

Αριθμός 301

Ο ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΝΟΜΟΣ

Απόφαση του Υπουργού Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος αναφορικά με την ένσταση που υποβλήθηκε κατά της αίτησης για καταχώρηση της ονομασίας «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» / "Loukaniko Pitsilias" ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ).

Με βάση το άρθρο 49 παράγραφος 3 του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012, κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει στην επικράτεια του κράτους μέλους δύναται να υποβάλει ένσταση κατά της αίτησης. Επιπρόσθετα, με βάση το άρθρο 15 του περὶ της Προστασίας των Ονομασιών Προέλευσης και Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων και Τροφίμων Νόμου, κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει στην Επικράτεια της Κυπριακής Δημοκρατίας δικαιούται να υποβάλει ένσταση. Ως εκ τούτου ο Παγκύπριος Σύνδεσμος Βιομηχάνων Αλλαντοποιίας έχει υποβάλει ένσταση κατά της υπ' αριθμόν 02/2008 αίτησης για καταχώρηση της ονομασίας «Λουκάνικο Πιτσιλιάς» / "Loukaniko Pitsilias" ως ΠΓΕ, η οποία υποβλήθηκε από την Ένωση Παραγωγών Παραδοσιακών Αλλαντικών Πιτσιλιάς Λτδ.

Ως προς την ύπαρξη του εννόμου συμφέροντος για την υποβολή των ενστάσεων θεωρώ ότι, στη βάση των στοιχείων του διοικητικού φακέλου καθώς και του πορίσματος της Συμβουλευτικής Επιτροπής, έχετε έννομο συμφέρον για υποβολή ένστασης κατά της εν λόγω αίτησης για τους λόγους που αναλύονται στο πόρισμα της Συμβουλευτικής Επιτροπής, τους οποίους και υιοθετώ.

Έχοντας εξετάσει όλους τους επιμέρους λόγους ένστασης που εγείρονται κατά της αίτησης, υπό το φως του περιεχομένου του διοικητικού φακέλου, στον οποίο περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, η αίτηση, η ένσταση, η αντίθεση και τα αποτελέσματα της διαβούλευσης των εμπλεκόμενων μερών και του πορίσματος της Συμβουλευτικής Επιτροπής, αποφασίζω να απορρίψω την ένσταση και τους επί μέρους λόγους ένστασης που εγείρονται σε αυτή, υιοθετώντας την αιτιολογία που αναπτύσσει στο πόρισμα της Συμβουλευτικής Επιτροπής, αναφορικά με τον κάθε ένα από τους επί μέρους λόγους ένστασης όπως παρατίθενται στις σελίδες 36 μέχρι 53 του πορίσματος. Ως εκ τούτου απορρίπτω την ένσταση στο σύνολό της.

Έχοντας απορρίψει την υποβληθείσα σε σχέση με την αίτηση ένσταση και επιβεβαιώνοντας τη συνδρομή όλων των προϋποθέσεων για την καταχώρηση της ονομασίας στην οποία αφορά η αίτηση ως Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, δυνάμει του Νόμου και του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012, αποφασίζω να προωθήσω την αίτηση στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στη βάση των προνοιών του άρθρου 49 παράγραφος 4 και του άρθρου 15 παράγραφος (1) του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012 και υιοθετώντας σχετική εισήγηση της Συμβουλευτικής Επιτροπής, όπως παρατίθεται στη σελίδα 52 του Πορίσματος, αποφασίζω να γνωστοποιήσω στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης την παραδεκτή ένσταση του Παγκύπριου Συνδέσμου Βιομηχάνων Αλλαντοποιίας, σε ότι αφορά προϊόντα της Εταιρείας Γρηγορίου Β.Ε. Λτδ, που φέρουν την ονομασία «Λουκάνικο Πιτσιλιάς».

Οι προδιαγραφές στις οποίες βασίζεται η εν λόγω απόφαση παρατίθενται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.

Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον μπορεί να καταχωρήσει δυνάμει του Άρθρου 146 του Συντάγματος προσφυγή στο Ανώτατο Δικαστήριο εντός 75 ημερών από την ημερομηνία της δημοσίευσης. Το πόρισμα της Συμβουλευτικής Επιτροπής θα είναι διαθέσιμο σε οποιοδήποτε ενδιαφερόμενο πρόσωπο στα γραφεία του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος, οδός Αμφιπόλεως 6, 2025 Λευκωσία.

Η παρούσα απόφαση τίθεται σε ισχύ από 15 Σεπτεμβρίου 2017.

ΝΙΚΟΣ ΚΟΥΓΙΑΛΗΣ,
Υπουργός Γεωργίας,
Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗΣ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΈΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)

1. Αιτούσα Ομάδα

ΕΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ

τηλέφωνο: 99 571347 τηλεμοιότυπο: 25 521597

Κυριάκου Απέητου 36, Αγρός 4860

2. Ονομασία Προϊόντος

Λουκάνικο Πιτσιλιάς (Loukaniko Pitsilias)

Προϊόν Κρέατος – Κλάση 1.2 Κανονισμός (ΕΚ) Αρ. 510/2006

3. Περιγραφή Προϊόντος

3.1. Συνοπτικός Ορισμός:

Το Λουκάνικο Πιτσιλιάς ορίζεται ως μακρόστενο κυλινδρικό τεμάχιο (λουκάνικο) που αποτελείται από κομμάτια άμορφης μάζας (χοιρινός κειμάς) τα οποία έτυχαν απορρόφησης άλατος, ζύμωσης από κρασί, και μπαχαρικών και εφαρμοσμένα εντός σωληνοειδούς μεμβράνης (χοιρινό έντερο) φιμωμένης στα άκρα και ωρίμανσης από καπνό, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που περιγράφονται στην παρούσα αίτηση. Έχει σχήμα μακρόστενο κυλινδρικό, με χρώμα σκούρο γκριζοκαφέ προς μαύρο στο εξωτερικό και ανοικτό μωβ στο εσωτερικό. Χαρακτηρίζεται από άρωμα κόκκινου κρασιού, κολιάντρουαρτυσίας και καπνού, ελαφρώς αλμυρή γεύση και ελαφρώς σφικτή υφή στο μάσημα.

