C/2024/1599

15.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1599)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia"

Nru tal-UE: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Ċipru

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 2.5. Għaġin

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

It-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" huma tip ta' għaġin magħmul bit-taħlit tad-dqiq tal-qamħ durum mal-ilma u/jew b'tip ieħor ta' dqiq bħad-dqiq tal-kampanja u/jew id-dqiq integrali, mad-dqiq durum, l-ilma u l-melħ. L-ammonti użati għall-produzzjoni ta' kilogramma (+/-10 %) ta' "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" fil-forma finali tagħhom (jiġifieri mnixxfa) huma kif ġej:

— madwar kilogramma dqiq tal-qamħ durum u/jew tip ieħor ta' dqiq bħad-dqiq tal-kampanja u/jew id-dqiq integrali, bid-dqiq durum, l-ilma u l-melħ;

— madwar ½ litru ilma;

— niskata (madwar ¼ ta' kuċċarina) melħ.

Karatteristiċi fiżiċi

Forma: normalment tonda jew ovali, b'toqba fin-nofs

Dijametru: 1 cm sa 2 cm fl-aktar punt wiesa' (tond jew ovali)

Ħxuna: 0,3 cm sa 0,7 cm (fl-eħxen punt)

Kulur: abjad maħmuġ

Sawra: kemxejn ħarxa u iebsa

Karatteristiċi kimiċi (prodott imnixxef)

Kontenut ta' ndewwa: inqas minn 12 %

Karboidrati: 60-80 %

Melħ: sa 1 %.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

— It-taħlit tal-materja prima u l-preparazzjoni tal-għaġina

— Il-qtugħ tal-għaġina u l-iffurmar ta' kull biċċa

— It-tnixxif (jekk applikabbli)

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Kemm jekk imnixxfin kif ukoll jekk friski, it-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" huma ppakkjati f'imballaġġ trasparenti. L-imballaġġ jippermetti lill-konsumatur jara l-karatteristiċi li juru li l-prodott huwa magħmul bl-idejn, b'mod partikolari l-forma u s-sawra tiegħu.

Il-prodott irid jiġi imballat u ttikkettat fiż-żona ġeografika ddefinita, fl-interess tat-traċċabbiltà tajba u sabiex jiġi evitat li ssirlu ħsara. It-trasport tal-prodott barra miż-żona ta' produzzjoni għall-imballaġġ iżid il-probabbiltà ta' ħsara, b'effett negattiv fuq il-kwalità, peress li l-prodott jirriskja li jitgħaffeġ jew jitfarrak.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-imballaġġ irid ikollu l-kliem "χειροποίητα ζυμαρικά" [cheiropoíita zymariká], li jfisser "għaġin magħmul bl-idejn".

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita hija r-Repubblika ta' Ċipru kollha.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-raġunijiet għall-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-isem "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" huma l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott, bħall-forma, id-daqs u s-sawra tiegħu, li huma riżultat tan-know-how u l-għarfien espert tal-produtturi, u r-reputazzjoni li kiseb matul is-snin. B'mod partikolari, l-isem tal-prodott ġej mill-forma tiegħu, li tixbah ċurkett żgħir, jew "*tertziélli*". Ir-reputazzjoni tat-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" hija dovuta mhux biss għall-karatteristiċi tagħhom, li juru l-ħila ta' min jagħmilhom, iżda wkoll għas-sempliċità tal-ingredjenti tagħhom u l-mod kif jisservew, li wassalhom biex stabbilew ruħhom bħala platt assoċjat mas-sawm. Stadju importanti fil-proċess tal-produzzjoni huwa li l-għaġina titħalla toqgħod, u dan jikkontribwixxi wkoll għall-ispeċifiċità tal-prodott. Il-ħin kemm titħalla toqgħod l-għaġina jiddetermina l-elastiċità tagħha, li min-naħa tagħha għandha rwol essenzjali fil-proċess tal-produzzjoni, billi tagħmilha possibbli li tinħoloq il-forma tat-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" u tirriżulta fis-sawra kemxejn ħarxa tagħhom.

Il-biċċiet żgħar tal-għaġina jinħadmu bl-idejn biex jiksbu forma ċilindrika bħal korda żgħira. It-truf ta' kull korda jintisġu flimkien b'sengħa kbira biex jinħolqu t-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia". Il-forma tista' tvarja skont iż-żona fejn isir il-prodott. It-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" jiġu ffurmati fi ċrieki biex it-tnixxif isir eħfef u aktar malajr. Bis-saħħa tal-esperjenza u l-ħila tal-produtturi, il-biċċiet tat-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" huma kważi kollha tal-istess daqs, minkejja l-fatt li jsiru individwalment bl-idejn, u għandhom sawra kemxejn ħarxa distintiva fuq il-wiċċ. Il-punt fejn jingħaqdu ż-żewġ truf tal-għaġina huwa wkoll distintiv u jidher b'mod ċar, u juri li t-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" saru bl-idejn. Iż-żewġ truf tal-għaġina jridu jingħaqdu bil-mod it-tajjeb sabiex ma jinqalgħux meta l-prodott jiġi mgħolli u servut.

