

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(Niniejsza publikacja zastępuje tekst opublikowany w Dz.U. C 203 z 17.6.2020, s. 7)

(2020/C 322/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias”**

**Nr UE: PGI-CY-02369 – 15.9.2017**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Nazwa lub nazwy**

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias”

**2. Państwo lub państwa składające wniosek**

Cypr

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Nazwy „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” używa się w odniesieniu do dojrzałego, wędzonego produktu mięsnego marynowanego w winie, który produkuje się bez dodawania jakichkolwiek konserwantów (np. azotanów, azotynów, polifosforanów), wzmacniaczy smaku lub innych dodatków. Surowce wykorzystywane do jego przygotowania również nie zawierają żadnych dodatków ani konserwantów (np. azotanów lub azotynów).

Do przygotowania produktu wykorzystuje się następujące surowce:

- świeże zmielone mięso wieprzowe ze zdrowych zwierząt, które poddano ubojowi zgodnie z przepisami (całkowicie wykrwawionych i natychmiast schłodzonych). Przy odbiorze przeprowadza się kontrole koloru (charakterystyczny jasnoczerwony), zapachu (dobry) oraz temperatury wewnętrznej (0–4 °C),
- jelito wieprzowe, które wcześniej oczyszczono i peklowano w soli w temperaturze poniżej 4 °C. Przy odbiorze przeprowadza się kontrole jego czystości i zapachu (dobry),
- wytrawne wino czerwone z winnic, w których uprawia się lokalną odmianę „mavro” i ewentualnie także odmianę „maratheftiko”. Przy odbiorze wina przeprowadza się kontrole aromatu (charakterystyczny dla danej odmiany), zawartości alkoholu (12–15 %) i zawartości cukru (poniżej 4 g/litr),
- gruboziarnistą sól (morską),
- rozgniecioną kolendrę (*Coriandrum sativum*), mielony kmin rzymski (*Cuminum cyminum*) oraz mielony czarny pieprz (*Piper nigrum*),

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” posiada następujące cechy charakterystyczne:

Właściwości fizyczne

Produkt jest prezentowany do spożycia w formie szeregu pętek połączonych w pary lub jako pojedyncze kiełbasy.

Poszczególne kiełbasy są długie, wąskie i mają cylindryczny kształt.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Średnica pojedynczej kiełbasy: 2–4 cm;

Długość pojedynczej kiełbasy: 5–40 cm.

#### Właściwości organoleptyczne

Kolor: na zewnątrz od ciemnoszarobrazowego do czarnego, wewnątrz bladopurpurowy, z wyraźnie widocznymi gdzieniedzie białymi obszarami tłuszczu.

Aromat: aromat wędzenia, czerwonego wina, kolendry (*Coriandrum sativum*) i kminu rzymskiego (*Cuminum cyminum*).

Smak: lekko słony z charakterystycznymi nutami czerwonego wina, wędzenia, kolendry, kminu rzymskiego i czarnego pieprzu (*Piper nigrum*).

Konsystencja: zwarta, w trakcie krojenia mieszanka mielonego mięsa nie rozpada się i każdy plaster ma zwartą konsystencję.

#### Właściwości chemiczne

Wilgotność: 40–60 %;

Chlorek sodu: 1,5–3 %;

Maksymalna zawartość procentowa tłuszczu: 35 %.

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” można sprzedawać w opakowaniu lub luzem, w całości lub w plastrach.

### 3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Wytrawne wino czerwone wykorzystywane do przygotowania „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” produkuje się na określonym obszarze geograficznym w winnicach, w których uprawia się winorośle dominującej w tym regionie lokalnej odmiany „mavro”. Winnice te są położone na obszarze Pitsilia, na którym produkuje się wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia. W winnicach tych może być również uprawiana winorośl odmiany „maratheftiko”.

Obszar Pitsilia charakteryzuje się szczególną morfologią i jakością gleby o właściwościach sprzyjających uprawie winogron przeznaczonych do produkcji wina, takich jak położenie na dużej wysokości, jałowe gleby na pochyłych zboczach, zerodowane skały wulkaniczne oraz brak opadów w okresie dojrzewania winogron. W wyniku wszystkich tych szczególnych cech klimatycznych i morfologicznych wino produkowane w obszarze Pitsilia zyskuje specyficzne właściwości organoleptyczne i jakościowe, które zostają przekazane produktowi i wpływają na jego właściwości organoleptyczne, ponieważ istotną częścią procesu konserwacji jest marynowanie w winie.

### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Poszczególne etapy przygotowywania „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias”, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, obejmują: solenie mielonego mięsa na sucho i namaczanie go w winie przez co najmniej 3 dni, dodawanie przypraw, napełnianie mieszanką jelit wieprzowych, przewiązywanie jelit w pewnych odstępach w celu utworzenia szeregu pętek „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias”, wędzenie kiełbas przez okres 2–5 dni i przechowywanie ich (w razie potrzeby) w dojrzewalni, aby uzyskały wilgotność pożądaną przez producenta (sekcja 3.2).

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

–

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Niezależnie od formy, w jakiej jest prezentowany (w opakowaniu lub luzem, w całości lub w plastrach), produkt musi być opatrzony odpowiednią etykietą zawierającą zarejestrowaną nazwę oraz dane zakładu, w którym został wyprodukowany lub pokrojony i zapakowany (jeżeli krojenie w plastry i pakowanie nie odbywają się w zakładzie produkcyjnym).

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny, tj. Pitsilia, który, jak wiadomo, jest obszarem górzystym. Obejmuje on obszary, które położone są na wysokości co najmniej 700 metrów nad poziomem morza w granicach administracyjnych następujących miejscowości:

dystrykt Nikozja: Agia Eirini, Alithinou, Alona, Apliki, Askas, Gourri, Kannavia, Kourdali, Lagoudera, Lazanias, Livadia (Nikozja), Palechori, Platanistasa, Polystypos, Saranti, Spilia, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi, Kambi;

dystrykt Larnaka: Odou;

dystrykt Lemasos: Agios Theodoros, Agios Ioannis, Agios Konstantinos, Agios Pavlos, Agridia, Agros, Kato Amiantos, Pano Amiantos, Dymes, Zoopigi, Kato Mylos, Kyperounta, Pelendri, Potamitissa, Sykopetra i Chandria.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą wniosku o rejestrację nazwy chronionego oznaczenia geograficznego „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” są właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne produktu, które uzyskuje się i utrwała w wyniku procesu produkcji niewymagającego stosowania żadnych dodatków ani innych substancji pomocniczych.

Właściwości „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” są efektem wiedzy fachowej producentów, a w szczególności:

Wybór mięsa należy do poszczególnych producentów. Producenci wykorzystują mięso mielone z różnych części świni (z wyjątkiem najważniejszych narządów) o różnej zawartości tłuszczu. Dzięki temu producenci mogą dodawać lub usuwać tłuszcz. W tym procesie producenci kierują się doświadczeniem, aby zagwarantować, że zawartość tłuszczu w „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” nie przekroczy 35 % – w przeciwnym razie konsystencja produktu będzie zbyt miękka.

Mięso mielone jest solone według uznania producentów wynikającego z ich doświadczenia i co pewien czas mieszane zarówno w celu równomiernego rozprowadzenia soli w całym mięsie mielonym, jak i uzyskania pożądanego słonego smaku produktu końcowego.

Solenie i marynowanie w winie odbywają się jednocześnie. Posolone mięso mielone pozostaje w winie przez co najmniej 3 dni i jest regularnie mieszane, aby charakterystyczny smak, aromat i kolor wina były równomiernie rozłożone w całej mieszance.

Na charakterystyczny intensywny smak i aromat wina oraz charakterystyczny kolor wnętrza „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” wpływ mają: wybór odpowiedniego wina pod względem aromatu i właściwości chemicznych oraz długość okresu marynowania i namaczania w winie. Wino powinno być czerwone i wytrawne, pochodzić z winnic, w których uprawia się lokalną odmianę „mavro” dominującą na tym obszarze (stanowiącą około 80 % całkowitego obszaru uprawy winorośli), ewentualnie wraz z czerwoną odmianą „maratheftiko”.

Do mieszanki dodaje się również przyprawy w podobny sposób jak sól i wino.

Procesy solenia, marynowania w winie, dodawania przypraw i mieszania masy są istotnymi etapami procesu produkcji mającymi zapewnić wytworzenie kielbasy z takiej samej mieszanki mięsa mielonego i takie same właściwości jakościowe.

