

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 «Λούντζα Πιτσιλιάς» / “Lountza 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 ΟΝΠΡ 05/003 αίτησης για καταχώρηση της ονομασίας «Λούντζα Πιτσιλιάς» / “Lountza Pitsilias” ως ΠΓΕ, η οποία υποβλήθηκε από την Ένωση Παραγωγών Παραδοσιακών Αλλαντικών Πιτσιλιάς Λτδ.

Ως προς την ύπαρξη εννόμου συμφέροντος για την υποβολή της ένστασης θεωρώ ότι, στη βάση των στοιχείων του διοικητικού φακέλου καθώς και του πορίσματος της Συμβουλευτικής Επιτροπής, ο ενιστάμενος έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει ένσταση κατά της 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 ίδια η αίτηση, η ένσταση, η αντέκθεση και τα αποτελέσματα της διαβούλευσης των εμπλεκόμενων μερών και του πορίσματος της Συμβουλευτικής Επιτροπής, αποφασίζω να απορρίψω την ένσταση και τους επιμέρους λόγους ένστασης που εγείρονται σε αυτή, υιοθετώντας την αιτιολογία που αναπτύσσει στο πόρισμα της Συμβουλευτικής Επιτροπής, αναφορικά με τον κάθε έναν από τους επιμέρους λόγους ένστασης, όπως παρατίθενται στις σελίδες 40 μέχρι 55 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.

Επειδή ο αιτητής της υπ’ αριθμό ΟΝΠΡ 05/003 αίτησης ζήτησε να του παραχωρηθεί περίοδος μεταβατικής εθνικής προστασίας της αναφερόμενης στην αίτηση του γεωγραφικής ένδειξης «Λούντζα Πιτσιλιάς» / “Lountza Pitsilias” και επειδή η αίτηση υπ’ αριθμό ΟΝΠΡ 05/003 αποφασίστηκε όπως προωθηθεί στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης και η σχετική με αυτή ένσταση η οποία υποβλήθηκε σε εθνικό επίπεδο απορρίφθηκε, υιοθετώντας τη σχετική εισήγηση της Συμβουλευτικής Επιτροπής όπως παρατίθεται στις σελίδες 54 και 55 του Πορίσματος, αποφασίζω δυνάμει του άρθρου 17 του περί της Προστασίας των Ονομασιών Προέλευσης και Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων και Τροφίμων Νόμου την παραχώρηση περιόδου μεταβατικής εθνικής προστασίας της ονομασίας «Λούντζα Πιτσιλιάς» / “Lountza Pitsilias”, στην οποία αφορά η αίτηση υπ’ αριθμό ΟΝΠΡ 05/003 για την περίοδο, η οποία αρχίζει από την ημερομηνία υποβολής της αίτησης υπ’ αριθμό ΟΝΠΡ 05/003 στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης μέχρι την ημερομηνία κατά την οποία είτε λαμβάνεται απόφαση σχετικά με την καταχώρηση βάσει του Κανονισμού (ΕΕ) 1151/2012 είτε η αίτηση ανακαλείται.

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 ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)

1. Αιτούσα Ομάδα

ΕΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ

τηλέφωνο: 99 571347 τηλεμοιότυπο: 25 521597

Κυριάκου Απέητου 36, Αγρός 4860

2. Ονομασία Προϊόντος

Λούντζα Πιτσιλιάς (Lountza Pitsilias)

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

3. Περιγραφή Προϊόντος

3.1. Συνοπτικός Ορισμός:

Η Λούντζα Πιτσιλιάς ορίζεται ως χοιρινό φιλέτο το οποίο έτυχε απορρόφησης άλατος, ζύμωσης από κρασί, και ωρίμανσης από καπνό, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που περιγράφονται στην παρούσα αίτηση. Έχει σχήμα μακρόστενο κυλινδρικό, με ελαφρώς ελλειπτική διατομή η οποία μικραίνει προς τα άκρα με χρώμα σκούρο κόκκινο προς μαύρο στο εξωτερικό και κόκκινο προς μωβ στο εσωτερικό. Χαρακτηρίζεται από άρωμα κόκκινου κρασιού, κολιάντρου και καπνού, ελαφρώς αλμυρή γεύση και ελαφρώς σφικτή υφή στο μάσημα.

