Ref. Ares(2019)6296191 - 11/10/2019

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΈΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)

1. Αιτούσα Ομάδα

ΕΝΩΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ
τηλέφωνο:99 571347 τηλεομοιότυπο: 25 521597
Κυριάκου Απέητου 36, Αγρός 4860

2. Ονομασία Προϊόντος

Χοιρομέρι Πιτσιλιάς (Hiromeri Pitsilias)

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

3. Περιγραφή Προϊόντος

3.1. Συνοπτικός ορισμός:

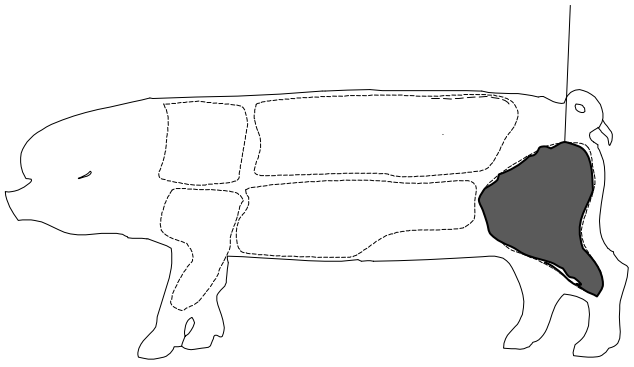
Το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias ορίζεται ως χοιρινό μερί το οποίο έτυχε απορρόφησης άλατος, ζύμωσης από κρασί, και ωρίμανσης από καπνό, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που περιγράφονται στην παρούσα αίτηση. Έχει σχήμα περίπου αχλαδοειδές συμπιεσμένο στην μια διάσταση με χρώμα έντονο σκούρο κόκκινο προς μαύρο στο εξωτερικό και κόκκινο προς μωβ στο εσωτερικό. Στο εσωτερικό μπορεί να διακρίνονται ανοιχτόχρωμες γραμμώσεις (ίνες). Χαρακτηρίζεται από άρωμα κόκκινου κρασιού, καπνού και κόλιαντρου αν χρησιμοποιείται, αλμυρή γεύση και συμπαγή-συνεκτική υφή.

Η μέθοδος παρασκευής του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias εξελίχτηκε 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 Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias 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 Μερί (ενιαίο τεμάχιο με σκελετικά όρια τα οστά του μηρού, της επιγονατίδας, της κνήμης, της περόνης και του ταρσού) (διάγραμμα 1), προερχόμενο από υγιή ζώα των οποίων η σφαγή έγινε υπό τις προβλεπόμενες από τον νόμο συνθήκες (πλήρη αφαίμαξη και άμεση ψύξη). Η προς τη λεκάνη άκρη μπορεί να στρογγυλευθεί, για ομοιόμορφη οξέωση και κάπνισμα. Παραλαμβάνεται αποδερματισμένο (εκτός από το άκρο προς τον ταρσό, όπου το δέρμα μπορεί να παραμείνει εφόσον δεν καλύπτει κρέας). 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).



Διάγραμμα 1

- Κόκκινο ξηρό κρασί παραγωγής εντός της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης, και από αμπελώνες της ντόπιας ποικιλίας «Μαύρο» η οποία αποτελεί την επικρατέστερη στην περιοχή καλλιεργούμενη ποικιλία (σε ποσοστό περίπου 80% της συνολικά καλλιεργούμενης έκτασης της περιοχής με αμπέλια-Στοιχεία Τμήματος Γεωργίας[1]), στους οποίους είναι δυνατό να υπάρχουν φυτά αμπέλου της ποικιλίας «Μαραθεύτικο» (Βαμβακάδα), οι οποίοι καλλιεργούνται εντός της περιοχής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιά[2]. 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 g/l)
- Χοντρό θαλασσινό αλάτι.
- Προαιρετικά κόλιαντρος (Coriandrum sativum) σπαστός.

