Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2024/1599

15.2.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1599)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

ES Nr.: PGI-CY-02762 — 5.3.2021.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Kipra

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

2.5. grupa. Makaronu izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” ir makaronu izstrādājumu veids, kas izgatavots, sajaucot cieto kviešu miltus un/vai cita veida miltus, piemēram, lauku miltus un/vai pilngraudu miltus, ar mannu, ūdeni un sāli. Produktu daudzums, kas nepieciešams, lai pagatavotu 1 kg (+/–10 %) “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” gatavajā formā (t. i., kaltētā), ir šāds:

— aptuveni 1 kg cieto kviešu miltu un/vai cita veida miltu, piemēram, lauku miltu un/vai pilngraudu miltu, ar mannu, ūdeni un sāli;

— aptuveni ½ l ūdens;

— 1 šķipsna (aptuveni ¼ tējkarotes) sāls.

Fizikālās īpašības

Forma: parasti apaļa vai ovāla, ar caurumu vidū.

Diametrs: 1 cm līdz 2 cm platākajā vietā (apaļš vai ovāls).

Biezums: 0,3 cm līdz 0,7 cm (biezākajā vietā).

Krāsa: krēmbalta.

Faktūra: nedaudz raupja un cieta.

Ķīmiskās īpašības (kaltētam produktam)

Mitruma saturs: mazāk nekā 12 %.

Ogļhidrāti: 60–80 %.

Sāls: līdz 1 %.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

— Izejvielu sajaukšana un mīklas pagatavošana

— Mīklas sagriešana un katra gabala izveidošana

— Kaltēšana (attiecīgajos gadījumos)

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Gan svaigā, gan kaltētā veidā "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" iepako caurspīdīgā iepakojumā. Iepakojums dod iespēju pircējam redzēt īpašības, kas apliecina, ka produkts ir gatavots ar rokām, it īpaši formu un faktūru.

Lai nodrošinātu labu izsekojamību un pasargātu produktu no bojājumiem, tas jāiepako un jāmarķē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Produkta transportēšana iepakošanai ārpus ražošanas apgabala palielinātu bojājumu iespējamību un negatīvi ietekmētu kvalitāti, jo produkts varētu tikt saspiests vai sadrupt.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz iepakojuma jābūt tekstam "χειροποίητα ζυμαρικά" [*cheiropoíita zymarikά*], kas nozīmē "ar rokām gatavots makaronu izstrādājums".

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir visa Kipras Republika.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Pamatojums iesniegt nosaukuma "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" reģistrācijas pieteikumu ir produkta specifiskās īpašības, piemēram, tā forma, izmērs un faktūra, kas ir atkarīgi no ražotāju zinātības un lietpratības, un reputācija, ko tas ieguvis gadu gaitā. Produkta nosaukums ir aizgūts no tā formas, kas atgādina nelielu gredzenu jeb *tertziélli*. "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" reputācija ir saistīta ne tikai ar tā īpašībām, kas apliecina ražotāju prasmes, bet arī ar vienkāršajām sastāvdaļām un pasniegšanas veidu, kuru dēļ šis ēdiens tiek saistīts ar gavēni. Svarīgs ražošanas procesa posms ir mīklas atpūtināšana, kas arī palīdz nodrošināt produkta specifiskās īpašības. Mīklas atpūtināšanas laiks nosaka tās elastību, kas, savukārt, ir svarīga ražošanas procesā, jo dod iespēju izveidot "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" formu un veido nedaudz raupjo faktūru.

Nelieli mīklas gabaliņi tiek apstrādāti ar rokām, lai iegūtu cilindrisku formu, kas līdzinās nelielam auklas gabaliņam. Katra cilindriskā gabaliņa galus meistarīgi savieno kopā, lai izveidotu "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia". Forma var atšķirties atkarībā no produkta izgatavošanas vietas. "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" tiek veidoti gredzena formā, lai atvieglotu un paātrinātu kaltēšanu. Pateicoties ražotāju pieredzei un prasmēm, visi "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" gabali ir gandrīz vienā izmērā, neraugoties uz to, ka tie tiek individuāli izgatavoti ar rokām, un to virsmai ir īpaša, nedaudz raupja faktūra. Arī vieta, kur abi mīklas cilindra gali ir savienoti, izceļas un ir skaidri redzama, un tā apliecina, ka "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" ir izgatavoti ar rokām. Abi mīklas cilindra gali ir jāsavieno pareizā veidā, lai produkta vārīšanas un pasniegšanas laikā tie neatdalītos.

