



C/2024/1599

15.2.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/1599)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia”

Nr UE: ChOG-CY-02762 – 5.3.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**  
„Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**  
Cypr
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 2.5. Makaron

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” to rodzaj makaronu wytwarzanego poprzez mieszanie mąki z pszenicy durum z wodą lub innego rodzaju mąki, takiego jak mąka wiejska lub mąka z pełnego przemiału z semoliną, wodą i solą. Poniżej przedstawiono ilości składników potrzebnych do wyprodukowania 1 kilograma (+/-10 %) „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” w jego ostatecznej (tj. wysuszonej) postaci:

- około 1 kilogram mąki z pszenicy durum lub innego rodzaju mąki takiego jak mąka wiejska lub mąka z pełnego przemiału z semoliną, wodą i solą;
- około ½ litra wody;
- 1 szczypta (około ¼ łyżeczki) soli.

Właściwości fizyczne

Kształt: zazwyczaj okrągły lub owalny, z dziurą pośrodku

Średnica: 1–2 cm w najszerszym miejscu (okręgu lub owalu)

Grubość: 0,3–0,7 cm (w najgrubszym punkcie)

Barwa: biaława

Konsystencja: nieco chropowata i twarda

Właściwości chemiczne (wysuszony produkt)

Zawartość wilgoci: mniej niż 12 %

Węglowodany: 60–80 %

Sól: do 1 %

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

- Mieszanie surowców i przygotowywanie ciasta
- Cięcie ciasta i formowanie poszczególnych kawałków
- Suszenie (w stosownych przypadkach)

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, ścierania, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Niezależnie od tego, czy „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” jest w postaci suszonej czy świeżej, pakuje się go w przezroczyste opakowania. Takie opakowanie umożliwia konsumentowi zweryfikowanie, że produkt został wytworzony ręcznie, w szczególności na podstawie jego kształtu i konsystencji.

Produkt musi być pakowany i etykietowany na określonym obszarze geograficznym, aby zapewnić dobrą identyfikowalność, a także aby nie dopuścić do jego uszkodzenia. Transport produktu poza obszar produkcji w celu pakowania zwiększyłby prawdopodobieństwo jego uszkodzenia, co wywierałoby niekorzystny wpływ na jego jakość, ponieważ produkt byłby narażony na ryzyko zgniecenia lub pęknięcia.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na opakowaniu musi widnieć napis „χειροποίητα ζυμαρικά” [cheiropoïta zymariká], oznaczający „makaron produkowany ręcznie”.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Określony obszar geograficzny obejmuje całe terytorium Republiki Cypryjskiej.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawę do ubiegania się o rejestrację nazwy „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” stanowią szczególne cechy produktu, takie jak jego kształt, wielkość i konsystencja, będące rezultatem wiedzy fachowej i specjalistycznej producentów, oraz renoma, na jaką produkt zapracował sobie na przestrzeni lat. W szczególności nazwa produktu pochodzi od jego kształtu, który przypomina niewielki okrąg lub *terzielli*. Renoma „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” wynika nie tylko z jego cech, które świadczą o kunszcie producentów, ale również z prostoty składników wykorzystywanych do jego produkcji i ze sposobu jego podawania – wspomniane czynniki sprawiły, że makaron ten jest daniem kojarzonym z postem. Ważnym etapem w procesie produkcji jest odpoczywanie ciasta, które również nadaje produktowi jego specyficzny charakter. Czas odpoczywania wpływa na elastyczność ciasta, która z kolei odgrywa kluczową rolę w procesie produkcji, co umożliwia uformowanie ciasta w kształt typowy dla „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” i nadaje mu nieco chropowatą konsystencję.

Niewielkie kawałki ciasta urabia się ręcznie, aby uzyskać walcowaty kształt makaronu przypominający krótki sznur. Końce poszczególnych sznurów są ze sobą wprawnie łączone, tworząc „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia”. Kształt produktu może różnić się w zależności od obszaru, na którym go wytworzono. „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” formuje się w pierścieniu, aby usprawnić i przyspieszyć proces suszenia. Dzięki doświadczeniu i umiejętnościom producentów kawałki „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” są zawsze niemal takiej samej wielkości, mimo że każdy z nich jest wyrabiany ręcznie, i charakteryzują się specyficzną, nieco chropowatą konsystencją na powierzchni. Miejsce, w którym dwa końce ciasta łączą się ze sobą, jest również charakterystyczne i dobrze widoczne, co świadczy o tym, że makaron „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” jest wyrabiany ręcznie. Oba końce ciasta muszą zostać połączone w odpowiedni sposób, aby nie rozdzieliły się podczas gotowania i podawania produktu.

