

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni ghar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

*(Din il-pubblikazzjoni tissostitwixxi t-test ippublikat fil-ĠU C 200, 15.6.2020, p. 15)*

(2020/C 322/11)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

Dokument Uniku

**“ΛΟΥΝΤΖΑ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ”/“LOUNTZA PITSILIAS”**

**Nru tal-UE: PGI-CY-02367 — 15.9.2017**

**DOP ( ) IĠP (X)**

**1. Isem/Ismijiet**

“Λούντζα Πίτσιλιás”/“Lountza Pitsilias”

**2. Pajjiż(i) applikant(i)**

Ċipru

**3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

**3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)**

L-“Λούντζα Πίτσιλιás”/il-“Lountza Pitsilias” huwa prodott tal-laħam immaturat, immellħ, affumikat u mmarinat fl-inbid; dan jiġi mħejji mill-flett tal-majjal. Dan jiġi prodott mingħajr iż-żieda ta' kwalunkwe preservattiv (eż. nitrati, nitriti, polifosfati), sustanza li tqawwi t-toghħma jew kwalunkwe addittiv ieħor. Lanqas il-materja prima li tintuża għat-tħejjija tal-“Λούντζα Πίτσιλιás”/“Lountza Pitsilias” ma jkun fiha addittivi jew preservattivi (eż. nitrati, nitriti).

Dawn li ġejjin jintużaw fit-tħejjija ta' dan il-prodott:

- flett tal-majjal frisk (kull annimal għandu żewġ fletti fuq wara, wiehed fuq kull naha tal-kolonna vertebrali), minn annimali f'saħħithom li jkunu nqatlu f'konformità mal-liġi (żvinati kompletament u mkesshin immedjatament). Mal-wasla tiegħu, jitwettqu kontrolli fuq il-kulur (aħmar ċar karatteristiku), ir-riħa (tajba), it-temperatura interna (bejn 0 °C u 7 °C) u l-pH (bejn 5,3 u 6);
- inbid aħmar xott minn vinji li jkabbru dwieli tal-varjetà lokali Mavro u possibbilment tal-varjetà Maratheftiko wkoll. Meta jasal l-inbid, jitwettqu kontrolli fuq l-aroma (karatteristika tal-varjetà), il-kontenut ta' alkoħol (bejn 12 % u 15 %) u l-kontenut ta' zokkor (anqas minn 4 g/litru);
- melħ ohxon (tal-baħar);
- kosbor imfarrak (*Coriandrum sativum*) u, b'mod fakultattiv, kemmun mithun (*Cuminum cyminum*) u/jew bżar iswed mithun (*Piper nigrum*).

Il-karatteristiċi tal-“Λούντζα Πίτσιλιás”/“Lountza Pitsilias” huma dawn li ġejjin:

Karatteristiċi fiżiċi

Forma: twila, dejqa u ċilindrika b'sezzjoni trasversali kemxejn ellittika u li tidjieg lejn it-truf.

Piż: 0,8-2,5 kg.

Karatteristiċi organolettiċi

Kulur: kulur aħmar skur jagħti fl-iswed fuq in-naħa ta' barra u aħmar ċar jagħti fil-vjola fuq in-naħa ta' ġewwa.

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Aroma: nbid ahmar, kosbor (u/jew kemmun) u affumikar.

Toghma: kemxejn mielha u affumikata, imsaħha bit-toghma tal-inbid, tal-kosbor u/jew tal-kemmun u tal-bżar iswed (meta jżiedu l-ahħar tnejn) li jintużaw fit-thejġija tiegħu.

Sawra: kumpatta, koeżiva, mingħajr linji li jisseparaw il-fibri tal-muskoli, kemxejn iebes biex tomoghdu.

Karatteristiċi kimiċi

Kontenut ta' ilma: 40 %-60 %;

Klorur tas-sodju: 3-7 %.

L-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/il-“Lountza Pitsilias” jiġi ppreżentat biex ikun ikkonsmat shiħ jew imqatta' u jista' jinbiegħ ippakkjat jew mhux ippakkjat.

### 3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-inbid ahmar xott li jintuża fit-thejġija tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias” jiġi prodott fiż-żona ġeografika ddefinita minn vinji li jkabbru dwieli tal-varjetà lokali predominanti Mavro. Dawn il-vinji jinsabu fiż-żona ta' Pitsilia (inbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata) u jistgħu jkabbru dwieli tal-varjetà Maratheftiko (Vamvakada).