Η μέθοδος παρασκευής του Λουκάνικου Πιτσιλιάς εξελίχθηκε από την παράδοση των χωριών της ορεινής περιοχής Πιτσιλιάς η οποία διασώθηκε διαμέσου των αιώνων, μεταφερόμενη από γενιά σε γενιά. Τα φυσικά, χημικά, και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Λουκάνικου Πιτσιλιάς οφείλονται στη παραδοσιακή τεχνογνωσία της περιοχής, καθώς και στο κρασί που παράγεται από αμπελώνες που βρίσκονται σ' αυτήν και που χρησιμοποιείται στη παρασκευή του προϊόντος.

3.2. Υλικά Παρασκευής / Πρώτες Ύλες:

Σημείωση: Οι πρώτες ύλες δεν περιέχουν οποιασδήποτε μορφής πρόσθετα συντηρητικά (π.χ., νιτρικά ή νιτρώδη)

- Φρέσκος Χοιρινός κειμάς προερχόμενος από υγιή ζώα, των οποίων η σφαγή έγινε υπό τις προβλεπόμενες από τον νόμο συνθήκες (πλήρη αφαίμαξη και άμεση ψύξη). Κατά την παραλαβή ελέγχεται το χρώμα (χαρακτηριστικό ανοικτό κόκκινο), η οσμή (καλή), η εσωτερική θερμοκρασία (μεταξύ 0 °C και 4 °C).
- Χοιρινό έντερο, το οποίο έχει ειδη καθαριστεί και διατηρηθεί σε αλάτι σε θερμοκρασία μικρότερη των 4°C. Κατά την παραλαβή ελέγχεται η καθαρότητα και η οσμή (καλή).
- Κόκκινο ξηρό κρασί παραγωγής εντός της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης, και από αμπελώνες της ντόπιας ποικιλίας «Μαύρο» στους οποίους είναι δυνατό να υπάρχουν φυτά αμπέλου της ποικιλίας «Μαραθεύτικο» (Βαμβακάδα) οι οποίοι καλλιεργούνται εντός της περιοχής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιά¹. Κατά την παραλαβή ελέγχεται το άρωμα (χαρακτηριστικό της ποικιλίας) η περιεκτικότητά του σε αλκοόλ (μεταξύ 12 και 15 %) και η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα (μικρότερη των 4 gr/l).
- Χοντρό αλάτι (θαλασσινό).
- Κόλιαντρος (Coriandrum sativum) αλεσμένος, αλεσμένη αρτησιά (Cuminum cyminum) και μαύρο αλεσμένο πιπέρι (Piper nigrum).

Απαγορεύεται η χρήση πολυφωσφορικών, βελτιωτικών γεύσης και άλλων οποιονδήποτε πρόσθετων.

¹ Συμβούλιο Αμπελοοικονικών Προϊόντων, Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης: Η περιοχή Οίνου Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιά αποτελείται από τις περιοχές με υψόμετρο πέραν των 600 μέτρων, οι οποίες βρίσκονται εντός των διοικητικών ορίων των κοινοτήτων Αγία Ειρήνη, Αληθινού, Άλωνα, Απλίκι, Ασκάς, Γούρρη, Καμπί, Καννάβια, Κούρδαλι, Λαγουδερά, Λαζανιά, Λιβάδια, Παλαιχώρι, Πλατανιστάσα, Πολύστυπος, Σαράντι, Σπήλια, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικούδι, Οδού, Άγιος Ιωάννης, Άγιος Θεόδωρος, Αγρίδια, Αγρός, Δύμες, Κάτω Μύλος, Κυπερούνα, Πελένδρι, Ποταμίτσα, Συκόπετρα, Χανδριά.

3.3. Φυσικά Χαρακτηριστικά:

Σχήμα: μακρόστενο κυλινδρικό τεμάχιο (λουκάνικο) αποτελούμενο από κομματάκια άμορφης μάζας (χοιρινός κειμάς) εφαρμοσμένα εντός σωληνοειδούς μεβράνης (χοιρινό έντερο) φιμωμένης στα άκρα. Τα λουκάνικα εμφανίζονται είτε σε αλυσιδωτή διάταξη ανά ζεύγη είτε αποκομμένα μόνα τους (Επισυνάπτονται φωτογραφίες).

3.4. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Χρώμα: Σκούρο γκρίζο- καφέ προς μαύρο στο εξωτερικό και ανοικτό μωβ στο εσωτερικό

Οσμή: Άρωμα καπνού, κόκκινου κρασιού, κολιάντρου και αρτυσιάς

Γεύση: Ελαφρώς αλμυρή, με ευδιάκριτα χαρακτηριστικά κόκκινου κρασιού, καπνού, κολιάντρου, αρτυσιάς και μαύρου πιπεριού.

Υφή: Έξωτερικά λεία. Παρατηρείται ελαφρώς σφικτή υφή στο μάσημα

3.5. Χημικά Χαρακτηριστικά

Μέθοδος Δειγματοληψίας: Ένα έγκυρο δείγμα αποτελείται από την ανάμιξη τριών τεμαχίων (λουκανικών), συνολικού ελάχιστου βάρους 250 γραμμαρίων., παρμένα από τρία διαφορετικά σχοινιά της ίδιας παρτίδας. Για κάθε έγκυρο αποτέλεσμα χημικής σύστασης του προϊόντος μιας μονάδας παραγωγής, διεξάγονται αναλύσεις από εγκεκριμένο εργαστήριο σε έγκυρα δείγματα και ακολούθως υπολογίζεται ο μέσος όρος των αποτελεσμάτων.

Χημική Σύσταση: Υγρασία: 40-60% , Χλωριούχο Νάτριο: 1.5% - 3%, Μέγιστο Ποσοστό Λίπους 35%.

