



ΓΕΥΣΕΙΣ  
ΜΕ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ

---

LABELS OF TASTE

**Επεξεργασία ύλης:** Λέλια Λαμπριανίδου, Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών

**Επιμέλεια έκδοσης:** Κλάδος Ενημέρωσης για θέματα ΕΕ, Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών

**Σχεδιασμός:** Μάριος Χατζησάββας  
[www.milkycrafts.com](http://www.milkycrafts.com)

**Φωτογραφίες:** Σταύρος Ιωαννίδης, Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών

**Ευχαριστίες:** Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

**Γ.Τ.Π. 2017 - 3000**

**ISBN 978-9963-50-457-2**

**Εκτύπωση:** PRINTCO

Εκδόθηκε από το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών,  
Κυπριακή Δημοκρατία

[www.pio.gov.cy](http://www.pio.gov.cy)

**Content:** Lelia Lambrianidou, Press and Information Office, Republic of Cyprus

**Editing:** European Affairs Section, Press and Information Office, Republic of Cyprus

**Design:** Marios Hadjisavvas  
[www.milkycrafts.com](http://www.milkycrafts.com)

**Photographs:** Stavros Ioannides, Press and Information Office, Republic of Cyprus

**Special thanks:** Agriculture Department, Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment, Republic of Cyprus

**P.I.O. 2017 - 3000**

**ISBN 978-9963-50-457-2**

**Printed by:** PRINTCO

Published by the Press and Information Office,  
Republic of Cyprus

[www.pio.gov.cy](http://www.pio.gov.cy)

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΠΟΠ, ΠΓΕ ΚΑΙ ΕΠΙΠ;	ΣΕΛ. 2-5
ΠΟΤΕ ΚΑΘΙΕΡΩΘΗΚΑΝ;	ΣΕΛ. 6
ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ;	ΣΕΛ. 8-9
ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΑΛΛΑ ΚΥΠΡΙΑΚΑ	ΣΕΛ. 10-31
ΣΥΝΤΑΓΗ	ΣΕΛ. 34-35
ΠΗΓΕΣ	ΣΕΛ. 36

## CONTENTS

WHAT DO PDO, PGI AND TSG MEAN?	PAGE. 2-5
WHEN WERE THEY ESTABLISHED?	PAGE. 6
WHY ARE THEY IMPORTANT?	PAGE. 8-9
PDO & PGI FROM CYPRUS	PAGE. 10-31
RECIPE	PAGE. 34-35
SOURCES	PAGE. 36

# ΤΙ ΚΟΙΝΟ ΕΧΕΙ Η ΦΕΤΑ, ΤΟ ΧΟΙΡΟΜΕΡΙ ΠΑΡΜΑΣ, ΤΟ ΙΣΠΑΝΙΚΟ ΚΡΑΣΙ ΣΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟ ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ;

Και τα τέσσερα αυτά προϊόντα ανήκουν στη μεγάλη οικογένεια γεωργικών προϊόντων, τροφίμων και ποτών που αριθμεί περισσότερα από 3000 μέλη, τα οποία φέρουν ένα **ευρωπαϊκό σήμα ποιότητας**.

Το πλέον πιθανό είναι να έχετε ακούσει τις έννοιες ΠΟΠ ή γεωγραφική ένδειξη. Ξέρετε, όμως, τι ακριβώς σημαίνουν; Και, κυρίως, γιατί πρέπει να σας ενδιαφέρουν;

Όταν ένα προϊόν αποκτά **προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)** σημαίνει ότι κατάγεται από μια συγκεκριμένη περιοχή, ένα συγκεκριμένο τόπο ή -σε εξαιρετικές περιπτώσεις- μια χώρα. Η ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον της συγκεκριμένης περιοχής που περιλαμβάνει τους εγγενείς φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. Το προϊόν ανταποκρίνεται σε αυστηρά καθορισμένες προδιαγραφές, ενώ όλα τα στάδια της παραγωγής του (παραγωγή, μεταποίηση και επεξεργασία) γίνονται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή με τη χρήση συστατικών προερχόμενων από αυτή.

Ένα προϊόν που φέρει **προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη (ΠΓΕ)** συνδέεται με μια συγκεκριμένη περιοχή, ένα συγκεκριμένο τόπο ή μια χώρα. Ένα συγκεκριμένο ποιοτικό χαρακτηριστικό, η φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του μπορούν να αποδοθούν κυρίως στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή. Το προϊόν ανταποκρίνεται σε αυστηρά καθορισμένες προδιαγραφές, ενώ ένα τουλάχιστον από τα στάδια της παραγωγής του πραγματοποιείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Ωστόσο, τα συστατικά του δεν προέρχονται κατ' ανάγκη από τη συγκεκριμένη περιοχή.



ΕΚΤΟΣ ΑΠΟ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ, ΤΟΥΣ ΛΟΓΟΤΥΠΟΥΣ  
ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΤΟΥΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΤΕ  
ΣΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ  
ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ Π.Χ. ΜΑΛΛΙ, ΒΑΜΒΑΚΙ,  
ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ, ΣΑΝΟΣ ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ.



# WHAT DO FETA CHEESE, PROSCIUTTO DI PARMA, THE SPANISH WINE CAVA AND SWEET ROSE PRESERVE FROM THE CYPRUS VILLAGE OF AGROS HAVE IN COMMON?

All four of these products belong to the large family of agricultural products, foodstuffs and beverages that numbers more than 3000 members, which carry a **European quality label**.