Il-proċess tat-tnixxif jiddependi wkoll fuq l-arti u l-ħila tal-produtturi. It-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" friski jridu jitqiegħdu fuq ix-xibka tat-tnixxif jew fi qfief b'tali mod li ma jmissux ma' xulxin. Dan jippermetti tnixxif ottimali u uniformi. Kull produttur ikun jaf mill-esperjenza meta l-prodott ikun lest. Biex jiddetermina jekk il-prodott huwiex niexef biżżejjed, il-produttur jiċċekkja (a) li l-wiċċ ma jkunx iwaħħal u (b) il-ħoss li jagħmlu l-biċċiet meta jixxejru u jolqtu lil xulxin.

Tradizzjonalment, it-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" kienu jisservew għas-sawm u għall-festi, kif ukoll f'avvenimenti soċjali bħal tiġijiet. It-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" jisservew b'mod partikolari. Qabel ma jisservew, jiġu mgħollija fl-ilma u fix-xropp tal-ħarrub, fix-xropp tal-għeneb jew fl-għasel u, skont xi sorsi, jista' jkun li evolvew mill-platt tal-Greċja antika msejjaħ *plytos artos*, jew "ħobż mgħolli".

Minbarra t-tradizzjoni u r-reputazzjoni twila tagħhom bħala prodott u platt Ċiprijott lokali assoċjat mas-sawm, it-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" gradwalment qed isiru aktar popolari fid-dieta moderna, u dejjem hemm post għalihom fis-swieq lokali li jbigħu prodotti Ċiprijotti. Madankollu, ir-reputazzjoni tagħhom qed tinfirex ukoll lil hinn minn Ċipru, bħala riżultat tal-fatt li ġew ippreżentati fi programmi televiżivi tat-tisjir barra mill-pajjiż, bħall-programm televiżiv Grieg magħruf *POP Mageiriki* [Tisjir tad-DOP], li jippromwovi prodotti tad-DOP u tal-IĠP. L-Assoċjazzjoni Ċiprijotta tal-Koki u Gastronomisti ddeskriviet il-preparazzjoni tat-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" fir-rivista *Gastronomika Nea* [Aħbarijiet tal-Gastronomija] fl-2017, fil-kolonna speċjali dwar it-"Tradizzjoni". Il-prodott jidher ukoll fuq siti web tat-tisjir u fuq apps bħal *cookpad*, li mhux biss jispjegaw kif jitħejja, iżda jipprovdu wkoll suġġerimenti dwar kif jisservew. Il-fieri lokali li juru l-gastronomija u t-tradizzjoni (il-Fiera "*Michani tou Gronou III*" [Time Machine III] – il-Muniċipalità ta' Aglantzia u ċ-Ċentru taż-Żgħażagħ ta' Aglantzia), jinkludu wirjiet ta' kif jitħejjew it-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia", u dawn jistgħu jindaqu bla ħlas. Il-pubblikazzjonijiet dwar il-Fiera tal-Gastronomija tal-Lvant ta' Chalkidiki tal-2019 irrappurtaw li l-prodotti tradizzjonali Ċiprijotti, inklużi t-tertziellouthkia servuti bix-xropp tal-ħarrub, kienu popolari ħafna. It-"Τερτζιελλούθκια/ Tertziellouthkia" rebħu t-tikketta "Togħma ta' Ċipru / Vjaġġi Pjaċevoli" għall-kċina Ċiprijotta u huma wieħed mill-prodotti murija fil-Festival tat-Tradizzjoni u l-Kultura, li ġie stabbilit fl-2004 u jiġi organizzat f'komunità rurali differenti f'Ċipru kull sena. It-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" ġew deskritti bħala "għaġin tradizzjonali distint magħmul bl-idejn" matul avvenimenti speċjali organizzati biex jiċċelebraw l-għaġin Ċiprijott bħall-"*Kyriakes stin Ypaithro*" [Ħdud fil-kampanja], li jiġu promossi fuq il-media elettronika bħal *Skala Times*. It-"Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" jidhru wkoll b'mod prominenti fil-media stampata u elettronika li tirrekordja u tippromwovi l-gastronomija tradizzjonali Ċiprijotta. Dawn jinkludu *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Mappa Kulinarja ta' Ċipru], *Gastronomia en Kypro* [Il-Gastronomija f'Ċipru], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Prodotti tradizzjonali tal-għaġina ta' Ċipru] (2003), u l-Mużew Virtwali tal-Gastronomija u l-Ikel ta' Ċipru.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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