3.6. Τεμαχισμός, Συσκευασία και Παράδοση στον Καταναλωτή:

Τα Λουκάνικα Πιτσιλιάς μπορεί να διατεθούν προς κατανάλωση στις πιο κάτω μορφές,

- Ολόκληρα, χωρίς καμία προεργασία (στην κατάσταση εξόδου από την παραγωγή)
- Σε τεμάχια (λουκάνικο, λουκάνικο)
- Μπορεί να διατεθεί και σε οποιαδήποτε πάχος ή μέγεθος αναλόγως με την προτίμηση του καταναλωτή

Ο τεμαχισμός και η συσκευασία επιτρέπονται και εκτός της περιοχής γεωγραφικής οριοθέτησης. Σε περίπτωση που διεξάγονται εκτός των μονάδων παραγωγής, εφαρμόζονται οι απαραίτητες διεργασίες και έλεγχοι για αποτροπή αλλοίωσης του προϊόντος, καθώς και για τήρηση των κανόνων συσκευασίας, σήμανσης και ιχνηλασιμότητας.

Για διαφύλαξη της ποιότητας και της ιχνηλασιμότητας του, το Λουκάνικο Πιτσιλιάς πωλείται σε κατάλληλη, πλαστική, αεροστεγή συσκευασία κενού, φέροντας την πρέπουσα σήμανση. Μπορεί επίσης, να διατεθεί και σε κατάλληλο χάρτινο περιτύλιγμα με την πρέπουσα σήμανση (π.χ. ως αυτοκόλλητο), μόνο από τη μονάδα όπου διεξήχθη η παραγωγή, δεδομένου ότι η παράδοση στον καταναλωτή γίνεται αμέσως μετά την παραγωγή.

Σε περίπτωση που το προϊόν παρουσιάζεται στον καταναλωτή ασυσκευάστο (προτού τεμαχισθεί και συσκευασθεί για πώληση), είναι πάντοτε ατεμάχιστο (ολόκληρο ή ελλειπές) και συνοδεύεται με την επίσημη σήμανση εφαρμοσμένη σ' αυτό (π.χ. τοποθέτηση πλαστικής ετικέτας με τη μέθοδο της αγκύρωσης).

3.7. Συνθήκες / Διάρκεια Φύλαξης:

Για διατήρηση των ποιοτικών και οργανοληπτικών της χαρακτηριστικών, καθώς και για αποφυγή επιμόλυνσης, το Λουκάνικο Πιτσιλιάς φυλάσσεται συσκευασμένο για διάστημα μέχρι και 12μηνών, σε θερμοκρασία μεταξύ 0 °C και 7 °C.

4. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Οι πλέον σημαντικοί παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του Λουκάνικου Πιτσιλιάς είναι το κρασί και η παραδοσιακή τεχνολογία της περιοχής. Και οι δύο αυτοί παράγοντες πηγάζουν από το ορεινό κλίμα και την απόκρημνη εδαφική μορφολογία της περιοχής (βλ. Δεσμός Γεωγραφικής Καταγωγής). Ως εκ τούτου η επιλογή της περιοχής οριοθέτησης έγινε βάση του υψομέτρου (εντός ορεινής ζώνης), των διοικητικών ορίων (εντός της Πιτσιλιάς) καθώς και παραγόντων όπως ιστορική παράδοση.

Επομένως, η περιοχή Γεωγραφικής Οριοθέτησης αποτελείται από τις περιοχές με υψόμετρο από 700 μέτρα και άνω, και οι οποίες εντάσσονται εντός των διοικητικών ορίων των κοινοτήτων της περιφέρειας Πιτσιλιάς (πλέον των κοινοτήτων Αγία Ειρήνη, Καννάβια, Κούρδαλι, και Σπήλια)², των οποίων το οικιστικό κέντρο (κεντρική πλατεία ή εκκλησία) βρίσκεται σε υψόμετρο πέραν των 800 μέτρων, ή απέχει λιγότερο από 200 μέτρα (μετρούμενα οριζοντίως) από την ισούψη καμπύλη των 800 μέτρων. Όλα τα υψόμετρα και οι μετρήσεις προσδιορίζονται βάση του Τοπογραφικού Χάρτη της Κύπρου σε κλίμακα 1:100 000³.

Αυτές οι κοινότητες είναι οι εξής:

Επαρχία Λευκωσίας: Αγία Ειρήνη, Αληθινού, Άλωνα, Απλίκι⁴, Ασκάς, Γούρρη, Καννάβια, Κούρδαλι, Λαγουδερά, Λαζανιάς, Λιβάδια Λευκωσίας, Παλαιχώρι, Πλατανιστάσα, Πολύστυπος, Σαραντί, Σπήλια, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικούδι, Καμπί.

Επαρχία Λάρνακας: Οδού

Επαρχία Λεμεσού: Άγιος Θεόδωρος Λεμεσού, Άγιος Ιωάννης Λεμεσού, Άγιος Κωνσταντίνος Λεμεσού, Άγιος Παύλος Λεμεσού⁵, Αγρίδια, Αγρός, Αμίαντος (κάτω), Αμίαντος (πάνω), Δύμες, Ζωπηγή, , Κάτω Μύλος, Κυπερούντα, Πελένδρι, Ποταμίτσα, Συκόπετρα, Χανδριά.

Οπότε, για να διαπιστωθεί αν μια συγκεκριμένη τοποθεσία εμπίπτει εντός της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης, απλά ελέγχεται κατά πόσον πληρεί τα εξής:

1. Εμπίπτει εντός των διοικητικών ορίων μίας εκ των πιο πάνω κοινοτήτων, και
2. Βρίσκεται σε υψόμετρο πέραν των 700 μέτρων.

Σημείωση: Το κρασί το οποίο χρησιμοποιείται στην παρασκευή του Λουκάνικου Πιτσιλιάς, προέρχεται από αμπελώνες της περιοχής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιά, της οποίας η οριοθέτηση δεν ταυτίζεται με αυτή της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης. Η οριοθέτηση της περιοχής ΟΕΟΠ Πιτσιλιά προσδιορίστηκε κατά την περιγραφή των πρώτων υλών (υποσημείωση 2). Συγκεκριμένα, η ουσιαστική διαφορά μεταξύ των δυο αυτών οριοθετήσεων είναι ότι η περιοχή Γεωγραφικής Οριοθέτησης περιλαμβάνει τις κοινότητες της περιοχής ΟΕΟΠ Πιτσιλιά, πλέον των κοινοτήτων Αμίαντου, Ζωπηγής, Αγίου Παύλου και Αγίου Κωνσταντίνου.

5. Απόδειξη Καταγωγής

Οι παραγωγοί Λουκάνικου Πιτσιλιάς είναι εγγεγραμμένοι σε Μητρώο Παραγωγών το οποίο θα τηρείται από την αρμόδια αρχή. Οι παραγωγοί Λουκάνικου Πιτσιλιάς τηρούν στοιχεία παραλαβής των πρώτων υλών (προμηθευτής, ποσότητες, ημερομηνίες, στοιχεία λήξεως και αριθμοί παρτίδων) καθώς και όλων των διεργασιών, και χρησιμοποιούν κατάλληλη σήμανση, με τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Επίσης τηρούν στοιχεία όσον αφορά στην πώληση των προϊόντων τους (αποδέκτης, ποσότητες κ.λ.π.). Παράλληλα, οι παραγωγοί Λουκάνικου Πιτσιλιάς προβαίνουν ανά διαστήματα σε χημικές αναλύσεις του κρέατος, του κρασιού, καθώς και του τελικού προϊόντος, ώστε να διασφαλίζεται η καταλληλότητά τους σύμφωνα με το παρόν πρότυπο και την σχετική ισχύουσα νομοθεσία.

Οι παραγωγοί και προμηθευτές του χοιρινού κρέατος (χοιροστάσια, σφαγεία, εργαστήρια κοπής κρέατος, μεταφορείς) είναι εγγεγραμμένοι σε μητρώα που τηρούνται από τις επίσημες αρμόδιες αρχές και είναι στη διάθεση όλων των ενδιαφερομένων, συνάμα και αρμόδιων, για σκοπούς ελέγχου. Τα πιο πάνω ισχύουν και για τους παραγωγούς και προμηθευτές του κρασιού, για το οποίο επιπρόσθετα διασφαλίζεται η προέλευσή του από αμπελώνες της ποικιλίας «Μαύρο» στους οποίους είναι δυνατό να υπάρχουν φυτά αμπέλου της ποικιλίας «Μαραθεύτικο» (Βαμβακάδα) τα οποία καλλιεργούνται εντός της περιοχής ΟΕΟΠ Πιτσιλιάς.

² Αυτές οι 5 κοινότητες εντάχθηκαν στην Περιοχή Γεωγραφικής Οριοθέτησης διότι: α) Τα μορφολογικά χαρακτηριστικά του εδάφους τους, το υψόμετρο, καθώς και το κλίμα συνάδουν με αυτά των υπολοίπων κοινοτήτων που επιλεχθήκαν· β) Εντάσσονται στην Περιοχή Παραγωγής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιάς (Συμβούλιο Αμπελουργικών Προϊόντων)· γ) Γειτνιάζουν με κοινότητες της Περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης· και δ) Έχουν μακρόχρονη παράδοση στην παρασκευή αλλαντικών προϊόντων όπως και οι υπόλοιπες κοινότητες της Περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης

³ Τμήμα Κτηματολογίου και Χωρομετρίας Κύπρου, Τοπογραφικός Χάρτης της Κύπρου – κλίμακα 1:100 000, Σειρά Κ.Χ.Τ.6, Πρώτη Έκδοση 1975, Ενημέρωση: 1991, 1996

⁴ Εντάχθηκε κατ' εξαίρεση, διότι περιβάλλεται κοντά και με γωνία πέραν των 180° από την ισούψη καμπύλη των 800m

⁵ Εντάχθηκε κατ' εξαίρεση, διότι περιβάλλεται κοντά και με γωνία πέραν των 180° από την ισούψη καμπύλη των 800m

Τέλος, οι παραγωγοί Λουκάνικου Πιτσιλιάς είναι διαθέσιμοι για επίσημο έλεγχο των υποστατικών τους καθώς και των διεργασιών που σχετίζονται με το προϊόν, από εξουσιοδοτημένους κρατικούς λειτουργούς σύμφωνα με την σχετική ισχύουσα νομοθεσία.

6. Περιγραφή Μεθόδου Παρασκευής

Σημείωση: Οι πιο κάτω αναφερόμενες εργασίες διεξάγονται εντός της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης στις εγκεκριμένες μονάδες παραγωγής.

Ο Χοιρινός κειμάς- αποτελείται από κομμάτια χοιρινού κρέατος (μπορεί να είναι κομμάτια από οποιοδήποτε μέρος του ζώου, εκτός των ζωτικών οργάνων αυτού) από τα οποία έχει αφαιρεθεί το δέρμα, τα κόκκαλα και το περιτό λίπος, σύμφωνα με την εμπειρία των παραγωγών⁶. Ακολούθως, κειμαδοποιείται αναμιγνύεται με αλάτι, κόκκινο ξηρό κρασί, και τα μπαχαρικά (αν προσθέτονται σε αυτό το στάδιο) τοποθετείται σε ειδικά σκεύη (κατάλληλα για επαφή με φρέσκα κρέατα,) και αφήνεται σε ασφαλές σκιερό μέρος θερμοκρασίας 0 – 4 °C. Κατά τη διάρκεια της αναμονής του σε αυτό το περιβάλλον, πρέπει να ανακατεύεται, τουλάχιστον μια φορά την ημέρα μέχρι να περαστεί στο έντερο αν κριθεί αναγκαίο⁷ μπορεί να προστεθεί και κρασί. Παραμένει στο περιβάλλον αυτό για τουλάχιστον τρεις μέρες και μέχρι ο παραγωγός κρίνει ότι είναι έτοιμο.

Ακολούθως προσθέτονται τα μπαχαρικά (αν δεν έχουν προστεθεί σε προηγούμενο στάδιο) ανακατεύονται. Το μείγμα γεμίζεται εντός του εντέρου, σχηματίζονται κόμβοι ανά διαστήματα στο γεμισμένο έντερο (η απόσταση μεταξύ των κόμβων γίνεται αναλόγως της προτίμησης του κατασκευαστή) και συνήθως δένονται ανά ζεύγος σχηματίζοντας αλυσιδα, κατά τη διάρκεια του δεσίματος τρυπιέται το έντερο σε διάφορα σημεία ώστε να φύγει ο αέρας και τα περιττά υγρά⁸. Το τεμάχιο περασμένου κρέατος μεταξύ δύο κόμβων αποτελεί ένα λουκάνικο.

Τα χοιρινά έντερα – καθαρίζονται και διατηρούνται αλατισμένα στο ψυγείο. Προτού χρησιμοποιηθούν πλένονται με νερό ή /και ξύδι.

Τα μπαχαρικά μπορούν να προστεθούν με ένα ή περισσότερους από τους ακόλουθους τρόπους:

- κατά την τοποθέτηση του αλάτος και του κρασιού,
- πριν περαστούν στο έντερο (ανακάτεμα).

Ακολούθως, τοποθετείται σε καπνιστήριο (κλειστό δωμάτιο με καπνοδόχο) εντός του οποίου ανάβεται καθημερινά φωτιά από φυσικά ξύλα δένδρων όπως Αμυγδαλιάς – *Prunusdulcis*, Αμπέλου – *Vitisvinifera*, Μηλιάς – *Pyrusmalus*, Χαρουπιάς – *Ceratonia siliqua*, Σκλήδρου – *Alnus orientalis* και Καρυδιάς– *Juglans regia* (εξαιρούνται τα ρητινώδη δέντρα όπως Πεύκα και Κυπαρίσσια), καθώς και Θάμνων όπως Σιννιά – *Pistacia lentiscus*, Τριμουθιά – *Pistacia terebinthus*, Λατζιά – *Quercus alnifolia*, Ξυσταριά – *Cistus creticus* / *Cistus salviifolius*, και Περνιά – *Quercus coccifera*, τα οποία βλαστούν και βρίσκονται εντός της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης.

Παραμένει εντός καπνιστηρίου για περίοδο δύο έως πέντε μέρες. Η απόσταση του λουκάνικου από την εστία της φωτιάς καθώς και η διάρκεια της κάπνισης καθορίζεται από τον παρασκευαστή αναλόγως του μεγέθους του, της ισχύος της φωτιάς, της κατασκευής του καπνιστηρίου, καθώς και άλλων παραγόντων, ενώ ποτέ δεν κρεμάζεται κατ' ευθείαν πάνω από την φωτιά. Η κάπνιση είναι ήπια, σταδιακή και ψυχρή (μέχρι 38°C θερμοκρασία καπνιστηρίου), και μέχρι το τέλος της περιόδου αυτής η εξωτερική επιφάνεια του λουκάνικου έχει αποκτήσει χρώμα σκούρο γκριζό καφέ προς μαύρο στο εξωτερικό. Ο προσδιορισμός της τοποθεσίας του κάθε σχοινιού από Λουκάνικα εντός του καπνιστηρίου (γίνεται μετακίνηση ή γύρισμα κατά διαστήματα ανάλογα με το εκάστοτε στάδιο κάπνισης και άλλους παράγοντες, σε σχέση με την απόσταση από την φωτιά), καθώς και η απόφαση για αφαίρεση του κάθε σχοινιού από Λουκάνικα από το καπνιστήριο, διεξάγονται σύμφωνα με την εμπειρία των παραγωγών.⁹

Με το πέρας της περιόδου αυτής, το σχοινί από Λουκάνικα μπορεί προαιρετικά να παραμείνει σε ωριμαντήριο (σκιερό αεριζόμενο χώρο θερμοκρασίας δωματίου – μεταξύ 20 και 28 °C) μέχρι η υγρασία του να φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα, γεγονός το οποίο καθορίζεται βάση της εμπειρίας των παραγωγών¹⁰.

⁶ Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.

⁷ Αποτελεί ειδική Τεχνογνωσία

⁸ Αποτελεί ειδική Τεχνογνωσία

⁹ Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.

¹⁰ Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.

7. Δεσμός Γεωγραφικής Καταγωγής

7.1. Ιδιαιτερότητα της περιοχής

Η επιλογή της χρονικής περιόδου των χοιροσφαγών, ήταν κλιματολογικά προσδιορισμένη. Λόγω του υψομέτρου¹¹, η θερμοκρασία στην περιοχή των χωριών της Πιτσιλιάς κατά τους μήνες που εκτελείτο η διαδικασία συντήρησης του χοιρινού κρέατος (Ιανουάριος, Φεβρουάριος), ήταν τέτοια (μέση ημερήσια θερμοκρασία μέχρι 6.5 °C¹²) που επέτρεπε την διατήρηση του φρέσκου κρέατος μέχρι να τελειώσει η διαδικασία συντήρησης, η οποία θα το καθιστούσε αυτοσυντηρούμενο και σε θερμότερο περιβάλλον. Υπό άλλες συνθήκες, αυτό θα ήταν αδύνατο. Για το λόγο ότι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος είναι οι πιο ψυχροί για οποιοδήποτε μέρος της Κύπρου, σε συνάρτηση με το γεγονός ότι η Πιτσιλιά αποτελείται από χωριά με ταυτόσημο χαρακτήρα και παράδοση στη Κύπρο, τέτοιου είδους τεχνολογία, θα ήταν σχεδόν αδύνατο να αναπτυχθεί αλλού.

Είναι γνωστό ότι το κλίμα και το έδαφος αποτελούν τους δυο πιο σημαντικούς και καθοριστικούς παράγοντες, για την ανάπτυξη των αμπελιών αλλά και τον προσδιορισμό του χαρακτήρα του παραγομένου κρασιού^{13,14}. Το μεσογειακό περιβάλλον της Κύπρου βοηθά τις αμπελοκαλλιέργειες και προσδίδει στο κρασί ιδιαίτερα χαρακτηριστικά λόγω των μακρών ζεστών καλοκαιριών, των ήπιων χειμώνων, καθώς και την απουσία της βροχόπτωσης κατά την ωρίμανση των σταφυλιών¹⁵. Στην Πιτσιλιά όμως τα χαρακτηριστικά ενισχύονται με την ευεργετικότητα του υψομέτρου^{16,17}, την απότομη μορφολογία του εδάφους¹⁸, καθώς και τα διαβρωμένα ηφαιστιογενή εδάφη με απουσία ανθρακικού ασβεστίου¹⁹.

Οίνοι προερχόμενοι από Περιοχές ΟΕΟΠ Πιτσιλιάς έχουν χαρακτηριστικά ποιότητας και οργανοληπτικού χαρακτήρα τέτοια, που καθιστούν δυνατή την αναγνώριση της ιδιαιτερότητάς τους έναντι των άλλων οίνων²⁰ και τα οποία κατ'επέκταση μεταφέρονται στο παραγόμενο αλλαντικό. Το γεγονός αυτό αποτελεί όχι μόνο καθοριστικό παράγοντα για τον οργανοληπτικό χαρακτήρα του Λουκάνικου Πιτσιλιάς, αλλά και ισχυρό δεσμό που την συνδέει με το φυσικό περιβάλλον της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης στην οποία παράγεται.

Επιπρόσθετο περιβαλλοντικό δεσμό, αποτελεί το γεγονός ότι τα δέντρα και οι θάμνοι από τα οποία προέρχεται η ξυλεία για την κάπνιση, καλλιεργούνται ή φυτρώνουν εντός της Περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης, με αποτέλεσμα να προσδίδεται στο παραγόμενο προϊόν τα χαρακτηριστικά του ιδιόμορφου περιβάλλοντος στο οποίο αναπτύσσονται.

7.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Λαμβάνοντας υπόψη τους πιο πάνω δεσμούς, σε συνδυασμό με τα χαρακτηριστικά που προσδίδονται από την μέθοδο παραγωγής και την παραδοσιακή, περιβαλλοντικά αναπτυγμένη τεχνολογία, του Λουκάνικου Πιτσιλιάς είναι αναμφίβολα ένα προϊόν μοναδικό, ισχυρά συνδεδεμένο με την περιοχή από την οποία γεννήθηκε.

Η μέθοδος παρασκευής του Λουκάνικου Πιτσιλιάς που χρησιμοποιείται ανέκαθεν στην Πιτσιλιά, αποτελείται κατά σειρά από ανάμιξη με αλάτι, κόκκινου ξηρού κρασιού, μπαχαρικών και κάπνιση.²¹ Οι σημερινοί παρασκευαστές του Λουκάνικου Πιτσιλιάς στην εν λόγω περιοχή, οι οποίοι υποβάλουν τη παρούσα αίτηση, διατηρούν σε χρήση την μέθοδο αυτή, εφαρμόζοντας την εμπειρία και τις τεχνικές που διασώθηκαν και εξελίχθηκαν διαμέσου των οικογενειών και των προγόνων τους. Ως εκ τούτου, αποκλείουν την προσθήκη συντηρητικών ουσιών, των οποίων η χρήση είναι ενάντια στη

¹¹ Πίνακας Υψομέτρων Γεωγραφικής Οριοθέτησης, Πηγή: Τοπογραφικός Χάρτης της Κύπρου – κλίμακα 1:100 000, Σειρά Κ.Χ.Τ.6, Πρώτη Έκδοση 1975, Ενημέρωση: 1991, 1996

¹² Μετεωρολογική Υπηρεσία Κύπρου, Climatological Data 1991 – 2000, Location: Agros

¹³ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 7, 56

¹⁴ Το βιβλίο του Κυπριακού Κρασιού, Φλωρεντία Κυθραιώτου, 2003, σ. 23

¹⁵ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 7, 56

¹⁶ Πίνακας Υψομέτρων Γεωγραφικής Οριοθέτησης

¹⁷ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 56

¹⁸ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 56

¹⁹ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 56

²⁰ Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων, Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης

²¹ Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ. 155

λογική της παραδοσιακής μεθόδου²² η οποία αναπτύχθηκε μέσα από τους αιώνες στην εν λόγω περιοχή, με σκοπό την συντήρηση του κρέατος.

7.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει την γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Μέχρι ακόμα και τα μέσα του 20ού αιώνα, η εκτροφή χοίρων από τις κυπριακές αγροτικές οικογένειες αποτελούσε απαραίτητη πράξη διαβίωσης²³. Κάθε οικογένεια έκτρεφε στην αυλή ένα με δυο χοίρους ετησίως με σκοπό τη σφαγή τους. Η παροιμιώδης κυπριακή ρήση 'εν εσσεϊσσοϊρόν, σσοϊρκάνδκιαβάζεις' (αν δεν έχεις χοίρο, θα δεις χηρεία), φανερώνει την σπουδαιότητα της οικιακής εκτροφής χοίρου.²⁴

Στα χωριά της Πιτσιλιάς, η θρησκευτική λειτουργία της «βάπτισης των νερών» η οποία τελείται στις 6 Ιανουαρίου, αποτελούσε ημέρα έναρξης των «σσοϊροσφαών» (κατά την κυπριακή διάλεκτο σημαίνει σφαγές χοίρου). Ταυτόχρονα, ξεκινούσε και μια μεγάλη διαδικασία που είχε ως απώτερο σκοπό την εκμετάλλευση κάθε μέρους του ζώου με την μετατροπή του σε εύγευστο φαγώσιμο («Ζαλατίνα», «Λαρδίν», «Ποσυρτή», «Λούντζα», «Κουτάλες», «Σσοϊρομέρκα», «Παστά», «Τιτσιρίδες», «Λουκάνικα», «Σούβλοι»)^{25,26,27}. Για τους κατοίκους της Πιτσιλιάς, η διαδικασία και το γλέντι κατά τη σφαγή και τη συντήρηση του κρέατος του χοίρου είχε τέτοια τελετουργική σημασία, που ονομαζόταν «παριορκά», σε παραλληλισμό με την διαδικασία ταφής ενός ανθρώπου.²⁸

Μέσα σε όλες τις διαδικασίες συντήρησης, κάθε πράξη είχε ταυτόχρονα ένα έντονο, αμφίροπο δεσμό με την παράδοση. Η πράξη ανατροφοδοτούσε την παράδοση και αντίστροφα. Κατά βάση όμως, τα κίνητρα ήταν βιολογικά, ενώ η έμπνευση και η τροφοδοσία των μεθόδων που αναπτύχθηκαν δια μέσου των αιώνων πήγαζε από το άμεσο περιβάλλον και τους διαθέσιμους πόρους. Η αναγκαιότητα διατήρησης του κρέατος, σε μια εποχή όπου απουσίαζε η σχετική τεχνολογία (π.χ. ψυγεία), οδήγησε στην εφεύρεση μεθόδων που θα καθιστούσαν δυνατή τη συντήρηση του κρέατος ώστε η κατανάλωση του να γίνεται ανά μεγάλα χρονικά διαστήματα. Οι κάτοικοι των χωριών της Πιτσιλιάς ανέπτυξαν την παραδοσιακή τους μέθοδο συντήρησης, ως ένα ολοκληρωμένο συνδυασμό των κυριότερων μεθόδων συντήρησης που υπήρχαν, αποτελούμενο κατά σειρά από ανάμιξη με αλάτι, παραμονή εντός κόκκινου ξηρού κρασιού (οξέωση) και κάπνιση.^{29,30} Η τεχνογνωσία αυτή αντικατοπτρίζεται άμεσα στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, δίνοντάς του ελαφρώς αλμυρή γεύση καθώς και άρωμα κόκκινου κρασιού και καπνού.

Ο Π. Ξιούτας στο βιβλίο του «Κυπριακή Λαογραφία των Ζώνων» περιγράφει την μέθοδο παρασκευής του Λουκάνικου που ακολουθούσαν παραδοσιακά.

Σύμφωνα με αυτή, το πρώτο βήμα ήταν το πλούσιμο και αναποδογύρισμα των εντέρων του χοίρου, τα οποία και ξύνονταν με ένα κομμάτι σπασμένου καλαμιού ώστε να παραμείνει μόνο η εξωτερική μεμβράνη. Αφού ξεπλένονταν καλά τοποθετούσαν σε αγγείο όπου σκεπάζονταν με κόκκινο ξηρό κρασί. Ακολούθως ετοιμάζονταν τα τσιρίτζια ή αλλιώς τα πισιά τα οποία ήταν το μείγμα με το οποίο θα γεμίζονταν τα έντερα. Τα τσιρίτζια ήταν χοντροκομμένος κιμάς από χοιρινό κρέας με λίγα κομμάτια λίκους μαριναρισμένος σε κόκκινο κρασί και διάφορα μπαχαρικά, κόλιαντρο, ώριμο καρπό σχοίνου, πιπέρι καθώς και κομμάτια κόκκινης καυτής πιπεριάς. Το μείγμα αυτό ζυμωνόταν για 3-8 ημέρες πρωί βράδυ μέχρι να ψηθεί το κρέας. Κατά την διάρκεια φρόντιζαν το μείγμα να είναι πάντα καλυμμένο με κρασί, συμπληρώνοντας όσο κρασί χρειαζόταν. Την ημέρα παρασκευής των λουκάνικων γέμιζαν το έντερο με τα τσιρίτζια κάνοντας κόμπους ή αλλιώς δήμματα ανά 15-20 εκατοστόμετρα δημιουργώντας έτσι μια σειρά από 8-12 λουκάνικα (Πιτσιλιά) τα οποία εξακολουθούσαν να είναι ενωμένα μεταξύ τους. Ακολούθως τρυπούσαν το κάθε λουκάνικο 3-4 τρύπες με ένα σκλινίτζι³¹ και τα κάπνιζαν στην ανακαπνή³², ή αλλιώς τσιμινιά³³.

²² Λαογραφική Κύπρος, ετήσιο λαογραφικό περιοδικό, Τεύχος 41, Χρονιά ΚΑ', Ιανουάριος-Δεκέμβριος, «Συντήρηση Κρέατος» δρος Κωνσταντίνου Νεοφύτου, σ. 64

²³ Κυπριακή Λαογραφία των Ζώνων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ.138

²⁴ Κυπριακά Ήθη και Έθιμα, Γ. Παπαχαραλάμπους, Λευκωσία, 1965

²⁵ Άλωνα – Στα χρόνια των προπάππων μας, Τάκης Π. Χριστοφόρου, 2004, σ. 117

²⁶ Λαογραφική Κύπρος, Τεύχος 34, Χρονιά ΙΔ', Ιανουάριος – Δεκέμβριος 1984, σ. 159, «Κτηνοτροφικά Πιτσιλιάς»

²⁷ «Κάτω Αμιάντος ή του Χατζηκτωρή: Πώς ένα χωριό δημιουργείται», Κλείτου Ιωαννίδη – Νεοπτόλεμου Χατζηκτωρή», Λευκωσία 1998, σ. 19

²⁸ Κυπριακή λαογραφία των ζώνων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία, 1978, σ. 148

²⁹ Λαογραφική Κύπρος, ετήσιο λαογραφικό περιοδικό, Τεύχος 41, Χρονιά ΚΑ', Ιανουάριος-Δεκέμβριος, «Συντήρηση Κρέατος» δρος Κωνσταντίνου Νεοφύτου

³⁰ Κυπριακή Λαογραφία των Ζώνων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ.155

³¹ Κυπριακή λαογραφία των ζώνων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία, 1978

³² Κυπριακή λαογραφία των ζώνων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία, 1978

³³ Κάτω Αμιάντος ή του Χατζηκτωρή, Κλείτου Ιωαννίδη – Νεοπτόλεμου Χατζηκτωρή, Λευκωσία 1998

Η μέθοδος παρασκευής του Λουκάνικου Πιτσιλιάς περιγράφεται επίσης εν συντομία στο βιβλίο «Κάτω Αμιάντος Ή του Χατζηκτωρή – Πως ένα χωριό δημιουργείται»³⁴, καθώς και στο βιβλίο «Άλωνα – Στα χρόνια των προπάππων μας»³⁵, ενώ ο Νέαρχος Κληρίδης στο βιβλίο του «Συμβολή στην Ιστορία της Πιτσιλιάς – Η Μονή του Μεγάλου Αγρού»³⁶, αναφέρει το «τσιμιλλί» ως το μικροσκοπικό εργαλείο με το οποίο οι κάτοικοι της περιοχής γέμιζαν τα λουκάνικα. Επίσης, επιπλέον δεσμοί του Λουκάνικου Πιτσιλιάς με την περιφέρεια Πιτσιλιάς συνεπάγονται από αποσπάσματα του περιοδικού «Λαογραφική Κύπρος»³⁷, καθώς και από δημοτικά τραγούδια όπως «Το Λουκάνικο του Πίτσιλλου»³⁸.

