C/2024/1599

15.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1599)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

EU-nr: PGI-CY-02762 – 5.3.2021

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Cypern

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 2.5 Pastaprodukter

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” är en typ av pasta som framställs av en blandning av durumvetemjöl och vatten, och/eller någon annan mjölsort, t.ex. lant- och/eller fullkornsmjöl, och semolina, vatten och salt. De mängder som används för att framställa 1 kg (+/- 10 %) ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” som slutprodukt (dvs. torkad) är som följer:

— Cirka 1 kg durumvetemjöl och/eller någon annan mjölsort, t.ex. lant- och/eller fullkornsmjöl, och semolina, vatten och salt.

— Cirka 1/2 liter vatten.

— En nypa (cirka 1/4 tesked) salt.

Fysiska egenskaper

Form: vanligtvis rund eller oval, med ett hål i mitten.

Diameter: 1–2 cm på bredaste stället (rund eller oval)

Tjocklek: 0,3–0,7 cm (på tjockaste stället).

Färg: benvit.

Textur: något grov och hård.

Kemiska egenskaper (torkad produkt)

Vattenhalt: mindre än 12 %.

Kolhydrater: 60–80 %.

Salthalt: upp till 1 %.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

— Blandning av råvarorna och beredning av degen.

— Delning av degen och formning av de enskilda pastabitarna.

— Torkning av pastan (i förekommande fall).

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Oavsett om det är fråga om torkad eller färsk ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” förpackas pastan i en genomskinlig förpackning. En sådan förpackning gör det möjligt för konsumenten att se de egenskaper som visar att produkten är tillverkad för hand, särskilt vad gäller form och konsistens.

Av spårbarhetsskäl och för att förhindra att produkten skadas ska förpackning och märkning av produkten ske inom det avgränsade geografiska området. Om produkten skulle transporteras utanför produktionsområdet för att förpackas skulle risken för skador öka, vilket skulle inverka negativt på kvaliteten eftersom risken ökar för att produkten kläms ihop eller smulas sönder.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

På förpackningen ska ”χειροποίητα ζυμαρικά” [cheiropoíita zymariká] anges, dvs. ”handgjord pasta”.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det avgränsade geografiska området utgörs av hela Republiken Cypern.

5. **Samband med det geografiska området**

En ansökan om att få registrera namnet ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” ska baseras på produktens särskilda egenskaper, t.ex. dess form, storlek och textur, som är ett resultat av producentens know-how och expertis, samt på det anseende produkten under årens lopp har uppnått. Produktens namn härrör från dess form: pastan liknar en liten ring (*tertziélli*). Det anseende som ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” har beror inte bara på pastans egenskaper som vittnar om producenternas skicklighet, utan beror även på produktens enkelhet vad gäller ingredienser och det sätt på vilket den serveras, något som har gjort att rätten kopplas till fasteperioden. Ett viktigt steg i produktionsprocessen är att degen får vila eftersom även detta är något som bidrar till produktens särskilda egenskaper. Hur länge degen får vila bestämmer dess elasticitet, vilket i sin tur har en avgörande roll i produktionsprocessen eftersom elasticiteten gör det möjligt att ge pastan den form som ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” ska ha och dess något grova textur.

Små bitar av degen bearbetas för hand för att få fram en cylindrisk form som liknar en liten snodd. Ändarna på varje snodd arbetas på ett konstfullt sätt ihop till ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”. Formen kan variera beroende på vilket område som pastan framställs i. ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” formas till ringar för att torka lättare och snabbare. Tack vare erfarenheten och skickligheten hos dem som framställer ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” har alla pastabitar nästan exakt samma storlek, trots att de görs en och en för hand. De har också en yta med en karakteristisk, något grov textur. Det ställe där de två degändarna fästs ihop är också karakteristiskt och syns tydligt. Det visar att pastan är gjord för hand. De två degändarna måste fästas ihop på rätt sätt så att de inte går isär när pastan kokas eller serveras.

Även torkningsprocessen är beroende av producenternas hantverksskicklighet. Färsk pasta med beteckningen ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” ska läggas på torkgaller eller i korgar på ett sådant sätt att bitarna inte kommer i kontakt med varandra. Detta ger en optimal och jämn torkning. Varje producent vet av egen erfarenhet när pastan är färdig. För att avgöra om pastan är tillräckligt torr kontrollerar producenten a) att pastan inte längre är klibbig på ytan och b) att pastabitarna låter på rätt sätt när de skakas och slås emot varandra.

Enligt traditionen serverades ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” som faste- och festmåltid, och även vid sådana sociala evenemang som bröllop. ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” serveras på ett speciellt sätt. Innan den serveras kokas pastan i vatten och johannesbrödssirap, druvsirap eller honung. Enligt vissa källor kan rätten mycket väl ha utvecklats från en gammal grekisk rätt som kallas *plytos artos*, dvs. ”kokt bröd”.

Förutom den långa traditionen och det anseende som ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” åtnjuter som en lokal cypriotisk produkt och rätt som associeras med fastan har produkten blivit allt mer populär i modern matlagning och förekommer alltid på lokala marknader där cypriotiska produkter säljs. Produktens anseende har dock nått även utanför Cypern tack vare att produkten är med i matlagningsprogram på tv utomlands, t.ex. i det välkända grekiska programmet *POP Mageiriki* [SUB-matlagning] där produkter med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning lyfts fram. I en spalt om traditioner i tidskriften *Gastronomika Nea* [Gastronomiska nyheter] 2017 beskrev det cypriotiska kock-/gastronomförbundet hur ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tillagas. Produkten förekommer också på olika webbplatser och appar om matlagning, t.ex. *cookpad*, där man inte bara förklarar hur rätten tillagas, utan även ger serveringsförlag. Vid lokala festivaler för mat och traditioner (festivalen *Michani tou Gronou III* [Tidsmaskinen III] – kommunen Aglantzia och Aglantzias ungdomscenter) visas hur ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” tillagas, och gratis smakprov erbjuds. I material som publicerades i samband med 2019 års gastronomifestival i östra Halkidiki rapporterades att olika cypriotiska produkter var mycket populära, däribland tertziellouthkia serverad med johannesbrödssirap. ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” har tilldelats märkningen ”Taste Cyprus / Delightful Journeys” (Smaka på Cypern / Delikata resor) för cypriotiska maträtter och är en av de produkter som visas på den traditions- och kulturfestival som sedan 2004 hålls på någon cypriotisk landsbygdsort varje år. Vid evenemang som *Kyriakes stin Ypaithro* [Söndagar på landet], som anordnas speciellt för att främja cypriotisk pasta och lyfts fram i elektroniska medier som *Skala Times*, har ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” beskrivits som ”en enastående handgjord traditionell pasta”. ”Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” intar även en framträdande plats i tryckta och elektroniska medier som rapporterar om och lyfter fram det traditionella cypriotiska köket. Bland dessa medier återfinns *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Kulinarisk karta över Cypern], *Gastronomia en Kypro* [Gastronomi i Cypern], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Traditionella cypriotiska degprodukter] (2003) samt Cyperns virtuella gastronomi- och matmuseum.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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