C/2024/1599

15.2.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1599)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), por um período de três meses a contar da data desta publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

N.º UE: PGI-CY-02762 - 5.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Chipre

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 2.5. Massas alimentícias

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Entende-se por «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» um tipo de massa obtida através da mistura de farinha de trigo-duro com água e/ou outro tipo de farinha, como farinha campestre e/ou integral, com sêmola, água e sal. As quantidades utilizadas para o fabrico de 1 kg (± 10 %) de «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» na sua forma final (isto é, seca) são as seguintes:

— aproximadamente 1 kg de farinha de trigo-duro e/ou outro tipo de farinha, como farinha campestre e/ou integral com sêmola, água e sal;

— aproximadamente ½ litro de água;

— 1 pitada (aproximadamente ¼ de colher de chá) de sal.

Características físicas:

Forma: geralmente redonda ou oval, com um orifício no meio

Diâmetro: 1 a 2 cm no ponto mais largo (redondo ou oval)

Espessura: 0,3 a 0,7 cm (na parte mais grossa)

Cor: branco-pérola

Textura: ligeiramente rugosa e dura

Características químicas (produto seco)

Teor de humidade: inferior a 12 %

Hidratos de carbono: entre 60 e 80 %.

Sal: até 1 %.

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

3.3. *Alimentos para animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

— Mistura das matérias-primas e preparação da massa

— Corte da massa e moldagem de cada pedaço

— Secagem (se aplicável)

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

Após secagem, ou no estado fresco, a «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» é acondicionada em embalagens transparentes. A embalagem permite ao consumidor ver as características que demonstram que o produto é feito à mão, nomeadamente a sua forma e textura.

O produto deve ser embalado e rotulado na área geográfica delimitada, de modo a garantir uma boa rastreabilidade e evitar a sua deterioração. Transportar o produto para fora da área de produção para acondicionamento aumentaria a probabilidade de danos, com efeitos adversos na qualidade, uma vez que o produto correria o risco de ser esmagado ou de se rasgar.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A embalagem deve ostentar a menção «χειροποίητα ζυμαρικά» [cheiropoíita zymariká], que significa «massa feita à mão».

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica delimitada é toda a República de Chipre.

5. **Relação com a área geográfica**

As razões que justificam o pedido de registo da denominação «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» são as características específicas do produto, tais como a forma, o tamanho e a textura, que resultam do saber-fazer e da especialização dos produtores, bem como a reputação adquirida ao longo do tempo. Em especial, o nome do produto provém da sua forma, que se assemelha a um pequeno anel, ou «*tertziélli*». A reputação da «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» deve-se não apenas às suas características, testemunho das competências dos produtores, mas também à simplicidade dos seus ingredientes e à forma como são servidos, que a estabeleceram como um prato associado ao jejum. Uma etapa importante do processo de produção é o repouso da massa, que também contribui para a especificidade do produto. O tempo de repouso determina a elasticidade da massa, a qual, por sua vez, desempenha um papel fundamental no processo de produção, possibilitando a criação da forma da «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia», resultando na sua textura ligeiramente dura.

Os pequenos pedaços de massa são trabalhados manualmente para obter uma forma cilíndrica como um pequeno cordão. As extremidades de cada cordão são trabalhadas de forma artística para criar a «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» A forma pode variar consoante a área em que o produto é fabricado. A forma de anéis da «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» permite que a secagem seja mais fácil e mais rápida. Graças à experiência e às competências dos produtores, os pedaços de «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» apresentam todos quase o mesmo tamanho, apesar de serem feitos individualmente à mão, tendo uma textura ligeiramente rugosa à superfície. O ponto de junção das duas extremidades da massa é também característico e claramente visível, mostrando que a «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» tem uma confeção manual. As duas extremidades da massa devem ser unidas da forma certa, de modo a não se separarem quando o produto é cozido e servido.

O processo de secagem também depende da arte e das competências dos produtores. A «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» fresca deve ser colocada em malha de secagem ou em cestos, de modo que os pedaços não se toquem entre si, permitindo uma secagem ótima e uniforme. Cada produtor determina, com base na sua experiência, o momento em que o produto está pronto. Para determinar se o produto está suficientemente seco, o produtor verifica a) que a sua superfície não cola e b) o som que os pedaços produzem quando agitados e ao colidir entre si.

Tradicionalmente, a «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» era servida em festas e eventos sociais como casamentos. A «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» é servida de uma forma especial. Antes de ser servida é cozida em água e xarope de alfarroba, xarope de uva ou mel. De acordo com algumas fontes, esta especialidade poderia ter por antepassado um prato grego antigo denominado *plytos artos* («pão cozido»).

Além da sua longa tradição e reputação como produto e prato local cipriota associado ao jejum, a «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» está a tornar-se cada vez mais popular na dieta moderna, tendo lugar cativo nos mercados locais que vendem produtos cipriotas. No entanto, a sua reputação estende-se para além de Chipre, devido à sua apresentação em programas televisivos de culinária no estrangeiro, como o conhecido programa grego *POP Mageiriki* (cozinha DOP), que promove os produtos DOP e IGP. A associação de chefes/gastrónomos descreveu a preparação da «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» na revista *Gastronomika Nea* [Notícias gastronómicas] em 2017, na coluna especial dedicada às «Tradições». O produto também figura em aplicações e sítios Web ligados à cozinha, como *cookpad*, que explicam como é preparado e dão sugestões de apresentação. Festivais locais de gastronomia e tradição [festival «*Michani tou Gronou III*» (Máquina do tempo III) - município de Aglantzia e Centro da Juventude de Aglantzia] incluem demonstrações da preparação de «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia», com oferta de amostras gratuitas. Publicações relativas ao Festival de Gastronomia de Chalkidiki Oriental de 2019 referiram que os produtos tradicionais cipriotas, incluindo a *tertziellouthkia* servida com xarope de alfarroba, gozavam de grande popularidade. O rótulo gastronómico cipriota «Provar Chipre / Viagens maravilhosas» foi concedido à «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia», um dos produtos destacados no Festival de Tradição e Cultura, criado em 2004 e realizado anualmente numa comunidade rural de Chipre. A «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» foi descrita como uma «massa tradicional distintiva, feita à mão» durante eventos especiais organizados para celebrar massas cipriotas, como o «*Kyriakes stin Ypaithro*» [Domingos no campo], promovidos em publicações eletrónicas como o *Skala Times*. A «Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia» também aparece destacada em publicações em papel e eletrónicas que registam e promovem a gastronomia cipriota tradicional, como *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* [Mapa gastronómico de Chipre], *Gastronomia en Kypro* [Gastronomia em Chipre], *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* [Massas tradicionais de Chipre] (2003) e o Museu Virtual de Gastronomia e Alimentação de Chipre.

Referência à publicação do caderno de especificações

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