

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**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**

(2022/C 131/12)

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

«MAKAPONIA THΣ ΣΜΙΛΑΣ / MAKARONIA TIS SMILAS / MAKAPONIA TOY SKΛINITZIOY / MAKARONIA TOU SKLINITZIOU»

N. UE: PGI-CY-02763 – 5.3.2021

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome/i dell'IGP**

«Μακαρόνια της Σμίλας / Makaronia tis Smilas / Μακαρόνια του Σκλινιτζιού / Makaronia tou Sklinitziou»

**2. Stato membro o paese terzo**

Cipro

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.5. Pasta alimentare

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

I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» sono un tipo di pasta essiccata ottenuta miscelando farina di grano duro con un po' di sale e acqua e/o un altro tipo di farina con semola, sale e acqua. Possono anche essere preparati con olio di oliva.

Caratteristiche fisiche

I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» presentano un piccolo foro che li attraversa longitudinalmente e hanno forma visibilmente irregolare, dovuta principalmente al fatto che l'impasto essiccato (Makaronia) è più sottile alle estremità che al centro.

Lunghezza: da 3 a 6 cm

Spessore: da 0,3 a 0,7 cm (nel punto più spesso)

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Colore: biancastro

Consistenza: superficie dura e liscia

Caratteristiche chimiche

Tenore di umidità: inferiore al 12 %

Carboidrati: 70-80 %

Sale: inferiore all'1 %

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

-

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

I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» sono prodotti secondo le seguenti fasi, eseguite nella zona geografica delimitata:

- preparazione dell'impasto mescolando le materie prime;
- riposo;
- taglio in piccoli pezzi;
- modellazione di ciascun pezzo con uno stelo di giunco (sklinitzi);
- essiccazione.

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

I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» sono confezionati in imballaggi trasparenti. La confezione consente al consumatore di vedere le caratteristiche del prodotto, in particolare la sua forma relativamente irregolare, la sua consistenza e il suo caratteristico foro longitudinale, che ne dimostrano la fabbricazione a mano.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato all'interno della zona geografica delimitata, per garantire una buona tracciabilità ed evitare che venga danneggiato. Il trasporto del prodotto da confezionare al di fuori della zona di produzione aumenterebbe la probabilità di alterarne la qualità e di danneggiarlo, in quanto rischierebbe di essere schiacciato e/o frantumato.

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

Sull'imballaggio devono figurare:

- la dicitura «χειροποίητα ζυμαρικά» (cheiropoïta zymariká), che significa «pasta fatta a mano»;
- un riferimento allo «sklinitzi» (stelo di giunco) utilizzato per modellare la forma.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'intero territorio della Repubblica di Cipro.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione del nome «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» si basa sulle caratteristiche fisiche specifiche del prodotto, nonché sulla sua reputazione acquisita nel corso degli anni. I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» presentano un foro longitudinale e una forma irregolare distintiva tra le estremità e la parte centrale del prodotto essiccato.

Le caratteristiche dei «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» derivano dal know-how e dalle competenze locali dei produttori. In particolare:

è anzitutto di grande importanza la scelta dell'utensile speciale utilizzato per fabbricare il prodotto. Questo giunco sottile, canniforme, è scelto con cura e ricavato da piante del genere *Juncus* sp. Nel dialetto locale la pianta, e di conseguenza l'utensile, sono chiamati «sklinitzi». A volte, soprattutto in passato, al posto dello *sklinitzi* era utilizzato uno spiedino sottile, noto come «smila». Quindi il prodotto deve il suo nome anche a questo utensile. I produttori,

nella scelta degli *sklinitzi*, che utilizzeranno per anni, scelgono giunchi di circa 30-40 cm di lunghezza, con una superficie liscia e cilindrica. I giunchi con lati piani o di consistenza rugosa non sono considerati idonei a realizzare il foro cilindrico uniforme caratteristico dei «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou»

Un altro elemento importante nella definizione delle caratteristiche particolari del prodotto è l'elasticità dell'impasto, che dipende dal tempo di riposo. Piccole quantità d'impasto sono lavorate con gli *sklinitzi* per ottenere una forma cilindrica che si assottiglia alle estremità. Ogni piccola quantità d'impasto diventerà un singolo maccherone dell'IGP «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou». Lo spessore del prodotto dipende dall'esperienza e dalla tecnica di ciascun produttore nella lavorazione dell'impasto sugli *sklinitzi*. I produttori più esperti possono lavorare e modellare contemporaneamente diversi pezzettini di impasto, il che accelera il processo e aumenta la produttività.

Anche nel processo di essiccazione dei «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» l'arte e l'abilità dei produttori si rivelano fondamentali. I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» freschi devono essere posti su setacci o cestini per l'essiccazione in modo che non si tocchino l'uno con l'altro. Ciò consente loro di essiccare meglio e in modo più uniforme. L'esperienza di ciascun produttore determinerà il momento in cui il prodotto è pronto. I criteri da controllare sono: a) l'assenza di adesività sulla superficie e b) il suono prodotto dalla pasta quando i singoli maccheroni vengono scossi e sbattuti fra di loro.

I riferimenti bibliografici riportano i «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» come piatto tradizionale per occasioni speciali, anche associato a giorni di festa. Il piatto veniva servito di domenica, ma anche durante i matrimoni ciprioti e nel corso del raccolto. Secondo la letteratura sul folklore locale, la preparazione dei «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» offriva alle donne nei villaggi l'opportunità di un'interazione sociale. Le donne infatti «facevano a gara» su come collocare i «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» sui cestini di essiccazione, creando differenti figure.

Oltre alla loro lunga tradizione di prodotto cipriota locale, negli ultimi anni i «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» hanno acquisito una particolare reputazione e fanno parte della dieta «moderna». I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» hanno ottenuto il marchio «Taste Cyprus Delightful Journeys» della gastronomia cipriota e sono uno dei prodotti presenti al Festival della Tradizione e della Cultura che dal 2004 si svolge in diverse comunità rurali cipriote. I «Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou» occupano un posto speciale in eventi specifici organizzati per celebrare la pasta cipriota con la partecipazione di famosi chef e sono presenti anche in un gran numero di mezzi di comunicazione cartacei ed elettronici di promozione della gastronomia cipriota.

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

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/FE9A90EB4A75497BC22583A9003E9C46/\\$file/Προδιαγραφή%20μακαρόνια%20της%20σμιλας.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/FE9A90EB4A75497BC22583A9003E9C46/$file/Προδιαγραφή%20μακαρόνια%20της%20σμιλας.pdf)

---