

Εισαγωγική παρέμβαση στο Εργαστήρι με θέμα  
**«Η σημασία της ποιότητας των τοπικών προϊόντων για την επίτευξη  
γαστρονομίας υψηλού επιπέδου»**

22 Μαρτίου 2019

Δρ Ανδρούλα Γεωργίου  
Διευθύντρια Τμήματος Γεωργίας

Χωρίς αμφιβολία θα μπορούσε κάποιος να ισχυριστεί ότι η ποιότητα των προϊόντων, των παραδοσιακών προϊόντων, ενός τόπου αντικατοπτρίζει και την ποιότητα των ανθρώπων και της κοινωνίας γενικότερα. Γιατί μέσα από την παραγωγή συγκεκριμένων προϊόντων του πρωτογενούς, αλλά και του δευτερογενούς τομέα, με μεθόδους προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και στα διαθέσιμα μέσα της κάθε εποχής, αναδεικνύεται η ποιότητα και το δυναμικό που κρύβουν μέσα τους οι συγκεκριμένοι άνθρωποι.

Δεν είναι τυχαίο για παράδειγμα που σε ορεινές, άγονες περιοχές παράγονται εξαιρετικής ποιότητας προϊόντα, όπως για παράδειγμα τα περίφημα αλλαντικά της Πιτσιλιάς (Λούντζα, Λουκάνικο, Χοιρομέρι, Ποσυρτή, Τσαμαρέλλα κα) ή και των άλλων ορεινών περιοχών. Η ανάγκη για συντήρηση του χοιρινού κρέατος, με στόχο την ολόχρονη διαθεσιμότητα του για τις ανάγκες της οικογένειας οδήγησαν τους κατοίκους των περιοχών αυτών στην ανάπτυξη φυσικών μεθόδων επεξεργασίας, όπως η ωρίμανση σε κρασί, η αλάτιση και η κάπνιση, που θα τις ζήλευαν και οι καλύτεροι σύγχρονοι τεχνολόγοι τροφίμων. Ως αποτέλεσμα, από τη μια παράγονται ασφαλή προϊόντα και από την άλλη προϊόντα με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, μεγάλης γαστρονομικής αξίας.

Τα αλλαντικά όμως είναι ένα μόνο παράδειγμα. Η κυπριακή ύπαιθρος είναι γεμάτη με εξαιρετικά παραδοσιακά προϊόντα, άλλα περισσότερο και άλλα λιγότερο γνωστά στο ευρύ κοινό, όπως είναι για παράδειγμα η κυπριακή πατάτα, τα μανταρίνια Αρακαπά, τα σύκα Τυλληρίας, τα φουντούκια Πιτσιλιάς, το Κολοκάσι Σωτήρας, το οποίο πριν από τρία χρόνια καταχωρήθηκε στο σχετικό

Μητρώο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων η γκάμα είναι ακόμη μεγαλύτερη, όπως για παράδειγμα το χαρουπόμελο, το παστέλι Ανώγυρας, το κυπριακό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, τα Αρκατένα Ομόδους, ο περίφημος Σουτζιούκκος και τα Κιοφτέρκα, το Ροδόσταγμα Αγρού, το Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού, το οποίο πριν από τρία χρόνια καταχωρήθηκε στην Ευρωπαϊκή Ένωση ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη. Αναγνώριση έτυχαν ενωρίτερα ακόμη δύο προϊόντα που συγκαταλέγονται στον τομέα των γλυκών, το Λουκούμι Γεροσκήπου και τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου. Όπως ανέφερα και πιο πριν υπάρχουν όμως και προϊόντα λιγότερο γνωστά, εξαιρετικής όμως ποιότητας, τα οποία θα πρέπει να τύχουν ευρύτερης αξιοποίησης, όπως είναι οι Μαξίλλες της Λυσού, τα Χαλίτζια Τυλληρίας, το Ακαθιώτικο τυρί και οι Λαγγόπιττες του Ριζοκαρπάσου.

Στο σημείο αυτό θα πρέπει να τονιστεί ότι όλα τα πιο πάνω προϊόντα (συνολικά 28 προϊόντα ή ομάδες προϊόντων) περιλαμβάνονται στο Γαστρονομικό Χάρτη της Κύπρου, ο οποίος σας έχει ήδη δοθεί. Είναι μια έκδοση του Τμήματος Γεωργίας, του 2011, που αποσκοπεί στην ανάδειξη και προώθηση των παραδοσιακών προϊόντων της Κύπρου. Στο χάρτη περιέχονται σύντομες πληροφορίες για την περιγραφή, την ιστορία, τη μέθοδο παραγωγής και τη γαστρονομία κάθε προϊόντος. Επειδή ο κατάλογος των τοπικών μας προϊόντων δεν είναι εξαντλητικός προγραμματίζουμε πολύ σύντομα και μια δεύτερη έκδοση με ακόμη περισσότερα προϊόντα όπως είναι το Κυπριακό Μέλι Ανθέων, η Αναρή, τα Γλυκά του Κουταλιού, τα Παφίτικα Φιστίκια και τα Παραδοσιακά Ζυμώματα (όπως είναι τα Τερτζιελλούθκια, τα Μακαρόνια της Σμύλας και τα Γλυτζιστά).

