

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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**

(2022/C 131/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΤΗΣ ΣΜΙΛΑΣ / MAKARONIA TIS SMILAS / ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΤΟΥ ΣΚΛΙΝΙΤΖΙΟΥ / MAKARONIA TOU SKLINITZIOU”**

Nr UE: PGI-CY-02763 – 5.3.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy ChOG**

„Μακαρόνια της Σμίλας / Makaronia tis Smilas / Μακαρόνια του Σκλινιτζιού / Makaronia tou Sklinitziou”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Cypr

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 2.5. Makarony

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” to rodzaj suszonego makaronu wytwarzanego przez zmieszanie mąki z pszenicy durum z niewielką ilością soli i wody lub przez zmieszanie innego rodzaju mąki z semoliną, solą i wodą. Do przygotowania produktu może również być wykorzystywana oliwa z oliwek.

Właściwości fizyczne

„Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” ma niewielki otwór przechodzący wzdłużnie, jego kształt jest wyraźnie nieregularny, głównie ze względu na to, że suszone ciasto jest cieńsze na końcach niż pośrodku.

długość: 3–6 cm

grubość: 0,3–0,7 cm (w najgrubszym punkcie)

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

barwa: biaława

tekstura: twarda, gładka powierzchnia

właściwości chemiczne

zawartość wilgoci: mniej niż 12 %

węglowodany: 70–80 %

sól: mniej niż 1 %

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

—

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

Produkcja „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym w następujących etapach:

- przygotowanie ciasta przez zmieszanie surowców;
- pozostawienie ciasta do odpoczynku;
- krojenie ciasta na małe kawałki;
- formowanie każdego kawałka za pomocą łydgi (*sklinitzi*);
- suszenie.

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

„Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” pakuje się w przezroczyste opakowania. Opakowanie pozwala konsumentowi zobaczyć cechy produktu, w szczególności jego stosunkowo nieregularny kształt, konsystencję i charakterystyczne otwory, po których widać, że został wykonany ręcznie.

Produkt musi być pakowany i etykietowany na określonym obszarze geograficznym w celu zapewnienia dobrej identyfikowalności oraz w taki sposób, by zapobiec uszkodzeniom. Transport produktu, w celu zapakowania poza obszar produkcji zwiększyłby prawdopodobieństwo pogorszenia jego jakości i uszkodzenia produktu, gdyż byłby narażony na kruszenie lub pękanie.

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

Na opakowaniu muszą znaleźć się następujące elementy:

- napis „χειροποίητα ζυμαρικά” [*cheiropoïita zymariká*], oznaczający „makaron produkowany ręcznie”;
- odniesienie do *sklinitzi* (łydgi) użytego do nadania kształtu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Całe terytorium Republiki Cypryjskiej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację nazwy „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” opiera się na szczególnych cechach fizycznych produktu, a także na renomie, jaką cieszy się on od lat. „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” ma w środku otwór i charakterystyczną różnicę grubości między końcami a środkową częścią suszonego produktu.

Cechy charakterystyczne „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” są owocem wiedzy fachowej i doświadczenia lokalnych producentów. W szczególności:

Po pierwsze, ogromne znaczenie ma wybór narzędzia wykorzystywanego do produkcji produktu. Ta cienka, tyczkowata łydga roślin rodzaju *Juncus* sp. jest starannie wybierana i krojona. W miejscowym dialekcie roślina ta nazywana jest *sklinitzi* i dlatego nazwa ta jest używana także w odniesieniu do narzędzia. Czasami, szczególnie w przeszłości, zamiast *sklinitzi* używano cienkiego szpikulca znanego jako *smila*. Temu właśnie narzędziu produkt zawdzięcza swą

nazwę. Wybierając *sklinitzi*, którego będą używać przez lata, producenci wybierają łodygę o długości około 30-40 cm, o gładkiej i cylindrycznej powierzchni. Łodygi ze spłaszczonymi bokami lub z chropowatą powierzchnią nie nadają się do kształtowania równomiernego cylindrycznego otworu w „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou”.

Innym elementem istotnym dla nadania produktowi jego szczególnych cech jest elastyczność ciasta, która zależy od czasu odpoczynku. Małe kawałki ciasta obrabia się na *sklinitzi*, aby uzyskać cylindryczny zwężony przy końcach kształt. Każdy kawałek ciasta stanie się jedną sztuką „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou”. Grubość produktu zależy od doświadczenia i techniki każdego producenta przy owijaniu ciasta na *sklinitzi*. Najbardziej doświadczeni producenci są w stanie jednocześnie obrabiać i kształtować kilka kawałków ciasta, co przyspiesza proces i zwiększa wydajność.

Sztuka i umiejętności producentów są również potrzebne w procesie suszenia „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou”. Świeże „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” muszą zostać umieszczone na sitach lub koszach do suszenia w taki sposób, aby nie dotykały się nawzajem. Umożliwia to lepsze i bardziej równomierne wysychanie. Doświadczenie każdego producenta pozwala mu ocenić, kiedy produkt jest gotowy. Kryteria, które należy sprawdzić, to: a) brak usztywnień na powierzchni oraz b) dźwięk, jaki powstaje przy wstrząsaniu i objaniu jednych o drugie.

W bibliografii „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” opisuje się jako tradycyjne danie na szczególne okazje, związane również z obchodzeniem świąt. Danie było podawane w niedziele, ale również na cypryjskich weselach i podczas dożynok. Zgodnie z literaturą na temat lokalnego folkloru przygotowanie „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” dawało kobietom na wsi możliwość interakcji społecznych. Kobiety „konkurowały” o to, jak umieszczać „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” w koszach do suszenia, układając je na różne sposoby.

Oprócz wieloletniej tradycji jako lokalnego produktu cypryjskiego makaron „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” zyskał w ostatnich latach szczególną renomę i stał się częścią „nowoczesnej” diety. „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” otrzymała znak „Taste Cyprus Delightful Journeys” dla cypryjskiej gastronomii i jest jednym z produktów prezentowanych podczas Festiwalu Tradycji i Kultury, który od 2004 r. odbywa się w różnych społecznościach wiejskich na Cyprze. „Makaronia tis Smilas / Makaronia tou Sklinitziou” zajmuje specjalne miejsce w specjalnych wydarzeniach organizowanych w celu uczczenia cypryjskich makaronów z udziałem znanych kucharzy, a także w wielu mediach drukowanych i elektronicznych promujących cypryjską gastronomię.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

[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)

---