C/2024/1599

15.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1599)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

EU-nr.: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

2. **Lidstaat of derde land**

Cyprus

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 2.5. Deegwaren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” zijn deegwaren die worden verkregen door meel van harde tarwe en/of een andere soort meel, zoals artisanaal meel en/of volkorenmeel, te mengen met griesmeel, water en zout. Voor de bereiding van 1 kg (± 10 %) “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” in hun definitieve vorm (d.w.z. gedroogd) zijn de volgende ingrediënten nodig:

— ongeveer 1 kg meel van harde tarwe (durum) en/of een andere soort meel, zoals artisanaal meel en/of volkorenmeel, griesmeel, water en zout;

— ongeveer ½ liter water;

— 1 snufje zout (ongeveer ¼ theelepel).

Fysische kenmerken

Vorm: gewoonlijk rond of ovaal, met een gat in het midden.

Diameter: 1 cm tot 2 cm op het breedste punt (rond of ovaal).

Dikte: 0,3 cm tot 0,7 cm (op het dikste punt).

Kleur: gebroken wit.

Textuur: enigszins ruw en hard.

Chemische kenmerken (gedroogd product)

Vochtgehalte: minder dan 12 %.

Koolhydraten: 60-80 %.

Zout: maximaal 1 %.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

— De grondstoffen mengen en het deeg bereiden

— Het deeg snijden en elk stukje vormgeven

— Drogen (indien van toepassing)

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De gedroogde of verse "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" worden verpakt in transparante verpakkingen. Zo kan de consument de typische kenmerken van het product zien waaruit blijkt dat het met de hand is gemaakt, met name de vorm en de textuur ervan.

Het product moet in het afgebakende geografische gebied verpakt en geëtiketteerd worden met het oog op een betere traceerbaarheid, maar ook om te voorkomen dat het wordt beschadigd. Transport met het oog op verpakking van het product buiten het productiegebied vergroot de kans op aantasting en degradatie van de kwaliteit omdat het product dan riskeert geplet of samengedrukt te worden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de verpakking moet de vermelding "χειροποίητα ζυμαρικά" (cheiropoiita zymarika — handgemaakte deegwaren) staan.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het afgebakende geografische gebied omvat de hele Republiek Cyprus.

5. **Verband met het geografische gebied**

De registratie van de naam "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" wordt aangevraagd wegens de specifieke kenmerken van het product, zoals vorm, grootte en textuur, die het resultaat zijn van de knowhow en expertise van de producenten, maar ook wegens de reputatie die het product in de loop der jaren heeft verworven. Meer bepaald is de naam van het product afgeleid van de vorm ervan, die lijkt op een "tertzielli" (een kleine ring). De faam van de "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" is niet alleen toe te schrijven aan de kenmerken ervan, die getuigen van het vakmanschap van de producenten, maar ook aan de eenvoud van de ingrediënten en de consumptiewijze, namelijk als vastenspijs. Een belangrijke fase in het productieproces en bij het ontstaan van de bijzondere kenmerken van het product is de "rustfase" van het deeg. De rusttijd is bepalend voor de elasticiteit van het deeg, die op haar beurt een belangrijke rol speelt in het productieproces. Door de elasticiteit kunnen de "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" gemakkelijker worden vormgegeven en verkrijgt het product zijn enigszins ruwe textuur.

Met de hand worden van kleine stukjes deeg dunne deegrolletjes gemaakt. De uiteinden van elk rolletje worden vakkundig bewerkt om de "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" vorm te geven. De vorm kan evenwel variëren naargelang van het gebied waar het product wordt vervaardigd. De "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" krijgen een ringvorm om het drogen te vergemakkelijken en te versnellen. Dankzij de ervaring en het vakmanschap van de producenten zijn de "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" allemaal bijna even groot, al worden zij elk apart met de hand gemaakt. Zij hebben een typische, enigszins ruwe textuur aan het oppervlak. Ook het punt waarop de uiteinden van het deeg met elkaar worden verbonden, is kenmerkend en duidelijk zichtbaar, en toont aan dat de "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" met de hand worden gemaakt. De twee uiteinden van het deeg moeten op de juiste manier met elkaar worden verbonden, zodat zij niet uit elkaar gaan wanneer het product wordt gekookt en gegeten.