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

3.3. Φυσικά Χαρακτηριστικά:

Σχήμα: Έχει σχήμα περίπου αχλαδοειδές συμπιεσμένο στην μια διάσταση. Επισυνάπτονται φωτογραφίες
Βάρος: 3 και 5 Κιλά

3.4. Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά:

Χρώμα: Έντονο σκούρο κόκκινο προς μαύρο στο εξωτερικό και, κόκκινο προς μωβ στο εσωτερικό. Στο εσωτερικό μπορεί να διακρίνονται ανοιχτόχρωμες γραμμώσεις (ίνες).
Οσμή: Άρωμα καπνού, κόκκινου κρασιού και κόλιαντρου αν χρησιμοποιείται
Γεύση: Αλμυρή με ευδιάκριτα χαρακτηριστικά κόκκινου κρασιού, καπνού και κόλιαντρου εάν χρησιμοποιείται
Υφή: συμπαγής, συνεκτική χωρίς γραμμές αποκόλλησης μεταξύ των μυϊκών ινών, σφικτή 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 (εξαιρουμένου του οστού, εξωτερικής κρούστας, δέρματος και τένοντα), παρμένα ως ακολούθως: ένα από την κατά μήκος μέση του Χοιρομεριού και ένα από το κάθε άκρο του Χοιρομεριού (Επισυνάπτεται διάγραμμα). Για κάθε έγκυρο αποτέλεσμα χημικής σύστασης του προϊόντος μιας μονάδας παραγωγής, διεξάγονται αναλύσεις από εγκεκριμένο εργαστήριο σε έγκυρα δείγματα από τρία διαφορετικά Χοιρομέρια, και ακολούθως υπολογίζεται ο μέσος όρος των αποτελεσμάτων.

Χημική Σύσταση: Υγρασία: 40% - 55%, Χλωριούχο Νάτριο: 5% - 10%.

3.6. Τεμαχισμός συσκευασία και Παράδοση στον Καταναλωτή:

Το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias μπορεί να διατεθεί προς κατανάλωση στις πιο κάτω μορφές,

- Ολόκληρο,
- Τεμαχισμένο

Με ή χωρίς την εξωτερική επιφάνεια (κρούστα) και ακατάλληλα μέρη.

Ο καθαρισμός του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias και η αφαίρεση των άλλων περιττών του μερών, αποτελούν ειδική διαδικασία η οποία γίνεται από τους παραγωγούς σύμφωνα με την εμπειρία που ανέπτυξαν μέσα από την μακρά τους παράδοση, μεταφερόμενη από γενιά σε γενιά.

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.

Το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias μπορεί να πωλείται συσκευασμένο ή ασυσκεύαστο.

[1] Αμπελουργικό μητρώο Τμήματος Γεωργίας.
[2] Συμβούλιο Αμπελοοινικών 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, Κυπερούντα, Πελένδρι, Ποταμίτισσα, Συκόπετρα, Χανδριά.

Σε οποιαδήποτε μορφή (συσκευασμένο ή ασυσκεύαστο: ολόκληρο ή τεμαχισμένο) και αν διατίθεται το προϊόν θα πρέπει να φέρει κατάλληλη σήμανση στην οποία θα αναγράφεται η καταχωρημένη ονομασία καθώς και τα στοιχεία της μονάδας παρασκευής του προϊόντος ή/και της μονάδας τεμαχισμού και συσκευασίας (σε περίπτωση που ο τεμαχισμός και η συσκευασία δεν γίνονται από τη μονάδα παρασκευής).

3.7. Συνθήκες / Διάρκεια Φύλαξης:

Για διατήρηση των ποιοτικών και οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών, καθώς και για αποφυγή επιμόλυνσης, το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias φυλάσσεται συσκευασμένο 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 του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias είναι το κρασί και η παραδοσιακή τεχνογνωσία 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)[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 ισοϋψή καμπύλη των 800 μέτρων. Όλα τα υψόμετρα και οι μετρήσεις προσδιορίζονται βάση του Τοπογραφικού Χάρτη της Κύπρου σε κλίμακα 1:100 000 [4].

Αυτές οι κοινότητες είναι οι εξής:

Επαρχία Λευκωσίας: Αγία Ειρήνη, Αληθινού, Άλωνα, Απλίκι[5], 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 Λεμεσού[6], Αγρίδια, Αγρός, Αμίαντος (κάτω), Αμίαντος (πάνω), Δύμες, Ζωοπηγή, Κάτω Μύλος, Κυπερούντα, Πελένδρι, Ποταμίτισσα, Συκόπετρα, Χανδριά.

