

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 203/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ 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 członkowskie lub państwo trzecie

Cypr

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj 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 posiada następujące właściwości.

Właściwości fizyczne

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

Poszczególne kielbasy są długie, wąskie i mają cylindryczny kształt.

Właściwości organoleptyczne

Kolor: na zewnątrz od ciemnoszarobrazowego do czarnego, wewnątrz bladopurpurowy, z wyraźnie widocznymi gdzieniegdzie 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

Zawartość wilgoci: 40–60 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Chlorek sodu: 1,5 %–3 %.

Maksymalna zawartość procentowa tłuszczu: 35 %.

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

„Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias” 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 „Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias” 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, która wcześniej oczyszczono i peklowano w soli w temperaturze poniżej 4 °C. Przy odbiorze przeprowadza się kontrole jego czystości i zapachu (dobry);
- gruboziarnistą sól (morską);
- rozgniecioną kolendrę (*Coriandrum sativum*), mielony kmin rzymski (*Cuminum cyminum*) oraz mielony czarny pieprz (*Piper nigrum*);
- wytrawne wino czerwone produkowane na określonym obszarze geograficznym w winnicach, w których uprawia się winorośl dominującej w tym regionie lokalnej odmiany „mavro” i w których może występować również winorośl odmiany „maratheftiko” (vamvakada). Winnice te są położone na obszarze Pitsilia, na którym produkuje się wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia. Przy odbiorze przeprowadza się kontrole aromatu (charakterystyczny dla danej odmiany), zawartości alkoholu (12–15 %) i zawartości cukru (poniżej 4 g/litr).

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 (na sucho) zmielonego mięsa i marynowanie go w winie, dodawanie przypraw, napełnianie mieszką jelit wieprzowych, przewiązywanie jelit w pewnych odstępach w celu utworzenia szeregu pętek „Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias”, wędzenie pętek i (w stosownych przypadkach) ich dojrzewanie.

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

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

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

Niezależnie od formy, w jakiej jest prezentowany (w opakowaniu lub bez opakowania, 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, Liviada (Nikozja), Palechori, Platanistasa, Polstypos, 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, 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:

Wybrane mięso nie jest zbyt tłuste, ponieważ wysoka zawartość tłuszczu powoduje, że konsystencja produktu staje się bardziej miękka niż jest to pożądane.

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 i jest co pewien czas mieszane, aby charakterystyczny smak, aromat i kolor wina były równomiernie rozłożone w całym mięsie mielonym.

Na charakterystyczny, intensywny winny smak i aromat oraz charakterystyczny kolor wnętrza „Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias” ma wpływ wybór odpowiedniego wytrawnego wina czerwonego (pod względem aromatu i właściwości chemicznych) z winnic, w których uprawiane są winorośle dominującej w tym regionie lokalnej odmiany „mavro” (zajmującej około 80 % całkowitego obszaru obsadzonego winoroślą) i w których może również występować czerwona odmiana „maratheftiko”, a także czas, przez jaki mięso mielone jest zanurzone i moczone w winie.

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

Procesy solenia, marynowania w winie, dodawania przypraw i mieszania masy są istotnymi elementami 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.

Wędzenie jest istotnym elementem wiedzy fachowej producentów, ponieważ decyduje o smaku, aromacie, konsystencji i kolorze produktu końcowego. Wędzenie stanowi również etap procesu produkcji, na którym zmienia się kolor zewnętrznej części „Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias”, który pod koniec wędzenia staje się ciemniejszy, a sam proces wędzenia jest prowadzony na zimno i przebiega powoli i stopniowo. O intensywności ognia, czasie trwania wędzenia, odległości pętek kielbasy od ognia oraz o regularnych zmianach położenia pętek 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 moczenia mielonego mięsa wieprzowego 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 silny, konsystencja produktu końcowego stanie się bardziej chrupka, a kolor zewnętrzny ciemniejszy; nie są to pożądane właściwości.

Wędzenie i (w stosownych przypadkach) dojrzewanie 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 regionu Pitsilia, który charakteryzuje się chłodnymi, suchymi latami i łagodnymi zimami, w połączeniu ze stunkowo mało żyznymi glebami 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 bez konieczności przechowywania go w tłuszczu (jak w innych regionach). 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 przyczyniały się również zawsze do produkcji mniejszej ilości winogron niż w innych regionach, przy czym sok tych winogron zawierał 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”.

Ze względu na właściwości „Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias”, które są efektem wiedzy fachowej producentów i wykorzystania wina z tego regionu, produkt zdobył taką renomę, że wraz z Pafitiko Loukaniko został uznany za najlepszą kielbasę cypryjską w publikacji P. Xioutasa z 1978 r. [Kypriaki Laografia ton Zóon (Zwierzęta w folklorze cypryjskim)].

Przetworzone produkty mięsne z regionu Pitsilia, w tym „Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias”, są z nim nierozdzielnie 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 produktu

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

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