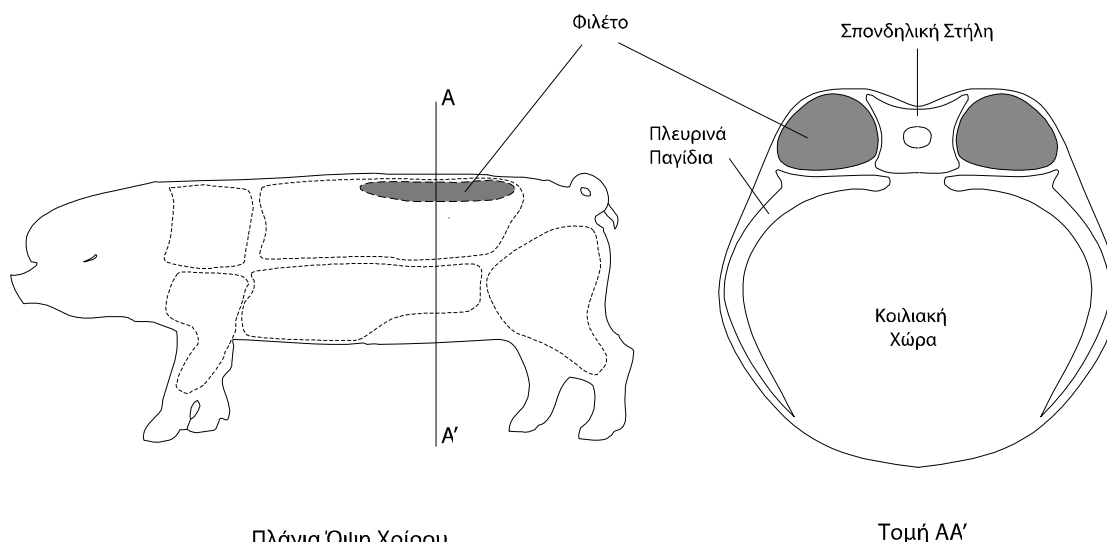
Η μέθοδος παρασκευής της Λούντζας Πιτσιλιάς εξελέχθηκε από την παράδοση των χωριών της ορεινής περιοχής Πιτσιλιάς η οποία διασώθηκε διαμέσου των αιώνων, μεταφερόμενη από γενιά σε γενιά. Τα φυσικά, χημικά, και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της Λούντζας Πιτσιλιάς οφείλονται στη παραδοσιακή τεχνογνωσία της 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)

- Φρέσκο Χοιρινό Φιλέτο (κάθε ζώο έχει δυο φιλέτα τα οποία βρίσκονται στην πλάτη κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης – ένα στην κάθε πλευρά) (διάγραμμα 1). προερχόμενο από υγιή ζώα, των οποίων η σφαγή έγινε υπό τις προβλεπόμενες από τον νόμο συνθήκες (πλήρη αφάιμαξη και άμεση ψύξη). Το περιττό λίπος και ακατάλληλα μέρη αφαιρούνται, σύμφωνα με την παραδοσιακή εμπειρία των παραγωγών¹. Κατά την παραλαβή ελέγχεται το χρώμα (χαρακτηριστικό ανοικτό κόκκινο), η οσμή (καλή), η εσωτερική θερμοκρασία (μεταξύ 0 °C και 7°C) και το pH (μεταξύ 5,3 και 6).

¹Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.



Πλάνια Όινη Χοίσου

Τομή ΑΑ'

Διάγραμμα 1

- 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 Πιτσιλιά². 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*) σπαστός, και προαιρετικά αλεσμένη αρτησιά (*Cuminum cyminum*) ή/και μαύρο αλεσμένο πιπέρι (*Piper nigrum*).

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

3.3. Φυσικά Χαρακτηριστικά:

Σχήμα: μακρόστενο, κυλινδρικό, με ελαφρώς ελλειπτική διατομή η οποία μικραίνει προς τα άκρα. Επισυνάπτονται φωτογραφίες.

