C/2024/1599

2024.2.15.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1599)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

EU-szám: PGI-CY-02762 – 2021.3.5.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Ciprus

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

2.5. osztály: Tészta

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” durumbúzaliszt vízzel és/vagy más típusú liszttel, például durva szemcseméretű liszttel és/vagy teljes kiőrlésű liszttel, búzadarával, vízzel és sóval történő keverésével készült tésztatípus. Az 1 kg (± 10 %) „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tészta végleges (azaz szárított) formában történő előállításához felhasznált mennyiségek a következők:

– körülbelül 1 kg durumbúzából készült liszt és/vagy más típusú liszt, például durva szemcseméretű liszt és/vagy teljes kiőrlésű liszt búzadarával, vízzel és sóval,

– körülbelül ½ liter víz,

– 1 csipet (körülbelül ¼ teáskanál) só.

Fizikai jellemzők

Alak: általában kerek vagy ovális, középen lyukkal

Átmérő: 1–2 cm a legszélesebb ponton (kerek vagy ovális)

Vastagság: 0,3–0,7 cm (a legvastagabb ponton)

Szín: fehéres

Állag: enyhén durva és kemény

Kémiai jellemzők (szárított termék)

Nedvességtartalom: kevesebb mint 12 %

Szénhidrátok: 60–80 %

Só: legfeljebb 1 %.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

—

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

– A nyersanyagok összekeverése és a tészta elkészítése

– A tészta darabolása és az egyes darabok formázása

– Szárítás (adott esetben)

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A szárított és friss „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tésztát átlátszó csomagolásba csomagolják. A csomagolás lehetővé teszi a fogyasztó számára, hogy ellenőrizze azokat a jellemzőket, amelyek alapján meg lehet állapítani, hogy a termék kézzel készült, különös tekintettel alakjára és állagára.

A termék csomagolását és címkézését a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni a megfelelő nyomonkövethetőség, valamint a termék sérülésének elkerülése érdekében. Ha a terméket csomagolás céljából az előállítási területen kívülre szállítják, az növelné a károsodás valószínűségét, ami káros hatással lenne a minőségre, mivel a termék összenyomódásának vagy törésének kockázatával járna.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A csomagoláson fel kell tüntetni a „χειροποίητα ζυμαρικά” (cheiropoíita zymariká) szöveget, amelynek jelentése „kézzel készített tészta”.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi terület a Ciprusi Köztársaság egész területe.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” elnevezés bejegyzése iránti kérelem alapja a termék sajátos jellemzői, például alakja, mérete és állaga, amelyek a termelők know-how-jának és szakértelmének, valamint a termék által az évek során megszerzett hírnévnek köszönhetők. A termék elsősorban az alakjából kapta a nevét, amely egy kis gyűrűre, vagy más néven „*tertziélli*”-re hasonlít. A „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” termék hírneve nemcsak a gyártók szakértelméről tanúskodó jellemzőire vezethető vissza, hanem az összetevők egyszerűségére és a felszolgálás módjára is, amelyek miatt a böjtöléshez kapcsolódó ételként vált ismertté. Az előállítási folyamat egyik fontos szakasza a tészta pihentetése, amely szintén hozzájárul a termék sajátosságához. A pihentetési idő határozza meg a tészta rugalmasságát, amely pedig kulcsszerepet játszik az előállítási folyamatban, lehetővé téve a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” jellegzetes formájának kialakulását, és kissé durva textúrát eredményezve.

A kis tésztadarabokat kézzel formázzák meg hengeres formára, ami egy kis zsinórra hasonlít. Az egyes „zsinórok” végét gondosan összeillesztik, így jön létre a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”. A forma a termék előállítási területétől függően változhat. A szárítás megkönnyítése és meggyorsítása érdekében a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tésztát gyűrű alakúra formázzák. A termelők tapasztalatának és szakértelmének köszönhetően a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” darabok közel azonos méretűek, annak ellenére, hogy külön-külön kézzel készülnek, és felületük enyhén durva állagú. Az a pont, ahol a tészta két végét összeillesztik, szintén jellegzetes és jól látható, és azt mutatja, hogy a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” kézzel készül. A tészta két végét megfelelő módon kell összeilleszteni, hogy főzésekor és felszolgálásakor ne váljanak szét.