Οπότε, για να διαπιστωθεί αν μια συγκεκριμένη τοποθεσία εμπίπτει εντός της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης, απλά ελέγχεται κατά πόσον πληροί 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 Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias, 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 1). 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 Αμιάντου, Ζωοπηγής, Αγίου Παύλου και Αγίου Κωνσταντίνου.

5. Απόδειξη Καταγωγής

[3] Αυτές οι 4 κοινότητες εντάχθηκαν στην Περιοχή Γεωγραφικής Οριοθέτησης διότι: α) Τα μορφολογικά χαρακτηριστικά του εδάφους τους, το υψόμετρο, καθώς και το κλήμα 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

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

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

Οι παραγωγοί του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias είναι εγγεγραμμένοι σε Μητρώο Παραγωγών το οποίο θα τηρείται από την αρμόδια αρχή. Οι παραγωγοί Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias 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 Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias 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. Νοείται ότι, οι υποχρεώσεις, ένταξης στο πιο πάνω Μητρώο καθώς και τήρησης στοιχείων ιχνηλασιμότητας του προϊόντος, αφορούν και τις μονάδες που ασχολούνται μόνο με τον τεμαχισμό και τη συσκευασία του προϊόντος.

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 του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias 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 Μερί 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 αυτό το περιβάλλον δυνατόν να γυρίζεται, ώστε να αλλάζει η επιφάνεια επαφής με το σκεύος, ενώ δυνατόν και να αναπασπαλίζεται με αλάτι. Παραμένει στο περιβάλλον αυτό για χρονική περίοδο 5 – 7 ημερών, αναλόγως του μεγέθους.

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 μερί να είναι πάντα σκεπασμένο από κρασί (π.χ. με προσθήκη κρασιού), ενώ μεριμνάτε ώστε να μην παραμένει μόνιμα σε επαφή με το σκεύος η ίδια επιφάνεια του μεριού (π.χ. με γύρισμα). Παραμένει εντός κρασιού για περίοδο τουλάχιστον 2 εβδομάδων και μέχρι η αγωγιμότητα στο κέντρο του μεριού φτάσει τουλάχιστο 80%.

Ο κόλιαντρος μπορεί να προστεθεί 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 έξοδό του μεριού από το κρασί (επάλειψη).

Ακολούθως, τοποθετείται σε καπνιστήριο (κλειστό δωμάτιο με καπνοδόχο) εντός του οποίου ανάβεται καθημερινά φωτιά από φυσικά ξύλα δένδρων (εξαιρούνται τα ρητινώδη δέντρα όπως Πεύκα και Κυπαρίσσια).

Παραμένει εντός καπνιστηρίου για περίοδο τουλάχιστο 1 μηνός, κατά την οποία συμπιέζεται ανά διαστήματα σε ειδικά κατασκευασμένα πιεστήρια, διαδικασία της οποίας ο προγραμματισμός και η εκτέλεση καθορίζεται σύμφωνα με την εμπειρία των παραγωγών[7]. 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 Μεριού έχει αποκτήσει σκούρο καφέ-κόκκινο προς μαύρο χρώμα. Ο προσδιορισμός της τοποθεσίας του κάθε Μεριού εντός του καπνιστηρίου (γίνεται μετακίνηση κατά διαστήματα ανάλογα με το εκάστοτε στάδιο καπνίσματος και άλλους παράγοντες, σε σχέση με την απόσταση από την φωτιά), καθώς και η απόφαση για αφαίρεση του κάθε Μεριού από το καπνιστήριο, διεξάγονται σύμφωνα με την εμπειρία των παραγωγών.[8]

Με το πέρας της περιόδου αυτής, το Μερί 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 παραγωγών[9].

[7] Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.
[8] Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.
[9] Αποτελεί Ειδική Τεχνογνωσία.

Μπορεί να γίνει και μόνο κάπνιση ή και συνδυασμός κάπνισης και ωρίμανσης, όμως και στις δύο περιπτώσεις αυτό το διάστημα πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 2.5 μήνες.

