C/2024/1599

15.2.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/1599)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

EU št.: PGI-CY-02762 – 5. marec 2021

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“

2. **Država članica ali tretja država**

Ciper

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.5 Testenine

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ so vrsta testenin, proizvedenih z mešanjem moke iz trde pšenice z vodo in/ali z mešanjem druge vrste moke, kot je domača in/ali polnozrnata moka, z zdrobom, vodo in soljo. Količine, ki se uporabijo za proizvodnjo enega kilograma (±10 %) končnega proizvoda (tj. posušenih testenin) „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“, so:

— približno en kilogram moke iz trde pšenice in/ali druge vrste moke, kot je domača in/ali polnozrnata moka, zmešane z zdrobom, vodo in soljo,

— približno 0,5 litra vode,

— en ščepec (približno 0,25 žličke) soli.

Fizikalne lastnosti

Oblika: običajno okrogla ali ovalna, z luknjo v sredini.

Premer: od 1 cm do 2 cm v najširšem delu (okrogle ali ovalne testenine).

Debelina: od 0,3 cm do 0,7 cm (na najdebelejšem delu).

Barva: belkasta.

Tekstura: nekoliko hrapava in trda.

Kemijske lastnosti (sušen proizvod)

Vsebnost vlage: največ 12 %.

Ogljikovi hidrati: 60–80 %.

Sol: do 1 %.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

— Mešanje surovin in priprava testa

— Rezanje testa in oblikovanje posameznih koščkov

— Sušenje (če je primerno)

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Sušene ali sveže testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ so pakirane v prozorno embalažo. Potrošnik lahko skozi embalažo vidi značilnosti proizvoda, ki kažejo, da je ročno izdelan, zlasti obliko in teksturo.

Proizvod mora biti pakiran in označen na opredeljenem geografskem območju, da se zagotovi dobra sledljivost in preprečijo poškodbe. S prevozom proizvoda z območja proizvodnje zaradi pakiranja bi se povečala verjetnost poškodb, s tem pa bi se poslabšala kakovost, saj bi se lahko proizvod zdrobil ali razlomil.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Na embalaži mora biti naveden izraz „χειροποίητα ζυμαρικά“ (*hiropojita zimarika*), ki pomeni „ročno izdelane testenine“.

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Opredeljeno geografsko območje zajema celotno Republiko Ciper.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Razlogi za vložitev zahtevka za registracijo imena „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ so posebne lastnosti proizvoda, kot so njegova oblika, velikost in tekstura, ki so plod izkušenj in strokovnega znanja proizvajalcev, ter sloves, ki ga je pridobil skozi leta. Natančneje, ime proizvoda izhaja iz njegove oblike, ki je podobna majhnemu obročku ali *terdzieli*. Sloves testenin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ izhaja ne le iz njihovih lastnosti, ki pričajo o spretnosti proizvajalcev, ampak tudi iz preprostosti sestavin in načina postrežbe, zaradi katerih so se uveljavile kot jed, povezana s postom. Pomembna faza v proizvodnem procesu je počivanje testa, ki prav tako prispeva k posebnim lastnostim proizvoda. Od časa počivanja je odvisna elastičnost testa, ta pa ima ključno vlogo v proizvodnem procesu, saj omogoča oblikovanje testenin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ in jim daje nekoliko hrapavo teksturo.

Majhni koščki testa se oblikujejo ročno, da se dobi valjasta, vrvici podobna oblika. Konca vsake vrvice se vešče spojita, da nastanejo testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“. Oblika se lahko razlikuje glede na območje proizvodnje proizvoda. Testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ se oblikujejo v obročke, da se lažje in hitreje posušijo. Zahvaljujoč izkušnjam in spretnostim proizvajalcev so vsi koščki testenin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ skoraj enake velikosti, čeprav je vsak posamezen košček izdelan ročno, njihova površina pa ima značilno nekoliko hrapavo teksturo. Tudi del, na katerem sta oba konca testa združena, je razpoznaven in jasno viden ter dokazuje, da so testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ ročno izdelane. Konca testa morata biti pravilno spojena, da se pri kuhanju in postrežbi proizvoda ne ločita.

