C/2024/1599

15.2.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1599)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

Nr. UE: PGI-CY-02762 — 5.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [a(le) DOP sau IGP]**

„Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”

2. **Statul membru sau țara terță**

Cipru

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 2.5. Paste făinoase

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” desemnează un tip de paste făinoase obținute prin amestecul făinii de grâu dur cu apă și/sau al unui alt tip de făină, cum ar fi făină pentru produse rustice și/sau făină integrală, cu griș, apă și sare. Cantitățile folosite pentru a obține 1 kg (+/- 10 %) de paste „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” în forma lor finală (și anume, uscate) sunt următoarele:

— aproximativ 1 kg de făină de grâu dur și/sau un alt tip de făină, cum ar fi făină pentru produse rustice și/sau făină integrală, cu griș, apă și sare;

— aproximativ ½ de litru de apă;

— un vârf (aproximativ ¼ de linguriță) de sare.

Caracteristici fizice

Formă: de obicei rotundă sau ovală, cu o gaură în mijloc

Diametru: 1-2 cm în punctul cel mai lat (formă rotundă sau ovală)

Grosime: 0,3-0,7 cm (în punctul cel mai gros)

Culoare: alburie

Textură: ușor dură și tare

Caracteristici chimice (ale produsului uscat)

Conținut de umiditate: sub 12 %

Carbohidrați: 60-80 %

Sare: până la 1 %.

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

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

— Amestecarea materiilor prime și prepararea aluatului

— Tăierea aluatului și modelarea pastelor

— Uscarea (dacă este cazul)

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”, proaspete sau uscate, sunt ambalate în ambalaj transparent. Ambalajul le permite consumatorilor să vadă caracteristicile produsului, în special forma și textura, care indică faptul că pastele sunt fabricate manual.

Ambalarea și etichetarea produsului trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată, pentru o bună trasabilitate și pentru a preveni deteriorarea. Transportarea produsului în afara ariei de producție pentru ambalare ar crește probabilitatea de deteriorare și ar avea efecte negative asupra calității, întrucât există riscul ca produsul să fie zdrobit sau sfărâmat.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalaj trebuie să apară mențiunea „χειροποίητα ζυμαρικά” (cheiropoíita zymariká), care înseamnă „paste făinoase fabricate manual”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică delimitată include întreaga Republică Cipru.

5. **Legătura cu aria geografică**

Motivele care stau la baza cererii de înregistrare a denumirii „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” includ caracteristicile specifice ale produsului, cum ar fi forma, dimensiunea și textura, care sunt rezultatul atât al know-how-ului și cunoștințelor de specialitate ale producătorilor, cât și al reputației obținute de-a lungul anilor. Denumirea produsului provine de la forma acestuia, care seamănă cu un inel mic sau *tertziélli*. Reputația produsului „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” nu este datorată numai caracteristicilor sale, care dovedesc priceperea producătorilor săi, dar și simplicității ingredientelor și modului în care este servit, drept pentru care produsul este considerat un fel de mâncare asociat cu postul. O etapă importantă a procesului de producție constă în odihna aluatului, care contribuie de asemenea la specificitatea produsului. Timpul de odihnă determină elasticitatea aluatului, care la rândul ei are un rol important în procesul de producție, deoarece face posibilă crearea formei pastelor „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” și le conferă textura ușor dură.

Bucăți mici de aluat sunt prelucrate cu mâna pentru a se obține o formă cilindrică, ca un mic șnur. Capetele fiecărui șnur sunt unite cu măiestrie pentru a crea pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”. Forma poate varia în funcție de zona în care este fabricat produsul. Pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” sunt modelate ca niște inele pentru ca acestea să se usuce mai repede și mai ușor. Datorită experienței și priceperii producătorilor, pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” au toate aproape aceeași dimensiune, în ciuda faptului că sunt făcute manual, și prezintă o textură caracteristică ușor dură în exterior. Punctul în care cele două capete ale aluatului sunt unite este de asemenea distinctiv și foarte vizibil, ceea ce arată că produsul „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” este fabricat manual. Cele două capete ale aluatului trebuie unite corespunzător astfel încât acestea să nu se desprindă atunci când produsul este fiert și servit.