Βάρος: Κυμαίνεται μεταξύ 0.8 και 2.5 Κιλά

3.4. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Χρώμα: Σκούρο κόκκινο προς μαύρο στο εξωτερικό και κόκκινο προς μωβ στο εσωτερικό.

Οσμή: Άρωμα καπνού κόκκινου κρασιού και κολιάντρου

Γεύση: Ελαφρώς αλμυρή, με ευδιάκριτα χαρακτηριστικά κόκκινου κρασιού, καπνού και κολιάντρου

Υφή: Έξωτερικά τραχεία, με ευδιάκριτες κατά μήκος γραμμώσεις, και εμφανή υπολείμματα κολιάντρου. Παρατηρείται ελαφρώς σφικτή υφή στο μάσημα

3.5. Χημικά Χαρακτηριστικά

Μέθοδος Δειγματοληψίας: Ένα έγκυρο δείγμα αποτελείται από την ανάμιξη τριών τεμαχίων εγκάρσιας τομής, συνολικού ελάχιστου βάρους 250 γραμμαρίων και ελάχιστου πάχους 2 εκατοστόμετρων έκαστο, παρμένα ως ακολούθως: ένα από την κατά μήκος μέση της Λούντζας και ένα από το κάθε άκρο της Λούντζας (Επισυνάπτεται σχεδιάγραμμα). Για κάθε έγκυρο αποτέλεσμα χημικής σύστασης του προϊόντος μιας μονάδας παραγωγής, διεξάγονται αναλύσεις από εγκεκριμένο

² 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, Λαζαριά, Λιβάδια, Παλαιχώρι, Πλατανιστάσα, Πολύστυπος, Σαράντι, Σπήλια, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικουδί, Οδού, Άγιος Ιωάννης, Άγιος Θεόδωρος, Αγγίδια, Αγρός, Δύμες, Κάτω Μύλος, Κυπερούνα, Πελένδρι, Ποταμίσισα, Συκόπετρα, Χανδριά.

εργαστήριο σε έγκυρα δείγματα από τρεις διαφορετικές Λούντζες, και ακολούθως υπολογίζεται ο μέσος όρος των αποτελεσμάτων.

Χημική Σύσταση: Υγρασία: 40-60% , Χλωριούχο Νάτριο: 3% - 7%.

3.6. Τεμαχισμός, Συσκευασία και Παράδοση στον Καταναλωτή:

Η Λούντζα Πιτσιλιάς μπορεί να διατεθεί προς κατανάλωση στις πιο κάτω μορφές,

- Ολόκληρη, χωρίς καμία προεργασία (στην κατάσταση εξόδου από την παραγωγή)
- Σε μεγάλα τεμάχια
- Σε λεπτές φέτες
- Σε μικρά κομματάκια
- Μπορεί να διατεθεί και σε οποιαδήποτε πάχος ή σχήμα φετών 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 της, η Λούντζα 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 ο τεμαχισμός, δεδομένου ότι η παράδοση στον καταναλωτή γίνεται αμέσως μετά τον τεμαχισμό.

Σε περίπτωση που το προϊόν παρουσιάζεται στον καταναλωτή ασυσκευαστο (προτού τεμαχισθεί και συσκευασθεί για πώληση), είναι πάντοτε ατεμάχιστο (ολόκληρο ή ελλιπές) 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, η Λούντζα Πιτσιλιάς φυλάσσεται συσκευασμένη για διάστημα μέχρι και 12 μηνών, σε θερμοκρασία μεταξύ 0 °C και 7 °C.

4. Οριοθέτηση Γεωγραφικής Περιοχής

Οι πλέον σημαντικοί παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της Λούντζας Πιτσιλιάς είναι το κρασί και η παραδοσιακή τεχνογνωσία της περιοχής. Και οι δύο αυτοί παράγοντες πηγάζουν από το ορεινό κλίμα και την απόκρημη εδαφική μορφολογία της περιοχής (βλ. Δεσμός Γεωγραφικής Καταγωγής). Ως εκ τούτου η επιλογή της περιοχής οριοθέτησης έγινε βάση του υψόμετρου (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)³, 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 000⁴.

