

**Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

*(La presente pubblicazione annulla e sostituisce il testo pubblicato nella Gazzetta ufficiale C 203 del 17 giugno 2020, pag. 7)*

(2020/C 322/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**«Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias)**

**n. UE: PGI-CY-02369 — 15.9.2017**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Nome**

«Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias)

**2. Stato membro o paese terzo**

Cipro

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Il nome «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) fa riferimento al prodotto stagionato, affumicato e marinato nel vino, preparato senza alcun tipo di conservanti (come nitriti, nitrati o polifosfati), esaltatori di sapidità o altri additivi. Anche le materie prime utilizzate nella sua fabbricazione devono essere prive di qualsiasi tipo di additivo e/o conservante (come nitriti o nitrati).

Per produrlo, occorrono le seguenti materie prime:

- carne suina fresca macinata, proveniente da animali sani e macellati nelle condizioni previste dalla legge (completo dissanguamento e immediata refrigerazione). Al momento della ricezione, vengono effettuati controlli per garantire il colore (rosso chiaro caratteristico), l'odore (di carne fresca) e la temperatura interna (tra 0 e 4 °C);
- budello di suino pre-pulito, salato ed essiccato a una temperatura inferiore a 4 °C. Alla ricezione vengono effettuati controlli per garantirne la purezza e l'odore (fresco);
- vino rosso secco ottenuto da vigneti della varietà locale «Mavro» che possono includere anche viti della varietà «Marathevtiko». Alla ricezione del vino, vengono effettuati controlli per garantire l'aroma (caratteristico della varietà), la gradazione alcolica (tra 12 e 15 %) e il tenore zuccherino (inferiore a 4 g/l);
- sale grosso marino;
- coriandolo (*Coriandrum sativum*) macinato, cumino (*Cuminum cyminum*) macinato e pepe nero (*Piper nigrum*) macinato.

Il «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) presenta le seguenti caratteristiche.

**Caratteristiche fisiche**

Il prodotto può essere venduto al pezzo, tagliato o sotto forma di collana di salsicce in serie da due pezzi.

Tutte le salsicce presentano una forma allungata, stretta e cilindrica.

<sup>(1)</sup> <sup>1</sup>GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Diametro unità: 2-4 cm.

Lunghezza unità: 5-40 cm.

#### Caratteristiche organolettiche

Colore: grigio-marrone scuro tendente al nero all'esterno e malva chiaro all'interno, con spazi bianchi ben distinti costituiti dal grasso.

Aroma: di affumicatura, vino rosso, coriandolo (*Coriandrum sativum*) e cumino (*Cuminum cyminum*).

Sapore: leggermente salato, con un gusto pronunciato di vino rosso, affumicatura, coriandolo, cumino e pepe nero (*Piper nigrum*).

Consistenza: compatta. Durante il taglio, le fette rimangono compatte senza che la carne macinata si sminuzzi.

#### Caratteristiche chimiche:

Umidità: 40 - 60 %

Cloruro di sodio: 1,5 % - 3 %

Tenore di materie grasse: 35 %

Il «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) può essere proposto confezionato o sfuso, intero o tagliato.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Il vino rosso secco utilizzato nella preparazione del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) viene prodotto nella zona geografica delimitata a partire dai vigneti della varietà locale «Mavro», che è predominante nella regione. Tali vigneti sono coltivati nella regione viticola di Pitsilia, i cui vini beneficiano della denominazione di origine controllata, e possono includere anche viti della varietà «Maratheviko» (Vamvakada).

La regione di Pitsilia si distingue per la specifica morfologia e per la qualità dei suoli aventi caratteristiche favorevoli alla viticoltura orientata alla produzione di vino, tra cui ad esempio elevata altitudine, terreni in pendenza, suoli aridi, rocce di origine vulcanica ricche di sedimenti e assenza di precipitazioni durante la maturazione delle uve. Tutte queste peculiarità climatiche e morfologiche della regione di Pitsilia conferiscono al vino locale caratteristiche organolettiche e qualitative che incidono sul prodotto e ne migliorano la qualità organolettica, in quanto la marinatura nel vino costituisce una fase importante del processo di conservazione.

