

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 202/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς» (Hiomeri Pitsilias)

Αριθ. ΕΕ: PGI-CY-02368 – 15.9.2017

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Χοιρομέρι Πιτσιλιάς» (Hiomeri Pitsilias)

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

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 υπό 1

Το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias είναι ένα ώριμο, ξηρό, αλατισμένο, κρασάτο, καπνιστό προϊόν κρέατος. Παρασκευάζεται χωρίς 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 Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias περιέχουν οποιασδήποτε μορφής πρόσθετα ή/και συντηρητικά (π.χ. νιτρικά, νιτρώδη).

Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του είναι:

- Φρέσκο Χοιρινό Μερι (ενιαίο τεμάχιο με σκελετικά όρια τα οστά του μηρού, της επιγονατίδας, της κνήμης, της περόνης και του ταρσού), προερχόμενο από υγιή ζώα των οποίων η σφαγή έγινε υπό τις προβλεπόμενες από το νόμο συνθήκες (πλήρη αφαιμάξη και άμεση ψύξη). 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),
- 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,
- Προαιρετικά κόλιαντρος (*Coriandrum sativum*) σπαστός.

Το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Σχήμα: αχλαδοειδές (χαρακτηριστικό του χοιρινού μεριού που χρησιμοποιείται ολόκληρο για την παρασκευή του), και συμπίεμένο (πεπλατυσμένο) στη μία διάσταση.

Βάρος: 3 -5 Kg.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα: έντονο σκούρο κόκκινο προς μαύρο στο εξωτερικό και κόκκινο προς μωβ στο εσωτερικό. Στο εσωτερικό μπορεί να διακρίνονται ανοιχτόχρωμες γραμμώσεις (ίνες).

Γεύση: αλμυρή και καπνιστή ενισχυμένη από τη γεύση του κρασιού και του κόλιαντρου (όπου προστίθεται), που χρησιμοποιούνται κατά την παρασκευή του προϊόντος.

Αρωμα: χαρακτηριστικό του κρασιού, του καπνού και του κόλιαντρου (όπου χρησιμοποιείται)

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

Χημικά χαρακτηριστικά:

Υγρασία: 40 – 55 %,

Χλωριούχο Νάτριο: 5 – 10 %

Το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias διατίθεται προς κατανάλωση ολόκληρο (με ή χωρίς οστό) ή τεμαχισμένο. Επιπλέον, το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias μπορεί να διατίθεται και με ή χωρίς την επιφανειακή κρούστα που σχηματίζεται εξωτερικά ως αποτέλεσμα της διαδικασίας παρασκευής του. Το προϊόν μπορεί να πωλείται συσκευασμένο ή ασυσκευαστο.

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 Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri 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 αμπελου 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 Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias και διαμορφώνουν τον οργανοληπτικό του 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 παρασκευής του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias τα οποία θα πρέπει να πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη περιοχή είναι: η αφαίρεση τυχόν περιττών μερών (όπου απαιτείται), η ξηρή αλάτιση για 5 – 7 ημέρες, η παραμονή σε ερυθρό και ξηρό κρασί για τουλάχιστον 2 εβδομάδες, η κάπνιση για τουλάχιστον 1 μήνα, η συμπίεση, η παραμονή σε ωριμαντήριο για περαιτέρω αφυδάτωση και η προσθήκη κόλιαντρου (όπου εφαρμόζεται). Μπορεί να γίνει μόνο κάπνιση ή συνδυασμός κάπνισης και παραμονής σε ωριμαντήριο, όμως και στις δύο περιπτώσεις αυτό το διάστημα πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 2,5 μήνες. Η αφαίρεση, επίσης, της επιφανειακής κρούστας (που δημιουργείται ως αποτέλεσμα της διαδικασίας παρασκευής) ή τυχόν άλλων ανεπιθύμητων μερών του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias απαιτείται να γίνεται από τους ίδιους τους παραγωγούς εντός της περιοχής γεωγραφικής οριοθέτησης, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν αλλοίωση των φυσικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

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 ασυσκευαστο: 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, Λαζαριάς, Λιβάδια Λευκωσίας, Παλαιχώρι, Πλατανιστάσα, Πολύστυπος, Σαράντι, Σπήλια, Φαρμακάς, Φικάρδου, Φτερικουδί, Καμπί

Επαρχία Λάρνακας: Οδού

Επαρχία Λεμεσού: Άγιος Θεόδωρος Λεμεσού, Άγιος Ιωάννης Λεμεσού, Άγιος Κωνσταντίνος Λεμεσού, Άγιος Παύλος Λεμεσού, Αγγρίδια, Αγγρός, Αμιάντος (κάτω), Αμιάντος (πάνω), Δύμες, Ζωοπηγή, Κάτω Μύλος, Κυπερούντα, Πελένδρι, Ποταμίτισσα, Συκόπετρα, Χανδριά.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

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

Η διαμόρφωση των χαρακτηριστικών του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias προκύπτει ως αποτέλεσμα της τεχνολογίας των παρασκευαστών του και ειδικότερα:

Το «στρογγύλεμα» της βάσης του μεριού (όπου απαιτείται) με την αφαίρεση περιττών μερών ώστε να επιτυγχάνεται ομοιόμορφη απορρόφηση άλατος, καθώς και ομοιόμορφη οξέωση και κάπνιση, σε ολόκληρη τη μάζα του προϊόντος.