³ 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

⁴ Τμήμα Κτηματολογίου και Χωρομετρίας Κύπρου, Τοπογραφικός Χάρτης της Κύπρου – κλίμακα 1:100 000, Σειρά Κ.Χ.Τ.6, Πρώτη Έκδοση 1975, Ενημέρωση: 1991, 1996

Αυτές οι κοινότητες είναι οι εξής:

Επαρχία Λευκωσίας: Αγία Ειρήνη, Αληθινού, Άλωνα, Απλίκι⁵, Ασκάς, Γούρρη, Καννάβια, Κούρδαλι, Λαγουδερά, Λαζανιάς, Λιβιάδια Λευκωσίας, Παλαιχώρι, Πλατανιστάσα, Πολύστυπος, Σαραντί, Σπήλια, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικοῦδι, Καμπί.

Επαρχία Λάρνακας: Οδοῦ

Επαρχία Λεμεσού: Άγιος Θεόδωρος Λεμεσού, Άγιος Ιωάννης Λεμεσού, Άγιος Κωνσταντίνος Λεμεσού, Άγιος Παῦλος Λεμεσού⁶, Αγρίδια, Αγρός, Αμίαντος (κάτω), Αμίαντος (πάνω), Δύμες, Ζωοπηγή, Κάτω Μύλος, Κυπερούνα, Πελένδρι, Ποταμίτισσα, 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 της Λούντζας 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, Ζωοπηγής, Αγίου Παύλου και Αγίου Κωνσταντίνου.

5. Απόδειξη Καταγωγής

Οι παραγωγοί Λούντζας Πιτσιλιάς είναι εγγεγραμμένοι σε Μητρώο Παραγωγών το οποίο θα τηρείται από την αρμόδια αρχή. Οι παραγωγοί Λούντζας 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 Λούντζας 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.

Τέλος, οι παραγωγοί Λούντζας 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.

Το Χοιρινό Φιλέτο – (ολόκληρο) καθαρίζεται από το περιττό λίπος και τυχόν ακατάλληλα μέρη σύμφωνα με την εμπειρία των παραγωγών⁷. Ακολουθώς, πασπαλίζεται εξωτερικά με αλάτι, 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

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

⁶ Εντάχθηκε κατ' εξαίρεση, διότι περιβάλλεται κοντά και με γωνία πέραν των 180° από την ισουψή καμπύλη των 800m

⁷ Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.

αυτό το περιβάλλον, αν κριθεί αναγκαίο μπορεί να αναπασπαλιστεί με αλάτι ή και να γυριστεί, ώστε να αλλάζει η επιφάνεια επαφής με το σκεύος. Παραμένει στο περιβάλλον αυτό για τουλάχιστον 24 ώρες.

Έπειτα, καλύπτεται με κόκκινο κρασί και αφήνεται σε ασφαλές σκιερό μέρος θερμοκρασίας 0 – 4 °C . Κατά τη διάρκεια της παραμονής του σε αυτό το περιβάλλον φροντίζεται ώστε το Φιλέτο να είναι πάντα σκεπασμένο από κρασί (π.χ. με προσθήκη κρασιού), ενώ μεριμνείται ώστε να μην παραμένει μόνιμα σε επαφή με το σκεύος η ίδια επιφάνεια του φιλέτου (π.χ. με γύρισμα). Παραμένει εντός κρασιού για περίοδο τουλάχιστον 7-10 ημερών και μέχρι η αγωγιμότητα στο κέντρο του φιλέτου φτάσει τουλάχιστο 75%.

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

- κατά την τοποθέτηση του άλατος (ανάμιξη με το αλάτι),
- κατά την τοποθέτηση του κρασιού (ανάμιξη με το κρασί)
- αμέσως μετά την έξοδο από το κρασί (επάλειψη).

