

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 200/08)

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

„ΛΟΥΝΤΖΑ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ” (LOUNTZA PITSILIAS)

Nr UE: PGI-CY-02367 – 15.9.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Λούντζα Πίτσιλιás” (Lountza 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

„Λούντζα Πίτσιλιás” (Lountza Pitsilias) jest dojrzałym, suszonym, solonym, wędzonym produktem mięsnym marynowanym w winie, przygotowanym z polędwicy wieprzowej. Produkuje się go bez dodawania jakichkolwiek konserwantów (np. azotanów, azotynów, polifosforanów), wzmacniaczy smaku lub innych dodatków. Surowce wykorzystywane do przygotowania „Λούντζα Πίτσιλιás” (Lountza Pitsilias) również nie zawierają żadnych dodatków ani konserwantów (np. azotanów, azotynów).

Do przygotowania tego produktu wykorzystuje się:

- świeżą polędwicę wieprzową (każde zwierzę posiada dwie polędwice, które są usytuowane na grzbiecie wzdłuż kręgosłupa - po jednej z każdej strony) ze zdrowych zwierząt, które poddano ubojowi zgodnie z przepisami (całkowicie wykrwawionych i natychmiast schłodzonych). Przy odbiorze przeprowadza się kontrole koloru (charakterystyczny jasnoczerwony), zapachu (dobry), temperatury wewnętrznej (0–7 °C) oraz pH (5,3–6),
- wytrawne wino czerwone z winnic, w których uprawia się lokalną odmianę „mavro” i w których może występować winorośl odmiany „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*) oraz, opcjonalnie, mielony kmin rzymski (*Cuminum cyminum*) lub mielony czarny pieprz (*Piper nigrum*).

„Λούντζα Πίτσιλιás” (Lountza Pitsilias) posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyczne

kształt: długi, wąski i cylindryczny o lekko eliptycznym przekroju poprzecznym zwężającym się ku końcom,

masa: 0,8–2,5 kg.

Właściwości organoleptyczne

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

kolor: od ciemnoczerwonego do czarnego na zewnątrz i od jasnoczerwonego do purpurowego wewnątrz,

aromat: wina czerwonego, kolendry (lub kminu rzymskiego) i dymu,

smak: lekko słony z aromatem dymu wędzarniczego, wzmocniony aromatem wina, kolendry lub kminu rzymskiego i czarnego pieprzu (jeżeli dwie ostatnie przyprawy zostały dodane), których użyto do przygotowania produktu,

konsystencja: zwarta, spójna, bez żadnych linii oddzielających włókna mięśniowe, lekko twarda w trakcie gryzienia.

Właściwości chemiczne

zawartość wody: 40–60 %,

chlorek sodu: 3–7 %.

„Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) oferuje się do spożycia w całości lub w plastrach i można produkt sprzedawać w opakowaniu lub bez opakowania.

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

Wytrawne wino czerwone wykorzystywane do przygotowania „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) produkuje się na określonym obszarze geograficznym w winnicach, w których występują winorośle dominującej w tym regionie lokalnej odmiany „mavro”. Winnice te są położone na obszarze Pitsilia (wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia) i mogą w nich występować winorośle odmiany „maratheftiko” (vamvakada).

Region 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 regionu Pitsilia wino z tego regionu zyskuje specyficzne właściwości organoleptyczne i jakościowe, które zostają przekazane „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) i wpływają na właściwości organoleptyczne tego produktu, ponieważ istotną częścią procesu produkcji jest marynowanie w winie.

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

Wytrawne wino czerwone wykorzystywane do przygotowania „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) produkuje się na określonym obszarze geograficznym w winnicach, w których występują winorośle dominującej w tym regionie lokalnej odmiany „mavro”. Winnice te są położone na obszarze Pitsilia (wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia) i mogą w nich występować winorośle odmiany „maratheftiko” (vamvakada).

Region 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 regionu Pitsilia wino z tego regionu zyskuje specyficzne właściwości organoleptyczne i jakościowe, które zostają przekazane „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) i wpływają na właściwości organoleptyczne tego produktu, ponieważ istotną częścią procesu produkcji jest marynowanie w winie.

