

**Pubblicazione 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**

(2020/C 202/05)

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 della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς» (Hiromeri Pitsilias)**

**N. UE: PGI-CY-02368 – 15.9.2017**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Nome**

«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς» (Hiromeri 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**

L'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» è un prodotto stagionato a base di carne essiccata, salata, affumicata e marinata nel vino, che viene preparato senza alcun tipo di conservanti (come nitriti, nitrati o polifosfati), esaltatori di sapidità o altri additivi. Anche le materie prime utilizzate nella fabbricazione dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» devono essere prive di qualsiasi tipo di additivo e/o conservante (come nitriti e nitrati).

Per produrlo, occorrono le seguenti materie prime:

- coscia di suino fresca (in un unico pezzo con uno scheletro osseo costituito dalle seguenti ossa: coscia, rotula, tibia, perone e piede) di animali sani e macellati secondo le condizioni previste dalla legge (completo dissanguamento e immediata refrigerazione); la coscia deve essere priva di pelle (ad eccezione della parte superiore del tarso, dove possono permanere resti di pelle, purché non coprano la carne). Al momento della ricezione, vengono effettuati controlli per garantire il colore (rosso chiaro caratteristico), l'odore (di carne fresca), la temperatura interna (tra 0 e 7 °C) e il pH (tra 5,3 e 6);
- vino rosso secco proveniente da vigneti della varietà locale Mavro in cui possono trovarsi 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;
- eventualmente coriandolo (*Coriandrum sativum*) macinato.

L'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche:

Forma: piriforme (forma caratteristica del prosciutto intero utilizzato per preparare il prodotto) e pressata (appiattita) su un lato.

Peso: 3-5 kg.

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

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso scuro intenso tendente al nero all'esterno e rosso tendente al viola all'interno. La parte interna può presentare venature di colore chiaro (fibre).

Sapore: salato e affumicato, esaltato dal vino e dal coriandolo (facoltativo) utilizzati nella preparazione del prodotto.

Aroma: caratteristico del vino, dell'affumicatura e del coriandolo (se usato).

Consistenza: compatta, senza linee divisorie tra le fibre muscolari, leggermente soda in bocca.

Caratteristiche chimiche:

umidità: 40-55 %

cloruro di sodio: 5-10 %

L'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» può essere venduto sia intero (con o senza osso) che tagliato e può presentarsi con o senza la crosta superficiale che si forma durante il processo di fabbricazione. L'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» può essere commercializzato sia confezionato che sfuso.

### 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 dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» viene prodotto nella zona geografica delimitata a partire dai vigneti della varietà locale *Mawro*, che è predominante nella regione. Questi vigneti si trovano nella regione viticola di Pitsilia, i cui vini beneficiano della denominazione di origine protetta, e possono includere anche viti della varietà *Marathevtiko (Vamvakada)*.

La regione di Pitsilia si distingue per la specifica morfologia e per la qualità dei suoli con 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 sull'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» e ne migliorano la qualità organolettica, in quanto la marinatura nel vino costituisce una fase importante del processo di produzione.

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

Le fasi di produzione dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» che devono avere luogo nella zona geografica delimitata sono: la rimozione di qualsiasi parte superflua (ove opportuno), la salatura a secco per 5-7 giorni, la marinatura nel vino rosso e secco per almeno due settimane, l'affumicatura per almeno un mese, la pressatura, la stagionatura nel locale di maturazione per aumentare la perdita d'acqua e l'aggiunta del coriandolo (se del caso). È possibile effettuare solo l'affumicatura oppure combinarla alla stagionatura nel locale di maturazione; in entrambi i casi, la durata minima dell'operazione è di due mesi e mezzo. Analogamente, la rimozione della crosta superficiale (che si forma a seguito del processo di fabbricazione) o di qualsiasi altra parte indesiderata dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» deve essere effettuata dai produttori stessi all'interno della zona geografica delimitata per evitare qualsiasi alterazione delle caratteristiche fisiche del prodotto.

### 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 (qualora 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 Nicosie, 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 «Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» fa leva sulle caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto, sviluppate e preservate grazie alla preparazione e alla conservazione che non richiedono l'uso di altre sostanze o additivi.

Lo sviluppo delle caratteristiche dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» dipende dalle competenze dei produttori, tra cui in particolare:

il fatto di dare una forma arrotondata alla base del prosciutto (se del caso) rimuovendo le parti superflue per ottenere un assorbimento uniforme del sale, oltre a un'acidificazione e a un'affumicatura omogenee su tutto il prodotto.

