

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ (ΠΓΕ)

Τερτζιελλούθκια/Tertziellouthkia

Προδιαγραφές προϊόντος

(άρθρο 7, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012)

1. Όνομα Προϊόντος

Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia

Κλάση 2.5: Ζυμαρικά

2. Περιγραφή του προϊόντος

2.1 Γενικά

Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia είναι είδος ζυμαρικού το οποίο παρασκευάζεται με την ανάμειξη αλεύρου από σκληρό σιτάρι ή/και άλλου τύπου, όπως χωριάτικο ή/και ολικής άλεσης, με σιμιγδάλι, νερό και αλάτι.

2.2 Χαρακτηριστικά

Φυσικά

Σχήμα: συνήθως στρογγυλό ή οβάλ με μια τρύπα στη μέση

Διάμετρος: 1 έως 2 εκ. στο πλατύτερο σημείο (για στρογγυλό ή οβάλ)

Πάχος: 0,3 έως 0,7 εκ (στο πλατύτερο του σημείο)

Χρώμα: υπόλευκο

Υφή: ελαφρώς τραχιά και σκληρή

Χημικά (αποξηραμένα τερτζιελλούθκια /tertziellouthkia)

Υγρασία: μικρότερη από 12%

Υδαάνθρακες: 60-80%

Αλάτι: μέχρι 1%

2.3 Πρώτες ύλες

Για την παρασκευή του προϊόντος χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα υλικά με τα οποία παρασκευάζονται 1 κιλό (+/-10%) τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia στην τελική τους μορφή (δηλαδή αποξηραμένα):

- περίπου 1 κιλό αλεύρι από σκληρό σιτάρι ή/και άλλου τύπου αλεύρι, όπως χωριάτικο ή/και ολικής άλεσης με σιμιγδάλι, νερό και αλάτι
- περίπου ½ λίτρο νερό
- 1 πρέζα (περίπου ¼ κουταλάκι του γλυκού) αλάτι

3. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ορίζεται ως το σύνολο της Κυπριακής Δημοκρατίας

4. Αποδεικτικά στοιχεία ότι το προϊόν παράγεται στην γεωγραφικά οριοθετημένη περιοχή

Όλοι οι παραγωγοί θα πρέπει να τηρούν μητρώα στα οποία να καταγράφονται κατ'ελάχιστο,

- ο χρόνος και η ποσότητα αγοράς των πρώτων υλών,
- ο χρόνος έναρξης και ολοκλήρωσης κάθε παρτίδας παραγωγής,
- ο χρόνος και η ποσότητα τελικού προϊόντος που διατίθεται στην αγορά.

5. Μέθοδος Παραγωγής

Η διαδικασία παραγωγής παρουσιάζεται επίσης φωτογραφικά στο Παράρτημα 1.

Ανάμειξη πρώτων υλών

Το ζυμάρι ετοιμάζεται με την ανάμειξη όλων των υλικών και πλάθεται (ζυμώνεται) με το χέρι ή με τη χρήση άλλου κατάλληλου εξοπλισμού.

‘Ξεκούραση’ ζύμης

Αφού ζυμωθεί καλά αφήνεται να ‘ξεκουραστεί’, δηλαδή να αποκτήσει συνοχή και ελαστικότητα το μείγμα, για περίπου 30 έως 60 λεπτά.

Κοπή και διαμόρφωση σχήματος

Αυτό αποτελεί το μέρος της διαδικασίας, η οποία είναι άμεσα συνδεδεμένη με την τεχνογνωσία που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά και που καθορίζει τη μοναδικότητα στο προϊόν.

Από τη ζύμη κόβονται, ένα-ένα, κομμάτια ζυμαριού, που στη συνέχεια πλάθονται σε σχήμα κορδονιού (φωτογραφία 1). Στη συνέχεια η ζύμη διπλώνεται με τα δάκτυλα των

χειριών (φωτογραφία 2) και πλάθεται συνήθως σε σχήμα μικρού δακτυλιδιού ή κρίκου (φωτογραφία 3).

Διαδικασία αποξήρανσης (όπου εφαρμόζεται)

Ακολουθώντας, γίνεται αποξήρανση με φυσικό τρόπο (φωτογραφία 5), μια διαδικασία που μπορεί να ολοκληρωθεί από δύο έως έξι ημέρες αναλόγως της εποχής. Η διαδικασία ελέγχου της αποξήρανσης γίνεται με εμπειρικό τρόπο και βασίζεται (α) στην απουσία κολλώδους υφής στην επιφάνεια του προϊόντος και (β) στον κρότο που κάνουν όταν ανακινούνται και κτυπούν μεταξύ τους τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia.

Συσκευασία, σήμανση και παρουσίαση του προϊόντος

Τα τερτζιελλούθκια / tertziellouthkia, αποξηραμένα ή νωπά, συσκευάζονται σε διάφανη συσκευασία. Η εν λόγω συσκευασία, παρέχει τη δυνατότητα στον καταναλωτή να διακρίνει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία οφείλονται στη χειροποίητη παρασκευή του και συγκεκριμένα διακρίνονται το σχήμα και η υφή του.

Η συσκευασία και η σήμανση του προϊόντος, θα πρέπει να γίνονται εντός της γεωγραφικά οριοθετημένης περιοχής για σκοπούς καλύτερης ιχνηλασιμότητας, αλλά και για να αποφεύγεται ο κίνδυνος αλλοίωσης. Τυχόν μεταφορά του προϊόντος για να συσκευαστεί εκτός του τόπου παρασκευής, αυξάνει τις πιθανότητες ποιοτικής αλλοίωσης και υποβάθμισης καθώς το προϊόν διατρέχει τον κίνδυνο θρυμματισμού ή/και σύνθλιψης.

6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση για καταχώριση της ονομασίας τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia βασίζεται στα χαρακτηριστικά του προϊόντος και στη φήμη την οποία έχει αποκτήσει δια μέσου των χρόνων. Συγκεκριμένα, το σχήμα του προϊόντος, το οποίο μοιάζει με «τερτζιέλλι» (μικρό κρίκο)¹, είναι αυτό που έχει δώσει το όνομά του στο προϊόν. Ανάλογα όμως με την περιοχή παρασκευής, το σχήμα μπορεί να παραλλάσσεται και να διαφοροποιείται. Η φήμη του προϊόντος τερτζιελλούθκια/ tertziellouthkia οφείλεται τόσο στα χαρακτηριστικά τους, τα οποία δηλώνουν και τη «μαστοριά» του παρασκευαστή όσο και στην απλότητα της σύνθεσής τους και στον τρόπο κατανάλωσής τους που τα καθιέρωσαν ως έδεσμα των νηστειών. Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia όπως το σχήμα, το μέγεθος και η υφή διαμορφώνονται ως αποτέλεσμα της τεχνογνωσίας και εμπειρογνωσίας των παραγωγών.

Σημαντικό στάδιο στη διαδικασία παραγωγής του προϊόντος και στη διαμόρφωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του, αποτελεί το στάδιο της «ξεκούρασης» της ζύμης. Ο χρόνος «ξεκούρασης» είναι αυτός που καθορίζει την ελαστικότητα της ζύμης, η οποία με τη σειρά της διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διαδικασία παρασκευής διευκολύνοντας

¹ Γλωσσάριον Ξ.Π. Φαρμακίδου (Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών 2003) σελ. 227

τη διαμόρφωση του σχήματος αλλά και την ελαφρώς τραχιά υφή του προϊόντος τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia.

Μικρά κομμάτια ζυμαριού δουλεύονται στο χέρι για να αποκτήσουν σχήμα κυλινδρικό σαν μικρό κορδόνι. Τα άκρα κάθε κορδονιού δουλεύονται περιτέχνως ώστε να διαμορφωθεί το σχήμα του προϊόντος τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia. Ανάλογα όμως με την περιοχή παρασκευής το σχήμα μπορεί να παραλλάσσεται και να διαφοροποιείται. Τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia διαμορφώνονται σε κρίκο για να είναι πιο εύκολη και γρήγορη η αποξήρανσή τους. Η εμπειρία και η δεξιοτεχνία των παραγωγών έχει ως αποτέλεσμα τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia που δημιουργούνται να είναι σχεδόν ίδιου μεγέθους, παρά το γεγονός ότι παρασκευάζονται ένα-ένα στο χέρι, με χαρακτηριστική ελαφρώς τραχιά υφή στην επιφάνεια. Χαρακτηριστικό και ευδιάκριτο είναι επίσης και το σημείο ένωσης των άκρων του ζυμαριού, γεγονός που μαρτυρεί και την χειροποίητη παρασκευή του προϊόντος τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia. Η ένωση των άκρων του ζυμαριού θα πρέπει να γίνει με τον ενδεδειγμένο τρόπο ώστε να μην ανοίξουν τα δύο άκρα κατά το βράσιμο και κατανάλωση του προϊόντος.

Τέχνη και επιδεξιότητα από πλευράς των παραγωγών χρειάζεται και η διαδικασία αποξήρανσης του προϊόντος τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia. Η τοποθέτηση του νωπού προϊόντος τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia πάνω σε σίτες ή πανέρια αποξήρανσης θα πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε τα τεμάχια του προϊόντος να μην έρχονται σε επαφή μεταξύ τους. Αυτό θα επιτρέψει το καλύτερο και πιο ομοιόμορφο στέγνωμα. Η εμπειρία του κάθε παραγωγού θα καθορίσει πότε το προϊόν είναι έτοιμο. Τα χαρακτηριστικά που ελέγχονται και καθορίζουν τον επιθυμητό βαθμό αποξήρανσης είναι (α) η απουσία κολλώδους υφής στην επιφάνεια και (β) ο κρότος που κάνουν τα τεμάχια του προϊόντος καθώς ανακατεύονται και κτυπούν μεταξύ τους.

Τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia, παραδοσιακά αποτελούσαν έδεσμα των νηστειών και των γιορτών² καθώς και διαφόρων κοινωνικών εκδηλώσεων όπως ο γάμος³. Τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia έχουν ιδιαίτερο τρόπο κατανάλωσης. Καταναλώνονται αφού βράσουν σε νερό και τερατσόμελο (χαρουπόμελο), έψημα (πετιμέζι) ή μέλι⁴. Σύμφωνα μάλιστα με τη βιβλιογραφία⁵, τα τερτζιελλούθκια /tertziellouthkia, πιθανότατα αποτελούν μετεξέλιξη του αρχαίου ελληνικού εδέσματος που ονομαζόταν «πλυτός άρτος», δηλαδή βραστό ψωμί.

² Κυπρή, Θ.Δ. και Πρωτοπαπά, Κ.Α. (2003). Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου (Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XVIII), Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία, σελ. 150

³ Κυπρή, Θ.Δ. και Πρωτοπαπά, Κ.Α. (2003). Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου (Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XVIII), Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία, σελ. 320

⁴ Κυπρή, Θ.Δ. και Πρωτοπαπά, Κ.Α. (2003). Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου (Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XVIII), Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία, σελ. 295

⁵ Το ψωμί των Ελλήνων και τα γλυκίσματα της λαϊκής μας παράδοσης, Νίκος και Μαρία Ψυλλάκη, Εκδόσεις Καρμάνωρ, Ηράκλειο, 2001

Τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia, πέραν της μακρόχρονης παράδοσης και της φήμης τους ως τοπικό κυπριακό προϊόν^{6,7,8,9} και έδεσμα των νηστειών, κερδίζουν σιγά σιγά όλο και περισσότερο έδαφος στο σύγχρονο διαιτολόγιο καθώς στις τοπικές αγορές κυπριακών προϊόντων, πάντα υπάρχει θέση για τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia¹⁰. Ωστόσο, η φήμη τους εξαπλώνεται και πέραν των κυπριακών συνόρων μέσω της παρουσιάσής τους σε τηλεοπτικές εκπομπές του εξωτερικού που ασχολούνται με τη μαγειρική, όπως η γνωστή εκπομπή της ελληνικής τηλεόρασης «ΠΟΠ Μαγειρική» που ασχολείται με την προβολή των ΠΟΠ/ΠΓΕ προϊόντων¹¹. Ο Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου /Γαστρονόμων Κύπρου περιγράφει την παρασκευή του παραδοσιακού προϊόντος τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia στο περιοδικό του με τίτλο «Γαστρονομικά Νέα, 2017» στην ξεχωριστή στήλη «Παράδοση»¹². Σε τοπικά φεστιβάλ (Φεστιβάλ Μηχανή του Γρόνου III-Δήμος Αγλαντζίας και Κέντρο Νεότητας Αγλαντζιάς), τα οποία αφορούν τη γαστρονομία και την παράδοση γίνεται επίδειξη της παρασκευής ενώ προσφέρονται και τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia ως κέρασμα¹³. Σε δημοσιεύματα, σχετικά με το Γαστρονομικό Φεστιβάλ Ανατολικής Χαλκιδικής 2019, αναφέρεται ότι τα κυπριακά παραδοσιακά προϊόντα, μεταξύ των οποίων και τα τερτζιελλούθκια με χαρουπόμελο, κέρδισαν τις εντυπώσεις¹⁴. Τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia περιλαμβάνονται στα προϊόντα του καταλόγου του σήματος πιστοποίησης της κυπριακής γαστρονομίας «Taste Cyprus Delightful Journeys»¹⁵ καθώς και στα προϊόντα που προβάλλονται στο Φεστιβάλ Παραδοσιακής Κουλούρας¹⁶, το οποίο καθιερώθηκε από το 2004 και διεξάγεται κάθε χρόνο και σε διαφορετική κοινότητα της κυπριακής υπαίθρου. Σε ειδικές εκδηλώσεις για τα κυπριακά ζυμαρικά, όπως είναι οι Κυριακές στην Ύπαιθρο του 2021, οι οποίες προβάλλονται σε ηλεκτρονικά μέσα όπως το “Skala times”, τα τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia περιγράφονται ως «ιδιαίτερο παραδοσιακό χειροποίητο ζυμαρικό»¹⁷. Αναφορά στο προϊόν τερτζιελλούθκια/tertziellouthkia γίνεται επίσης σε έντυπες και ηλεκτρονικές εκδόσεις όπως ο Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου, η Γαστρονομία εν Κύπρω, τα Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου^{18, 6,19} αλλά και το Εικονικό Μουσείο Κυπριακής

⁶ Κυπρή, Θ.Δ. και Πρωτοπαπά, Κ.Α. (2003). Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου (Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XVIII), Κέντρο Επιστημονικών Ερευνών, Λευκωσία, σελ. 267, 268

⁷ Μερικές Κυπριακές Τροφές του χωριού Τσακκίστρα, Χρ. Κυπριανού (1970)

⁸ Κυπριακά παραδοσιακά παρασκευάσματα, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος (έκδοση 19/2010)

⁹ www.foodmuseum.cs.ucy.ac.cy

¹⁰ <https://www.cyprusalive.com/el/buy-cypriot-traditional-products-in-limassol/>

¹¹ <https://program.ert.gr/details.asp?pid=3743564&chid=49>

¹² Γαστρονομικά Νέα, Gastro News, Τεύχος 171, Σεπτέμβρης 2017

¹³ Φεστιβάλ Μηχανή του Γρόνου-Δήμος Αγλαντζίας και Κέντρο Νεότητας Αγλαντζιάς

¹⁴ <https://larnakaonline.com.cy/2019/06/11/o-syllogos-gynaikon-ypaithro-sto-megalytero-gastronomiko-festival-tis-anatolikis-chalkidikis/>

¹⁵ <https://tastecyprus.com.cy/kipriaka-proionta/>

¹⁶ <https://city.sigmalive.com/article/2016/9/23/festival-paradosiakis-koyltoyra-stin-ora/>

¹⁷ <https://www.checkincyprus.com/article/77578/aytin-tin-kyriaki-stin-ypaithro-tha-ftiaxoyme-zielloythkia>

¹⁸ Γαστρονομία εν Κύπρω. Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών/Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

¹⁹ Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου. Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών/Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος.

Γαστρονομίας και Διατροφής²⁰ όπου καταγράφεται και προβάλλεται η κυπριακή παραδοσιακή γαστρονομία.

7. Το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή, κατά περίπτωση, των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος δυνάμει του άρθρου 37 (Καν (ΕΕ) 1151/2012), καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

Η εξακρίβωση της συμμόρφωσης του προϊόντος προς τις προδιαγραφές, πριν από τη διάθεσή του στην αγορά θα διεξάγεται από τον Φορέα Ελέγχου, που ορίζεται σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας, ως ήθελε αυτή τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί.

8: Τυχόν ειδικούς κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο προϊόν

Στη συσκευασία θα πρέπει να αναγράφεται η φράση 'χειροποίητα ζυμαρικά'.

²⁰ <https://cooking.sigmalive.com/nea/1617/h-kypros-sto-piato-soy>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Παράρτημα 1: Διαδικασία ετοιμασίας με φωτογραφική αποτύπωση

Παράρτημα 2: Αντίγραφα βιβλιογραφικών αναφορών

Παράρτημα 3: Χημικές αναλύσεις

Παράρτημα 4: Πολιτιστικές εκδηλώσεις

Παράρτημα 5: Ετικέτες παραγωγών