Și procesul de uscare este bazat pe măiestria și priceperea producătorilor. Pastele proaspete „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” trebuie așezate pe o pânză pentru uscare sau în coșuri, astfel încât acestea să nu fie lipite unele de altele. Această metodă garantează o uscare optimă și uniformă. Fiecare producător va ști din experiență când este gata produsul. Pentru a determina dacă produsul este suficient de uscat, producătorul verifică dacă exteriorul pastelor este lipicios și observă sunetul pe care pastele îl fac atunci când sunt scuturate și se lovesc unele de altele.

În mod tradițional, pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” erau servite în zile de post și de sărbătoare, precum și la evenimente sociale, cum ar fi nunțile. Pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” sunt servite într-un anumit fel. Înainte de servire, pastele sunt fierte în apă și sirop de roșcove, sirop de struguri sau miere și, potrivit unor surse, pastele ar fi putut la fel de bine evolua de la un preparat antic grecesc, numit *plytos artos*, sau „pâine fiartă”.

Pe lângă tradiția îndelungată și reputația de produs local cipriot și preparat asociat cu postul, pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” devin din ce în ce mai cunoscute în alimentația modernă și ele sunt mereu prezente în piețele locale unde se vând produse cipriote. Totuși, reputația lor se răspândește și în afara Ciprului, după ce au fost prezentate în emisiuni culinare televizate din străinătate, cum ar fi bine-cunoscutul program de televiziune grecesc *POP Mageiriki*, (Gătește cu produse DOP) care promovează produse cu DOP și IGP. Asociația bucătarilor/gastronomilor din Cipru a descris, în 2017, prepararea pastelor „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” în revista *Gastronomika Nea* (Știri despre gastronomie), în rubrica specială despre tradiție. Produsul a apărut și pe site-uri web de gătit și în aplicații, cum ar fi *cookpad*, care nu numai că explică modul de preparare, dar oferă și sugestii de servire. Festivalurile locale de promovare a gastronomiei și tradiției [*Michani tou Gronou III* (Festivalul mașinii timpului III) – localitatea Aglantzia și Centrul de tineret Aglantzia] includ demonstrații despre modul în care se prepară pastele „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia”, care sunt apoi împărțite ca mostre gratuite. Anumite publicații despre Festivalul de gastronomie din estul peninsulei Halkidiki din 2019 au menționat că produsele tradiționale cipriote, inclusiv *tertziellouthkia* servite cu sirop de roșcove, au fost foarte populare. Produsul „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” a primit eticheta „Taste Cyprus / Delightful Journeys” pentru bucătăria cipriotă și este unul din produsele prezentate în cadrul Festivalului de tradiție și cultură, care a fost înființat în 2004 și care are loc într-o localitate rurală cipriotă diferită în fiecare an. „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” au fost descrise ca fiind niște „paste făinoase tradiționale deosebite, produse manual” în cadrul evenimentelor speciale organizate pentru a celebra pastele făinoase cipriote, cum ar fi *Kyriakes stin Ypaithro* (Duminici la țară), care sunt promovate în mass-media electronică, cum ar fi *Skala Times*. Produsul „Τερτζιελλούθκια / Tertziellouthkia” este des prezentat în presa scrisă și în mass-media electronică ce înregistrează și promovează gastronomia tradițională cipriotă. Acestea includ *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* (Harta culinară a Ciprului), *Gastronomia en Kypro* (Gastronomia în Cipru), *Paradosiaka zimomata tis Kyprou* (Produse tradiționale din aluat din Cipru) (2003), și Muzeul virtual al gastronomiei și mâncării din Cipru.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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