Ook het drogen van de "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" vereist vakbekwaamheid en behendigheid van de producenten. De verse "Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia" moeten zodanig op droograsters of in droogmanden worden geplaatst dat zij elkaar niet raken. Dit maakt een optimale en uniforme droging mogelijk. Elke producent weet uit ervaring wanneer het product klaar is. Om te bepalen of het product droog genoeg is, controleert de producent a) of het oppervlak geen kleverige textuur vertoont, en b) welk geluid de stukjes deeg maken wanneer ze door elkaar worden geschud en tegen elkaar aan botsen.

Traditioneel werden “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” geserveerd tijdens de vasten en bij feesten en diverse sociale evenementen, zoals bruiloften. “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” worden op een specifieke manier gegeten. Voordat ze worden geserveerd, worden ze gekookt in water en sint-jansbroodstroop, druivenstroop of honing. Volgens sommige bronnen zouden de “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” voortkomen uit het oude Griekse gerecht dat “πλυτὸς ἀρτος” (plytos artos) wordt genoemd, d.w.z. gekookt brood.

Naast hun lange traditie en reputatie als lokaal Cypriotisch product en gerecht dat verband houdt met vasten, worden “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” geleidelijk populairder in het moderne voedingspatroon. Op de lokale markten waar Cypriotische producten worden verkocht, wordt voor dit product altijd plaats ingeruimd. De reputatie ervan verspreidt zich echter ook buiten Cyprus, doordat het wordt besproken in buitenlandse culinaire televisieprogramma’s, zoals het bekende Griekse programma “ΠΟΠ Μαγειρική” (POP Mageiriki — koken met BOB’s), waarin BOB- en BGA-producten worden gepromoot. In 2017 beschreef de Vereniging van chefs/gastronomen van Cyprus de bereiding van “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” in haar tijdschrift “Ταστρονομικά Νέα” (Gastronomika Nea — gastronomisch nieuws) in de aparte kolom “Traditie”. Het product wordt ook gepresenteerd op kookwebsites en culinaire apps zoals Cookpad, waar niet alleen wordt beschreven hoe het wordt bereid, maar waar ook serveersuggesties worden gegeven. Op lokale festivals die gewijd zijn aan gastronomie en traditie (festival “Μηχανή του Γρόνου ΙΙΙ” [Michani tou Chronou III — Tijdsmachine III] — gemeente Aglantzia en het jeugdcentrum van Aglantzia), wordt gedemonstreerd hoe “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” worden bereid en worden gratis proevertjes aangeboden. In publicaties over het Gastronomiefestival 2019 van Oost-Chalkidiki werd gemeld dat traditionele Cypriotische producten, waaronder “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” met sint-jansbroodstroop, zeer populair waren. De “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” hebben het keurmerk “Taste Cyprus / Delightful Journeys” van de Cypriotische gastronomie gekregen en behoren tot de producten die worden gepresenteerd op het in 2004 opgerichte Festival van traditionele cultuur, dat elk jaar in een andere gemeenschap op het Cypriotische platteland wordt gehouden. Tijdens speciale evenementen voor de Cypriotische deegwaren, zoals het in 2021 georganiseerde “Κυριακές στην Ύπαιθρο” (Kyriakes stin Ypaithro — zondagen op het platteland), die worden gepromoot op elektronische media zoals Skala Times, worden de “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” omschreven als “bijzondere handgemaakte traditionele deegwaren”. “Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” krijgen ook een prominente plaats in gedrukte en elektronische media waarin de traditionele Cypriotische gastronomie wordt geïnventariseerd en gepromoot. Tot die media behoren onder meer “Ταστρονομικός Χάρτης της Κύπρου” (Gastronomikos Chartis tis Kyprou — Gastronomische kaart van Cyprus), “Ταστρονομία εν Κύπρω” (Gastronomia en Kypro — Gastronomie op Cyprus), “Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου” (Paradosiaka zimomata tis Kyprou — traditionele deegproducten van Cyprus) (2003), maar ook het Virtueel museum voor Cypriotische gastronomie en voeding.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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