Ακολουθως, τοποθετείτε σε καπνιστήριο (κλειστό δωμάτιο με καπνοδόχο) εντός του οποίου ανάβεται καθημερινά φωτιά από φυσικά ξύλα δένδρων όπως Αμυγδαλιάς – *Prunus dulcis*, Αμπέλου – *Vitis vinifera*, Μηλιάς – *Pyrus malus*, Χαρουπιάς – *Ceratonia siliqua*, Σκλήδρου – *Alnus orientalis* και Καρυδιάς– *Juglans regia* (εξαιρούνται τα ρητινώδη δέντρα όπως Πεύκα και Κυπαρίσσια), καθώς και Θάμνων όπως Σισινιά – *Pistacia lentiscus*, Τριμυθιά – *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 1 με 2 εβδομάδων. Η απόσταση του κρεατοτεμαχίου 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 Φιλέτου έχει αποκτήσει σκούρο κόκκινο προς μαύρο χρώμα. Ο προσδιορισμός της τοποθεσίας του κάθε Φιλέτου εντός του καπνιστηρίου (γίνεται μετακίνηση 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 Φιλέτου από το καπνιστήριο, διεξάγονται σύμφωνα με την εμπειρία των παραγωγών.⁸

Με το πέρας της περιόδου αυτής, το Φιλέτο 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 παραγωγών⁹.

Τονίζεται ότι απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη μέθοδος προσθήκης άλατος εκτός από το πασπάλισμα δια χειρός. Το αλάτισμα σε άλμη (σαλαμούρα) ή η έκχυση του άλατος στο κρέας (ένεση) δεν αποτελούν αποδεκτές μεθόδους.

7. Δεσμός Γεωγραφικής Καταγωγής

7.1. Ιδιαιρότητα της περιοχής

Η επιλογή της χρονικής περιόδου των χοιροσφαγών, ήταν κλιματολογικά προσδιορισμένη. Λόγω του υψομέτρου¹⁰, 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 °C¹¹) 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 τεχνονγνωσία, 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^{12,13}. Το μεσογειακό

⁸ Αποτελεί Ειδική Τεχνονγνωσία.

⁹ Αποτελεί Ειδική Τεχνονγνωσία.

¹⁰ Πίνακας Υψομέτρων Γεωγραφικής Οριοθέτησης, Πηγή: Τοπογραφικός Χάρτης της Κύπρου – κλίμακα 1:100 000, Σειρά Κ.Χ.Τ.6, Πρώτη Έκδοση 1975, Ενημέρωση: 1991, 1996

¹¹ Μετεωρολογική Υπηρεσία Κύπρου, Climatological Data 1991 – 2000, Location: Agros

¹² Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 7, 56

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 σταφυλιών¹⁴. Στην Πιτσιλιά όμως τα χαρακτηριστικά ενισχύονται με την ευεργετικότητα του υψόμετρου^{15,16}, την απότομη μορφολογία του εδάφους¹⁷, καθώς και τα διαβρωμένα ηφαιστιογενή εδάφη με απουσία ανθρακικού ασβεστίου¹⁸.

Οίνοι προερχόμενοι από Περιοχές ΟΕΟΠ Πιτσιλιάς έχουν χαρακτηριστικά ποιότητας και οργανοληπτικού χαρακτήρα τέτοια, που καθιστούν δυνατή την αναγνώριση της ιδιαιτερότητάς τους έναντι των άλλων οίνων¹⁹ και τα οποία κατ' επέκταση μεταφέρονται στο παραγόμενο αλλαντικό. Το γεγονός αυτό αποτελεί όχι μόνο καθοριστικό παράγοντα για τον οργανοληπτικό χαρακτήρα της Λούντζας 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 αναπτυσσόμενη τεχνογνωσία, η Λούντζα Πιτσιλιάς είναι αναμφίβολα ένα προϊόν μοναδικό, ισχυρά συνδεδεμένο με την περιοχή από την οποία γεννήθηκε.

Η μέθοδος παρασκευής της Λούντζας Πιτσιλιάς που χρησιμοποιούταν ανέκαθεν στην Πιτσιλιά, αποτελείται κατά σειρά από επάλειψη με αλάτι, παραμονή εντός ξηρού ερυθρού κρασιού, και κάπνιση.²⁰ Οι σημερινοί παρασκευαστές της Λούντζας 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 λογική της παραδοσιακής μεθόδου²¹ 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 διαβίωσης²². Κάθε οικογένεια έκτρεφε στην αυλή ένα με δυο χοίρους ετησίως με σκοπό τη σφαγή τους. Η παροιμιώδης κυπριακή ρήση 'εν εσσειςσοιρόν, σοιρκάνδκιαβάζεις' (αν δεν έχεις χοίρο, θα δεις χηρεία), φανερώνει την σπουδαιότητα της οικιακής εκτροφής χοίρου.²³