Arī kaltēšanas process ir atkarīgs no ražotāju meistarības un prasmēm. Svaigi "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" ir jānovieto uz kaltēšanas sieta vai grozos tā, lai tie savstarpēji nesaskartos. Tas nodrošina optimālu un vienmērīgu kaltēšanos. Katrs ražotājs pēc pieredzes zina, kad produkts ir gatavs. Lai noteiktu, vai produkts ir gana sauss, ražotājs pārbauda: a) vai produkta virsma nav lipīga un b) skaņu, kādu gabaliņi rada, kad tos pakrata un tie sitas cits pret citu.

Tradicionāli “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tika pasniegti gavēņa un svētku laikā, kā arī saviesīgos pasākumos, piemēram, kāzās. “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tiek pasniegti īpašā veidā. Pirms pasniegšanas tos vāra ūdenī un ceratoniju sīrupā, vīnogu sīrupā vai medū, un — saskaņā ar dažiem avotiem — ļoti iespējams, ka tie radušies no sengrieķu ēdiena ar nosaukumu *plytos artos* jeb “vārītā maize”.

Līdztekus senajām tradīcijām un reputācijai kā lokālam Kipras produktam un ēdienam, kas saistīts ar gavēni, “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” pakāpeniski kļūst populārāki mūsdienu uzturā, un tiem vienmēr atrodas vieta vietējos tirgos, kur pārdod Kipras produktus. Tomēr tie aizvien vairāk tiek novērtēti arī ārpus Kipras, jo tiek rādīti ārvalstu televīzijas kulinārijas raidījumos, piemēram, populārajā grieķu televīzijas pārraidē *POP Mageiriki* [“ACVN kulinārija”], kas popularizē ar ACVN un AÇIN apzīmētus produktus. Kipras pavāru un kulināru asociācija 2017. gadā aprakstīja “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” gatavošanu žurnāla *Gastronomika Nea* [“Gastronomijas Jaunumi”] īpašajā rubrikā “Tradīcijas”. Turklāt šis produkts ir iekļauts ēdiena gatavošanas tīmekļa vietnēs un lietotnēs, piemēram, *cookpad*, kur ne vien izskaidrots, kā tas gatavojams, bet arī piedāvāti pasniegšanas ieteikumi. Vietējos festivālos, kuros tiek popularizēta kulinārija un tradīcijas (festivāls *Michani tou Gronou III* [“Laika mašīna III”] *Aglantzia* pašvaldības teritorijā un *Aglantzia* jauniešu centrā), tiek demonstrēts, kā “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tiek gatavoti, un tiek dalīti bezmaksas paraugi. Publikācijās par *Chalkidiki* austrumu daļas 2019. gada kulinārijas festivālu tika rakstīts, ka tradicionālie Kipras produkti, arī “Tertziellouthkia”, kas pasniegti ar ceratoniju sīrupu, ir bijuši ļoti populāri. “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” ir piešķirta Kipras kulinārijas kvalitātes zīme “Taste Cyprus / Delightful Journeys”, un tas ir viens no produktiem, kas tiek izrādīts Tradīciju un kultūras festivālā, kurš dibināts 2004. gadā un katru gadu tiek rīkots citā Kipras lauku kopienā. “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” ir raksturots kā “īpašs, ar rokām gatavots tradicionālais makaronu izstrādājums” īpašos pasākumos, kas rīkoti, lai celtu godā Kipras makaronu izstrādājumus, piemēram, *Kyriakes stin Ypaithro* [“Svētdienas laukos”], un kas tiek popularizēti elektroniskajos medijos, piemēram, *Skala Times*. Par “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” bieži tiek stāstīts drukātajos un elektroniskajos medijos, kas dokumentē un popularizē tradicionālo Kipras kulināriju. Tie ir, piemēram, *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [“Kipras kulinārijas karte”], *Gastronomia en Kypro* [“Kipras gastronomija”], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [“Kipras tradicionālie mīklas izstrādājumi”] (2003) un Kipras gastronomijas un ēdiena virtuālais muzejs.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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