

**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 200 z 15.6.2020, s. 15)

(2020/C 322/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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

„Λούντζα Πιτσιλιάς”/„Lountza Pitsilias”

Nr UE: PGI-CY-02367 – 15.9.2017

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Λούντζα Πιτσιλιάς”/„Lountza Pitsilias”

2. **Państwo lub państwa składające wniosek**

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 Πιτσιλιάς”/„Lountza Pitsilias” jest dojrzałym, suszonym, solonym i 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 Πιτσιλιάς”/„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 – na grzbiecie, po jednej z każdej strony kręgosłupa) 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 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*) oraz, opcjonalnie, mielony kmin rzymski (*Cuminum cyminum*) lub mielony czarny pieprz (*Piper nigrum*).

„Λούντζα Πιτσιλιάς”/„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

Kolor: od ciemnoczerwonego do czarnego na zewnątrz i od jasnoczerwonego do purpurowego wewnątrz.

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

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; produkt można sprzedawać w opakowaniu lub luzem.

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 uprawia się winorośle dominującej w tym regionie lokalnej odmiany „mavro”. Winnice te są położone na obszarze Pitsilia (wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia) i mogą w nich również występować winorośle odmiany „maratheftiko” (vamvakada).

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 na obszarze Pitsilia zyskuje specyficzne właściwości organoleptyczne i jakościowe, które zostają przekazane „Λούντζα Πιτσιλιάς”/„Lountza Pitsilias” i wpływają na właściwości organoleptyczne tego produktu, 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 „Λούντζα Πιτσιλιάς”/„Lountza Pitsilias”, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, obejmują: solenie na sucho przez co najmniej 24 godziny, marynowanie i namaczanie w winie przez 7–10 dni, dodawanie przypraw, wędzenie przez 1–2 tygodnie oraz przechowywanie produktu (w razie potrzeby) w dojrzewalni, aby uzyskać on pożądaną wilgotność.

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 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, Liviadia (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 „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 pożądaną stopień nasycenia aż do samego środka polędwicy i pożądaną 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, ponieważ ma wpływ 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” pożądaną kolor wnętrza. Pod koniec procesu produkt powinien mieć wewnątrz jednolity kolor od jasnoczerwonego do purpurowego.

Klimat na obszarze 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 na obszarze Pitsilia do dziś korzystają z tej wiedzy fachowej w swoich nowoczesnych zakładach.

Gleba i klimat na obszarze 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 „Λούντζα Πιτσιλιάς”/„Lountza 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 obszarem, nadając produktowi intensywny aromat i smak charakterystyczny dla lokalnego wina „Mavro”.

Dzięki swoim właściwościom „Λούντζα Πιτσιλιάς”/„Lountza Pitsilias”, które są efektem wiedzy fachowej producentów i wykorzystania wina z tego obszaru, 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 na obszarze Pitsilia produkuje się najlepszą lountza na Cyprze.

Przetworzone produkty mięsne z obszaru Pitsilia, w tym „Λούντζα Πιτσιλιάς”/„Lountza Pitsilias”, są z nim nierozdzielnie związane, dlatego we wszelkich publikacjach lub na stronach internetowych zawierających informacje turystyczne umieszcza się konkretne odniesienia do tych produktów. Na przetworzone produkty mięsne z obszaru 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

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