It is most likely that you have heard the concepts of "PDO" or "geographical indication". But do you know exactly what they mean? And, above all, why should you care?

When a product obtains a **protected designation of origin (PDO)** it means that it originates in a specific place, region, or, in exceptional cases, a country. Its quality or characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment with its inherent natural and human factors. The product adheres to a precise set of specifications, while all steps of its production take place in the defined geographical area using ingredients that come from that area.

A product bearing a **protected geographical indication (PGI)** is linked to a specific place, region or country. Its quality, reputation or other characteristic is essentially attributable to its geographical origin. The product adheres to a precise set of specifications, while at least one from its production steps takes place in the defined geographical area. However, its ingredients do not necessarily come from the area concerned.



OTHER THAN FOOD AND DRINKS, THE LOGOS PDO  
AND PGI CAN BE FOUND ON PRODUCTS WHICH ARE  
NOT INTENDED FOR HUMAN CONSUMPTION  
E.G. COTTON, FLOWERS, HAY AND ESSENTIAL OILS.

Ο γεωγραφικός δεσμός είναι βαθύτερος για τα προϊόντα με ΠΟΠ παρά για εκείνα με ΠΓΕ.

Υπάρχει, όμως, και μια τρίτη σήμανση προϊόντων που δεν έχει να κάνει με γεωγραφία, όπως οι δύο προηγούμενες.

**Τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα (ΕΠΙΠ)** δεν συνδέονται με μια συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή. Περιέχουν, όμως, συστατικά που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παρασκευή των συγκεκριμένων προϊόντων ή παρασκευάζονται με μεθόδους παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχούν σε παραδοσιακές πρακτικές δεκαετιών ή και αιώνων και ενσωματώνουν την ιστορία, τα ήθη και τα έθιμα και τη διατροφική κουλτούρα των Ευρωπαίων πολιτών.



## ΣΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ ΤΩΝ ΕΓΓΥΗΜΕΝΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΙΔΙΟΤΥΠΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΕΠΙΠ) ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΠΡΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ.

Όλες οι ονομασίες γεωργικών προϊόντων και τροφίμων που έχουν καταχωρισθεί ως ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ περιλαμβάνονται στην ευρωπαϊκή βάση δεδομένων **DOOR**.

Η βάση δεδομένων **E-BACCHUS** περιλαμβάνει όλα τα κρασιά με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης και γεωγραφική ένδειξη που προέρχονται από την ΕΕ αλλά και τρίτες χώρες.

Τα οινοπνευματώδη ποτά με γεωγραφική ένδειξη από την ΕΕ αλλά και τρίτες χώρες βρίσκονται στη βάση δεδομένων **E-SPIRIT-DRINKS**.

Μια ξεχωριστή κατηγορία αποτελούν τα προστατευόμενα αρωματικά ποτά που βασίζονται στο κρασί.

The geographic link is deeper for PDOs than for PGIs.

There is, however, a third product label that has nothing to do with geography, like the two previous ones.

**Traditional specialties guaranteed (TSGs)** are not linked to a specific geographical area. However, they contain ingredients that are those traditionally used or they result from a mode of production, processing or composition corresponding to traditional practice of decades or centuries and incorporate the history, customs and eating culture of Europeans.



## THE LIST OF TRADITIONAL SPECIALITIES GUARANTEED (TSGs) INCLUDES PREPARED MEALS.

**DOOR** (Database of Origin & Registration) includes product names for foodstuffs registered as PDO, PGI and TSG.

**E-BACCHUS** lists all wines with PDO and PGI originating in Member States and third countries.

**E-SPIRIT-DRINKS** is the database on geographical indications protected in the EU for spirit drinks originating in Member States and third countries.

Aromatized wine-based drinks constitute a separate category.

# ΠΟΤΕ ΚΑΘΙΕΡΩΘΗΚΑΝ;

Η ΕΕ θέσπισε για πρώτη φορά το καθεστώς για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων και το καθεστώς για τις βεβαιώσεις ιδιοτυπίας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων το 1992 με τους Κανονισμούς 2081/92 και 2082/92 αντίστοιχα. Το 2006 οι παραπάνω κανονισμοί αντικαταστάθηκαν από τους 510/06 και 509/06 αντίστοιχα, χωρίς, ωστόσο, να μεταβληθεί το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητά τους, ενώ το 2012 συγχωνεύτηκαν σε ένα **ενιαίο νομοθετικό πλαίσιο** με τον Καν(ΕΕ) 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 21ης Νοεμβρίου 2012 «για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων».

# WHEN WERE THEY ESTABLISHED?

The EU introduced the system for the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs and for certificates of specific character of agricultural products and foodstuffs back in 1992 with Regulations 2081/92 and 2082/92 respectively. In 2006 the above regulations were replaced by 510/06 and 509/06 respectively, but their scope and purpose were not changed, and in 2012 they merged into a **single legislative framework**: Council Regulation (EU) 1151/2012 of the European Parliament and of the Council of 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs.



# ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ;

Οποιοσδήποτε παραγωγός ή μια ομάδα παραγωγών μπορούν να υποβάλουν αίτηση προστασίας του ονόματος του προϊόντος τους από τη νομοθεσία της ΕΕ. Εφόσον η αίτηση εγκριθεί πρώτα από την αρμόδια εθνική αρχή και έπειτα από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, το προϊόν θα καταχωρισθεί στο σχετικό μητρώο της ΕΕ. Αυτό σημαίνει πως κανένας άλλος παραγωγός δεν θα μπορεί να διαθέσει το δικό του προϊόν στην αγορά με το ίδιο όνομα, εκτός και αν πληροί τους όρους που έχουν συμφωνηθεί με την ΕΕ, αν μιλάμε για τα προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Απ' την άλλη, η σήμανση ΕΠΙΠ επιτρέπει σε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας να ξεχωρίσει από τα άλλα, αυξάνοντας έτσι την αγοραστική του αξία.

Η εγγραφή στο μητρώο προστατευμένων προϊόντων της ΕΕ είναι εθελοντική: Οι ίδιοι οι παραγωγοί αποφασίζουν αν θέλουν να υποβάλουν τη σχετική αίτηση και επιλέγουν σε ποιο σχέδιο ποιότητας θέλουν να εντάξουν το προϊόν τους βάσει των χαρακτηριστικών του.

Η διαδικασία από την υποβολή της αίτησης μέχρι την απόκτηση ενός ευρωπαϊκού λογότυπου ποιότητας μπορεί να διαρκέσει κάποια χρόνια. Αξίζει, όμως, τον κόπο!

Χάρη σε αυτό το σύστημα αναγνώρισης και προστασίας οι Ευρωπαίοι αγρότες μπορούν να στραφούν σε μορφές ολοκληρωμένης ανάπτυξης της υπαίθρου, μέσω της διαφοροποίησης της γεωργικής παραγωγής. Οι παραγωγοί, ιδίως όσοι βρίσκονται σε απομακρυσμένες περιοχές, έχουν τη δυνατότητα να προωθήσουν ευκολότερα τα προϊόντα τους που έχουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και οι Ευρωπαίοι καταναλωτές μπορούν ευκολότερα να τα αναγνωρίσουν και να είναι βέβαιοι για την ποιότητα αυτών που βάζουν στο τραπέζι τους.

Τι γίνεται, όμως, στον υπόλοιπο πλανήτη; Προϊόντα όπως η φέτα πέφτουν συχνά θύματα απομίμησης/παραποίησης. Για το λόγο αυτό οι δράσεις της ΕΕ για την προστασία των προϊόντων δεν εξαντλούνται εντός ευρωπαϊκού εδάφους, αλλά εκτείνονται σε διεθνές επίπεδο. Άλλωστε το σύστημα αναγνώρισης και προστασίας είναι ανοικτό και σε παραγωγούς εκτός ΕΕ. Έτσι προστατεύεται η γνησιότητα και εξασφαλίζεται η αναγνώριση των προϊόντων ποιότητας σε ολόκληρο τον κόσμο.

**ΚΑΘΕ ΕΤΙΚΕΤΑ ΠΟΠ, ΠΓΕ Ή ΕΠΙΠ ΠΟΥ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΔΗΓΕΙΤΑΙ ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΣΧΕΣΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ.**

**ΤΑ ΕΥΡΩΠΑΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΕΥΡΥΤΕΡΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ ΤΗΣ ΕΕ.**



# WHY ARE THEY IMPORTANT?

Any producer or group of producers may apply to have the name of their product protected under EU law. If the application is approved by the competent national authority and, subsequently, by the European Commission, the product's name will be legally protected. This means that no other producer will have the right to market their product using the same name, unless they comply with the specific production conditions agreed with the EU, as far as PDO and PGI products are concerned. On the other hand, TSG labeling allows a high quality product to stand out from others, thus increasing its market value.

Registration is voluntary; the producers themselves decide if they want to apply and choose the quality scheme under which they wish to register their product based on its characteristics.

The process from submitting the application to obtaining a European quality logo can take several years. But it's worth it!

Thanks to this recognition and protection system, European farmers can turn to forms of integrated rural development through the diversification of agricultural production. Producers, particularly those in remote regions, are enabled to promote their products with special characteristics and European consumers can more easily recognize them and be confident of the quality of what they put on their table.

What happens, though, in the rest of the world? Products such as Feta (PDO) are often imitated. For this reason, the EU's product names protection is not exhausted within EU territory, but also extends internationally. Besides, the quality schemes are also open to non-European producers. This protects the authenticity and ensures the recognition of quality products throughout the world.

**EACH PDO, PGI OR TSG LABEL ON A PRODUCT TELLS A STORY ABOUT MAN'S BOND WITH NATURE.**

**EUROPEAN QUALITY SCHEMES FOR AGRICULTURAL PRODUCTS AND FOODSTUFFS ARE PART OF THE EU'S WIDER INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS POLICY.**



ΠΕΝΤΕ ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ  
ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΗΔΗ ΣΤΟ ΜΗΤΡΩΟ  
ΠΟΠ ΚΑΙ ΠΓΕ ΤΗΣ ΕΕ.  
ΑΛΗΘΕΙΑ, ΠΟΣΟΙ ΑΠΟ ΕΣΑΣ  
ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΤΑ  
ΚΑΤΟΝΟΜΑΣΕΤΕ;

FIVE CYPRUS FOOD PRODUCTS  
ARE REGISTERED AS PDO/PGI.  
CAN YOU NAME THEM?



**KERYNEIA**

**MORFOU**

**POLIS**

**PAFOS**

**LEMESOS**







**AMMOCHOSTOS**

**LARNAKA**







ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΙΣ ΠΟΛΛΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟ ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ (ΠΓΕ) ΞΕΧΩΡΙΖΟΥΝ ΑΥΤΕΣ ΤΟΥ ΝΙΚΟΥ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗ ΣΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΟΥ «ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ» (1926) ΚΑΙ ΤΟΥ Ι.Μ. ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΥ ΣΤΟ «Η ΚΥΠΡΟΣ ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ» (1962).