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. Ιδιαιτερότητα της περιοχής

Η επιλογή της χρονικής περιόδου των χοιροσφαγών, ήταν κλιματολογικά προσδιορισμένη. Λόγω του υψομέτρου[10], 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 °C [11]) 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 λόγω ότι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος είναι οι πιο ψυχροί μήνες σε οποιοδήποτε μέρος της Κύπρου, σε συνάρτηση με το γεγονός ότι η Πιτσιλιά αποτελείται από χωριά με ταυτόσημο χαρακτήρα και παράδοση στη Κύπρο, τέτοιου είδους τεχνογνωσία, 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 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 σταφυλιών[14]. Στην Πιτσιλιά όμως τα χαρακτηριστικά ενισχύονται με την ευεργετικότητα του υψόμετρου[15,16], την απότομη μορφολογία του εδάφους[17], καθώς και τα διαβρωμένα ηφαιστιογενή εδάφη με απουσία ανθρακικού ασβεστίου[18].

Οίνοι προερχόμενοι από Περιοχές ΟΕΟΠ Πιτσιλιάς έχουν χαρακτηριστικά ποιότητας και οργανοληπτικού χαρακτήρα τέτοια, που καθιστούν δυνατή την αναγνώριση της ιδιαιτερότητάς τους έναντι των άλλων οίνων[19] και τα οποία κατ' επέκταση μεταφέρονται στο παραγόμενο αλλαντικό. Το γεγονός αυτό αποτελεί όχι μόνο καθοριστικό παράγοντα για τον οργανοληπτικό χαρακτήρα του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias, αλλά και ισχυρό δεσμό που το συνδέει με το φυσικό περιβάλλον της περιοχής Γεωγραφικής Οριοθέτησης στην οποία παράγεται.

Επιπρόσθετο περιβαλλοντικό δεσμό, αποτελεί το γεγονός ότι η ξυλεία για την κάπνιση, όποτε αυτό είναι εφικτό, προέρχεται από δέντρα και θάμνους τα οποία προέρχονται από την Περιοχή Γεωγραφικής Οριοθέτησης, με αποτέλεσμα να προσδίδονται στο παραγόμενο προϊόν τα χαρακτηριστικά του ιδιόμορφου περιβάλλοντος στο οποίο αναπτύσσονται τα ξύλα.

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 τεχνογνωσία, το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsiliase είναι αναμφίβολα ένα προϊόν μοναδικό, ισχυρά συνδεδεμένο με την περιοχή από την οποία γεννήθηκε.

Η μέθοδος παρασκευής του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias που χρησιμοποιείτο ανέκαθεν στην εν λόγω περιοχή, αποτελείται κατά σειρά από επάλειψη με αλάτι, παραμονή εντός ξηρού ερυθρού κρασιού, συμπίεση και κάπνισμα.[20] Οι σημερινοί παρασκευαστές του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias στην εν λόγω περιοχή, οι οποίοι υποβάλουν τη παρούσα αίτηση, διατηρούν σε χρήση την μέθοδο αυτή, εφαρμόζοντας την εμπειρία και τις τεχνικές που εξελίχθηκαν και διασώθηκαν διαμέσου των οικογενειών και των προγονών τους. Ως εκ τούτου, αποκλείουν την

[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
[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.156

προσθήκη συντηρητικών ουσιών, των οποίων η χρήση είναι ενάντια στη λογική της παραδοσιακής μεθόδου η οποία αναπτύχθηκε μέσα από τους αιώνες στην εν λόγω περιοχή, με σκοπό την συντήρηση του κρέατος[21].

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

Μέχρι ακόμα και τα μέσα του 20ού αιώνα, η εκτροφή χοίρων από τις κυπριακές αγροτικές οικογένειες αποτελούσε απαραίτητη πράξη διαβίωσης[22]. Κάθε οικογένεια έκτρεφε στην αυλή ένα με δυο χοίρους ετησίως με σκοπό τη σφαγή τους. Η παροιμιώδης κυπριακή ρήση 'εν εσσεις σσοιρόν, σσοιρκάν δκιαβάζεις' (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», «Σσιοιρομέρκα», «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]

Μέσα σε όλες τις διαδικασίες συντήρησης, κάθε πράξη είχε ταυτόχρονα ένα έντονο, αμφίρροπο 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 ανατήχθηκαν 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 κυριοτέρων μεθόδων συντήρησης που υπήρχαν, αποτελούμενο κατά σειρά από επάλειψη με αλάτι, παραμονή εντός κρασιού (οξέωση) και κάπνιση.[28, 29] Η τεχνογνωσία αυτή αντικατοπτρίζεται άμεσα στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος, δίνοντάς του έντονη αλμυρή γεύση καθώς και άρωμα κρασιού και καπνού.

