

**Publikacja wniosku 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**  
(2015/C 189/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„ΠΑΦΙΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ” (PAFITIKO LOUKANIKO)**

**Nr UE: CY-PGI-0005-01244 – 17.07.2014**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

**1. Nazwa**

„Παφίτικο Λουκάνικο” (Pafitiko Loukaniko)

**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 noszącego nazwę podaną w pkt 1**

„Pafitiko Loukaniko” to kielbasa wytwarzana z siekanego mięsa wieprzowego (wykorzystuje się całe zwierzę). Po usunięciu kości i tłuszczu mięso jest mielone i macerowane w wytrawnym czerwonym winie wyprodukowanym w okolicach Pafos, z dodatkiem soli. Gdy mięso już dojrzeje, umieszcza się je w naturalnej wieprzowej osłonce. Każdy kawałek jest skręcany, tak że każdy sznur kielbasek składa się z 6–10 kawałków (*teratsia*). Wieszka się je, aby schły przez dwa lub trzy dni w zamkniętym pomieszczeniu w kontrolowanych warunkach, przy maksymalnej temperaturze 45 °C i niskiej wilgotności. Kielbasę „Pafitiko Loukaniko” można spożywać ugotowaną na różne sposoby.

Kielbasa „Pafitiko Loukaniko” odznacza się następującymi właściwościami (każdy kawałek):

Cechy fizyczne:

Kształt: podłużny, wąski, cylindryczny.

Wielkość: średnica około 3 cm, długość i masa różnią się w zależności od upodobań producenta.

Właściwości chemiczne:

pH: 4–5,5, białko: 20–30 %, tłuszcz: 22–35 %, wilgotność: 38–48 %, chlorek sodu (sól): 1,5–2,5 %

Właściwości organoleptyczne:

Kolor: brązowy, z plamkami w kolorze od białego do ciemnobrązowego (prawie czarnego).

Tekstura: gładka na powierzchni.

Smak: gotowe kielbaski mają charakterystyczny smak, jaki nadają im wino i wszystkie dodane przyprawy (w szczególności kolendra, kmin rzymski i czarny pieprz).

Aromat: aromat wina i dodanych przypraw (w szczególności kolendry, kminu rzymskiego i czarnego pieprzu).

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

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

Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

- Świeże mięso wieprzowe ze zdrowych zwierząt, które zostały poddane ubojowi zgodnie z przepisami (całkowicie wykrwawione i natychmiast schłodzone). W momencie dostawy mięso musi być jasnoczerwone i mieć świeży zapach, temperaturę 0–7 °C (zgodnie z rozporządzeniami Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 <sup>(2)</sup> i (WE) nr 853/2004 <sup>(3)</sup> z późniejszymi zmianami lub zastąpieniami) oraz pH 5,3–6.
- Umytą i wyczyszczoną osłonkę wieprzową umieszcza się w soli w temperaturze poniżej 3 °C. W momencie dostawy dokonuje się kontroli w celu upewnienia się, że osłonka jest czysta i świeżo pachnie.
- Wytrawne czerwone wino produkowane jest w wytwórniach wina lub przez producentów z dystryktu Pafos z lokalnej odmiany winogron Mavro uprawianej w tym samym dystrykcie. Przy dostawie wino jest poddawane kontroli w celu upewnienia się, że ma ono właściwy aromat, że zawartość alkoholu wynosi 12–14 %, a zawartość cukru wynosi poniżej 4 g/l.
- Gruboziarnista sól kuchenna (nie stosuje się soli drobnoziarnistej, żeby mięso nie wchłonęło zbyt wielkiej jej ilości).
- Obowiązkowo dodawane przyprawy: zmielona kolendra, kmin rzymski i czarny pieprz.
- Można również według upodobania dodawać inne przyprawy: zmielony cynamon, zmielone goździki i całe lub zmielone owoce pistacji kleistej.