Proces suszenia również opiera się na kunszcie i umiejętnościach producentów. Świeży makaron „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” musi zostać rozłożony na siatce do suszenia lub umieszczony w koszach w taki sposób, aby jego poszczególne kawałki nie stykały się ze sobą. Zapewnia to możliwość optymalnego i jednolitego wysuszenia produktu. Na podstawie posiadanego doświadczenia każdy producent jest w stanie ocenić, kiedy produkt jest gotowy. Aby ustalić, czy produkt jest już dostatecznie suchy, producent sprawdza go pod kątem a) braku jakiegokolwiek lepkości na powierzchni oraz b) dźwięku wydawanego przez kawałki makaronu przy potrząśnięciu nimi i uderzaniu nimi o siebie.

Tradycyjnie „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” był podawany w okresie postu i podczas uczt, a także w trakcie wydarzeń społecznych takich jak wesela. Makaron „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” serwuje się w określony sposób. Przed podaniem produkt gotuje się w wodzie i syropie z chleba świętojańskiego, syropie winogronowym lub miodzie; niektóre źródła sugerują, że „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” może wywodzić się z potrawy nazywanej *plytos artos* lub „gotowany chleb”, którą spożywano w starożytnej Grecji.

Niezależnie od wieloletniej tradycji związanej z „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” i jego renomy jako lokalnego produktu cypryjskiego oraz dania serwowanego w okresie postu, makaron ten stopniowo zyskuje na popularności jako składnik współczesnej diety i zawsze można go znaleźć na lokalnych targowiskach, na których sprzedaje się produkty cypryjskie. Jego renoma szerzy się jednak również poza Cyprzem dzięki przedstawianiu go w zagranicznych programach kulinarnych takich jak popularny grecki program telewizyjny *POP Magieriki* [Gotowanie z wyrobami objętymi ChNP], który propaguje produkty objęte ChNP i ChOG. Cypryjskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni/Gastronomów opisało sposób przygotowywania „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” w magazynie *Gastronomika Nea* [Wiadomości gastronomiczne] w 2017 r. w specjalnej kolumnie „Tradycja”. Informacje o produkcie można znaleźć również na stronach internetowych i w aplikacjach kulinarnych takich jak *cookpad*, które nie tylko wyjaśniają sposób jego przygotowywania, ale zawierają również propozycje dotyczące sposobu jego podawania. W trakcie lokalnych festiwali poświęconych gastronomii i tradycji (festiwal *Michani tou Gronou III* [Wchikuł czasu III] organizowany przez gminę Aglandzia i Centrum Młodzieży w Aglandzi) organizuje się pokazy sposobu przygotowywania „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” i oferuje się bezpłatne próbki tego produktu. W publikacjach dotyczących festiwalu gastronomicznego zorganizowanego we wschodniej części Półwyspu Chalcydyckiego w 2019 r. poinformowano, że tradycyjne wyroby cypryjskie, w tym tertiellouthkia podawany z syropem z chleba świętojańskiego, cieszyły się bardzo dużą popularnością. „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” został nagrodzony znakiem jakości „Taste Cyprus / Delightful Journeys” (Smak Cypru / Zachwycające podróże), przyznawanym cypryjskim specjałom kulinarnym, jako jeden z produktów zaprezentowanych na festiwalu tradycji i kultury, który zorganizowano po raz pierwszy w 2004 r. i który każdego roku odbywa się w innej cypryjskiej gminie wiejskiej. „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” opisywano jako „charakterystyczny, tradycyjny makaron wyrabiany ręcznie” podczas specjalnych wydarzeń organizowanych na część cypryjskiego makaronu takich jak *Kyriakes stin Ypaithro* [Niedziele na wsi], które są promowane w mediach elektronicznych, m.in. na stronie internetowej magazynu *Skala Times*. Materiały poświęcone „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia” pojawiają się również często w mediach drukowanych i elektronicznych zajmujących się dokumentowaniem i propagowaniem tradycyjnej gastronomii cypryjskiej. Do mediów tych zalicza się *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Kulinarna mapa Cypru], *Gastronomia en Kyprou* [Gastronomia na Cyprze], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Tradycyjne cypryjskie wyroby z ciasta] (2003 r.) oraz Wirtualne Muzeum Kuchni Cypru i Cypryjskich Potraw.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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