AMONG THE MANY WRITTEN REFERENCES TO LOUKOUMI GEROSKIPOU (PGI) THOSE OF NIKOS KAZANTZAKIS IN HIS BOOK "TAXIDEVONTAS" (1926) AND I.M. PANAGIOTOPOULOS IN "I KIPROS ENA TAXIDI" (1962) STAND OUT.



# ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ

## ΠΓΕ

Είναι το πρώτο κυπριακό προϊόν που μπήκε στο μητρώο της ΕΕ το 2007. Η παραγωγή του ξεκίνησε ένα και πλέον αιώνα πριν, συγκεκριμένα το 1895, όταν ο Σοφοκλής Αναστασίου ίδρυσε το πρώτο εργοστάσιο λουκουμιών στη Γεροσκήπου. Έκτοτε ένας ιστορικός δεσμός συνδέει την πόλη με το γλυκό αυτό παρασκεύασμα, ένα από τα παλαιότερα του είδους του στην Κύπρο. Η τέχνη παρασκευής λουκουμιών μαζί με την αρχική συνταγή κληροδοτήθηκε από γενιά σε γενιά μέχρι και τις μέρες μας.

Ανάμεσα στις πολλές γραπτές αναφορές στο Λουκούμι Γεροσκήπου (ΠΓΕ) ξεχωρίζουν αυτές του Νίκου Καζαντζάκη στο βιβλίο του «Ταξιδεύοντας» (1926) και του Ι.Μ. Παναγιωτόπουλου στο «Η Κύπρος ένα ταξίδι» (1962).

# ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΙΠΟΥ

## PGI

It is the first product of Cyprus that entered the EU registry in 2007. Its production began more than a century ago, specifically in 1895, when Sophocles Anastasiou founded the first Loukoumi factory in Geroskipou. Since then, there is a historic link between the town and this confectionery product – a chewy candy made primarily of sugar – one of the oldest of its kind in Cyprus. The art of making Loukoumi Geroskipou (PGI) using the original recipe has been transferred from generation to generation up to the present day.

Among the many written references to Loukoumi Geroskipou (PGI) those of Nikos Kazantzakis in his book "Taxidevontas" (1926) and I.M. Panagiotopoulos in "I Kipros Ena Taxidi" (1962) stand out.





Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΩΝ ΚΟΥΦΕΤΩΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ (ΠΓΕ) ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΝΕΚΑΘΕΝ ΣΕ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΑ ΔΟΧΕΙΑ, ΤΙΣ «ΚΟΥΦΕΤΙΕΡΕΣ».

---

THE PRODUCTION OF ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ (PGI) HAS ALWAYS BEEN MADE WITH THE USE OF METAL ROTATING VESSELS, THE "ΚΟΥΦΕΤΙΕΡΕΣ".

# ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ

## ΠΓΕ

Από το έντονο άρωμα και τη χαρακτηριστική γεύση του καβουρδισμένου αμυγδάλου προκύπτουν ορισμένες από τις ιδιαιτερότητές τους. Η συνταγή και η μέθοδος παρασκευής αποτελούν οικογενειακή παράδοση, αφού μέχρι και σήμερα όλοι οι παρασκευαστές κουφέτων στο Δήμο Γεροσκήπου είναι απόγονοι του Σοφοκλή Αναστασίου, ο οποίος ξεκίνησε να τα φτιάχνει το 1895. Το 2012 απέκτησαν την ευρωπαϊκή τους ταυτότητα.

Η παραγωγή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου (ΠΓΕ) γίνεται ανέκαθεν σε μεταλλικά περιστρεφόμενα δοχεία, τις «κουφετιέρες».

# ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΙΠΟΥ

## PGI

The intense aroma and the characteristic flavour of the roasted almond make them unique. The recipe and the production know-how are a family tradition; all manufacturers of these sugar coated almond candies in the Geroskipou Municipality are descendants of Sophocles Anastasiou, who began making them in 1895. In 2012 they acquired a European quality mark.

The production of Koufeta Amygdalou Geroskipou (PGI) has always been made with the use of metal rotating vessels, the "koufeties".





# ΠΑΦΙΤΙΚΟ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ

## ΠΓΕ

Η ΕΕ το «αναγνώρισε» το 2015.

Η παρασκευή του, όμως, υπήρξε από πολύ παλιά συνήθης πρακτική στις αγροτικές οικογένειες της Κύπρου ως ένας τρόπος συντήρησης κρέατος καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, δεδομένης της απουσίας ψυγείων.

Πρόκειται για χοιρινό κιμά που ωριμάζει σε κόκκινο ξηρό κρασί της ντόπιας ποικιλίας «Μαύρο» από αμπελώνες της περιοχής – το πιο σημαντικό του χαρακτηριστικό– και αποξηραίνεται στον ήλιο.

# PAFITIKO LOUKANIKO

## PGI

The EU "recognized" it in 2015. However, its preparation has been a very old practice among the rural families of Cyprus as a way of preserving meat throughout the year, given the absence of refrigerators.

It is a sausage made of minced pork that matures in red dry wine ("Mavro" indigenous red grape variety) –its most important feature– and is dried in the sun.







Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΤΩΝ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ (ΠΓΕ) ΓΙΝΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΤΙΣ 5 ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 8 ΤΟ ΠΡΩΙ, ΟΤΑΝ ΤΑ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΚΟΜΑ ΕΝΤΕΛΩΣ ΑΝΟΙΧΤΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΕΤΑΛΑ ΕΙΝΑΙ ΝΩΠΙΑ.

THE HARVEST OF ROSES FOR GLYKO TRIANTAFILLO AGROU (PGI) TAKES PLACE ONLY FROM 5 TO 8 IN THE MORNING, WHEN THE ROSES ARE NOT YET COMPLETELY OPEN AND THE PETALS ARE FRESH.



# ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΑΓΡΟΥ ΠΓΕ

Η πρώτη ύλη για την παρασκευή του είναι ροδοπέταλα της ποικιλίας «ροδή η δαμασκηνή» (rosa damascena), η οποία ευδοκίμει στην περιοχή της κοινότητας Αγρού χάρη στις κλιματολογικές συνθήκες. Ο ιστορικός δεσμός της συγκεκριμένης ποικιλίας και των προϊόντων της με τον Αγρό επιβεβαιώνεται από αναφορές που ανάγονται στις αρχές του 20ού αιώνα. Ωστόσο, η παραγωγή του γλυκού τριαντάφυλλου σε επαγγελματική βάση άρχισε στα μέσα της δεκαετίας του '80 από τη Νίκη Αγαθοκλέους. Τον Ιούνιο του 2016 κέρδισε μια θέση στο ευρωπαϊκό μητρώο.

Η συγκομιδή των τριαντάφυλλων για το Γλυκό Τριαντάφυλλο Αγρού (ΠΓΕ) γίνεται μόνο από τις 5 μέχρι τις 8 το πρωί, όταν τα τριαντάφυλλα δεν είναι ακόμη εντελώς ανοικτά και τα πέταλα είναι νωπά.

# GLYKO TRIANTAFYLLO AGROU PGI

It is made with rose petals of the variety "rosa damascena", which thrives in the area of Agros village due to climatic conditions. The historical link of this variety and its products to Agros is confirmed by reports dating back to the early 20th century. However, the production of this sweet rose preserve on a professional basis began in the mid-80s by Niki Agathocleous. In June 2016 it earned a place in the European registry.

The harvest of roses for Glyko Triantafillo Agrou (PGI) takes place only from 5 to 8 in the morning, when the roses are not yet completely open and the petals are fresh.





Η ΠΑΛΑΙΟΤΕΡΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΤΟ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΟΥ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΕΙΠΝΟΥ ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΜΟ ΤΟΥ ΡΙΧΑΡΔΟΥ ΤΟΥ ΛΕΟΝΤΟΚΑΡΔΟΥ ΜΕ ΤΗ ΒΕΡΕΓΓΑΡΙΑ ΣΤΙΣ 12 ΜΑΙΟΥ 1191 ΣΤΟ ΚΑΣΤΡΟ ΤΗΣ ΛΕΜΕΣΟΥ (JEFFERY, 1926).

THE OLDEST REFERENCE TO CYPRUS KOLOKASI PLACES IT ON THE DINNER TABLE DURING THE WEDDING CELEBRATION OF KING RICHARD THE LIONHEART WITH BERENGARIA ON MAY 12, 1191 AT LIMASSOL CASTLE (JEFFERY, 1926).

# ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΩΤΗΡΑΣ ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΩΤΗΡΑΣ

## ΠΟΠ

Είναι το πρώτο κυπριακό προϊόν που απέκτησε ΠΟΠ τον Αύγουστο του 2016. Το κολοκάσι καλλιεργείται στην Κύπρο από τον 12ο αιώνα μ.Χ. για τους εδώδιμους κορμούς του, τις μάππες (τον κεντρικό κορμό που βρίσκεται αμέσως κάτω από την επιφάνεια του εδάφους) και τις πούλλες (τους δευτερεύοντες ή θυγατρικούς κορμούς που αναπτύσσονται προς τα πλάγια). Στην περιοχή της Σωτήρας μεταφέρθηκε από την Καρπασία στις αρχές του 20ού αιώνα. Οι εδαφικές και κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής, αλλά κυρίως η εμπειρογνωμοσύνη των παραγωγών, οι οποίοι διαμέσου των αιώνων ανέπτυξαν ιδιαίτερες πρακτικές καλλιέργειας και συγκομιδής, καθορίζουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά του.

Η παλαιότερη αναφορά στο κυπριακό κολοκάσι τοποθετεί στο τραπέζι του εορταστικού δείπνου για το γάμο του Ριχάρδου του Λεοντόκαρδου με τη Βερεγγάρια στις 12 Μαΐου 1191 στο κάστρο της Λεμεσού (Jeffery, 1926).

# ΚΟΛΟΚΑΣΙ ΣΟΤΙΡΑΣ ΚΟΛΟΚΑΣΙ-ΠΟΥΛΛΕΣ ΣΟΤΙΡΑΣ

## PDO

It is the first Cyprus product to have obtained a PDO logo in August 2016. Kolokasi plant is cultivated in Cyprus since the 12th century AD for its edible starchy roots. Its cultivation was transported from Karpasia peninsula to the area of Sotira village in the early 20th century. The soil composition and the climatic conditions of the region, but above all the expertise of the producers, who through the centuries have developed special cultivation and harvesting practices, determine its unique characteristics.