A szárítási folyamat szintén a gyártók készségein és szakértelmén alapul. A friss „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”-t szárító hálóra vagy kosarakba helyezik oly módon, hogy a darabok ne érintkezzenek egymással. Ez optimális és egységes szárítást tesz lehetővé. Minden gyártó a tapasztalatai alapján meg tudja ítélni, hogy a termék mikor készült el. Annak meghatározásához, hogy a termék elég száraz-e, a gyártó ellenőrzi a következőket: a) a tészta felülete ne legyen ragadós, és b) a darabok jellegzetes hangot adjanak, amikor összerázzák őket.

Hagyományosan a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”-t böjtök és ünnepek, valamint társasági események, például esküvők során szolgálták fel. A „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” felszolgálása egyedi módon történik. Felszolgálás előtt vízben és szentjánoskenyérszirupban, szőlőszirupban vagy mézben főzik meg, és egyes források szerint valószínűleg a *plytos artos*-nak vagy „főzött kenyérnek” nevezett görög ételből fejlődött ki.

Hosszú múltra visszatekintő hagyománya és helyi ciprusi termékként és a böjtöléshez kapcsolódó ételként szerzett hírneve mellett a modern étrendben is egyre népszerűbbé válik a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”, és mindig megtalálható a ciprusi termékeket árusító helyi piacokon. Hírneve azonban Cipruson túl is terjed, mivel külföldi főzőműsorokban is bemutatják, mint az OEM és OFJ termékeket népszerűsítő *POP Mageiriki* (OEM termékekből készült ételek) ismert görög televíziós műsorban. A Ciprusi Séfek és Konyhaművészek Szövetsége 2017-ben a *Gastronomika Nea* [Gasztronómiai hírek] magazinban a „Hagyományok” című külön rovatban írta le a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” készítését. A termék a főzéssel foglalkozó weboldalakon és appokon, például a *cookpad*-en is szerepel, amelyek nemcsak a termék elkészítésének módját ismertetik, hanem felszolgálási javaslatokat is tartalmaznak. A gasztronómiát és a hagyományokat bemutató helyi fesztiválok („*Michani tou Gronou* III” [Időgép III] Fesztivál – Aglantzia önkormányzata és Aglantzia Ifjúsági Központ) többek között bemutatják, hogyan készítik a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”-t, és ingyenes termékmintákat kínálnak. A 2019. évi Kelet-Chalkidiki Gasztronómiai Fesztiválról szóló kiadványok arról számoltak be, hogy a hagyományos ciprusi termékek, köztük a szentjánoskenyérsziruppal felszolgált tertziellouthkia nagyon népszerűek. A „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” elnyerte a ciprusi gasztronómiai termékeknek odaítélt „Taste Cyprus / Delightful Journeys” (Ízleld meg Ciprust / Nagyszerű utazások) címkét, és a 2004-ben létrehozott és minden évben egy másik ciprusi vidéki közösségben megrendezett Tradíció és Kultúra fesztiválon bemutatott egyik termék. A „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tésztát „egyedi, kézzel készített hagyományos tésztaként” jellemezték a ciprusi tészta megünneplése céljából szervezett különleges rendezvényeken, például a „*Kyriakes stin Ypaithro*” (Ciprusi vasárnapok) eseményen, amelyeket olyan elektronikus médiumokban népszerűsítenek, mint a *Skala Times*. A hagyományos ciprusi gasztronómiát bemutató és népszerűsítő nyomtatott és elektronikus médiumokban is kiemelt helyen szerepel a „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”. Ezek közé tartozik a *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Ciprus kulináris térképe], a *Gastronomia en Kypro* [Ciprusi gasztronómia], a *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Ciprus hagyományos tésztatermékei] (2003), valamint a Ciprusi Gasztronómia és Élelmiszerek Virtuális Múzeuma.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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