C/2024/1599

15.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1599)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

EÚ č.: PGI-CY-02762 – 5.3.2021

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Cyprus

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.5. Cestoviny

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ je druh cestoviny, ktorý sa vyrába zmiešaním múky z tvrdej pšenice s vodou a/alebo zmiešaním iného typu múky, ako je remeselná a/alebo celozrnná múka, so semolinou, vodou a soľou. Toto sú množstvá potrebné na výrobu 1 kg (+/–10 %) cestovín „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ v ich konečnej podobe (teda sušených):

— približne 1 kg múky z tvrdej pšenice a/alebo iného typu múky, ako je remeselná a/alebo celozrnná múka, so semolinou, vodou a soľou,

— približne ½ litra vody,

— štipka (asi ¼ čajovej lyžičky) soli.

Fyzické vlastnosti

Tvar: zvyčajne okrúhly alebo oválny s dierou v strede

Priemer: 1 cm až 2 cm v najširšom mieste (okrúhlej alebo oválnej formy)

Hrúbka: 0,3 cm až 0,7 cm (v najhrubšom mieste)

Farba: krémovobiela

Textúra: mierne drsná a tvrdá

Chemické vlastnosti (sušeného výrobku)

Obsah vlhkosti: menej ako 12 %

Sacharidy: 60 – 80 %

Soľ: do 1 %

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v identifikovanej zemepisnej oblasti*

— miešanie surovín a príprava cesta

— krájanie cesta a tvarovanie jednotlivých kúskov

— sušenie (ak sa vykonáva)

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Bez ohľadu na to, či sú cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ sušené alebo čerstvé, vždy sú balené v priehľadnom obale. Vďaka tomuto obalu môže spotrebiteľ vidieť prvky, z ktorých rozozná, že výrobok je vyrobený ručne, najmä jeho tvar a textúru.

Výrobok sa musí baliť a označovať vo vymedzenej zemepisnej oblasti, a to v záujme spoľahlivej vysledovateľnosti a ochrany pred poškodením. Prepravou výrobku na účel balenia mimo oblasti výroby by sa zvýšila pravdepodobnosť poškodenia, čo by malo nepriaznivý vplyv na kvalitu, pretože by sa výrobok mohol rozdrviť alebo polámať.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Na obale musí byť nápis „χειροποίητα ζυμαρικά“ (cheiropoíita zymariká), teda „ručne vyrobené cestoviny“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzenou zemepisnou oblasťou je celá Cyperská republika.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Základom pre žiadosť o registráciu názvu „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ sú špecifické vlastnosti výrobku, napríklad jeho tvar, veľkosť a textúra, ktoré sú výsledkom know-how a odborných znalostí výrobcov, ako aj dobrého mena, ktoré si výrobok získal v priebehu rokov. Konkrétne názov výrobku pochádza z jeho tvaru, ktorý pripomína malý prstenec alebo „*tertziélli*“. Cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ si získali dobré meno nielen vďaka svojim vlastnostiam, ktoré dokazujú zručnosti výrobcov, ale aj v dôsledku jednoduchosti zložiek a spôsobu podávania, vďaka čomu sa tieto cestoviny stali pokrmom, ktorý sa spája s pôstom. Dôležitou fázou v procese výroby je odležanie cesta, ktoré takisto prispieva k špecifickosti výrobku. Od času odležania závisí pružnosť cesta, ktorá zas zohráva kľúčovú úlohu v procese výroby, aby bolo možné vytvarovať cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ a dosiahnuť ich mierne drsnú štruktúru.

Malé kúsky cesta sa ručne spracúvajú, aby získali valcovitý tvar pripomínajúci šnúrku. Konce každej šnúrky sa zručne prepoja, aby vytvorili cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“. Tvar sa môže líšiť podľa toho, v ktorej oblasti sa výrobok vyrába. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ sa tvarujú do prstencov, aby sa uľahčilo a urýchlilo sušenie. Vďaka skúsenostiam a zručnostiam výrobcov majú všetky kúsky cestovín „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ takmer úplne rovnakú veľkosť, aj keď sa vyrábajú jednotlivo a ručne, a vyznačujú sa charakteristickou mierne drsnou textúrou na povrchu. Miesto, kde sa spájajú dva konce cesta, je takisto výrazné a jasne viditeľné. Je znakom toho, že sa cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ vyrábajú ručne. Obidva konce cesta sa musia riadne spojiť, aby sa pri varení a podávaní výrobku nerozdelili.

Proces sušenia si takisto vyžaduje šikovnosť a zručnosť výrobcov. Čerstvé cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ treba umiestniť na sušiacu sieť alebo do košov tak, aby sa navzájom nedotýkali. Umožní to optimálne a rovnomerné sušenie. Každý výrobca vie zo skúsenosti určiť, kedy je výrobok hotový. Aby určil, či je výrobok dosť suchý, kontroluje výrobca, a) či na povrchu nie sú žiadne lepkavé miesta, a b) zvuk, ktorý jednotlivé kúsky vydávajú, keď sa nimi potrasie a ťuknú sa o seba.

Tradične sa cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ podávali počas pôstu a sviatkov, ako aj na spoločenských udalostiach, ako sú svadby. Cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ sa podávajú špecifickým spôsobom. Pred servírovaním sa uvaria vo vode a v karobovom sirupe, hroznovom sirupe alebo mede. Podľa niektorých zdrojov sa mohli vyvinúť zo starogréckeho jedla s názvom *plytos artos* alebo „varený chlieb“.

Okrem toho, že majú cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ dlhoročnú tradíciu a dobré meno ako miestny cyperský výrobok a pokrm spájaný s pôstom, získavajú čoraz väčšiu obľubu v modernej strave a vždy majú svoje miesto na miestnych trhoch s cyperskými výrobkami. Ich dobré meno sa však šíri aj za hranice Cypru, keďže sa objavujú v televíznych programoch o varení v zahraničí, napríklad v známom gréckom televíznom programe *POP Mageiriki* [Varenie s CHOP], v ktorom sa propagujú výrobky s CHOP a CHZO. Združenie cyperských kuchárov/gastronómov v roku 2017 opísalo prípravu cestovín „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ v časopise *Gastronomika Nea* (Novinky z gastronómie) v špeciálnom stĺpčeku „Tradície“. Výrobok sa objavuje aj na webových sídlach venovaných vareniu, ako aj v aplikáciách, ako je *cookpad*, kde sa nielen vysvetľuje spôsob prípravy, ale poskytujú sa aj návrhy na servírovanie. Miestne festivaly, kde sa prezentuje gastronómia a tradície, ako je festival „*Michani tou Gronou III*“ (Stroj času III) obce Aglantzia a centra mládeže v Aglantzii, zahŕňajú ukážky prípravy cestovín „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ a bezplatné ochutnávky. Podľa publikácií týkajúcich sa festivalu gastronómie vo východnom Chalkidiki v roku 2019 sa tradičné cyperské výrobky vrátane cestovín „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ podávaných s karobovým sirupom na festivale tešili veľkej obľube. Cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ boli ocenené značkou cyperskej kuchyne „Taste Cyprus / Delightful Journeys“ a patria medzi výrobky vystavované na festivale tradícií a kultúry, ktorý bol založený v roku 2004 a každoročne sa koná v inej vidieckej obci na Cypre. Cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ boli opísané ako „špecifické ručne vyrábané tradičné cestoviny“ počas špeciálnych podujatí organizovaných na oslavu cyperských cestovín, napríklad „*Kyriakes stin Ypaithro*“ (Nedele na vidieku), ktoré sa propagujú v elektronických médiách, ako je *Skala Times*. Cestoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ sa často objavujú aj v tlačených a elektronických médiách, v ktorých sa zaznamenáva a propaguje tradičná cyperská gastronómia. Patrí medzi ne *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* (Kulinárska mapa Cypru), *Gastronomia en Kypro* (Gastronómia na Cypre), *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* (Tradičné cyperské výrobky z cesta) z roku 2003 a virtuálne múzeum cyperskej gastronómie a jedla.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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