The oldest reference to Cyprus Kolokasi places it on the dinner table during the wedding celebration of King Richard the Lionheart with Berengaria on May 12, 1191 at Limassol castle (Jeffery, 1926).







ΣΕ ΚΩΔΙΚΑ ΠΟΥ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΠΕΝΤΕ ΧΕΙΡΟΓΡΑΦΑ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΣΤΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ CORRER ΤΗΣ ΒΕΝΕΤΙΑΣ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ Η ΠΑΛΑΙΟΤΕΡΗ ΓΡΑΠΤΗ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ ΩΣ «CALUMI».

---

THE OLDEST WRITTEN REFERENCE TO HALLOUMI AS "CALUMI" EXISTS IN A CODE CONTAINING FIVE MANUSCRIPTS OF CYPRUS AND KEPT IN THE LIBRARY OF THE CORRER MUNICIPAL MUSEUM IN VENICE.

# ΧΑΛΛΟΥΜΙ/HELLIM

## ΥΠΟΥΗΦΙΟ ΓΙΑ ΠΟΠ

Η παρουσία του στην Κύπρο - όπως και ο πρωταγωνιστικός του ρόλος στη διατροφή και γενικότερα στη ζωή των κατοίκων του νησιού - είναι γνωστή και καταγεγραμμένη αιώνες τώρα, ακόμη και στην τέχνη. Ο Γ. Βιζυηνός που βρισκόταν στην Κύπρο το 1867 χορταίνει με «χαλλούμι και ψωμάκι» στο ποίημά του «Το πτωχόν της Κύπρου».

Η παρασκευή του αποτελούσε πρακτική κοινωνικής αλληλεγγύης και ενός ανεπίσημου συνεταιρισμού ανάμεσα στις αγροτικές οικογένειες: αφού το γάλα που παρήγε κάθε οικογένεια δεν ήταν αρκετό για την παρασκευή χαλλουμιών, μια γειτόνισσα αναλάμβανε εκ περιτροπής να φτιάξει τα χαλλούμια για όλη τη γειτονιά με το γάλα που της έδιναν όλες οι υπόλοιπες.

Σημαντική οικονομική βοήθεια των κατοίκων του νησιού αποτέλεσε και η εξαγωγή του σε πολλές χώρες, όπως καταγράφεται ήδη από τον 19ο αιώνα. Η μοναδικότητα του χαλλουμιού που παρασκευάζεται στην Κύπρο οφείλεται τόσο στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον όσο και στη χαρακτηριστική διαδικασία παραγωγής του, η οποία σημειώνεται σε διάφορες ιστορικές αναφορές.

Σε κώδικα που περιέχει πέντε χειρόγραφα της Κύπρου και φυλάσσεται στη βιβλιοθήκη του δημοτικού μουσείου Correr της Βενετίας βρίσκεται η παλαιότερη γραπτή αναφορά στο χαλλούμι ως «calumi». Το χειρόγραφο, όπου αναφέρεται το χαλλούμι, φέρει τη χρονολογία 1554 και είναι μελέτη του υπεύθυνου της γραμματείας στη Βενετική διοίκηση της Κύπρου Φλώριου Βουστρωνίου.

# HALLOUMI/HELLIM

## PDO CANDIDATE

Its presence in Cyprus, as well as its leading role in the nutrition and the life of the inhabitants of the island, is known and recorded for centuries now, even in art; G. Viziinos, who lived in Cyprus in 1867, satisfies his hunger with "halloumi and bread" in his poem "To Ptochon tis Kiprou".

The production of Hallumi cheese was a practice of social solidarity and an informal partnership between the rural families; since the milk produced by each family was not enough to produce Halloumi, women took turns making Halloumi for the whole neighbourhood with the milk provided by all the rest.

Its export to many countries, as it has been recorded since the 19th century, has been a significant financial assistance to the island's inhabitants. The uniqueness of the Cyprus Halloumi is due both to the particular geographical environment and its characteristic production process, which is noted in various historical references.

The oldest written reference to Halloumi as "calumi" exists in a code containing five manuscripts of Cyprus and kept in the library of the Correr municipal museum in Venice. The manuscript, in which Halloumi is mentioned, dates back to 1554 and was written by the secretary of the Venetian administration of Cyprus, Florio Voustronio.







# Η ΚΥΠΡΟΣ ΕΧΕΙ 11 ΚΑΤΑΧΩΡΙΣΕΙΣ ΣΤΗ ΒΑΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ Ε-ΒΑCCHUS ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ ΤΙΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ.

Οι περιοχές της Κυπριακής Δημοκρατίας των οποίων η ονομασία μπορεί να χρησιμοποιείται στην παρουσίαση ενός οίνου ΠΟΠ είναι οι:

**Λαόνα – Ακάμας** (περί τα 17 χλμ. Βόρεια της πόλης της Πάφου στην αρχή της Χερσονήσου και Ακρωτηρίου του Ακάμα, του δυτικότερου άκρου της Κύπρου).

**Βουνί Παναγιάς – Αμπελίτης** (περί τα 23.5 χλμ βορειοανατολικά της Πάφου στο ανατολικό τμήμα της επαρχίας Πάφου στα σύνορα με την επαρχία Λευκωσίας).

**Πιτσιλιά** (περί την κορυφή της Μαδαρής στην οροσειρά του Τροόδους). Είναι η πλέον ορεινή από όλες τις αμπελουργικές ζώνες της Κύπρου με υψόμετρο άνω των 780μ.