Όπως αντιλαμβάνεστε τα παραδοσιακά μας προϊόντα είναι παρά πολλά και κρύβουν μέσα τους ένα θησαυρό, για τα πλείστα των οποίων παραμένει ακόμα αναξιοποίητος. Γι' αυτό και στόχος του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος είναι η ανάδειξη και προώθηση τους. Προς την κατεύθυνση αυτή εστιάζονται και οι προσπάθειες μας θεωρώντας ως ίσως το

καταλληλότερο εργαλείο· την καταχώρηση τους στο σχετικό Μητρώο της ΕΕ ως Γεωγραφικές Ενδείξεις.

Η καταχώρηση ονομασιών στο σύστημα των Γεωγραφικών Ενδείξεων, παρέχει ισχυρή προστασία της καταχωρημένης ονομασίας σε Ευρωπαϊκό αλλά και σε Διεθνές επίπεδο, έναντι απομιμήσεων ή καταχρηστικής χρήσης του ονόματος. Μέχρι σήμερα η Κύπρος έχει πετύχει την καταχώρηση της ονομασίας Κολοκάσι Σωτήρας ως ΠΟΠ, και των ονομασιών Λουκούμι Γεροσκήπου, Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου, Παφίτικο Λουκάνικο και Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού ως ΠΓΕ. Σε εθνικό επίπεδο εξετάζονται αιτήσεις που αφορούν την ονομασία Ροδόσταγμα Αγρού, Μακαρόνια της Σμίλας, Τερτζιελλούθκια και Πατάτα Κοκκινογής Κοκκινοχωρίων, ενώ σε κοινοτικό επίπεδο εξετάζονται οι αιτήσεις για την καταχώρηση της ονομασίας Χαλλούμι, Λούντζα Πιτσιλιάς, Χοιρομέρι Πιτσιλιάς και Λουκάνικο Πιτσιλιάς.

Σίγουρα κάποιος θα έχει την απορία γιατί να έχουν καταχωρηθεί ως ΠΟΠ ή ΠΓΕ μέχρι τώρα μόνο πέντε προϊόντα της Κύπρου, αφού διαθέτουμε μια πλειάδα εξαιρετικών τοπικών προϊόντων. Εύλογη η απορία. Η καθυστέρηση αυτή όμως για αρκετά προϊόντα, και σίγουρα όχι στην περίπτωση του Χαλλουμιού, οφείλεται στην έλλειψη στοιχείων που αφορούν τα οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά των προϊόντων και τα οποία να αποδεικνύουν το δεσμό του συγκεκριμένου προϊόντος με την περιοχή παραγωγής, όπως επιτακτικά απαιτεί η σχετική Κοινοτική Νομοθεσία. Η έλλειψη αυτή είναι άμεσα συνδεδεμένη με το νεαρό της ηλικίας των Πανεπιστημιακών – Ερευνητικών Ιδρυμάτων στην Κύπρο. Είναι όμως με χαρά που διαπιστώνουμε ότι τελευταίως τα Πανεπιστήμια μας έχουν συμπεριλάβει στα ερευνητικά τους προγράμματα και τα παραδοσιακά μας προϊόντα και άρχισαν ήδη να είναι διαθέσιμα σχετικά στοιχεία.

Άφησα τελευταίο το θέμα του χαλλουμιού και όχι τυχαία. Η φήμη του χαλλουμιού, όπως όλοι γνωρίζουμε, έχει ξεπεράσει κατά πολύ τα σύνορα της χώρας μας. Η δε αξία των εξαγωγών χαλλουμιού πλησιάζει τα 200 εκατομμύρια ευρώ τον χρόνο,

που το καθιστούν ως το πρώτο εξαγωγίμο γεωργικό προϊόν της Κύπρου και το δεύτερο γενικότερα (μετά τα φάρμακα). Γι' αυτό και οι προσπάθειες για καταχώρηση και προστασία του από μέρους του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος και της Κυβέρνησης γενικότερα είναι επίμονες και συνεχείς. Για ευνόητους όμως λόγους δεν μπορώ να επεκταθώ περισσότερο, αφού το όλο θέμα βρίσκεται σε μια κρίσιμη περίοδο χειρισμού.

Όπως όμως ανέφερα και προηγουμένως η κυπριακή ύπαιθρος διαθέτει μεγάλη ποικιλία ποιοτικών προϊόντων, τα οποία είτε είναι καταχωρημένα σε ένα σύστημα προστασίας είτε όχι, είναι εκεί, διαθέσιμα για ανάδειξη και για αξιοποίηση. Είμαι σίγουρος ότι οι Σεφ μας και δη ο καταξιωμένος Σεφ Ανδρέας Μαυρομμάτης, τον οποίο έχουμε την τιμή να έχουμε σήμερα μαζί μας, θα αδράξουν την ευκαιρία και θα εντάξουν στην καθημερινή τους δουλειά τα τοπικά μας προϊόντα με στόχο πάντοτε την επίτευξη γαστρονομίας υψηλού επιπέδου.