Ref. Ares(2020)275214 - 16/01/2020

Ενιαίο έγγραφο

Λουκάνικο Πιτσιλιάς (Loukaniko Pitsilias)
Αριθ. ΕΕ: PGI-CY-02369
Υποβλήθηκε στις 16-01-2020
PGI

1. ΟΝΟΜΑΣΙΑ(ΕΣ)

Λουκάνικο Πιτσιλιάς (Loukaniko Pitsilias)

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 ονομασία Λουκάνικο Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias χρησιμοποιείται για το ώριμο, κρασάτο, καπνιστό αλλαντικό το οποίο 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 του περιέχουν οποιασδήποτε μορφής πρόσθετα ή/και συντηρητικά (π.χ. νιτρικά ή νιτρώδη).

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του είναι:

-Φρέσκος χοιρινός κιμάς, προερχόμενος από υγιή ζώα, των οποίων η σφαγή έγινε υπό τις προβλεπόμενες από το 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 ήδη καθαριστεί και διατηρηθεί σε αλάτι σε θερμοκρασία μικρότερη των 4°C. Κατά την παραλαβή ελέγχεται η καθαρότητα και η οσμή (καλή).

-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 σπαστός (Coriandrum sativum), αλεσμένη αρτησιά (Cuminum cyminum) και μαύρο αλεσμένο πιπέρι (Piper nigrum).

Το Λουκάνικο Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias φέρει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Το προϊόν διατίθεται προς κατανάλωση σε αλυσιδωτή διάταξη ανά ζεύγη ή ως μεμονωμένα λουκάνικα.

Το σχήμα κάθε μεμονωμένου λουκάνικου είναι μακρόστενο κυλινδρικό.

Διάμετρος μεμονωμένου λουκάνικου: 2-4 εκ.

Μήκος μεμονωμένου λουκάνικου: 5-40 εκ.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: Σκούρο γκρίζο-καφέ προς μαύρο στο εξωτερικό και ανοικτό μωβ στο εσωτερικό με κατά διαστήματα διακριτές άσπρες περιοχές λίπους

Άρωμα: Άρωμα καπνού, κόκκινου κρασιού, κόλιαντρου (Coriandrum sativum) και αρτυσιάς (Cuminum cyminum)

Γεύση: Ελαφρώς αλμυρή, με ευδιάκριτα χαρακτηριστικά κόκκινου κρασιού, καπνού, κόλιαντρου, αρτυσιάς και μαύρου πιπεριού (Piper nigrum)

Υφή: Συνεκτική υφή. Κατά τον τεμαχισμό του κάθε φέτα παραμένει συνεκτική χωρίς το μίγμα κιμά να διασκορπίζεται.

Χημικά χαρακτηριστικά:

Υγρασία: 40-60%

Χλωριούχο Νάτριο: 1,5% - 3%

Μέγιστο Ποσοστό Λίπους: 35%

Το Λουκάνικο Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias μπορεί να διατίθεται συσκευασμένο ή ασυσκεύαστο: ολόκληρο ή τεμαχισμένο.

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

-

Το κόκκινο ξηρό κρασί, το οποίο χρησιμοποιείται στην παρασκευή του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko 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 καλλιεργούνται εντός της περιοχής Οίνων

Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης Πιτσιλιά. Στους αμπελώνες 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 υψηλό υψόμετρο, άγονα και επικλινή εδάφη, διαβρωμένα ηφαιστιογενή πετρώματα και 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 στο προϊόν και διαμορφώνουν τον οργανοληπτικό του χαρακτήρα, αφού σημαντικό μέρος της διαδικασίας συντήρησης αποτελεί η εμβάπτιση σε κρασί.

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

Τα στάδια παρασκευής του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias, τα οποία θα πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, είναι: η ξηρή αλάτιση του κιμά και η παραμονή του σε κρασί για τουλάχιστον 3 μέρες, η προσθήκη μπαχαρικών, η ενθήκευση του μίγματος του κιμά σε χοιρινό έντερο, το δέσιμο του εντέρου ανά διαστήματα σχηματίζοντας αλυσιδωτή διάταξη από Λουκάνικα Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias, η κάπνιση της αλυσίδας για 2 έως 5 μέρες και η παραμονή σε ωριμαντήριο (όπου απαιτείται) ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή κατά τον παραγωγό υγρασία (ενότητα 3.2) του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko 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 (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).

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 Λουκάνικο Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias ΠΓΕ βασίζεται στα φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία διαμορφώνονται και διατηρούνται αναλλοίωτα ως αποτέλεσμα της διαδικασίας παραγωγής χωρίς να απαιτείται η χρήση οποιωνδήποτε πρόσθετων ή άλλων βοηθητικών ουσιών.

Τα χαρακτηριστικά του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias, προκύπτουν ως αποτέλεσμα της τεχνογνωσίας των παρασκευαστών του. Ειδικότερα:

Η επιλογή κρέατος έγκειται στον κάθε παραγωγό. Οι παραγωγοί χρησιμοποιούν κιμά από διαφορετικά μέρη του χοίρου (εκτός των ζωτικών οργάνων αυτού) τα οποία έχουν διαφορετική περιεκτικότητα σε λίπος. Έτσι κάθε παραγωγός μπορεί να προσθαφαιρέσει ή/και όχι λίπος. Η διαδικασία αυτή καθορίζεται από την εμπειρία του κάθε παραγωγού καθώς το ποσοστό λίπους στο Λουκάνικο Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias, δεν πρέπει να ξεπερνά το 35%, προκειμένου η υφή του να μην γίνει πιο μαλακή από την επιθυμητή.

Η κατάλληλη αλάτιση του κιμά γίνεται σύμφωνα με την εμπειρία των παραγωγών ενώ κατά διαστήματα πραγματοποιείται ανακίνησή του ώστε να επιτευχθεί τόσο ομοιόμορφη κατανομή του άλατος σε όλη τη μάζα του κιμά όσο και η επιθυμητή αλμυρότητα του τελικού προϊόντος.

Η αλάτιση και η εμβάπτιση στο κρασί γίνονται ταυτόχρονα. Ο αλατισμένος κιμάς παραμένει στο κρασί για τουλάχιστον 3 μέρες και ανά διαστήματα ανακινείται ώστε να αποκτήσει τη χαρακτηριστική γεύση, το άρωμα και το χρώμα του κρασιού όλη η μάζα του κιμά κατά ομοιόμορφο τρόπο.

Η επιλογή του κατάλληλου αρωματικά και χημικά κρασιού και ο χρόνος εμβάπτισης και παραμονής του μίγματος του κιμά σε αυτό επιδρά στη διαμόρφωση της χαρακτηριστικής έντονης κρασάτης γεύσης και αρώματος και στη διαμόρφωση του χαρακτηριστικού χρώματος στο εσωτερικό του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias. Το κρασί 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.

Κατά ανάλογο τρόπο με το αλάτι και το κρασί προστίθενται στον κιμά και τα μπαχαρικά.

Οι διαδικασίες αλάτισης, παραμονής στο κρασί, προσθήκης μπαχαρικών και ανακίνησης του μίγματος αποτελούν σημαντικά στάδια της διαδικασίας παραγωγής ώστε τα λουκάνικα που θα παρασκευαστούν από το ίδιο μίγμα κιμά να έχουν τα ίδια ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Μόλις το μίγμα αποκτήσει τα επιθυμητά χαρακτηριστικά, κατά την κρίση του παραγωγού, περνιέται σε φυσικό χοιρινό έντερο. Το έντερο φιμώνεται στα άκρα και δένεται ανά διαστήματα σε κόμπο σχηματίζοντας μια αλυσιδωτή διάταξη από Λουκάνικα Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias. Σημαντικό σημείο κατά το γέμισμα και δέσιμο του εντέρου, ως στοιχείο τεχνογνωσίας των παραγωγών, είναι η δημιουργία μικρών οπών οι οποίες θα αποτρέψουν τον εγκλωβισμό περίσσειας υγρασίας. Σε περίπτωση εγκλωβισμού περίσσειας υγρασίας το τελικό προϊόν θα παρουσιάζει ανομοιομορφία στη μάζα του με παρουσία κενών αέρα.

Η κάπνιση αποτελεί και αυτή σημαντικό στοιχείο τεχνογνωσίας των παραγωγών καθώς καθορίζει τη γεύση, το άρωμα, την υφή του τελικού προϊόντος αλλά και το χρώμα αυτού. Η κάπνιση είναι, επίσης, εκείνο το στάδιο της διαδικασίας παρασκευής το οποίο θα διαφοροποιήσει το εξωτερικό χρώμα του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias, το οποίο στο τέλος της κάπνισης θα γίνει πιο σκούρο. Είναι ήπια, σταδιακή και ψυχρή. Η ένταση της φωτιάς, η διάρκεια κάπνισης, η απόσταση της αλυσίδας λουκάνικων από την εστία της φωτιάς και η κατά διαστήματα εναλλαγή των θέσεων των αλυσίδων λουκάνικων μέσα στο καπνιστήριο αποτελούν στοιχεία της εμπειρίας των παραγωγών, χάρις στα οποία το τελικό προϊόν θα αποκτήσει τον καπνιστό του χαρακτήρα, χωρίς όμως να αλλοιώνονται η γεύση και το άρωμα που απέκτησε κατά την παραμονή του στο κρασί και στα μπαχαρικά. Η ένταση της φωτιάς διαφοροποιείται ανάλογα με τις κλιματολογικές συνθήκες ώστε να μην επηρεαστούν τα γευστικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και η υφή του. Αν η ένταση της φωτιάς κατά την κάπνιση είναι ψηλή τότε η υφή του τελικού προϊόντος θα είναι πιο «κρατσανιστή» και το εξωτερικό χρώμα πιο σκούρο, χαρακτηριστικά που είναι ανεπιθύμητα.

Επίσης, η κάπνιση και η παραμονή σε ωριμαντήριο (όπου αυτή απαιτείται) είναι οι διαδικασίες μέσω των οποίων το προϊόν θα φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα υγρασίας και θα αποκτήσει τη χαρακτηριστική πιο σφικτή υφή, όταν καταναλώνεται, σε αντίθεση με ανάλογα προϊόντα που δεν υφίστανται κάπνιση/ωρίμανση.

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. 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 σε μικρότερη, σε σχέση με άλλες περιοχές, σε όγκο παραγωγή σταφυλιών με πιο πλούσιο σε πολυφαινόλες χυμό. Οι παραγωγοί του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko 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 του Λουκάνικου Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias, τα οποία διαμορφώνονται μέσα από την τεχνογνωσία των παραγωγών και τη χρήση του οίνου της περιοχής, είναι αυτά χάρις στα οποία το προϊόν απέκτησε τέτοια φήμη ώστε να κατατάσσεται μαζί με το Παφίτικο Λουκάνικο στα καλύτερα κυπριακά λουκάνικα όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο Π. Ξιούτας, 1978: Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων.

Τα αλλαντικά της Πιτσιλιάς μεταξύ των οποίων και το Λουκάνικο Πιτσιλιάς/ Loukaniko Pitsilias είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την συγκεκριμένη περιοχή ώστε οποιεσδήποτε εκδόσεις ή/και διαδικτυακές αναφορές τουριστικού ή/και γαστρονομικού περιεχομένου να κάνουν ιδιαίτερη μνεία σε αυτά (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