**Κρασοχώρια Λεμεσού** (βορειοδυτικά της πόλης Λεμεσού και φτάνει περίπου στα όρια με την επαρχία Πάφου). Εκτός από την κύρια περιοχή, διακρίνονται η υποπεριοχή **Αφάμης** και η υποπεριοχή **Λαόνα**.

## ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ ΠΟΠ

Κατά τους αρχαιολόγους η Κουμανδάρια είναι το αρχαιότερο κρασί με ονομασία προέλευσης στον κόσμο. Για την Κύπρο αποτελεί τη ναυαρχίδα της εγχώριας οινικής παραγωγής με διεθνή φήμη και καταξίωση. Ο παραδοσιακός αυτός γλυκός οίνος παράγεται από λιαστά σταφύλια των ποικιλιών Ξυνιστέρη και Ντόπιο Μαύρο, ενδυναμώνεται με τη χρήση οινικής αλκοόλης και παλαιώνεται σε δρύινα βαρέλια – στοιχεία που συντελούν στην ανάπτυξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της, της αρμονίας γεύσης και του μοναδικού της αρώματος.

Η Κουμανδάρια παράγεται με τον ίδιο τρόπο που μας περιγράφει ο Ησίοδος τον 10ο αιώνα π.Χ. στο βιβλίο του «Έργα και Ημέραι». Πήρε το όνομα της από τη «Μεγάλη Διοίκηση» (Grande Commanderie) των Ιπποτών του Αγίου Ιωάννη των Ιεροσολύμων που εγκαταστάθηκαν στην Κύπρο κατά τον 12ο αιώνα. Με τη βοήθειά τους εξαπλώθηκε πολύ γρήγορα σε όλο τον τότε πολιτισμένο κόσμο.

Το δικαίωμα παραγωγής και χρήσης του ονόματος της Κουμανδαρίας έχουν σήμερα δεκατέσσερα χωριά.

ΟΙ ΟΙΝΟΙ ΠΓΕ Η' «ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ» ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ ΦΕΡΟΥΝ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ, ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΠΡΟΕΡΧΟΝΤΑΙ ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ: ΛΑΡΝΑΚΑ, ΛΕΜΕΣΟΣ, ΛΕΥΚΩΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΦΟΣ.



## CYPRUS HAS 11 ENTRIES IN THE E-BACCHUS DATABASE WHICH LISTS THE PROTECTED DESIGNATIONS OF ORIGIN AND GEOGRAPHICAL INDICATIONS FOR WINES.

The areas of the Republic of Cyprus whose name may be used in the presentation of a PDO wine are:

**Laona - Akama** (about 17 km north of the city of Pafos at the beginning of Akamas Peninsula and Akrotiri, the westernmost end of Cyprus).

**Vouni Panagias - Ambelitis** (about 23.5 km northeast of Pafos in the eastern part of the Pafos district on the border with the Lefkosia district).

**Pitsilia** (near the top of Madari in the Troodos Mountains). It is the most mountainous of all the wine-growing zones of Cyprus with altitudes above 780m.

**Krasohoria Lemesou** (Lemesos' wine villages, northwest of Lemesos and reaching the boundaries of the district of Pafos). Apart from the main area, there are also the sub-regions of **Afamis** and **Laona**.

## COMMANDARIA

### PDO

For archaeologists Commandaria is the oldest wine with designation of origin in the world. For Cyprus it is the flagship of domestic wine production with international reputation and recognition. This traditional sweet dessert wine is produced from sundried grapes of the Xynisteri and Mavro indigenous variety, is strengthened by the use of wine alcohol and aged in oak barrels – elements that contribute to the development of its special characteristics, its harmony of flavour and its unique aroma.

Commandaria is produced in the same way as Greek poet Hesiod describes in the 10th century BC in his book "Works and Days". It took its name from the Grande Comanderie of the Knights of St. John of Jerusalem who settled in Cyprus in the 12th century. With their help it spread very quickly throughout the civilized world. Fourteen villages have today the right to produce and use the name Koumandaria.

PGI WINES OR "LOCAL WINES" OF CYPRUS BEAR THE NAME OF THE ADMINISTRATIVE DISTRICT FROM WHICH THE GRAPES ORIGINATE: LARNAKA, LEMESOS, LEFKOSIA AND PAFOS.



# ΔΥΟ ΙΔΙΑΙΤΕΡΩΣ ΔΗΜΟΦΙΛΗ ΠΟΤΑ ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΤΗ ΒΑΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ E-SPIRIT-DRINKS ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ ΣΤΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ ΜΕ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ.

## ZIBANIA - TZIBANIA - ZIBANA

### ΠΓΕ

Αυτό το παραδοσιακό απόσταγμα ζυμωμένων στέμφυλων (στερεό υπόλοιπο της οινοποίησης) χαρακτηρίζεται ως ο πρεσβευτής της Κύπρου. Για την παραγωγή της Ζιβανίας χρησιμοποιούνται κυρίως οι κυπριακές ποικιλίες Ντόπιο Μαύρο και Ξυνιστέρι.

Η αλκοόλη ήταν πολύ γνωστή από πολύ παλιά για τις θεραπευτικές της ιδιότητες. Αν και η απόσταξη της τοποθετείται στην Αλεξανδρινή εποχή, τελειοποιήθηκε μετά τον 12ο αιώνα. Στην Κύπρο την απόσταξη έφεραν οι Βενετοί αλχημιστές. Οι Κύπριοι αγρότες ανέπτυξαν τη δική τους τεχνική για να παίρνουν το απόσταγμα από τα κατάλοιπα της οινοποίησης (ζιβανα), το οποίο χρησιμοποιούσαν ως ποτό ή φάρμακο. Το ονόμαζαν Ζιβανία.

