C/2024/1599

15.2.2024.

# Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1599)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”**

**EU br.: PGI-CY-02762 — 5.3.2021.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Cipar

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 2.5. Tjestenina

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” vrsta je tjestenine koja se dobiva miješanjem brašna od tvrde pšenice s vodom i/ili druge vrste brašna, kao što je krušno i/ili neprosijano brašno, s krupicom, vodom i soli. Za proizvodnju 1 kilograma (+/–10 %) konačnog oblika tjestenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” (tj. sušenog proizvoda) potrebno je:

— približno 1 kilogram brašna od tvrde pšenice i/ili druge vrste brašna, kao što je domaće i/ili neprosijano brašno s krupicom, vodom i soli;

— oko pola litre vode;

— prstohvat (otprilike četvrtina čajne žličice) soli.

Fizikalna svojstva

Oblik: obično okrugao ili ovalan, s rupom u sredini

Promjer: od 1 cm do 2 cm na najširem dijelu (kruga ili ovala)

Debljina: od 0,3 cm do 0,7 cm (na najdebljem dijelu)

Boja: sivkastobijela

Tekstura: blago hrapava i tvrda

Kemijska svojstva (sušenog proizvoda)

Udio vlage: manje od 12 %

Ugljikohidrati: 60 – 80 %

Sol: do 1 %.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

— Miješanje sirovina i priprema tijesta

— Rezanje tijesta i oblikovanje svakog komada tjestenine

— Sušenje (ako se taj postupak primjenjuje)

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Tjestenina „Τερτζιελλούθκια/Tertziellouthkia" pakira se u prozirnu ambalažu neovisno o tome je li sušena ili svježa. Tako potrošač može vidjeti svojstva tjestenine, posebno njezin oblik i teksturu, koja pokazuju da je ručno rađena.

Pakiranje i označivanje proizvoda mora se obavljati na određenom zemljopisnom području, radi dobre sljedivosti i sprečavanja oštećenja. Ako se proizvod na pakiranje prevozi izvan područja proizvodnje, veća je vjerojatnost da bi se mogao oštetiti, što bi negativno utjecalo na kvalitetu proizvoda zbog rizika od drobljenja ili lomljenja.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pakiranju mora pisati „χειροποίητα ζυμαρικά" [cheiropoíita zymariká], što znači „ručno izrađena tjestenina".

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Definirano zemljopisno područje cijela je Republika Cipar.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Razlozi za podnošenje zahtjeva za registraciju naziva „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" posebna su svojstva proizvoda, kao što su njegov oblik, veličina i tekstura, koji su rezultat znanja, vještina i iskustva proizvođača, kao i ugled koji je proizvod stekao tijekom godina. Proizvod je naziv dobio po svojem obliku jer nalikuje malom prstenu („*tertziélli*"). Ugled tjestenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" ne proizlazi samo iz njezinih svojstava, koja su dokaz umijeća proizvođača, nego i jednostavnosti sastojaka i načina na koji se poslužuje pa je zato to jedno od jela koje se priprema za vrijeme posta. Važna faza proizvodnje jest mirovanje tijesta, što također doprinosi posebnosti proizvoda. Trajanje mirovanja utječe na elastičnost tijesta, koja pak ima ključnu ulogu u postupku proizvodnje jer omogućuje oblikovanje tjestenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" i stvaranje njezine blago grube teksture.

Komadići tijesta ručno se oblikuju u valjke nalik užadi. Krajevi svakog užeta vješto se spajaju kako bi se stvorila tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia". Oblik se može razlikovati ovisno o području na kojem se proizvodi. Tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" oblikuje se u prstene kako bi se olakšalo i ubrzalo sušenje. Svaki pojedini komad tjestenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" ručno je izrađen te su svi komadi gotovo iste veličine zahvaljujući iskustvu i vještini proizvođača, a površina im je prepoznatljive blago grube teksture. Mjesto spoja dva kraja tijesta također je prepoznatljivo i jasno vidljivo te je dokaz da se tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" ručno izrađuje. Dva kraja tijesta moraju se pravilno spojiti kako se ne bi razdvojili prilikom kuhanja i posluživanja proizvoda.

Umijeće i vještina proizvođača potrebni su i tijekom sušenja proizvoda. Svježa tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" mora se staviti na sito za sušenje ili u košare tako da se pojedini komadi međusobno ne dodiruju. Tako je sušenje optimalno i ujednačeno. Svaki će proizvođač iz iskustva znati kada je proizvod spreman. Kako bi utvrdio je li proizvod dovoljno suh, proizvođač provjerava (a) da površina više nije ljepljiva i (b) zvuk koji komadi tijesta stvaraju kada se protresu i udaraju jedni o druge.

Tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" tradicionalno se posluživala za vrijeme posta i svetkovina i za vrijeme društvenih događanja kao što su vjenčanja. Tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" poslužuje se na određeni način. Prije posluživanja kuha se u vodi i sirupu rogača, sirupu od grožđa ili medu, a neki izvori smatraju da je možda nastala od starogrčkog jela pod nazivom *plytos artos* ili „kuhani kruh".

Tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" ima dugogodišnju tradiciju i ugled kao lokalan ciparski proizvod i jelo povezano s postom. Uz to postupno postaje sve popularnija i u modernoj prehrani, a uvijek će se naći i na lokalnim tržnicama na kojima se prodaju ciparski proizvodi. Proizvod postaje popularan i izvan Cipra otkako je predstavljen u kulinarskim emisijama emitiranima u inozemstvu, kao što je poznata grčka televizijska emisija *POP Mageiriki* [ZOI kulinarstvo], koja promiče proizvode sa ZOI-jem i ZOZP-om. Ciparsko udruženje kuhara/gastrostručnjaka opisalo je 2017. pripremu tjestenine Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia'" u časopisu *Gastronomika Nea* [Novosti iz gastronomije] u posebnoj kolumni o „Tradiciji". Proizvod se opisuje i na internetskim stranicama i aplikacijama za kuhanje, kao što je *cookpad*, koje objašnjavaju način pripreme, a daju i prijedloge za posluživanje. Na lokalnim gastronomskim i tradicijskim festivalima (Festival „*Michani tou Gronou III*" [Vremeplov III] – općina Aglantzia i Centar za mlade Aglantzia) demonstrira se priprema tjestenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" i nude besplatni uzorci. U publikacijama o Gastronomskom festivalu na istoku Halkidike održanome 2019. navodi se da su tradicionalni ciparski proizvodi, među ostalim tjestenina tertziellouthkia poslužena sa sirupom rogača, vrlo popularni. Proizvodu „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" dodijeljena je oznaka „Taste Cyprus / Delightful Journeys" (Kušajte Cipar / Divna gastronomska putovanja) za ciparsku kuhinju te je jedan od proizvoda predstavljenih na Festivalu tradicije i kulture, osnovanom 2004., koji se svake godine održava u drugoj zajednici na ciparskim ruralnim područjima. Na posebnim događanjima organiziranima radi promicanja ciparske tjestenine, kao što je „*Kyriakes stin Ypaithro*" [Nedjeljom na selu], o kojima pišu i elektronički mediji kao što je *Skala Times*, tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" opisana je kao „prepoznatljiva ručno rađena tjestenina". Tjestenina „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" također se često spominje u tiskanim i elektroničkim medijima u kojima se predstavlja i promiče tradicionalna ciparska kuhinja. Među njima su *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Gastronomska karta Cipra], *Gastronomia en Kypro* [Gastronomija na Cipru], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Ciparski tradicionalni proizvodi od tijesta] (2003.) i Virtualni muzej ciparske gastronomije i hrane.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument