Ref. Ares(2019)6296201 - 11/10/2019

Ενιαίο έγγραφο

Λούντζα Πιτσιλιάς (Lountza Pitsilias)
Αριθ. ΕΕ: PGI-CY-02367
Υποβλήθηκε στις 11-10-2019
PGI

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ(ΕΣ)

Λούντζα Πιτσιλιάς (Lountza Pitsilias) (el)

2. ΑΙΤΟΎΣΑ(-ΕΣ) ΧΩΡΑ(-ΕΣ)

Κύπρος

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΎ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΊΜΟΥ

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία του σημείου 1)

Η Λούντζα Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias είναι ένα ώριμο, ξηρό, αλατισμένο, κρασάτο, καπνιστό προϊόν κρέατος, το οποίο παρασκευάζεται από χοιρινό φιλέτο. Παρασκευάζεται χωρίς την προσθήκη οποιασδήποτε μορφής συντηρητικών (π.χ. νιτρικά, νιτρώδη, πολυφωσφορικά), βελτιωτικών γεύσης ή άλλων οποιωνδήποτε πρόσθετων. Ούτε όμως και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias περιέχουν οποιασδήποτε μορφής πρόσθετα ή/και συντηρητικά (π.χ. νιτρικά, νιτρώδη).

Για την παρασκευή της χρησιμοποιούνται:

-Φρέσκο Χοιρινό Φιλέτο (κάθε ζώο έχει δυο φιλέτα τα οποία βρίσκονται στην πλάτη κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης – ένα στην κάθε πλευρά) προερχόμενο 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 7°C) και το pH (μεταξύ 5,3 και 6).

-Κόκκινο ξηρό κρασί από αμπελώνες της ποικιλίας ντόπιο Μαύρο στους οποίους μπορεί να υπάρχουν και φυτά της ποικιλίας Μαραθεύτικο. Κατά την παραλαβή του κρασιού 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.

-Κόλιαντρος (Coriandrum sativum) σπαστός και προαιρετικά αλεσμένη αρτησιά (Cuminum cyminum) ή/και μαύρο αλεσμένο πιπέρι (Piper nigrum).

Τα χαρακτηριστικά της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias είναι:

Φυσικά χαρακτηριστικά

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

Βάρος: 0,8 – 2,5 Kg

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα: σκούρο κόκκινο προς μαύρο στο εξωτερικό και ανοικτό κόκκινο προς μωβ στο εσωτερικό

Άρωμα: κόκκινου κρασιού, κόλιαντρου (ή/και αρτυσιάς) και καπνού

Γεύση: ελαφρώς αλμυρή και καπνιστή ενισχυμένη από τη γεύση του κρασιού, του κόλιαντρου ή/και της αρτυσιάς και του μαύρου πιπεριού (όπου τα τελευταία δύο προστίθενται), που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του προϊόντος

Υφή: συμπαγής, συνεκτική χωρίς γραμμές αποκόλλησης μεταξύ των μυϊκών ινών, ελαφρώς σφικτή στο μάσημα

Χημικά χαρακτηριστικά

Υγρασία: 40-60%

Χλωριούχο Νάτριο: 3- 7%

Η Λούντζα Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias διατίθεται προς κατανάλωση ολόκληρη ή τεμαχισμένη και μπορεί να πωλείται συσκευασμένη ή ασυσκεύαστη.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

-

Το κόκκινο ξηρό κρασί το οποίο χρησιμοποιείται στην παρασκευή της Λούντζας Πιτσιλιάς/Lountza Pitsilias παράγεται εντός της περιοχής γεωγραφικής οριοθέτησης, από αμπελώνες της ντόπιας ποικιλίας «Μαύρο», η οποία αποτελεί την επικρατέστερη στην περιοχή καλλιεργούμενη ποικιλία. Οι εν λόγω αμπελώνες βρίσκονται εντός της περιοχής Οίνων Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιά και σε αυτούς είναι δυνατό να υπάρχουν και φυτά αμπέλου της ποικιλίας «Μαραθεύτικο» (Βαμβακάδα).

Η περιοχή Πιτσιλιάς χαρακτηρίζεται από ιδιόμορφη μορφολογία και ποιότητα εδάφους, με χαρακτηριστικά ευεργετικά προς την καλλιέργεια σταφυλιών για οινοποίηση, όπως το υψηλό υψόμετρο, τα άγονα και επικλινή εδάφη, τα διαβρωμένα ηφαιστιογενή πετρώματα και η απουσία

βροχόπτωσης κατά την ωρίμανση των σταφυλιών. Όλες αυτές οι κλιματολογικές και μορφολογικές ιδιομορφίες της περιοχής Πιτσιλιάς δίνουν στο κρασί της περιοχής τέτοια οργανοληπτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά, τα οποία μεταφέρονται στη Λούντζα Πιτσιλιάς/Lountza Pitsilias και διαμορφώνουν τον οργανοληπτικό της χαρακτήρα, αφού σημαντικό μέρος της διαδικασίας παραγωγής αποτελεί η εμβάπτιση σε κρασί.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια παραγωγής τα οποία θα πρέπει να πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη περιοχή είναι η ξηρή αλάτιση και παραμονή στο αλάτι για τουλάχιστον 24 ώρες, η εμβάπτιση και παραμονή σε κρασί για 7-10 ημέρες, η προσθήκη μπαχαρικών, η κάπνιση για 1-2 εβδομάδες και η παραμονή σε ωριμαντήριο (όπου απαιτείται) ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή κατά τον παραγωγό υγρασία της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία, κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

-

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Σε οποιαδήποτε μορφή (συσκευασμένη ή ασυσκεύαστη: ολόκληρη ή τεμαχισμένη) 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).

4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΟΡΙΟΘΈΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉΣ ΠΕΡΙΟΧΉΣ

Η περιοχή Γεωγραφικής Οριοθέτησης είναι γνωστή ως ορεινή Πιτσιλιά. Αποτελείται από τις περιοχές με υψόμετρο από 700 μέτρα και άνω οι οποίες εντάσσονται εντός των διοικητικών ορίων των ακόλουθων κοινοτήτων:

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

Επαρχία Λάρνακας: Οδού

Επαρχία Λεμεσού: Άγιος Θεόδωρος Λεμεσού, Άγιος Ιωάννης Λεμεσού, Άγιος Κωνσταντίνος Λεμεσού, Άγιος Παύλος Λεμεσού, Αγρίδια, Αγρός, Αμίαντος (κάτω), Αμίαντος (πάνω), Δύμες, Ζωοπηγή, Κάτω Μύλος, Κυπερούντα, Πελένδρι, Ποταμίτισσα, Συκόπετρα, Χανδριά

5. ΔΕΣΜΌΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ

Η αίτηση για την καταχώριση της ονομασίας Λούντζα Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias βασίζεται στα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία διαμορφώνονται και διατηρούνται αναλλοίωτα ως αποτέλεσμα της διαδικασίας παραγωγής της χωρίς να απαιτείται η χρήση οποιωνδήποτε πρόσθετων ή άλλων βοηθητικών ουσιών.

Η διαμόρφωση των χαρακτηριστικών της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias προκύπτει ως αποτέλεσμα της τεχνογνωσίας των παρασκευαστών της και ειδικότερα:

Ο χρόνος παραμονής του φιλέτου στο αλάτι και η ποσότητά του διαφοροποιείται, ελαφρώς, ανάλογα με το μέγεθος. Μεγαλύτερου μεγέθους λούντζες παραμένουν για περισσότερο χρόνο και απαιτούν ελαφρώς περισσότερο αλάτι ώστε να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός απορρόφησης μέχρι το κέντρο του φιλέτου και το επιθυμητό γευστικό αποτέλεσμα του τελικού προϊόντος.

Η επιλογή του κατάλληλου αρωματικά και χημικά κρασιού το οποίο θα πρέπει να είναι ερυθρό και ξηρό, 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) στους οποίους δυνατό να υπάρχουν και φυτά της ερυθράς ποικιλίας Μαραθεύτικο- και ο χρόνος εμβάπτισης και παραμονής του φιλέτου σε αυτό επιδρά στη διαμόρφωση της χαρακτηριστικής έντονης κρασάτης γεύσης και αρώματος και στη διαμόρφωση του χαρακτηριστικού χρώματος στο εσωτερικό της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias.

Η προστιθέμενη ποσότητα μπαχαρικών, η οποία καθορίζεται, όπως και το αλάτι, από το μέγεθος του φιλέτου, γίνεται βάση της εμπειρίας των παρασκευαστών. Η προσθήκη κατάλληλης ποσότητας μπαχαρικών θα καθορίσει τη γεύση και το άρωμα του προϊόντος.

Το στάδιο της κάπνισης είναι αυτό που διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση της γεύσης, του αρώματος, της υφής και του χρώματος της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias. Η διαδικασία κάπνισης είναι ήπια, σταδιακή, ψυχρή. Η ένταση της φωτιάς, η διάρκεια κάπνισης, η απόσταση του χοιρινού φιλέτου από την εστία της φωτιάς και η κατά διαστήματα εναλλαγή των θέσεων των χοιρινών φιλέτων μέσα στο καπνιστήριο αποτελούν στοιχεία της εμπειρίας των παραγωγών τα οποία επηρεάζονται από το μέγεθος του φιλέτου και από τις κλιματολογικές συνθήκες. Τους καλοκαιρινούς μήνες που η θερμοκρασία είναι ψηλότερη και η υγρασία χαμηλότερη η ένταση της φωτιάς θα πρέπει να είναι μικρότερη και ο χρόνος κάπνισης πιο σύντομος. Στο τέλος της κάπνισης το προϊόν θα έχει αποκτήσει χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση καπνού επιπρόσθετα με το άρωμα και τη γεύση που προσδίδουν το κρασί, ο κόλιαντρος καθώς και τα άλλα μπαχαρικά (που μπορεί να προστεθούν), γεγονός που διαφοροποιεί το προϊόν από ανάλογα προϊόντα που δεν καπνίζονται.