Ο χρόνος παραμονής του μεριού στο αλάτι και η ποσότητά του διαφοροποιείται, ελαφρώς, ανάλογα με το μέγεθος. Μεγαλύτερο μεγέθους χοιρομέρια παραμένουν για περισσότερο χρόνο και απαιτούν ελαφρώς περισσότερο αλάτι ώστε να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός απορρόφησης μέχρι το κόκαλο 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 κρέατος σε αυτό επιδρά στη διαμόρφωση της χαρακτηριστικής έντονης κρυστάτης γεύσης και αρώματος και στη διαμόρφωση του χαρακτηριστικού χρώματος στο εσωτερικό του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias.

Κρίσιμα στάδια της διαδικασίας παρασκευής του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias και σημαντικά στοιχεία τεχνολογίας, αποτελούν η κάπνιση και η συμπίεση. Η κάπνιση θα καθορίσει το εξωτερικό χρώμα, την καπνιστή γεύση και άρωμα, χωρίς να αλλοιωθούν η γεύση και το άρωμα του κρασιού και του κόλιαντρου (που μπορεί να προστεθεί), που αποκτήθηκε κατά τα προηγούμενα στάδια παρασκευής. Η διαδικασία κάπνισης είναι ήπια, σταδιακή και ψυχρή. Η ένταση της φωτιάς, η απόσταση του προϊόντος από αυτή καθώς και η διάρκεια κάπνισης, επηρεάζονται και από τις κλιματολογικές συνθήκες. Τους καλοκαιρινούς μήνες η ένταση της φωτιάς είναι μικρότερη και ο χρόνος που το προϊόν φτάνει στα επιθυμητά επίπεδα υγρασίας συντομεύει.

Η εναλλαγή κάπνισης και συμπίεσης θα καθορίσουν το σχήμα του χοιρομεριού, την περιεκτικότητά του σε υγρασία και την υφή του και θα το προφυλάξουν από τυχόν αλλοιώσεις. Ο αριθμός των συμπίεσεων καθορίζεται από το μέγεθος του χοιρομεριού και από τις κλιματολογικές συνθήκες. Τα μεγαλύτερα χοιρομέρια απαιτούν περισσότερες συμπίεσεις. Το καλοκαίρι λόγω υψηλότερων θερμοκρασιών για την παρασκευή του προϊόντος συνήθως απαιτούνται λιγότερες συμπίεσεις.

Μετά την κάπνιση, αν ο παρασκευαστής κρίνει ότι το εσωτερικό χρώμα και η υφή του προϊόντος δεν είναι τα επιθυμητά, τοποθετεί το χοιρομέρι σε σκιερό αεριζόμενο χώρο για να ωριμάσει και να αποκτήσει τα επιθυμητά χαρακτηριστικά. Η υφή του τελικού προϊόντος θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε κάθε φέτα του να είναι συνεκτική, συμπαγής και όχι πλαδαρή

Το κλίμα της περιοχής Πιτσιλιάς, το οποίο χαρακτηρίζεται από δροσερά ξηρά καλοκαίρια, ήπιους γλυκούς χειμώνες σε συνδυασμό με το επικλινές και χαμηλής γονιμότητας έδαφος συντέμνουν 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 τεχνολογία 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 ανάκαθεν σε μικρότερη, σε σχέση με άλλες περιοχές, σε όγκο παραγωγή σταφυλιών με πιο πλούσιο σε πολυφαινόλες χυμό. Οι παραγωγοί του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias, λοιπόν, μαζί με τη λοιπή τεχνολογία παραγωγής κληρονόμησαν και τους «λαμπρούς μαύρους οίνους» (N. Ιερειδής, 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 Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias τα οποία διαμορφώνονται μέσα από την τεχνολογία των παραγωγών και τη χρήση του οίνου της περιοχής είναι αυτά χάρις τα οποία το προϊόν απέκτησε τέτοια φήμη ώστε να κατατάσσεται στους «πολυτελείς μεξέδες διά τους Κύπριους» όπως αναφέρει χαρακτηριστικά ο Π. Ξιούτας, 1978: Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων. Μάλιστα, ιστορικές αναφορές όπως παρουσιάζονται από τις N. Patarίου, C. Lazarou, 2013: Hiomeri: A Specialty Ham of Cyprus—Historical Evidence, Culinary and Cultural Perspectives κάνουν λόγο και για εξαγωγές Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias προς τη Συρία κατά τον 18ο αιώνα μ.Χ.

Τα αλλαντικά της Πιτσιλιάς μεταξύ των οποίων και το Χοιρομέρι Πιτσιλιάς/Hiomeri Pitsilias είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με τη συγκεκριμένη περιοχή ώστε οποιοδήποτε εκδόσεις ή και διαδικτυακές αναφορές τουριστικού περιεχομένου να κάνουν ιδιαίτερη μνεία σε αυτά. Ιδιαίτερη μνεία στα αλλαντικά της περιοχής Πιτσιλιάς συμπεριλαμβανομένου φυσικά και του Χοιρομεριού Πιτσιλιάς/Hiomeri 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 και Φ. Ευαγγελάτου: Ξεχασμένες νοστιμιές του Κυπριακού Χωριού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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