C/2024/1599

15.2.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1599)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1] entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

n. UE: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

2. **Stato membro o paese terzo**

Cipro

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.5. Pasta alimentare

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

I «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sono un tipo di pasta ottenuta mescolando farina di grano duro e/o di altri tipi, come la farina artigianale e/o integrale, con semola, acqua e sale. I quantitativi utilizzati per ottenere 1 kg (+/-10 %) di «Τερτζιελλούθκια /Tertziellouthkia» nella loro forma finale (ossia essiccata) sono i seguenti:

— circa 1 kg di farina di grano duro e/o di altri tipi, come la farina artigianale e/o integrale, con semola, acqua e sale;

— circa ½ litro d'acqua;

— 1 pizzico di sale (circa ¼ di cucchiaino da tè).

Caratteristiche fisiche

Forma: solitamente rotonda o ovale, con un foro al centro

Diametro: da 1 a 2 cm nel punto più largo (rotondo o ovale)

Spessore: da 0,3 a 0,7 cm (nel punto più spesso)

Colore: biancastro

Consistenza: leggermente ruvida e dura

Caratteristiche chimiche (prodotto essiccato)

Tenore di umidità: inferiore al 12 %

Carboidrati: 60-80 %

Sale: fino all'1 %

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

— Miscelazione delle materie prime e preparazione dell'impasto

— Taglio dell'impasto e modellatura di ciascun pezzo

— Essiccazione (se del caso)

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Sia essiccati che freschi, i «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sono confezionati in imballaggi trasparenti. L'imballaggio consente al consumatore di vedere le caratteristiche che dimostrano che il prodotto è fabbricato a mano, in particolare la forma e la consistenza.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato all'interno della zona geografica delimitata, per garantire una buona tracciabilità ed evitare che venga danneggiato. Il trasporto al di fuori della zona di produzione per il confezionamento aumenterebbe la probabilità di danni, con effetti negativi sulla qualità, in quanto il prodotto rischierebbe di essere frantumato o sminuzzato.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La confezione deve recare la dicitura «χειροποίητα ζυμαρικά» [cheiropoíita zymariká] (pasta fatta a mano).

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata è l'intera Repubblica di Cipro.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione del nome «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» è motivata dalle caratteristiche specifiche del prodotto, quali la forma, le dimensioni e la consistenza, che sono il risultato del know-how e dell'esperienza dei produttori, nonché dalla reputazione acquisita nel corso degli anni. In particolare, il nome del prodotto deriva dalla sua forma, che ricorda un piccolo anello, o «*tertziélli*». La reputazione dei «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» è dovuta non solo alle loro caratteristiche, che testimoniano l'abilità dei produttori, ma anche alla semplicità dei loro ingredienti e al modo in cui vengono serviti, che ne hanno fatto un piatto associato al digiuno. Una fase importante del processo di produzione è il riposo dell'impasto, che contribuisce anche alla specificità del prodotto. Il tempo di riposo determina l'elasticità dell'impasto, che a sua volta svolge un ruolo fondamentale nel processo di produzione, consentendo di creare la forma dei «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» e di ottenere una consistenza leggermente ruvida.

Piccoli pezzi di impasto vengono lavorati a mano per ottenere una forma cilindrica simile a una piccola corda. Le estremità di ciascuna corda sono unite abilmente per creare i «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia». La forma può variare a seconda della zona di produzione del prodotto. I «ΤερτΓιελλούθκια / Tertziellouthkia» sono modellati a forma di anelli per facilitare e accelerare l'essiccazione. Grazie all'esperienza e all'abilità dei produttori, i pezzi di «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sono tutti quasi identici, nonostante siano fatti singolarmente a mano, e presentano una caratteristica consistenza leggermente ruvida sulla superficie. Anche il punto in cui si uniscono le due estremità dell'impasto è caratteristico e ben visibile, e dimostra che i «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sono fatti a mano. Le due estremità dell'impasto devono essere unite correttamente in modo da non separarsi quando il prodotto viene bollito e servito.

Anche il processo di essiccazione si basa sull'arte e sull'abilità dei produttori. I «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» freschi devono essere disposti su una rete di essicazione o in cesti in modo che non si tocchino tra loro. Ciò consente un'essiccazione ottimale e uniforme. Ogni produttore saprà in base all'esperienza quando il prodotto è pronto. Per determinare se il prodotto è sufficientemente asciutto, il produttore controlla a) l'assenza di adesività sulla superficie e b) il suono prodotto dalla pasta quando i singoli anelli vengono scossi e sbattuti fra di loro.

Tradizionalmente, i «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» venivano serviti in occasione di digiuni e feste, nonché di eventi sociali come i matrimoni. I «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sono serviti in un modo particolare. Prima di essere serviti, vengono bolliti in acqua e sciroppo di carruba, sciroppo d'uva o miele e, secondo alcune fonti, potrebbero essere un'evoluzione dell'antico piatto greco chiamato *plytos artos* (pane bollito).

Oltre alla loro lunga tradizione e reputazione di prodotto locale cipriota e di pietanza associata al digiuno, i «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» stanno acquistando popolarità nella dieta moderna e trovano sempre un posto nei mercati locali di prodotti ciprioti. Tuttavia, la loro reputazione si sta diffondendo anche al di fuori di Cipro, grazie alla presentazione in programmi televisivi di cucina all'estero, come il noto programma televisivo greco *POP Mageiriki* [Cucina DOP], che promuove i prodotti DOP e IGP. Nel 2017 l'Associazione Cuochi/Gastronomi di Cipro ha descritto la preparazione dei «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» nella rivista *Gastronomika Nea* [Notizie gastronomiche], nella rubrica speciale relativa alla «Tradizione». Il prodotto è presente anche su siti web e app di cucina, come *cookpad*, che non solo spiegano come viene preparato, ma forniscono anche suggerimenti per servirlo. I festival locali di gastronomia e tradizione («*Michani tou Gronou III*» [Macchina del tempo III] - Comune di Aglantzia e Centro giovanile di Aglantzia) includono dimostrazioni di come si preparano i «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» e degustazioni gratuite per i partecipanti. Le pubblicazioni relative al Festival della gastronomia della Calcidica orientale 2019 riportano che i prodotti tradizionali ciprioti, tra cui i «tertziellouthkia» serviti con sciroppo di carruba, sono stati molto apprezzati. I «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» hanno ottenuto il marchio «Taste Cyprus / Delightful Journeys» per la cucina cipriota e sono uno dei prodotti esposti al Festival della tradizione e della cultura, istituito nel 2004, che si tiene ogni anno in una diversa comunità rurale cipriota. Nel corso di eventi speciali organizzati per celebrare la pasta cipriota, come «*Kyriakes stin Ypaithro*» [Domeniche in campagna], promossi da media elettronici come *Skala Times*, i «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» sono stati descritti come una «pasta tradizionale caratteristica fatta a mano». I «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» occupano un posto di primo piano nei media cartacei ed elettronici che registrano e promuovono la gastronomia tradizionale cipriota. Tra questi si annoverano *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Mappa culinaria di Cipro], *Gastronomia en Kypro* [Gastronomia a Cipro], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Prodotti tradizionali di pasta ciprioti] (2003) e il Museo virtuale della gastronomia e dell'alimentazione di Cipro.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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