La durata di salatura del prosciutto e la quantità di sale variano leggermente a seconda delle dimensioni del prosciutto. I pezzi grandi devono rimanere più a lungo sotto sale per raggiungere fino all'osso il grado di assorbimento desiderato e ottenere il sapore ricercato del prodotto finale.

Lo sviluppo del sapore e dell'aroma pronunciati, caratteristici dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias», e il colore interno dipendono sia dalla durata di marinatura della carne nel vino, sia dalla scelta del vino che deve avere idonee caratteristiche aromatiche e chimiche, 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*.

L'affumicatura e la marinatura sono fasi importanti della produzione dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» ed elementi essenziali della competenza dei produttori. L'affumicatura determina il colore esterno, l'aroma e il sapore, senza alterare il profumo e il gusto del vino e del coriandolo (facoltativo) ottenuti nelle fasi di produzione precedenti. L'affumicatura è delicata, graduale ed effettuata a freddo. L'intensità del fuoco, la distanza del prodotto dal fuoco e la durata dell'affumicatura dipendono inoltre dalle condizioni climatiche. Durante i mesi estivi, l'intensità del fuoco deve essere inferiore e il tempo di affumicatura ridotto.

L'alternanza di affumicatura e compressione determina la forma del prosciutto, il suo tasso di umidità e la consistenza, proteggendolo da ogni eventuale alterazione. Il numero delle compressioni dipende dalle dimensioni del prosciutto (nei prosciutti più grandi, il numero delle compressioni è maggiore) e dalle condizioni climatiche. In estate, a causa delle temperature più elevate, il numero delle compressioni necessarie per la fabbricazione del prodotto è generalmente inferiore.

Una volta terminata l'affumicatura, se il produttore ritiene che il colore interno e la consistenza del prodotto non siano quelli desiderati, il prosciutto viene collocato in uno spazio ventilato e al riparo dalla luce per consentirne la maturazione e lo sviluppo delle caratteristiche ricercate. La corretta consistenza del prodotto finale è raggiunta quando le fette diventano dense, compatte e per nulla flosce.

Il clima della regione di Pitsilia, caratterizzato da estati fresche e asciutte e inverni miti, e i terreni in pendenza, poco fertili, hanno contribuito allo sviluppo della produzione e della conservazione a temperatura ambiente dei prodotti trasformati, consentendo alle famiglie di disporre di carne tutto l'anno senza la necessità di conservarla nel grasso (come avveniva in altre regioni). Le competenze nella fabbricazione dei prodotti trasformati 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 dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» hanno ereditato gli «eccellenti vini neri» citati da N. Ierides (1903) in «*Σύντομος Ιστορία της Κύπρου*» (Breve storia di Cipro): tutti elementi che rafforzano il legame tra il prodotto e la regione, conferendo all'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» l'aroma e il sapore intensi del vino locale *Mavro*.

Le caratteristiche dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias», frutto delle competenze dei produttori e dell'utilizzo del vino della regione, hanno permesso a questo prodotto di acquisire una reputazione tale da essere considerato un «suntuoso accompagnamento», come indicato in particolare da P. Xioutas (1978) in «*Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων*» (Gli animali nel folclore cipriota). Infatti, secondo i riferimenti storici di N. Patapiou e C. Lazarou (2013): «*Hiromeri: A Specialty Ham of Cyprus—Historical Evidence, Culinary and Cultural Perspectives*» (Hiromeri: Una specialità, un prosciutto - testimonianze storiche, prospettive culinarie e culturali), l'esportazione dell'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias» verso la Siria risale al XVIII secolo d.C.

I prodotti trasformati a base di carne di Pitsilia, tra cui l'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias», sono caratterizzati da un legame inscindibile con la loro regione e in tal senso sono citati in pubblicazioni e/o siti Internet contenenti informazioni turistiche che vi fanno specifico riferimento. Pubblicazioni relative alla gastronomia di Cipro - come «Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου» (Mappa culinaria di Cipro) del ministero dell'Agricoltura, delle risorse naturali e dell'ambiente (2011), «Τροφή: Αφορμή Σχέσης» (Cibo e relazioni) di Florentia Kithraiotou (2009) e «Ξεχασμένες νοστιμιές του Κυπριακού Χωριού» (I gusti dimenticati del villaggio cipriota) di F. Evangelatou - citano espressamente i prodotti trasformati a base di carne della regione di Pitsilia, tra cui ovviamente l'«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias».

**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>

---