

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 202/05)

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

„Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri Pitsilias)

Nr UE: PGI-CY-02368 – 15.9.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri 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

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

Do przygotowania produktu wykorzystuje się następujące surowce:

- świeży udziec wieprzowy (pojedyncza sztuka, która może zawierać tylko następujące kości: kość udową, rzepekę, kość piszczelową, kość strzałkową i stęp) ze zdrowych zwierząt, które poddano ubojowi zgodnie z przepisami (całkowicie wykrwawionych i natychmiast schłodzonych). Prezentowany jest bez skóry (z wyjątkiem odcinka od końcówki do stępu, gdzie skóra może być zachowana pod warunkiem że nie zakrywa mięsa). 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 znajdować się 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),
- opcjonalnie rozgniecioną kolendrę (*Coriandrum sativum*).

„Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri Pitsilias) posiada następujące właściwości:

Właściwości fizyczne

kształt: w kształcie gruszki (typowym dla całej szynki używanej do przygotowania produktu), a po jednej stronie sprasowany (spłaszczony),

masa: 3–5 kg.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne

kolor: od intensywnie czerwonego do czarnego na zewnątrz i od czerwonego do purpurowego wewnątrz, można w nim wyróżnić blade smugi (włókna),

smak: słony z aromatem dymu wędzarniczego, wzmocniony smakiem wina i kolendry (jeśli jej dodano), których użyto do przygotowania produktu,

aromat: charakterystyczny dla wina, dymu i kolendry (jeśli ją dodano),

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

Właściwości chemiczne

zawartość wody: 40–55 %,

chlorek sodu: 5–10 %.

„Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiromeri Pitsilias) oferuje się do spożycia w całości (z kością lub bez kości) lub w plastrach. Ponadto „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiromeri Pitsilias) można wprowadzać do obrotu z zewnętrzną skórką, która tworzy się na powierzchni w wyniku procesu produkcji, lub bez tej skórki. Produkt można wprowadzać do obrotu 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 „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiromeri 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 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 właściwości klimatycznych i morfologicznych regionu Pitsilia wino z tego regionu zyskuje szczególne cechy organoleptyczne i jakościowe, które zostają przekazane „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiromeri Pitsilias) i wpływają na właściwości organoleptyczne produktu, ponieważ istotną częścią procesu produkcji jest marynowanie w winie.

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

Etapy przygotowywania „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiromeri Pitsilias), które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym, obejmują: usunięcie wszelkich zbędnych części (w razie potrzeby), macerowanie w soli na sucho przez pięć do siedmiu dni, marynowanie w wytrawnym winie czerwonym przez co najmniej dwa tygodnie, wędzenie przez co najmniej jeden miesiąc, prasowanie, czas spędzony w dojrzewalni w celu dalszego suszenia oraz dodawanie kolendry (w stosownych przypadkach). Można przeprowadzić tylko etap wędzenia lub połączyć wędzenie z czasem spędzonym w dojrzewalni, ale w obu przypadkach okres ten musi trwać co najmniej dwa i pół miesiąca. Ponadto, aby zapobiec jakiegokolwiek zmianie właściwości fizycznych produktu, usuwanie skórki z powierzchni (powstałej w wyniku procesu produkcji) lub wszelkich innych niepożądanych części „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiromeri Pitsilias) musi być przeprowadzane przez samych producentów na określonym obszarze geograficznym.

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 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, znany jest jako obszar górzysty. Obejmuje on te 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, Chandria.

5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą wniosku o rejestrację nazwy „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri 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 „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri Pitsilias) są efektem wiedzy fachowej producentów, a w szczególności:

Podstawę szynki zaokrągla się (w razie potrzeby), usuwając zbędne części, aby zapewnić równomierne wchłanianie soli, a także równomierne zakwaszenie i uwędownienie całości produktu.

Okres, przez jaki szynka pozostaje w soli, oraz ilość użytej soli różnią się nieznacznie w zależności od wielkości szynki. Większe szynki pozostawia się w niej na dłużej i wymagają one nieco większej ilości soli, aby osiągnąć pożądany stopień nasycenia aż do kości i pożądany smak produktu końcowego.

Na charakterystyczny, intensywny winny smak i aromat oraz charakterystyczny kolor wnętrza „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri 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 jest zanurzone i moczone w winie.

Etapy wędzenia i prasowania mają największe znaczenie dla przygotowywania „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri Pitsilias) i stanowią ważne elementy wiedzy fachowej producentów. Wędzenie będzie decydowało o kolorze zewnętrznym oraz o smaku i aromacie wędzenia, nie wpływając na zmianę uzyskanego na poprzednich etapach produkcji smaku i aromatu wina i kolendry (którą można dodać). Proces wędzenia odbywa się na zimno oraz przebiega w niskiej temperaturze i stopniowo. Intensywność ognia, odległość produktu od ognia i czas wędzenia zależą również od warunków klimatycznych. W miesiącach letnich ogień jest mniej intensywny, a czas potrzebny do osiągnięcia przez produkt pożądanych poziomów wilgotności jest krótszy.

Naprzemienne wędzenie i prasowanie zdecydują o kształcie szynki, jej zawartości wody i konsystencji oraz zapobiegną pogorszeniu się jej jakości. Liczba prasowań zależy od wielkości szynki i warunków klimatycznych. Większe szynki wymagają większej liczby prasowań. Latem, ze względu na wyższe temperatury, do przygotowania produktu potrzeba zazwyczaj mniejszej liczby prasowań.

Jeśli po uwędzeniu kolor wewnątrz produktu i jego konsystencja nie zostaną uznane za takie, jakich oczekiwano, producent umieszcza szynkę w zacienionym, wentylowanym miejscu, aby mogła dojrzeć i uzyskać pożądane właściwości. Konsystencja produktu końcowego powinna być taka, aby każdy plaster był spójny i zwarty, a nie luźny.

Klimat regionu Pitsilia, który charakteryzuje się chłodnymi, suchymi latami i łagodnymi zimami, w połączeniu ze stonkowo 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 „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri 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 „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri Pitsilias), które są efektem wiedzy fachowej producentów i wykorzystania wina z tego regionu, produkt zdobył taką renomę, że został uznany za jedną z najbardziej wystawnych przekąsek (meze) na Cyprze w publikacji P. Xioutasa z 1978 r. [Kypriaki Laografia ton Zóon (Zwierzęta w folklorze cypryjskim)]. W źródłach historycznych, do których w 2013 r. odwołali się N. Patapiou i C. Lazarou w publikacji „Hiomeri: szynka będąca cypryjskim specjałem – dowody historyczne, perspektywy kulinarne i kulturowe”, wspomniano, że „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri Pitsilias) eksportowano do Syrii już w XVIII wieku.

Przetworzone produkty mięsne z regionu Pitsilia, w tym „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri 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 regionu Pitsilia, w tym oczywiście „Χοιρομέρι Πιτσιλιάς” (Hiomeri 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, Florentia Kithraiotou (2009) *Trofi: aformi schesis* (Żywność: podstawa relacji) oraz F. Evangelatou: *Xechasmenes nostimies tou Kypriakou Choriou* (Zapomniane smaki cypryjskiej wsi).

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>
