C/2024/1599

2024 2 15

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/1599)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

ES Nr.: PGI-CY-02762 – 5.3.2021

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kipras

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

2.5 klasė. Tešlos gaminiai

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ žymimas gaminys – tai tam tikros rūšies tešlos gaminys, pagamintas maišant kietųjų kviečių miltus su vandeniu ir (arba) kitos rūšies miltus, pvz., visagrūdžius ir (arba) rupius miltus su kruopmilčiais, vandeniu ir druska. Vienam kilogramui (± 10 proc.) galutinio (t. y. džiovinto) gaminio „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ pagaminti reikia šių žaliavų kiekių:

— maždaug 1 kilogramo kietųjų kviečių miltų ir (arba) kitos rūšies miltų, pvz., visagrūdžių ir (arba) rupių miltų su kruopmilčiais, vandeniu ir druska;

— maždaug ½ litro vandens;

— 1 žiupsnelio (maždaug ¼ arbatinio šaukštelio druskos).

Fizinės savybės

Forma – paprastai apvali arba ovali, su kiauryme viduryje.

Skersmuo – 1–2 cm plačiausioje vietoje (taikoma tiek apvaliems, tiek ovaliems gaminiams)

Storis – 0,3–0,7 cm (storiausioje vietoje)

Spalva – balkšva

Paviršiaus tekstūra – šiek tiek šiurkšti ir kieta

Cheminės savybės (džiovintas gaminys)

Drėgmės kiekis – mažiau nei 12 proc.

Angliavandeniai – 60–80 proc.

Druska – iki 1 proc.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

— Žaliavų maišymas ir tešlos paruošimas

— Tešlos pjaustymas ir gabalėlių formavimas

— Džiovinimas (jei taikoma)

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SGN „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ žymimas gaminys, sausas ar šviežias, pakuojamas į permatomą pakuotę. Per pakuotę vartotojas gali pamatyti gaminio savybes, visų pirma jo formą ir paviršių, iš kurių matyti, kad gaminys pagamintas rankomis.

Gaminys turi būti supakuotas ir paženklintas nustatytoje geografinėje vietovėje, kad jį būtų galima tinkamai atsekti ir apsaugoti nuo pažeidimų. Jei gaminys būtų vežamas pakavimui už gamybos vietovės ribų, padidėtų tikimybė, kad bus pakenkta jo kokybei ir padaryta žala, nes kiltų pavojus, kad jis bus sutraiškytas arba sutrupintas.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant pakuotės turi būti nurodyti žodžiai „χειροποίητα ζυμαρικά“ (*cheiropoíita zymarikà*), t. y. „rankomis pagaminti tešlos gaminiai“.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Nustatyta geografinė vietovė yra visa Kipro Respublika.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Paraiška įregistruoti pavadinimą „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ grindžiama specifinėmis gaminio savybėmis, kaip forma, dydis ir paviršius, kurios siejasi su praktine gamintojų patirtimi ir per daugelį metų įgyta gaminio reputacija. Konkrečiau, gaminio pavadinimas kildinamas iš jo formos, kuri primena nedidelį žiedą, gr. *tertziélli*. SGN „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ žymimas gaminys gerą vardą įgijo ne tik dėl savo savybių, kurios liudija apie gamintojų įgūdžius, bet ir dėl sudedamųjų dalių paprastumo ir pateikimo būdo, dėl kurių jis laikomas patiekalu, susijusiu su pasninku. Gamybos procese svarbu tai, kad tešla paliekama pastovėti – tai etapas, kuris iš dalies lemia specifines gaminio savybes. Tešlos palikimo pastovėti laikas lemia jos elastingumą, kuris savo ruožtu yra labai svarbus gamybos procese: nuo tešlos elastingumo priklauso gaminiui „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ būdinga forma ir šiek tiek nelygus jo paviršius.

Maži tešlos gabalėliai išminkomi rankomis ir suvoliojami į nedideles cilindro formos virveles. Gaminant „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ kiekvienos virvelės galai meniškai sujungiami. Jų forma gali skirtis priklausomai nuo gaminimo vietovės. Gaminio „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ gabalėliams suteikiama žiedo forma – taip gaminys džiūsta lengviau ir greičiau. Dėl gamintojų patirties ir įgūdžių visi gaminio „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ gabalėliai yra beveik to paties dydžio, nors kiekvienas yra pagamintas rankomis. Be to, jie pasižymi išskirtine, šiek tiek nelygia paviršiaus tekstūra. Tešlos virvelių galų sujungimo vieta taip pat yra charakteringa šiam gaminiui ir aiškiai matoma, iš jos galima suprasti, kad gaminys „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ pagamintas rankomis. Abu tešlos virvelės galai turi būti sujungti taip, kad neišsiskirtų gaminį verdant ir patiekiant į stalą.