Στη διάθεσή τους, οι κάτοικοι της Πιτσιλιάς έχουν ακόμα ένα χαρακτηριστικό μέσο, το τοπικό τους κρασί, που προέρχεται από τους πιο ποιοτικούς αμπελώνες της ποικιλίας «Μαύρο» που βρίσκονται στην Κύπρο. Εξ' ου και πρόσφατα η περιοχή Πιτσιλιάς κατοχυρώθηκε ως περιοχή Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιάς. Η ποικιλία «Μαύρο», θεωρείται γηγενής στην Κύπρο και είναι μια από τις δυο ποικιλίες οι οποίες έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο περιβάλλον της Κύπρου³⁹ (η άλλη ποικιλία είναι το Ξυνιστέρι, η οποία παράγει λευκό κρασί που δεν προσφέρεται για συντήρηση κρέατος).

Ως αποτέλεσμα, οι αμπελώνες στην περιοχή Πιτσιλιάς καλλιεργούνται σε άγονα και επικλινή εδάφη χωρίς άρδευση, λιπάνσεις και σχεδόν χωρίς σκονίσματα, συνθήκες που συντείνουν σε χαμηλούς όγκους παραγωγής, πλήρη ωρίμανση και στη δημιουργία υψηλόβαθμων καρπών μικρού μεγέθους και αυξημένου ποσοστού φλούδας - (*strugglingvinetheory*). Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τον παραδοσιακό τρόπο οινοποίησης, ο οποίος επιβάλλει παρατεταμένη περίοδο παραμονής με τα στέμφυλα, συμβάλλει στην παραγωγή οίνων πλούσιων σε πολυφαινόλες και τανίνες που τα κάνουν πιο υγιή, πιο σταθερά, έχοντας πλούσιο άρωμα και σώμα. (Από όλα τα συστατικά οποιουδήποτε οίνου, οι ουσίες που είναι υπεύθυνες για το άρωμα, τη γεύση και το χρώμα είναι μόνο οι πολυφαινόλες και οι τανίνες. Αυτές οι ουσίες βρίσκονται συγκεντρωμένες στα κουκούτσια, τα στέμφυλα και την φλούδα.)^{40,41}

Ως ιστορικά μνημεία που μαρτυρούν το γεγονός ότι οι κάτοικοι των χωριών της Πιτσιλιάς παρασκεύαζαν Λουκάνικα, καθώς και άλλα αλλαντικά, είναι οι «τσιμινιές»⁴² οι οποίες διασώζονται μέχρι και σήμερα στα χωριά αυτά, και οι οποίες κατασκευάζονταν ειδικά ώστε εκτός από την χρήση τους ως κοινά τζάκια, να επιτρέπουν την κάπνιση των Λουκάνικων και άλλων κρεατικών παρασκευασμάτων⁴³.

8. Αρμόδια Αρχή

Υπουργός Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

9. Φορέας Ελέγχου

Τμήμα Γεωργίας

Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

Τ.Κ. 1412 Λευκωσία, Κύπρος

Με βάση την εθνική νομοθεσία 139(1) 2006 περί της προστασίας των Ονομασιών Προέλευσης και των Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων ή Τροφίμων, η Αρμόδια Αρχή διορίζει Επιθεωρητές του Τμήματος Γεωργίας οι οποίοι έχουν την κατάλληλη εκπαίδευση και είναι αρμόδιοι για τη διεξαγωγή επισήμων ελέγχων για διαπίστωση της τήρησης των διατάξεων του Κανονισμού (ΕΚ) 510/2006 (όπως αυτοί τροποποιούνται ή αντικαθίστανται). Οι εξουσίες και οι αρμοδιότητες των Επιθεωρητών καθορίζονται με βάση την πιο πάνω Νομοθεσία.

10. Ειδικοί Κανόνες Επισήμανσης

Θα τηρούνται οι περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικών) Κανονισμοί του 2002, ως αυτοί ήθελαν εκάστοτε τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί.

³⁴Κάτω Αμιάντος ή του Χατζηκτωρή, Κλείτου Ιωαννίδη – Νεοπτόλεμου Χατζηκτωρή, Λευκωσία 1998

³⁵Άλωνα – Στα Χρόνια των προπάππων μας, Τάκης Π. Χριστοφόρου, 2004

³⁶Συμβολή στην Ιστορία της Πιτσιλιάς – Η Μονή του Μεγάλου Αγρού, Νέαρχος Κληρίδης, Λευκωσία 1948

³⁷Λαογραφική Κύπρος, ετήσιο λαογραφικό περιοδικό, Τεύχος 34, Λευκωσία 1984

³⁸Τζιπριώτικα Τραούδκια – Τα Μιλλωμένα, Ν. Χ. Μαυρίδης, Νέα Σπάρτη (Μεσαορίας)

³⁹Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 56, 61, 63-64

⁴⁰Wine Appreciation, Dr Richard P. Vine, USA 1997, p.14-15

⁴¹Επισυνάπτεται σχετική έκθεση - Η συμβολή του οίνου Πιτσιλιάς ως χαρακτηριστικό και ιδιαίτερο συστατικό των παραδοσιακών αλλαντικών της πιτσιλιάς, Δρ Ανδρέα Εμμανουήλ

⁴²Άλωνα – Στα χρόνια των προπάππων μας, Τάκης Π. Χριστοφόρου, 2004, σ. 42, 117

⁴³Επισυνάπτονται σχετικά στοιχεία