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi della produzione del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) che devono avvenire nella zona geografica delimitata sono: la salatura (a secco) della carne macinata e la marinatura nel vino per almeno 3 giorni, l'aggiunta delle spezie, l'insaccamento dell'impasto di carne macinata in un budello di suino legato a intervalli regolari per formare una collana di «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias), l'affumicatura della collana da 2 a 5 giorni e la fase di riposo nel locale di maturazione (se del caso) al fine di raggiungere il tasso di umidità desiderato dal produttore (paragrafo 3.2).

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Indipendentemente dalla forma (confezionato o sfuso, intero o tagliato), il prodotto deve recare la marcatura ufficiale contenente il nome registrato del prodotto e i recapiti dell'unità di fabbricazione e/o di affettatura e confezionamento (nel caso in cui l'affettatura e il confezionamento non siano effettuati nell'unità di fabbricazione).

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica delimitata di Pitsilia, nota per il suo carattere montuoso, comprende zone a un'altitudine di almeno 700 m, situate all'interno dei confini amministrativi dei seguenti comuni:

Provincia di Nicosia: Agia Eirini, Alithinou, Alona, Apliki, Askas, Gourri, Kannavia, Kourdali, Lagoudera, Lazanias, Livadia Nicosia, Palaichori, Platanistasa, Polistipos, Saranti, Spilia, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi, Kampi

Provincia di Larnaca: Odou

Provincia di Limisso: Agios Theodoros, Agios Ioannis, Agios Konstantinos, Agios Pavlos, Agridia, Agros, Amiantos (Kato) e Amiantos (Pano), Dimes, Zoopigi, Kato Milos, Kiperouna, Pelendri, Potamitissa, Sikopetra, Chandria.

## 5. Legame con la zona geografica

La domanda di registrazione del nome «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) IGP fa leva sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto, sviluppate e preservate attraverso una modalità di preparazione e conservazione naturale che non richiede l'uso di altre sostanze o additivi.

Le caratteristiche del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) sono espressione delle competenze dei produttori. In particolare:

La scelta delle carni dipende da ciascun produttore. I produttori utilizzano carni macinate provenienti da differenti parti del suino (diverse dagli organi vitali) con un tenore di materie grasse variabile. Ciò consente a ciascun produttore di togliere o aggiungere materia grassa. I produttori si basano sulla loro esperienza per completare questo processo e, in ogni caso, la quantità di materia grassa presente nel «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) non deve superare il 35 % in modo che la sua consistenza non sia più molle rispetto a quella desiderata.

La corretta salatura della carne macinata è frutto dell'esperienza dei produttori che la impastano a intervalli regolari per ottenere una distribuzione uniforme del sale e il contenuto di sale desiderato nel prodotto finale.

Le operazioni di salatura e marinatura nel vino sono effettuate contemporaneamente. La carne macinata è marinata nel vino per almeno tre giorni ed è impastata regolarmente in modo che il sapore, l'aroma e il colore caratteristici del vino siano distribuiti uniformemente.

Lo sviluppo del sapore e dell'aroma pronunciati, caratteristici del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias), e il suo colore interno dipendono sia dalla scelta del vino che deve avere idonee caratteristiche aromatiche e chimiche, sia dalla durata della marinatura nel vino. Il vino deve essere rosso, secco e provenire dai vigneti della varietà locale «Mavro» (varietà predominante nella regione con circa l'80 % della superficie totale coltivata a vite), che possono includere anche viti della varietà «Maratheviko».

Alla carne macinata vengono poi aggiunte le spezie, allo stesso modo del sale e del vino.

Le operazioni di salatura, marinatura nel vino, aggiunta delle spezie e impastamento della carne macinata sono fasi importanti del processo di fabbricazione per garantire che tutte le salsicce siano preparate con lo stesso impasto e abbiano le medesime caratteristiche qualitative.