Το Χοιρομέρι, ως το τεμάχιο του ζώου από την λεκάνη μέχρι τον αστράγαλο, λόγω του μεγάλου του μεγέθους δύσκολα συντηρείται. Ως εκ' τούτου, στις πλείστες περιπτώσεις ανά την Κύπρο στα παλαιά χρόνια, τα χοιρομέρια συντηρούνταν μέσα σε δοχεία γεμάτα λίπος, μέχρι την κατανάλωσή τους, καλούμενα ως «κοινά χοιρομέρια».[30] Όμως, οι κάτοικοι των ορεινών περιοχών, κυρίως Πιτσιλιάς και Μαραθάσας, εκμεταλλευόμενοι τη χαμηλή θερμοκρασία που επικρατούσε στο περιβάλλον το οποίο ζούσαν[31], ανέπτυξαν τεχνογνωσία η οποία τους επέτρεπε να επιτυγχάνουν συντήρηση του Χοιρομεριού χωρίς την ενσωμάτωσή του σε λίπος, χρησιμοποιώντας διαδικασία που περιλάμβανε την μέθοδο της συμπίεσης.

Σύμφωνα με γραπτά κείμενα, αυτή η μέθοδος ξεκίνησε από το χωριό Ασκάς[32], και σύντομα επεκτάθηκε στην ευρύτερη περιοχή Πιτσιλιάς και Μαραθάσας, επικρατώντας της μεθόδου παρασκευής των «κοινών χοιρομεριών» (η μέθοδος παρασκευής των «κοινών χοιρομεριών» δεν τηρείται σήμερα). Παράλληλα, η περιοχή Πιτσιλιάς και Μαραθάσας

[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. Παπαχαραλάμπους, 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 Αμίαντος ή του Χατζηκτωρή: Πώς ένα χωριό δημιουργείται», Κλείτου Ιωαννίδη – Νεοπτόλεμου Χατζηκτωρή», Λευκωσία 1998, σ. 19

[27] Κυπριακή λαογραφία των ζωών , Π. Ξιούτας, Λευκωσία, 1978, σ. 148

[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] Τα Κυπριακά – Τόμος Α΄, Αθανάσιου Α. Σακελλαρίου, 1981, σ. 757 (η πρώτη έκδοση είναι του 1881)

[31] Λόγω αυξημένου υψομέτρου (επισυνάπτεται κατάλογος), η θερμοκρασία στην περιοχή των χωριών της Πιτσιλιάς και της Μαραθάσας κατά τους μήνες που εκτελούταν η διαδικασία συντήρησης του χοιρινού κρέατος (Ιανουάριος , Φεβρουάριος), ήταν τέτοια (Μέση ημερήσια θερμοκρασία μέχρι 6.5 °C – επισυνάπτονται κλιματολογικά στοιχεία) που επέτρεπε την διατήρηση του νωπού κρέατος μέχρι να τελειώσει η διαδικασία συντήρησης, η οποία θα το καθιστούσε αυτοσυντηρούμενο και σε θερμότερο περιβάλλον.

[32] Τα Κυπριακά – Τόμος Α΄, Αθανάσιου Α. Σακελλαρίου, 1881, σ. 757

επικράτησε ως η περιοχή κατασκευής του Χοιρομεριού[33], ενώ οι κάτοικοί της, προωθώντας την εμπορία του προϊόντος αυτού, το ανέδειξαν ως το πολυτελέστερο παστό χοιρινό προϊόν κρέατος για τους Κυπρίους.[34]