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 bez opakowania, w całości lub w plastrach), produkt musi być opatrzone 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 położone 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, Chandria.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą wniosku o rejestrację nazwy „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza 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 „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) są efektem wiedzy fachowej producentów, a w szczególności w odniesieniu do:

okresu, przez jaki polędwica przebywa w soli, oraz ilości użytej soli, które różnią się nieznacznie w zależności od wielkości polędwicy. Większe polędwice są pozostawiane w soli na dłużej i wymagają nieco większej ilości soli, aby osiągnąć pożądany stopień nasycenia aż do samego środka polędwicy i pożądany smak produktu końcowego.

Na charakterystyczny, intensywny winny smak i aromat oraz charakterystyczny kolor wnętrza „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza 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 polędwica jest marynowana w winie.

O ilości dodanych przypraw, która – podobnie jak w przypadku soli – zależy od wielkości polędwicy, decyduje doświadczenie producentów. Dodanie odpowiedniej ilości przypraw będzie decydować o smaku i aromacie produktu.

Etap wędzenia jest ważny pod względem wpływu na smak, aromat, konsystencję i kolor „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias). Proces wędzenia odbywa się na zimno oraz przebiega w niskiej temperaturze i stopniowo. O intensywności ognia, czasie trwania wędzenia, odległości polędwicy wieprzowej od ognia oraz o regularnych zmianach położenia polędwicy wieprzowej w wędzarni decyduje doświadczenie producentów, którzy biorą pod uwagę wielkość polędwicy i warunki klimatyczne. W miesiącach letnich, kiedy temperatura jest wyższa, a poziom wilgotności niższy, ogień powinien być mniej intensywny, a czas wędzenia krótszy. Pod koniec etapu wędzenia produkt nabierze charakterystycznego aromatu i smaku dymu wędzarniczego, a ponadto aromatu i smaku wina, kolendry i innych przypraw (które mogą zostać dodane), co odróżnia go od podobnych produktów, które nie są wędzone.

O zawartości wody i konsystencji „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) decyduje proces wędzenia i (w razie potrzeby) czas spędzony w dojrzewalni. Bardzo ważne jest, aby proces wędzenia przebiegał w niskiej temperaturze, tak aby konsystencja produktu w plastrach była zwarta i spójna, a nie miękka i luźna. Proces wędzenia i (w razie potrzeby) czas spędzony w dojrzewalni w połączeniu z winem nadają „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) pożądany kolor wnętrza. Pod koniec procesu „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) powinna mieć wewnątrz jednolity kolor od jasnoczerwonego do purpurowego.

Klimat regionu 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 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 „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) odziedziczyli również doskonałe czarne wino, o którym wspomina N. Ierides (Krótka historia Cypru, 1903); 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 swoje właściwości „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias), które są efektem wiedzy fachowej producentów i wykorzystania wina z tego regionu, produkt zdobył taką renomę, że został uznany za „wystawną przekąskę” w publikacji P. Xioutasa z 1978 r. *Kypriaki Laografia ton Zóon* (Zwierzęta w folklorze cypryjskim). W tej samej publikacji „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias) nazwano „wyjątkowo smacznym” produktem. Cypryjski szef kuchni Andreas Mavrommatis, którego uhonorowano gwiazdką Michelin, powiedział w wywiadzie, że w regionie Pitsilia produkuje się najlepszą *lountza* na Cyprze.

Przetworzone produkty mięsne z regionu Pitsilia, w tym „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias), są z nim nierozzerwalnie związane, dlatego we wszelkich publikacjach lub na stronach internetowych zawierających informacje turystyczne umieszcza się konkretne odniesienia do tych produktów. Na przetworzone produkty mięsne z regionu Pitsilia, w tym oczywiście „Λούντζα Πιτσιλιάς” (Lountza Pitsilias), zwraca się również szczególną uwagę w publikacjach związanych z gastronomią cypryjską, na przykład w publikacji Ministerstwa 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 rozporządzenia)

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