Una volta che l'impasto ha assunto le caratteristiche desiderate dal produttore, si procede all'insaccamento in un budello di suino naturale chiuso all'estremità e legato a intervalli regolari per formare una collana di «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias). Durante l'insaccamento e la legatura del budello, il fatto di praticare piccoli fori per evitare l'umidità in eccesso costituisce una prassi importante che fa parte della competenza dei produttori. In caso di umidità eccessiva, il prodotto finale non presenterebbe infatti l'omogeneità richiesta a causa della presenza di bolle d'aria.

Anche l'affumicatura rappresenta un aspetto essenziale della competenza dei produttori, in quanto determina il sapore, l'aroma, la consistenza e il colore del prodotto finale. L'affumicatura è inoltre la fase del processo di fabbricazione nel corso della quale il colore esterno del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) cambia e diventa più scuro al termine dell'operazione. L'affumicatura è delicata, graduale ed effettuata a freddo. L'intensità del fuoco, la durata dell'affumicatura, la distanza tra la collana di salsicce e il fuoco, così come la regolarità della rotazione delle salsicce nell'affumicatoio sono tutti elementi che dipendono dall'esperienza dei produttori e grazie ai quali il prodotto finale raggiunge l'affumicatura, ma senza che il sapore e l'aroma ottenuti durante la marinatura nel vino e nelle spezie risultino alterati. L'intensità del fuoco varia a seconda delle condizioni climatiche, in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto e la sua consistenza. Infatti, se durante l'affumicatura l'intensità del fuoco è elevata, la consistenza del prodotto finale diventa più "crocante" e il suo colore esterno più scuro, il che non è auspicabile.

Analogamente, l'affumicatura e la fase di riposo nel locale di maturazione (se del caso) sono operazioni che consentono al prodotto di raggiungere il tasso di umidità desiderato e di acquisire la consistenza compatta, caratteristica al consumo, diversamente da prodotti simili non affumicati/maturati.

Il clima della regione di Pitsilia, caratterizzato da estati fresche e asciutte e inverni miti, associato ai terreni in pendenza, poco fertili, ha contribuito allo sviluppo della produzione e della conservazione a temperatura ambiente dei prodotti trasformati, consentendo alle famiglie di disporre di carne tutto l'anno. Le competenze produttive sono rimaste invariate, tramandandosi di generazione in generazione, e sono tuttora utilizzate nei moderni impianti dei produttori della regione di Pitsilia.

Inoltre le condizioni pedoclimatiche della regione di Pitsilia hanno sempre contribuito, rispetto ad altre regioni, alla produzione di una minore quantità di uva, ma con un succo ricco di polifenoli. Insieme ad altre competenze produttive, i produttori del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) hanno ereditato l'«eccellente vino nero» citato da N. Ierides (1903) in «Σύντομος Ιστορία της Κύπρου» (Breve storia di Cipro): tutti elementi che hanno concorso a rafforzare ulteriormente il legame tra il prodotto e la regione, conferendo al «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias) l'aroma e il sapore intensi del vino locale «Mavro».

Le caratteristiche del «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias), frutto delle competenze dei produttori e dell'utilizzo del vino della regione, hanno permesso a questo prodotto di acquisire una reputazione alla stregua del «Pafitiko Loukaniko» e di essere considerato una delle migliori salsicce cipriote, come indicato in particolare da P. Xioutas (1978) in «Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων» (Gli animali nel folklore cipriota).

I prodotti trasformati a base di carne di Pitsilia, tra cui il «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» (Loukaniko Pitsilias), sono caratterizzati da un legame inscindibile con la propria regione e in tal senso sono citati in pubblicazioni e/o siti web contenenti informazioni di tipo turistico e/o gastronomico che vi fanno specifico riferimento [ministero dell'Agricoltura, delle risorse naturali e dell'ambiente, 2011: «Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου» (Mappa culinaria di Cipro) e «Τροφή: Αφορμή Σχέσης» (Cibo e relazioni) di Florentia Kithraiotou (2009)].

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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

---