Tudi postopek sušenja temelji na veščinah in spretnostih proizvajalcev. Sveže testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ je treba položiti na mrežo za sušenje ali v košarice tako, da se ne dotikajo druga druge. To omogoča optimalno in enakomerno sušenje. Vsak proizvajalec iz izkušenj ve, kdaj je proizvod pripravljen. Ali je proizvod dovolj suh, ugotovi s preverjanjem, da (a) površina ni več lepljiva in da (b) koščki ob tresenju in zadevanju drug ob drugega ustvarjajo zvok.

Testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ so se tradicionalno stregle ob postu in praznikih, pa tudi na družabnih dogodkih, kot so poroke. Testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ se strežejo na poseben način. Pred postrežbo se skuhajo v vreli vodi in rožičevem ali grozdnem sirupu ali medu, po nekaterih virih pa bi se lahko razvile iz starodavne grške jedi, imenovane *plitos artos* ali „kuhan kruh“.

Poleg tega, da imajo testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ dolgoletno tradicijo in sloves lokalnega ciprskega proizvoda in jedi, povezane s postom, postajajo vse bolj priljubljene tudi v sodobni prehrani in imajo vedno mesto na lokalnih tržnicah, kjer se prodajajo ciprski proizvodi. Vendar pa se njihov sloves širi tudi zunaj Cipra, in sicer po zaslugi njihove predstavitve na tujih televizijskih kuharskih programih, kot je znani grški televizijski program *POP Magiriki* (Kuhanje s proizvodi z ZOP), namenjen promociji proizvodov z ZOP in ZGO. Ciprsko združenje kuharskih mojstrov/gastronomov je pripravo testenin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ leta 2017 opisalo v posebni kolumni, posvečeni tradiciji, v reviji *Gastronomika Nea* (Gastronomske novice). Proizvod je predstavljen tudi na kuharskih spletiščih in aplikacijah, kot je aplikacija Cookpad, ki poleg tega, da pojasnjujejo način njegove priprave, vsebujejo tudi predloge za postrežbo. Lokalni festivali, na katerih se predstavljata gastronomija in tradicija (festival *Mihani tu Gronu III* (Časovni stroj III) – občina Aglancia in mladinski center občine Aglancia), vključujejo prikaze načina priprave testenin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“, obiskovalci pa jih lahko tudi brezplačno pokusijo. V publikacijah o festivalu gastronomije na vzhodni Halkidiki leta 2019 je bilo navedeno, da so tradicionalni ciprski proizvodi, vključno s testeninami „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“, postreženimi z rožičevim sirupom, zelo priljubljeni. Testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ so prejele oznako za ciprsko kulinariko Taste Cyprus / Delightful Journeys ter so eden od proizvodov, predstavljenih na festivalu tradicije in kulture, ki je bil ustanovljen leta 2004 in vsako leto poteka v drugi ciprski podeželski skupnosti. Na posebnih dogodkih, posvečenih ciprskim testeninam, kot je *Kiriakes stin ipetro* (Nedelje na podeželju), ki se promovirajo v elektronskih medijih, kot je *Skala Times*, so bile testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ opisane kot „značilne ročno izdelane tradicionalne testenine“. Testenine „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ so pogosto predstavljene tudi v tiskanih in elektronskih medijih, ki opisujejo in promovirajo tradicionalno ciprsko gastronomijo. Med njimi so *Gastronomikos Hartis tis Kipru* (Kulinarični zemljevid Cipra), *Gastronomia en Kipro* (Gastronomija na Cipru), *Paradosiaka zimomata tis Kipru* (Tradicionalni testeni proizvodi Cipra) (2003) ter virtualni muzej ciprske gastronomije in hrane.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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