C/2024/1599

15.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1599)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

N° UE: PGI-CY-02762 – 5.3.2021

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

2. **État membre ou pays tiers**

Chypre

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 2.5. Pâtes

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sont un type de pâtes alimentaires obtenues en mélangeant de la farine de blé dur et/ou d'autres types, tels que la farine artisanale et/ou complète, avec de la semoule, de l'eau et du sel. Pour obtenir 1 kg (± 10 %) de «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sous leur forme finale (c'est-à-dire séchée), on utilise les éléments suivants:

— environ 1 kg de farine de blé dur et/ou d'autres types de farine tels que la farine artisanale et/ou complète, de la semoule, de l'eau et du sel;

— environ ½ litre d'eau;

— 1 pincée (environ ¼ de cuillère à café) de sel.

Caractéristiques physiques

Forme: généralement ronde ou ovale avec un trou au milieu

Diamètre: 1 à 2 cm au point le plus large (pour la forme ronde ou ovale)

Épaisseur: de 0,3 à 0,7 cm (au point le plus épais)

Couleur: beige

Consistance: légèrement rugueuse et dure

Caractéristiques chimiques (produit séché)

Teneur en humidité: inférieure à 12 %

Glucides: 60 à 80 %

Sel: 1 % maximum.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

— Mélange de matières premières et préparation de la pâte

— Découpe de la pâte et façonnage

— Séchage (le cas échéant)

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia», séchées ou fraîches, sont conditionnées dans un emballage transparent, qui permet au consommateur de distinguer les caractéristiques du produit découlant de sa fabrication à la main, notamment sa forme et sa texture.

Le conditionnement et l'étiquetage du produit doivent avoir lieu à l'intérieur de l'aire géographique délimitée afin de garantir une meilleure traçabilité et d'éviter tout risque d'altération du produit. Un éventuel transport du produit en vue de son conditionnement en dehors du lieu de fabrication augmente les probabilités de détérioration de la qualité et d'altération du produit, car celui-ci risque d'être brisé et/ou broyé.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'emballage doit porter la mention «χειροποίητα ζυμαρικά» (pâtes fabriquées à la main).

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée se réfère à l'ensemble du territoire de la République de Chypre.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de la dénomination «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» est fondée sur les caractéristiques spécifiques du produit telles que sa forme, sa taille et sa texture, qui résultent du savoir-faire et de l'expertise des producteurs, mais aussi sur la réputation qu'il a acquise au fil des ans. C'est la forme du produit qui ressemble à un «tertzielli» (petit anneau) qui lui a donné son nom. La réputation des «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» tient tant à leurs caractéristiques, qui témoignent également de l'habileté du fabricant, qu'à la simplicité de leur composition et à leur mode de consommation qui a fait de cette spécialité un délice du jeûne. La phase de repos de la pâte est une étape importante dans le processus de production et dans la détermination des caractéristiques spécifiques. C'est le temps de «repos» qui détermine l'élasticité de la pâte qui, à son tour, joue un rôle important dans le processus de production, en facilitant le façonnage des «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» et en leur donnant une texture légèrement rugueuse.

De petits morceaux de pâte, travaillés à la main, sont façonnés en forme de petits cordons cylindriques. Les extrémités de chaque cordon sont enroulées pour obtenir la forme du produit «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia». Toutefois, en fonction de la région de production, la forme peut varier. Les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sont façonnées de manière à rendre leur séchage plus facile et plus rapide. L'expérience et le savoir-faire des producteurs font que les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» obtenues sont de dimensions presque identiques, en dépit du fait qu'elles soient façonnées à la main, avec une texture caractéristique légèrement rugueuse en surface. En outre, le point de liaison des extrémités de la pâte est une caractéristique distinctive et visible, qui atteste également de la fabrication manuelle des «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia». Les deux extrémités des pâtes doivent être jointes correctement afin d'éviter qu'elles ne s'ouvrent au moment de la cuisson et de la consommation.

Le processus de séchage des «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» nécessite également de la technique et de l'habileté de la part des producteurs. La disposition des «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» fraîches sur des claies ou dans des paniers de séchage doit être effectuée de manière à éviter tout contact entre les différentes pièces. Cela permettra un séchage de meilleure qualité et plus uniforme. C'est l'expérience du producteur qui lui permettra de déterminer quand le produit est prêt. Les caractéristiques à contrôler, qui déterminent le degré de séchage souhaité, sont a) l'absence de texture collante sur la surface et b) le cliquetis produit par les pâtes lorsqu'elles sont mélangées et entrechoquées.

Les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» constituaient traditionnellement un aliment de jeûne et de fête, ainsi que de divers événements sociaux tels que les mariages. Les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» ont un mode de consommation particulier. Elles sont consommées après ébullition dans un sirop d'eau et de caroube, de miel de raisin ou de miel. Selon la littérature, les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» dérivent probablement d'un ancien plat grec appelé «πλυτός ἀρτος», c'est-à-dire un pain étuvé.

Outre leur longue tradition et leur réputation en tant que produit et plat chypriote local associé au jeûne, les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» gagnent progressivement en importance dans l'alimentation moderne, et il y a toujours une place pour ce produit sur les marchés locaux des produits chypriotes. Toutefois, leur réputation s'étend également au-delà des frontières chypriotes du fait de leur présentation dans des émissions de télévision culinaires étrangères, comme l'émission bien connue de la télévision grecque «ΠΟΠ Μαγειρική», qui concerne la promotion des produits AOP/IGP. L'association des Chefs/Gastronomes de Chypre décrit la préparation des «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» dans son magazine «Γαστρονομικά Νέα» («Nouvelles gastronomiques») de 2017 dans la colonne spéciale «Tradition». Le produit est également présenté sur des sites internet et des applications culinaires tels que «cookpad», qui décrivent non seulement la manière dont le produit est fabriqué, mais proposent aussi des suggestions de présentation. Lors des festivals locaux consacrés à la gastronomie et à la tradition «Μηχανή του Γρόνου III» (Municipalité d'Aglantzia et Centre pour la jeunesse d'Aglantzia), la préparation des «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» est présentée et des échantillons gratuits du produit sont distribués. Les publications sur le festival gastronomique de Chalcidique orientale de 2019 indiquent que les produits chypriotes traditionnels, y compris les «tertzeliouthkia» servies avec du sirop de caroube, ont été très appréciés. Les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» ont reçu le label de certification de la gastronomie chypriote «Taste Cyprus Delightful Journeys» et elles figurent également parmi les produits présentés dans le cadre du festival de la culture traditionnelle qui se tient chaque année dans différentes communautés rurales chypriotes depuis 2004. Lors de manifestations spécifiquement consacrées aux pâtes chypriotes telles que «Κυριακές στην Ύπαιθρο» («Dimanche à la campagne»), qui sont présentées dans des médias électroniques tels que «Skala times», les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sont décrites comme des «pâtes traditionnelles spéciales fabriquées à la main». Les «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sont également présentées dans une multitude de médias imprimés et électroniques, tels que «Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου» («La carte gastronomique de Chypre»), «Γαστρονομία εν Κύπρω» («La gastronomie à Chypre»), «Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου» (Produits traditionnels à base de pâte à Chypre) en 2003 et le musée virtuel de la gastronomie et de l'alimentation de Chypre, qui enregistrent et mettent en avant la gastronomie traditionnelle chypriote.

Référence à la publication du cahier des charges

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