C/2024/1599

15.2.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1599)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

N.º UE: PGI-CY-02762 de 5.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

2. **Estado miembro o tercer país**

Chipre

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 2.5. Pastas alimenticias

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» es un tipo de pasta elaborada a partir de una mezcla de harina de trigo duro y/o de otro tipo, como harina de fuerza o harina integral, con sémola, agua y sal. Las cantidades utilizadas para la elaboración de 1 kg (± 10 %) de «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» en su forma final (es decir, desecada) son las siguientes:

— aproximadamente 1 kg de harina de trigo duro u otro tipo de harina, como harina de fuerza o harina integral, con sémola, agua y sal;

— aproximadamente ½ l de agua;

— una pizca (aproximadamente ¼ de cucharadita) de sal.

Características físicas:

Forma: habitualmente redonda u ovalada, con un agujero en el medio

Diámetro: entre 1 y 2 cm en el punto más ancho (del redondel u óvalo)

Grosor: entre 0,3 y 0,7 cm (en el punto de mayor grosor)

Color: blanquecino

Textura: ligeramente rugosa y dura

Características químicas (producto desecado)

Contenido de humedad: inferior al 12 %

Hidratos de carbono: 60-80 %

Sal: máximo 1 %

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

— Mezcla de las materias primas y preparación de la masa

— Corte de la masa y moldeado de cada pedazo

— Secado (si procede)

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

Ya sea desecada o fresca, la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» se presenta en envases transparentes. El envase permite al consumidor apreciar las características que demuestran que el producto está hecho a mano, en particular su forma y textura.

El producto debe envasarse y etiquetarse dentro de la zona geográfica delimitada, en aras de una buena trazabilidad y para evitar que resulte dañado. Transportar el producto para su envasado fuera de la zona de producción aumentaría este riesgo, ya que el producto podría aplastarse o romperse, repercutiendo negativamente en su calidad.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En el envase debe figurar la mención «χειροποίητα ζυμαρικά» [*cheiropoíita zymariká*, es decir, «pasta hecha a mano»].

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica delimitada es todo el territorio de la República de Chipre.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Los motivos para solicitar el registro del nombre «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» son las características específicas del producto, como su forma, tamaño y textura, que son producto de la habilidad y la experiencia de los productores, así como la reputación que ha adquirido a lo largo de los años. El nombre del producto procede de su forma, que se asemeja a un pequeño aro o *tertziélli*. La reputación de la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» se debe no solo a sus características, que dan testimonio de la habilidad de sus productores, sino también a la sencillez de sus ingredientes y a la forma en que se sirve, siendo un plato asociado al período de ayuno. Una etapa importante del proceso de producción es el reposo de la masa, que también contribuye a la especificidad del producto. El tiempo de reposo condiciona la elasticidad de la masa, característica que desempeña un papel esencial en el proceso de elaboración, ya que permite moldear la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» y le da su textura ligeramente rugosa.

Para elaborarla, se separan pequeños pedazos de masa y se moldean a mano en forma cilíndrica, similar a un cordón. Los extremos de cada cordón se entrelazan cuidadosamente para crear la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia». Su forma puede variar en función de la zona en que se fabrique el producto. La «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» se presenta en forma de aro para facilitar y acelerar el secado. La experiencia y la habilidad de los productores les permite moldear «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» de un tamaño muy uniforme, a pesar fabricarse a mano una por una, y otorgarles una textura ligeramente rugosa en la superficie. El punto en el que se unen los dos extremos de los pedazos masa también es característico y claramente visible, y es señal de que la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» está hecha a mano. Los dos extremos de la masa deben estar unidos correctamente para que no se separen al cocinar y servir el producto.

El proceso de secado también depende del talento y la habilidad de los productores. La «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» fresca debe colocarse en rejillas de secado o cestas de forma que no se toquen entre sí. Esto permite un secado óptimo y uniforme. Cada productor sabe, por su experiencia, cuándo está listo el producto. Para determinar si el producto está suficientemente seco, el productor comprueba: a) que la superficie no esté pegajosa y b) el sonido que producen las piezas cuando se sacuden y golpean entre sí.

Tradicionalmente, la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» se servía en los períodos de ayuno y los banquetes, así como en celebraciones, como las bodas. La «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» se consume de forma particular, pues antes de servirse se hierve en agua con jarabe de algarroba, jarabe de uva o miel. Según algunas fuentes, podría ser una evolución del plato de la antigua Grecia denominado *plytos artos* («pan hervido»).

Además de su larga tradición y reputación como producto y plato local de Chipre asociado al ayuno, la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» se está volviendo cada vez más popular en la dieta moderna y está siempre presente en los mercados locales que venden productos chipriotas. Lo que es más, su reputación se está expandiendo fuera de Chipre gracias a su aparición en programas televisivos de cocina en el extranjero, como el conocido programa griego *POP Mageiriki* [«Cocina con DOP»], que promueve los productos con DOP e IGP. La Asociación de Chefs de Chipre describió la preparación de la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» en la columna dedicada a la cocina tradicional de la revista *Gastronomika Nea* [«Noticias Gastronómicas»] en 2017. El producto también figura en sitios web y aplicaciones de cocina, como Cookpad, donde no solo se explica cómo se prepara, sino que también se proponen sugerencias de presentación. En los festivales locales dedicados a la gastronomía y la tradición, como el festival Michani tou Gronou III [«Máquina del Tiempo III»], organizado por el ayuntamiento y el centro juvenil de Aglantzia, se hacen demostraciones de cómo se prepara la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» y se reparten muestras gratuitas. Diversas publicaciones sobre el Festival Gastronómico de Calcídica Oriental de 2019 destacaron la popularidad de los productos tradicionales chipriotas, en particular la «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» servida con jarabe de algarroba. La «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» posee la etiqueta «Taste Cyprus / Delighful Journeys», un certificado de calidad culinaria chipriota, y es uno de los productos ofrecidos en el Festival de Tradición y Cultura, creado en 2004, que se celebra cada año en una comunidad rural chipriota diferente. También se ha descrito como una «pasta tradicional artesanal singular» en actos especiales de exaltación de la pasta chipriota, como Kyriakes stin Ypaithro [«Domingos en el Campo»], que se promocionan en medios electrónicos, como *Skala Times*. La «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» ocupa un lugar destacado en los medios impresos y electrónicos que abordan y promueven la gastronomía tradicional chipriota. Entre ellos figuran *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [«Mapa Gastronómico de Chipre»], *Gastronomia en Kypro* [«Gastronomía en Chipre»], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [«Productos de panadería y repostería tradicional de Chipre»] (2003) y el Museo Virtual de la Gastronomía y la Alimentación de Chipre.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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