Džiovinimo procesas taip pat reikalauja gamintojų meistriškumo ir įgūdžių. Švieži gaminio „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ gabaliukai turi būti dedami ant tinklelio arba į džiovinimo krepšius taip, kad nesiliestų tarpusavyje. Taip galima juos optimaliai ir tolygiai išdžiovinti. Kiekvienas gamintojas iš patirties žino, kada gaminys paruoštas naudoti. Norėdamas sužinoti, ar gaminys pakankamai gerai išdžiūvęs, gamintojas tikrina: a) ar paviršius nėra lipnus, b) kas girdisi gabalėlius papurčius ir jiems susidūrus vienam su kitu.

Tradiciškai gaminys „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ buvo patiekiamas pasninko metu ir per šventes, taip pat socialinių švenčių, pvz., vestuvių, proga. Gaminys „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ patiekiamas tam tikru būdu. Prieš patiekiant, gabalėliai verdami vandenyje su saldžiųjų ceratonijų ar vynuogių sirupu arba medumi; be to, kaip teigia kai kurie šaltiniai, gaminys galėjo kilti iš senovės graikų patiekalo *plytos artos*, t. y. „virtos duonos“.

Be ilgalaikės tradicijos ir žinomumo kaip vietinis Kipro gaminys ir patiekalas, pastaraisiais metais „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ vis populiaresnis šiuolaikinėje mityboje; jam taip pat skiriama ypatinga vieta vietiniuose turguose, kuriuose prekiaujama kiprietiškais gaminiais. Tačiau apie gaminio reputaciją jau žinoma ir už Kipro ribų, nes jis pristatomos kulinarinėse televizijos laidose užsienyje, pvz., gerai žinomoje Graikijos televizijos laidoje *POP Mageiriki* („SKVN kulinarijoje“), kurioje reklamuojami SKVN ir SGN ženklinami produktai. Kipro vyriausiųjų virėjų ir gastronomų asociacija 2017 m. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ gamybą aprašė specialioje žurnalo *Gastronomika Nea* („Gastronomijos naujienos“) skiltyje apie tradicijas. Informacija apie produktą taip pat pateikiama kulinarinėse svetainėse ir programėlėse, pvz., *cookpad*, kurioje ne tik paaiškinama, kaip paruošti patiekalą, bet pateikiami ir pasiūlymai, kaip jį patiekti. Vietiniuose demonstraciniuose gastronomijos ir tradicijų populiarinimo festivaliuose (*Michani tou Gronou III* („Laiko mašina III“), kurie yra organizuojami Aglandzijos savivaldybėje ir Jaunimo centre) rodoma, kaip gaminti gaminį „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“, be to, jo siūloma nemokamai paragauti. Leidiniuose apie 2019 m. Rytų Chalkidikės gastronomijos festivalį pranešama, kad tradiciniai Kipro gaminiai, įskaitant *tertziellouthkia*, kurie patiekiami su saldžiųjų ceratonijų sirupu, yra labai populiarūs. Gaminiui „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ buvo suteiktas Kipro gastronomijos ženklas „Taste Cyprus / Delightful Journeys“ („Rinkitės žavią kulinarinę kelionę po Kiprą“); jis yra vienas iš produktų, kuris demonstruojamas įvairiose kaimo bendruomenėse nuo 2004 m. organizuojamame Kipro tradicijų ir kultūros festivalyje. Specialiuose renginiuose, propaguojančiuose kiprietiškus tešlos gaminius, pvz., *Kyriakes stin Ypaithro*' („Šalies sekmadieniai“), kurie reklamuojami elektroninėje žiniasklaidoje, pvz., *Skala Times*, gaminys „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ apibūdinamas kaip „rankų darbo išskirtinis tradicinis tešlos gaminys“. Daug dėmesio gaminiui „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ taip pat skiriama spausdintose ir elektroninėse žiniasklaidos priemonėse, kuriose registruojama ir propaguojama tradicinė Kipro gastronomija. Tai – *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* („Kulinarinis Kipro žemėlapis“), *Gastronomia en Kypro* („Kipro gastronomija“), *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* („Tradiciniai Kipro tešlos gaminiai“) (2003 m.) ir Kipro virtualusis gastronomijos ir maisto muziejus.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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