



C/2024/1599

15.2.2024

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady
(EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2024/1599)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia“

EU č.: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**

„Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Kypr

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin**

3.1. *Druh produktu*

Třída 2.5 Těstoviny

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Těstoviny vyráběné smícháním pšeničné mouky z tvrdé pšenice s vodou a/nebo jiným druhem mouky, jako je řemeslná a/nebo celozrnná mouka, s krupicí, vodou a solí. Množství použitá k výrobě 1 kilogramu (± 10 %) produktu „Τερτζιελλούθκια / Tertiellouthkia“ v konečné podobě (tj. sušené):

— zhruba 1 kg tvrdé pšeničné mouky a/nebo jiného druhu mouky, jako je řemeslná a/nebo celozrnná mouka, s krupicí, vodou a solí,

— přibližně ½ litru vody,

— špetka (přibližně ¼ čajové lžičky) soli.

Fyzikální vlastnosti

Tvar: obvykle kulatý nebo oválný, s otvorem uprostřed

Průměr: 1 až 2 cm v nejširším místě (kulatý nebo oválný)

Tloušťka: 0,3 až 0,7 cm (na nejsilnějším místě)

Barva: krémově bílá

Struktura: mírně drsná a tvrdá

Chemické vlastnosti (sušený produkt)

Obsah vlhkosti: méně než 12 %

Sacharidy: 60–80 %

Obsah soli: maximálně 1 %

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

—

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

- Smísení surovin a příprava těsta
- Krájení těsta a tvarování každého kusu
- Sušení (popřípadě)

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Bez ohledu na to, zda se jedná o sušený nebo čerstvý produkt „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“, musí se balit do průhledného obalu. Obal umožňuje spotřebiteli vidět znaky, které prozrazují, že jde o ruční výrobu, a to zejména tvar a strukturu produktu.

Produkt musí být zabalen a označen ve vymezené zeměpisné oblasti, aby jej bylo možné spolehlivě vysledovat a chránit před poškozením. Přeprava produktu mimo oblast produkce za účelem balení by zvýšila pravděpodobnost poškození, což by mělo nepříznivý dopad na jakost, neboť by se produkt mohl rozdrtit nebo popraskat.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na obalu musí být uvedena slova „χειροποίητα ζυμαρικά“ (cheiropoïita zymariká), jejichž význam je „těstoviny vyrobené ručně“.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vymezenou zeměpisnou oblastí je celá Kyperská republika.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Podání žádosti o zápis názvu „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ odůvodňují vlastnosti produktu, jako je jeho tvar, velikost a struktura, které jsou výsledkem odborných znalostí a zkušeností producentů a pověsti, kterou si těstoviny vydobýly v průběhu let. Název produktu vychází zejména z jeho tvaru, který se podobá malému kroužku, neboli „tertziéli“. Za svou dobrou pověst vděčí produkt „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ nejen svým vlastnostem, které svědčí o zručnosti jeho producentů, ale také jednoduchosti přísad a způsobu podávání, díky čemuž se těstoviny staly postním jídlem. Důležitou fází produkce je odpočívání těsta, které rovněž přispívá ke specifičnosti produktu. Doba, po níž těsto odpočívá, určuje jeho pružnost, která zase hraje klíčovou roli ve výrobním procesu, díky čemuž lze vytvořit tvar těstoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ s její mírně hrubou texturou.

Malé kousky těsta se zpracovávají ručně, aby získaly válcovitý tvar podobný šňůrce. Konce každé šňůrky jsou umně spleteny tak, aby vytvořily těstovinu „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“. Tvar se může lišit podle oblasti produkce. Těstoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ se tvarují do kroužků, aby se usnadnilo a urychlilo sušení. Díky zkušenostem a dovednostem producentů jsou všechny kusy těstovin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ téměř stejně velké, přestože se vyrábějí ručně a mají charakteristickou mírně drsnou strukturu povrchu. Bod, v němž jsou oba konce těsta spojeny, je rovněž výrazný a jasně viditelný a je z něj patrné, že se produkt „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ vyrábí ručně. Oba konce těsta musí být řádně spojeny, aby se při vaření a podávání produktu neoddělily.

Na umění a dovednostech výrobců závisí rovněž proces sušení. Čerstvé těstoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ se musí na sušicích sítích nebo v koších rozvrstvit tak, aby se vzájemně nedotýkaly. To umožňuje optimální a rovnoměrné sušení. Každý výrobce ze zkušenosti ví, kdy je výrobek hotov. Aby výrobce zjistil, zda je výrobek dostatečně suchý, kontroluje a) absenci lepkavosti na povrchu a b) zvuk, který kousky vydávají, když se s nimi třese a narážejí o sebe.

Tradičně se těstoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ podávaly o půstu a svátcích a také při společenských událostech, jakými byly např. svatby. Produkt „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ se podává osobitým způsobem. Před podáváním se těstoviny vaří ve vodě s karobovým sirupem, hroznovým sirupem nebo medem. Podle některých zdrojů může být jejich původ v starořeckém pokrmu zvaném *plytos artos* neboli „vařený chléb“.

Kromě dlouholeté tradice a pověsti místního kyperského produktu a postního jídla získávají těstoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ postupně stále více na oblibě v moderním jídelníčku a na místních trzích s kyperskými produkty se pro ně vždy najde místo. Jejich dobrá pověst se však šíří i mimo Kypr, a to díky prezentaci v zahraničních televizních kuchařských pořadech, jako je například známý řecký televizní pořad *POP Mageiriki* (Kuchařka s CHOP), který propaguje produkty s CHOP a CHZO. Kyperská asociace šéfkuchařů a gastronomů popsala přípravu těstovin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ v časopise *Gastronomika Nea* (Gastronomické novinky) v roce 2017 ve zvláštní rubrice „Tradice“. Výrobek se také objevuje na webových stránkách a v aplikacích pro vaření, jako je *cookpad*, kde se nejen vysvětluje, jak se připravuje, ale také nabádá, jak jej servírovat. Na místních festivalech představujících gastronomii a tradice (festival „*Michani tou Gronou III*“ [Stroj času III] – obec Aglantzia a Centrum mládeže Aglantzia) lze zhlédnout ukázky přípravy těstovin „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ a nabízejí se na nich vzorky zdarma. Publikace týkající se gastronomického festivalu ve východní Chalkidiki v roce 2019 uvádějí, že tradiční kyperské produkty, včetně *tertziellouthkia* podávaného s karobovým sirupem, byly velmi oblíbené. Těstoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ byly oceněny značkou „Taste Cyprus / Delightful Journeys“ pro kyperskou kuchyni a jsou jedním z produktů vystavovaných na Festivalu tradic a kultury, který byl založen v roce 2004 a každoročně se koná v různých venkovských kyperských komunitách. Těstoviny „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia“ byly popisovány jako „typické ručně vyráběné tradiční těstoviny“ během zvláštních akcí pořádaných na oslavu kyperských těstovin, jako jsou „*Kyriakes stin Ypaithro*“ (Neděle na venkově), které jsou propagovány v elektronických médiích, jako např. *Skala Times*. Výrazně jsou rovněž zastoupeny v tištěných i elektronických médiích, která zaznamenávají a propagují tradiční kyperskou gastronomii. Patří mezi ně *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* (Kulinářská mapa Kypru), *Gastronomia en Kypro* (Gastronomie na Kypru), *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* (Tradiční kyperské produkty z těsta) (2003) a Virtuální muzeum kyperské gastronomie a potravin.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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