Η διαδικασία κάπνισης μαζί με τη διαδικασία παραμονής σε ωριμαντήριο (όπου αυτή απαιτείται) καθορίζουν την υγρασία και την υφή της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias. Είναι πολύ σημαντικό η κάπνιση να είναι ήπια ώστε η υφή του προϊόντος όταν κόβεται να είναι συμπαγής, συνεκτική και όχι μαλακή και πλαδαρή.

Η κάπνιση και η παραμονή σε ωριμαντήριο (όπου αυτή απαιτείται) δρουν επίσης συνεργιστικά μαζί με το κρασί στη διαμόρφωση του επιθυμητού εσωτερικού χρώματος της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias. Στο τέλος της διαδικασίας η Λούντζα Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias θα πρέπει να έχει ομοιόμορφο ανοιχτό κόκκινο προς μωβ χρώμα στο εσωτερικό.

Το κλίμα της περιοχής Πιτσιλιάς, το οποίο χαρακτηρίζεται από δροσερά ξηρά καλοκαίρια, ήπιους γλυκούς χειμώνες σε συνδυασμό με το επικλινές και χαμηλής γονιμότητας έδαφος συνέτειναν στην ανάπτυξη της διαδικασίας παραγωγής και διατήρησης αλλαντικών σε συνθήκες δωματίου, η οποία επέτρεπε τη διαθεσιμότητα κρέατος για την οικογένεια καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, χωρίς να απαιτείται η συντήρησή του σε λίπος (όπως γινόταν σε άλλες περιοχές). Η τεχνογνωσία παραγωγής αλλαντικών διατηρήθηκε αναλλοίωτη και μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά και χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα από τους παραγωγούς της περιοχής Πιτσιλιάς στις σύγχρονες εγκαταστάσεις τους.

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής Πιτσιλιάς συνεργούν επίσης ανέκαθεν στη μικρότερη, σε σχέση με άλλες περιοχές, σε όγκο παραγωγή σταφυλιών με πιο πλούσιο σε πολυφαινόλες χυμό. Οι παραγωγοί της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias, λοιπόν, μαζί με τη λοιπή τεχνογνωσία παραγωγής κληρονόμησαν και τους «λαμπρούς μαύρους οίνους» (Ν. Ιερείδης, 1903: Σύντομος Ιστορία της Κύπρου), γεγονός που ενισχύει ακόμα περισσότερο το δεσμό του προϊόντος με την περιοχή προσδίδοντάς του το έντονο άρωμα και τη γεύση που χαρακτηρίζει το ντόπιο Μαύρο κρασί.

Τα χαρακτηριστικά της Λούντζα Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias τα οποία διαμορφώνονται μέσα από την τεχνογνωσία των παραγωγών και τη χρήση του οίνου της περιοχής είναι αυτά χάρις τα οποία το προϊόν απέκτησε τέτοια φήμη ώστε να αποκαλείται ως «πολυτελές προσφάγι» όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο Π. Ξιούτας, 1978: Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Στο ίδιο μάλιστα δημοσίευμα, η Λούντζα Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias αποκαλείται «ευγευστότατη». Μάλιστα, ο κυπριακής καταγωγής, βραβευμένος με αστέρι Michelin, Chef Ανδρέας Μαυρομμάτης σε συνέντευξή του αναφέρει ότι «στην Πιτσιλιά παράγεται η καλύτερη λούντζα της Κύπρου».

Τα αλλαντικά της Πιτσιλιάς μεταξύ των οποίων και η Λούντζα Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την συγκεκριμένη περιοχή, ώστε οποιεσδήποτε εκδόσεις ή/και διαδικτυακές αναφορές τουριστικού περιεχομένου να κάνουν ιδιαίτερη μνεία σε αυτά. Ιδιαίτερη μνεία στα αλλαντικά της περιοχής Πιτσιλιάς συμπεριλαμβανομένης φυσικά και της Λούντζας Πιτσιλιάς/ Lountza Pitsilias γίνεται, επίσης, σε εκδόσεις που έχουν σχέση με τη γαστρονομία της Κύπρου όπως Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, 2011: Γαστρονομικός Χάρτης της Κύπρου και Φλ. Κυθραιώτου, 2009: Τροφή Αφορμή Σχέσης.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/FE9A90EB4A75497BC22583A9003E9C46?OpenDocument