Gdy mieszanka osiągnie pożądane przez producenta właściwości, napełnia się nią naturalne jelito wieprzowe. Jelito zostaje zamknięte na końcach i zawiązane w pewnych odstępach w węzły, tworząc szereg pętek „Λουκάνικο Πιτσιλιάς/Loukaniko Pitsilias”. Istotnym elementem wiedzy fachowej producentów przy napełnianiu i wiązaniu jelit jest wykonywanie małych otworów, które zapobiegają gromadzeniu się nadmiaru wilgoci. Gdyby tak się stało, produkt końcowy byłby bardzo nierówny i zawierałby pęcherzyki powietrza.

Innym istotnym elementem wiedzy fachowej producentów jest wędzenie, ponieważ decyduje o smaku, aromacie, konsystencji i kolorze produktu końcowego. Wędzenie stanowi również etap procesu produkcji, który decyduje o kolorze zewnętrznej części kielbas „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias”: kolor staje się ciemniejszy pod koniec powolnego i stopniowego wędzenia na zimno. O intensywności ognia, czasie trwania wędzenia, odległości kielbasy od ognia oraz o regularnych zmianach położenia kielbasy w wędzarni decyduje doświadczenie producentów, co w efekcie prowadzi do wytworzenia produktu końcowego, który jest uwędzony bez zmiany smaku i aromatu uzyskanego na etapie jego moczenia w winie i przyprawach. Intensywność ognia zmienia się w zależności od warunków klimatycznych, aby nie dopuścić do zmian smaku i konsystencji produktu. Jeśli podczas wędzenia ogień będzie zbyt silny, konsystencja produktu końcowego stanie się bardziej chrupka, a kolor zewnętrzny ciemniejszy, co nie jest pożądane.

Wędzenie i czas spędzony (w razie potrzeby) w dojrzewalni to procesy, które nadają produktowi pożądaną poziom wilgotności i charakterystyczną twardszą konsystencję podczas jego spożywania, w odróżnieniu od podobnych produktów, które nie są wędzone lub dojrzale.

Klimat obszaru Pitsilia, który charakteryzuje się chłodnymi, suchymi latami i łagodnymi zimami, w połączeniu ze stosunkowo mało żyznymi gruntami położonymi na zboczach przyczynił się do opracowania procesu produkcji i przechowywania przetworzonych produktów mięsnych w temperaturach pokojowych, dzięki czemu rodziny miały dostęp do mięsa przez cały rok. Wiedza fachowa w zakresie wytwarzania tych produktów nie ulegała zmianom i była przekazywana z pokolenia na pokolenie; producenci w regionie Pitsilia do dziś korzystają z tej wiedzy fachowej w swoich nowoczesnych zakładach.

Gleba i klimat w regionie Pitsilia przyczyniają się również do produkcji mniejszej ilości winogron niż w innych regionach, przy czym sok tych winogron zawiera więcej polifenoli. Wraz z inną wiedzą fachową w zakresie produkcji producenci „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias” odziedziczyli również doskonałe czarne wino, o którym wspomina N. Ierides (1903, Krótka historia Cypru); podkreśla ono w jeszcze większym stopniu związek między produktem a regionem, nadając produktowi intensywny aromat i smak charakterystyczny dla lokalnego wina „Mavro”.

Dzięki swoim właściwościom „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias”, które są efektem wiedzy fachowej producentów i wykorzystania wina z tego regionu, produkt zdobył taką renomę, że został uznany – wraz z Pafitiko Loukaniko – za najlepsze cypryjskie kiełbasy w publikacji P. Xioutasa z 1978 r. *Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων* (Zwierzęta w folklorze cypryjskim).

Przetworzone produkty mięsne z obszaru Pitsilia, w tym „Λουκάνικο Πιτσιλιάς”/„Loukaniko Pitsilias”, są z nim nierozwalnie związane, dlatego we wszelkich publikacjach lub na stronach internetowych poświęconych turystyce lub gastronomii umieszcza się konkretne odniesienia do tych produktów (Ministerstwo Rolnictwa, Zasobów Naturalnych i Środowiska (2011): *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* (Kulinarna mapa Cypru) oraz Florentia Kithraiotou (2009): *Trofi: aformi schesis* (Żywność: podstawa relacji).

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/FE9A90EB4A75497BC22583A9003E9C46?OpenDocument>

---