Iż-żona ta' Pitsilia hija kkaratterizzata minn morfologġija u minn kwalità speċjali tal-ħamrija, b'karatteristiċi li huma ta' benefiċċju għall-kultivazzjoni tal-gheneb għall-produzzjoni tal-inbid, b'ħal altitudni għolja, art hawlija u inklinata, blat vulkaniku mittiekel u n-nuqqas ta' xita waqt li l-gheneb jimmatura. Dawn il-pekuliaritajiet klimatiċi u morfologiċi kollha jagħtu lill-inbid prodott fiż-żona ta' Pitsilia karatteristiċi organolettiċi u ta' kwalità speċjali li huma ttrasferiti lill-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/il-“Lountza Pitsilias” u jinfluwenzaw il-karattru organolettiku tiegħu, billi l-immersjoni fl-inbid hija parti importanti mill-proċess ta' preservazzjoni.

### 3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-passi fit-thejġija tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias” li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika ddefinita huma: it-tmelliħ fin-niexef għal tal-anqas 24 siegħa, l-immersjoni u l-maċerazzjoni fl-inbid għal 7-10 jjiem, iż-żieda ta' ħwawar, l-affumikar għal ġimgħa sa ġimgħtejn u ż-żamma tal-prodott fil-kamra tal-maturazzjoni (kif meħtieġ) biex jingħata l-kontenut mixtieq ta' ndewwa.

### 3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

### 3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Tkun xi tkun il-forma li fiha jiġi ppreżentat il-prodott (ippakkjat jew mhux ippakkjat, shiħ jew imqatta'), dan għandu jkollu tikkettar xieraq li jiddikjara l-isem irreġistrat u d-dettalji tal-impjant fejn ġie prodott u/jew imqatta' u pakkjat (jekk it-tfettit u l-ippakkjar ma jseħħux fl-impjant tal-produzzjoni).

## 4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika ddefinita, Pitsilia, hija magħrufa li hija muntanjuża. Din tinkludi żoni b'altitudni ta' 700 metru jew aktar fil-konfini amministrattivi tal-lokalitajiet li ġejjin:

Id-Distrett ta' Nicosia: Agia Eirini, Alithinou, Alona, Apliki, Askas, Gourri, Kannavia, Kourdali, Lagoudera, Lazanias, Livadia (Nicosia), Palechori, Platanistasa, Polystypos, Saranti, Spilia, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi u Kambi;

Id-Distrett ta' Larnaca: Odou;

Id-Distrett ta' Limassol: Agios Theodoros, Agios Ioannis, Agios Konstantinos, Agios Pavlos, Agridia, Agros, Kato Amiantos, Pano Amiantos, Dymes, Zoopigi, Kato Mylos, Kyperounta, Pelendri, Potamitissa, Sykopetra u Chandria.

## 5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-isem “Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias” hija bbażata fuq il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tal-prodott, li jiġu żviluppati u ppreservati bħala riżultat ta' proċess ta' produzzjoni li ma jeħtieġx l-użu ta' kwalunkwe addittiv jew sustanza awżiljarja oħra.

Il-karatteristiċi tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias” huma r-riżultat tal-għarfien espert tal-produtturi tiegħu, b'mod partikolari dawn li ġejjin:

It-tul ta' hin li l-flett jithalla fil-melħ u l-kwantità ta' melħ użat ivarjaw f'it skont id-daqs tiegħu. Lountza ta' daqs akbar jithalla għal aktar hin u jehtieg f'it aktar melħ biex jinkisbu l-grad mixtieq ta' assorbiment saċ-ċentru tal-flett u t-togħma mixtieqa tal-prodott finali.

It-togħma u l-aroma qawwija karatteristiċi tal-inbid u l-kulur karatteristiku tan-naħa ta' ġewwa tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias” jiġu influwenzati mill-ghażla tal-inbid aħmar xott xieraq (f'termini ta' aroma u karatteristiċi kimiċi) minn vinji li jkabbro dwieli tal-varjetà lokali predominanti Mavro (li jammontaw għal madwar 80 % tal-erja totali mhawla bid-dwieli), possibbilment flimkien ma' dwieli tal-varjetà hamra Maratheftiko, u mit-tul ta' zmien li l-flett jiġi mmaċerat fl-inbid.

Il-kwantità ta' hwawar miżjuda, li bħall-melħ tiġi ddeterminata mid-daqs tal-flett, hija bbażata fuq l-esperjenza tal-produtturi. Iż-zieda ta' kwantità xierqa ta' hwawar se tiddetermina t-togħma u l-aroma tal-prodott.