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

Przetwarzanie i produkcja „Pafitiko Loukaniko”.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granice administracyjne dystryktu Pafos.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar geograficzny, tzn. dystrykt Pafos, swą specyfikę zawdzięcza warunkom klimatycznym i hydrogeologicznym (wilgotne, zachodnie wiatry, duże opady deszczu, bryza itd.), które wywierają wpływ na uprawę i dojrzewanie lokalnych winogron, a zatem na jakość i właściwości wina. Ponadto bogata tradycja i folklor świadczą o umiejętnościach i doświadczeniu lokalnej ludności w wytwarzaniu kielbasy „Pafitiko Loukaniko”.

5.2. *Specyfika produktu*

Specyficzną cechą kielbasy „Pafitiko Loukaniko” jest przede wszystkim renoma, jaką ona się cieszy w porównaniu do innych podobnych produktów. Jej szczególne właściwości, przede wszystkim jej smak, zapach i wygląd, są wynikiem tradycyjnej wiedzy fachowej przekazywanej z pokolenia na pokolenie oraz właściwości wina produkowanego z winogron odmiany Mavro uprawianych w wyznaczonym obszarze geograficznym, a w szczególności na obszarach dystryktu położonych na wysokości ponad 500 m n.p.m. Zgodnie z tym, co pisze Florentia Kithraiotou w książce zatytułowanej „The Book of Cyprus Wine” (Księga win cypryjskich) środowisko i warunki, w jakich rośnie winorośl i dojrzewają jej owoce, są jednym z najważniejszych czynników wywierających wpływ na właściwości produkowanego wina. Zatem kielbasa „Pafitiko Loukaniko” zawdzięcza swoje cechy charakterystyczne winu, a wino zawdzięcza je glebie i klimatowi dystryktu Pafos.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

<sup>(3)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Fachowa wiedza producentów w wyznaczonym obszarze geograficznym ma podstawowe znaczenie dla szczególnych właściwości końcowego produktu. Poświadczają to historyczne i tradycyjne źródła, takie jak „Kypriaki Laografia ton Zóon” [Zwierzęta w tradycji Cypru] autorstwa P. Xioutasa, „Kypriaka Ithi kai Ethima” [Obyczaje i zwyczaje na Cyprze] napisana przez G. Papacharalambousa oraz „I Geroskipou - istoriki kai laografiki meleti” [Geroskipou – historia i folklor] autorstwa S. Chatzikipriakou, w których mówi się o rytualnym uboju świń, konieczności znalezienia sposobu na przechowywanie mięsa w czasach, gdy brak było odpowiednich technologii, oraz o sposobie wytwarzania kiełbasy „Pafitiko Loukaniko”. Wymienione opracowania podkreślają wysoką jakość kiełbasek, które tak wówczas, jak i obecnie zaliczają się do najbardziej znanych na Cyprze, jak potwierdzają ostatnie badania, publikacje, przewodniki i strony internetowe poświęcone turystyce, np. „I politismiki klironomia tis Pafou kai i apihisi tis stous neous” [Dziedzictwo kulturowe Pafos i jego atrakcyjność dla młodzieży] (praca naukowa) autorstwa K. Sousouri, strona internetowa <http://www.all4cyprus.com/kypriaki-kouzina>, Kulinarna Mapa Cypru (Departament Rolnictwa, 2010) oraz „Paradosiaki Diatrofi Prosfigikon kai Ektos Sinoron Ellinismou” [Tradycyjna dieta uchodźców greckich i greckiej diaspory] (T. Tsourí, et al.). Wreszcie na właściwości kiełbasy „Pafitiko Loukaniko” w dużej mierze wywiera wpływ stosowanie w procesie produkcji wina wytworzonego z winogron odmiany Mavro uprawianych w wyznaczonym obszarze geograficznym.

### Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi przedmiotowego rozporządzenia <sup>(4)</sup>)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Προδιαγραφή\\_Παφίτικο%20Λουκάνικο.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Προδιαγραφή_Παφίτικο%20Λουκάνικο.pdf)

---

<sup>(4)</sup> Zob. przypis 1.