Στα χωριά της Πιτσιλιάς, η θρησκευτική λειτουργία της «βάπτισης των νερών» η οποία τελείται στις 6 Ιανουαρίου, αποτελούσε ημέρα έναρξης των «σσοιροσφαών» (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», «Σσοιρομέρκα», «Παστά», «Τιτσιρίδες», «Λουκάνικα», «Σούβλοι»)^{24,25,26}. 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.²⁷

¹³ Το βιβλίο του Κυπριακού Κρασιού, Φλωρεντία Κυθραιώτου, 2003, σ. 23

¹⁴ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 7, 56

¹⁵ Πίνακας Υψομέτρων Γεωγραφικής Οριοθέτησης

¹⁶ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 56

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 Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων, Οίνοι Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης

²⁰ Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ. 155

²¹ Λαογραφική Κύπρος, ετήσιο λαογραφικό περιοδικό, Τεύχος 41, Χρονιά ΚΑ', Ιανουάριος-Δεκέμβριος, «Συντήρηση Κρέατος» δρος Κωνσταντίνου Νεοφύτου, σ. 64

²² Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ. 138

²³ Κυπριακά Ήθη και Έθιμα, Γ. Παπαχαλαράμπος, Λευκωσία, 1965

²⁴ Άλωνα – Στα χρόνια των προπάππων μας, Τάκης Π. Χριστοφόρου, 2004, σ. 117

²⁵ Λαογραφική Κύπρος, Τεύχος 34, Χρονιά ΙΔ', Ιανουάριος – Δεκέμβριος 1984, σ. 159, «Κτηνοτροφικά Πιτσιλιάς»

²⁶ «Κάτω Αμιάντος ή του Χατζηκτωρή: Πώς ένα χωριό δημιουργείται», Κλείτου Ιωαννίδη – Νεοπτόλεμου Χατζηκτωρή», Λευκωσία 1998, σ. 19

²⁷ Κυπριακή λαογραφία των ζώων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία, 1978, σ. 148

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 επάλειψη με αλάτι, παραμονή εντός κρασιού (οξέωση)^{28, 29} και κάπνιση. Η τεχνογνωσία αυτή αντικατοπτρίζεται άμεσα στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, δίνοντάς του ελαφρώς αλμυρή γεύση καθώς και άρωμα κόκκινου κρασιού και καπνού.

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 Πιτσιλιά. Η ποικιλία «Μαύρο», θεωρείται γηγενής στην Κύπρο και είναι μια από τις δυο ποικιλίες οι οποίες έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο περιβάλλον της Κύπρου³⁰ (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, λιπάσεις 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.)^{31,32}

Ως ιστορικά μνημεία που μαρτυρούν το γεγονός ότι οι κάτοικοι των χωριών της Πιτσιλιάς παρασκεύαζαν Λούντζα, καθώς και άλλα αλλαντικά, είναι οι «τσιμιές»³³ 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 της Λούντζας και άλλων κρεατικών παρασκευασμάτων³⁴.

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.

Ο Αιτητής:

(Στοιχεία, Σφραγίδα, Υπογραφή, Ημερομηνία)

²⁸ Λαογραφική Κύπρος, ετήσιο λαογραφικό περιοδικό, Τεύχος 41, Χρονιά ΚΑ', Ιανουάριος-Δεκέμβριος, «Συντήρηση Κρέατος» δρος Κωνσταντίνου Νεοφύτου

²⁹ Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ.155

³⁰ Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 56, 61, 63-64

³¹ Wine Appreciation, Dr Richard P. Vine, USA 1997, p.14-15

³² Επισυνάπτεται σχετική έκθεση - Η συμβολή του οίνου Πιτσιλιάς ως χαρακτηριστικό και ιδιαίτερο συστατικό των παραδοσιακών αλλαντικών της πιτσιλιάς, Δρ Ανδρέα Εμανουήλ

³³ Άλωνα – Στα χρόνια των προπάππων μας, Τάκης Π. Χριστοφόρου, 2004, σ. 42, 117

³⁴ Επισυνάπτονται σχετικά στοιχεία