L-istadju tal-affumikar huwa importanti minhabba li dan jinfluwenza t-togħma, l-aroma, is-sawra u l-kulur tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias”. Il-proċess tal-affumikar huwa hafif, gradwali u kiesaħ. L-intensità tan-nar, it-tul tal-affumikar, id-distanza tal-flett tal-majjal min-nar innifsu u kemm tinbidel regolament il-pożizzjoni tal-fletti tal-majjal fl-affumikatur jiġu deċiżi abbażi tal-esperjenza tal-produtturi, filwaqt li jitqiesu d-daqs tal-flett u l-kundizzjonijiet klimatiċi. Matul ix-xhur tas-sajf, meta t-temperatura tkun oghla u l-livelli ta' umdiċa jkunu aktar baxxi, in-nar għandu jkun anqas qawwi u t-tul ta' zmien tal-affumikar ikun iqsar. Fl-aħħar tal-istadju tal-affumikar, il-prodott ikun kiseb aroma u togħma karatteristiċi ta' affumikar, flimkien mal-aroma u t-togħma dderivati mill-inbid, mill-kosbor u minn hwawar oħra (li setgħu gew miżjuda), u dan huwa dak li jiddistingwi l-prodott minn prodotti simili li mhumiex affumikati.

Il-proċess tal-affumikar flimkien maż-zmien imqatta' fil-kamra tal-maturazzjoni (fejn meħtieġ) jiddeterminaw il-kontenut tal-ilma u s-sawra tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias”. Huwa importanti hafna li l-affumikar ikun hafif, sabiex is-sawra tal-prodott meta jitqatta' tkun kompatta u koeżiva aktar milli ratba u mahlula. Il-proċess tal-affumikar u ż-zmien imqatta' fil-kamra tal-maturazzjoni (fejn meħtieġ) jaġixxu wkoll flimkien mal-inbid biex jinħoloq il-kulur intern mixtieq tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias”. Fl-aħħar tal-proċess, il-prodott għandu jkollu kulur aħmar ċar konsistenti li jagħti fil-vjola fin-naħa ta' ġewwa tiegħu.

Il-klima taż-żona ta' Pitsilia, li hija kkaratterizzata minn sjuv xotti u friski u xtiewi moderati, flimkien mal-art inklinata u relattivament infertili, għenu biex jiġi żviluppat il-proċess tal-produzzjoni u l-preservazzjoni tal-prodotti tal-laħam ipproċessati f'kundizzjonijiet ambjentali, li bis-saħħa tagħhom il-laħam seta' jkun disponibbli għall-familji matul is-sena kollha mingħajr il-htieġa li jinħażen fix-xaħam (bħal f'reġjuni oħra). L-għarfien espert fil-produzzjoni ta' dawn il-prodotti baqa' l-istess u ġie mgħoddi minn generazzjoni għal oħra; dan l-għarfien espert għadu jintuża llum il-ġurnata mill-produtturi fiż-żona ta' Pitsilia fil-facilitajiet moderni tagħhom.

Il-hamrija u l-klima taż-żona ta' Pitsilia dejjem ikkontribwixxew għall-volum anqas ta' għeneb prodott hemmhekk milli f'reġjuni oħrajn, b'meraq li huwa rikk fil-polifenoli. Flimkien ma' għarfien espert iehor dwar il-produzzjoni, il-produtturi tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias” wirtu wkoll l-inbid iswed eċċellenti msemmi minn N. Ierides (1903: Brief History of Cyprus); dan ikompli jsaħħaħ il-konnessjoni bejn il-prodott u ż-żona, u jagħtih l-aroma u t-togħma qawwija karatteristiċi tal-inbid lokali Mavro.

Il-karatteristiċi tal-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/“Lountza Pitsilias”, li huma r-riżultat tal-għarfien espert tal-produtturi u tal-użu tal-inbid taż-żona, huma dawk li tawh reputazzjoni bħala “ikla hafifa lussuża”, skont P. Xioutas, 1978: *Kypriaki Laografia ton Zóon* (Annimali fil-Folklor Ċiprijott). Fl-istess pubblikazzjoni ssir referenza għall-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/għal-“Lountza Pitsilias” bħala li għandu “togħma estremament tajba”. Tabilhaqq, il-kok Ċiprijott Andreas Mavrommatis, li nġhata stilla Michelin, f'intervista qal li r-reġjun ta' Pitsilia jipproduċi l-aqwa lountza f'Ċipru.

Il-prodotti tal-laħam ipproċessat ta' Pitsilia, inkluż l-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/il-“Lountza Pitsilias”, huma relatati b'mod inseparabbli ma' din iż-żona, għalhekk kwalunkwe pubblikazzjoni u/jew sit web b'informazzjoni turistika jagħmlu referenza speċifika għalihom. Issir referenza partikolari għall-prodotti tal-laħam ipproċessat miż-żona ta' Pitsilia, inkluż ovvjament l-“Λούτζα Πιτσιλιάς”/il-“Lountza Pitsilias”, anke f'pubblikazzjonijiet relatati mal-gastronomija ta' Ċipru, pereżempju l-Ministeru tal-Agricoltura, ir-Riżorsi Naturali u l-Ambjent, 2011: *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* (Mappa Kulinarja ta' Ċipru), u Florentia Kithraiotou, 2009: *Trofi: aformi schesis* (Ikel: bażi għal relazzjoni).

### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) tar-Regolament)

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