Τα Χοιρομέρια της εν λόγω περιοχής είχαν αποκτήσει από πολύ παλιά μεγάλη φήμη[35], ενώ σύμφωνα με το βιβλίο λογαριασμών που κρατούσε ο οικονόμος του Μοναστηριού του Αγρού κατά τα έτη 1865 – 1869, χρησιμοποιούνταν και ως μέσα δωροδοκίας προς τους διοικητικούς λειτουργούς για επιβολή μικρότερης φορολογίας, καθώς και προς τους αξιωματούχους της Μητρόπολης για μείωση των ενοικίων.[36] Επίσης, στην ερευνητική εργασία των Παταπίου και Λαζάρου, 2013 [37] φαίνεται ότι κατά τον 18ο αιώνα μΧ γίνονταν εξαγωγές Χοιρομεριού της περιοχής Πιτσιλιάς προς τη Συρία. Η φήμη του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiromeri Pitsilias διατηρείται μέχρι σήμερα και αυτό γίνεται έκδηλο από εκδόσεις και διαδικτυακές αναφορές που αναφέρονται τόσο στην περιοχή όσο και στη γαστρονομία της περιοχής[38] [39] [40] [41] [42].

Στη διάθεσή τους, οι κάτοικοι της Πιτσιλιάς είχαν ακόμα ένα χαρακτηριστικό μέσο, το τοπικό τους κρασί, που προέρχεται από τους πιο ποιοτικούς αμπελώνες της ποικιλίας «Μαύρο» που βρίσκονται στην Κύπρο. Εξ' ού 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 Κύπρου[43] (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 - (struggling vine theory). Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τον παραδοσιακό τρόπο οινοποίησης, ο οποίος επιβάλλει παρατεταμένη περίοδο παραμονής με τα στέμφυλα, συμβάλει 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.)[44] [45]

Ως ιστορικά μνημεία που μαρτυρούν το γεγονός ότι οι κάτοικοι των χωριών της Πιτσιλιάς παρασκεύαζαν Χοιρομέρια, είναι οι «τσιμινιές»[46] 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 το κάπνισμα των Χοιρομεριών και άλλων κρεατικών παρασκευασμάτων[47]. Επίσης στη περιοχή διασώζονται και «πρέσες χοιρομεριών», που χρησιμοποιούνταν ειδικά για την συμπίεση των Χοιρομεριών[48].

8. Αρμόδια Αρχή

Υπουργός Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος

9. Φορέας Ελέγχου

Τμήμα Γεωργίας
Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων 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

[33] Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ.156
[34] Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Π. Ξιούτας, Λευκωσία 1978, σ.156
[35] Σύντομος Ιστορία της Κύπρου, Ν. Ιερείδου, Αθήνα 1903 – δεύτερη έκδοση, σ. 61
[36] Συμβολή στην Ιστορία της Πιτσιλιάς – Η Μονή του Μεγάλου Αγρού, Νέαρχος Κληρίδης, Λευκωσία 1948, σ. 92
[37] N. Patapiou, C. Lazarou, 2013: Hiromeri: A Specialty Ham of Cyprus—Historical Evidence, Culinary and Cultural Perspectives
[38] http://cyprusexcursion.com/pitsilia-the-best-tourist-destination/
[39] http://www.cyprusalive.com/el/potamitissa-village
[40] http://www.troodos-geo.org/cgibin/hweb?-A=6&-V=troodos
[41] Τροφή Αφορμή Σχέσης, Φλ. Κυθραιώτου, 2009, σ. 122
[42] Ξεχασμένες νοστιμιές του Κυπριακού Χωριού, Φ. Ευαγγελάτου, σ. 30
[43] Vines and Wines of Cyprus – 4000 years of Tradition, Vine Products Commission, Cyprus 1993, p. 56, 61, 63-64, 108
[44] Wine Appreciation, Dr Richard P. Vine, USA 1997, p.14-15
[45] Επισυνάπτεται σχετική έκθεση - Η συμβολή του οίνου Πιτσιλιάς ως χαρακτηριστικό και ιδιαίτερο συστατικό των παραδοσιακών αλλαντικών της πιτσιλιάς, Δρ Ανδρέα Εμανουήλ
[46] Άλωνα – Στα χρόνια των προπάππων μας, Τάκης Π. Χριστοφόρου, 2004, σ. 42, 117
[47] Επισυνάπτονται σχετικά στοιχεία
[48] Επισυνάπτονται σχετικά στοιχεία

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)