Τα στοιχεία της συνεχούς παραγωγής του δημοφιλούς αυτού ποτού κατά τη διάρκεια της οθωμανικής και βρετανικής κατοχής του νησιού προέρχονται από διάφορους συγγραφείς που επισκέφτηκαν την Κύπρο, όπως ο Βρετανός Samuel Baker το 1879.



## ΟΥΖΟ

### ΠΓΕ

Η Κύπρος, με την ένταξή της στην Ευρωπαϊκή Ένωση, απέκτησε το δικαίωμα να χρησιμοποιεί την ονομασία «Ούζο» που είχε ήδη εξασφαλίσει μια θέση στο μητρώο προστατευμένων γεωγραφικών ενδείξεων για την Ελλάδα. Αποτελεί το βασικό και πιο αντιπροσωπευτικό αλκοολούχο ποτό στην κατηγορία «αποσταγμένο apís» και προκύπτει από τη σύμμιξη αλκοολών που έχουν αρωματισθεί με απόσταξη ή/και διαβροχή με σπόρους ανίσου (γλυκανίσου) και ενδεχομένως μαράθου, μαστίχα από το ιθαγενές μαστιχόδενδρο της Χίου (*Pistacia Lentiscus Chia* ή *Latifolia*) και άλλους αρωματικούς σπόρους, φυτά και καρπούς.

Ο τρόπος παρασκευής και τα βασικά χαρακτηριστικά του Ούζου είναι ίδια και στις δύο χώρες. Ωστόσο, κάθε ποτοποιία χρησιμοποιεί ένα μίγμα αρωματικών σπόρων, φυτών ή καρπών, του οποίου η ακριβής ποιοτική και ποσοτική σύσταση προσδίδει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα κάθε συγκεκριμένου προϊόντος.

Πλήθος ιστορικών μαρτυριών τεκμηριώνουν ότι η παρασκευή του Ούζου ήταν διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο εδώ και αιώνες. Όσο για την προέλευση του ονόματός του υπάρχουν διάφορες ερμηνείες, η επικρατέστερη των οποίων διατυπώνεται από τον φιλόλογο και γλωσσολόγο Αχιλλέα Τζάρτζανο (1873-1946): όταν στην τουρκοκρατούμενη Ελλάδα ένας υφασματέμπορος από τον Τύρναβο δοκίμασε το απόσταγμα της ημέρας που είχε προκύψει από μια βελτιωμένη συνταγή για το δημοφιλές για την εποχή «μεταβρασμένο ρακί» αναφώνησε ότι εκείνο το ποτό ήταν «ούζο Μασσαλίας». Εννοούσε ότι ήταν πολύ καλής ποιότητας, όπως τα εκλεκτά κουκούλια μεταξοσκώληκα που εξάγονταν στην Ευρώπη με την ιταλική επιγραφή «uso Massalia», ήτοι για χρήση στη Μασσαλία.

## TWO PARTICULARLY POPULAR SPIRITS IN CYPRUS ARE INCLUDED IN THE E-SPIRIT-DRINKS DATABASE FOR SPIRITS WITH A GEOGRAPHICAL INDICATION.

### ZIVANIA

#### PGI

This traditional distillate, produced from the solid residue of grapes that were pressed during the winemaking process, is considered to be the wine ambassador of Cyprus. For the production of Zivania the Cypriot varieties Mavro and Xynisteri are mainly used.

Alcohol has been well known for its therapeutic properties for many years. Although the first clear evidence of distillation is placed in the Alexandrian period, it was perfected after the 12th century. In Cyprus distillation was brought by the Venetian alchemists. Cypriot farmers developed their own technique to take the distillate from the residuals of winemaking (zivana), which they used as a drink or medicine. They called it "Zivania".

The evidence of the continuous production of this popular spirit drink during the Ottoman and British occupation of the island come from various writers who visited Cyprus, such as British Samuel Baker in 1879.

### OUZO

#### PGI

Cyprus, upon joining the European Union, was given the right to use the name "Ouzo", which was already an established EU Geographical Indication for Greece.

It is the basic and most representative spirit drink in the category "distilled anis" and derives from the blending of alcohols which have been aromatized with aniseed and possibly fennel, masticha from the indigenous mastic tree of the Greek island of Chios (*Pistacia Lentiscus Chia* or *Latifolia*) and other aromatic seeds, plants and fruits.

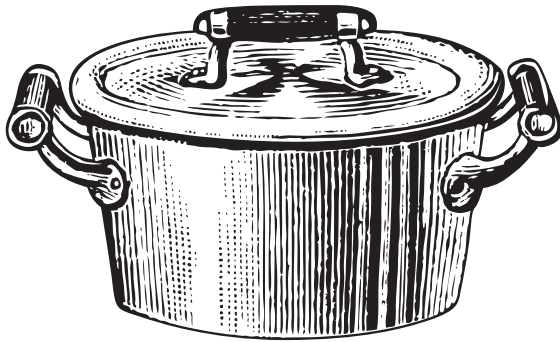
The production technique and the essential characteristics of Ouzo are the same in both countries. However, each distillery uses a mixture of aromatic seeds, plants or fruits, whose exact qualitative and quantitative composition gives the specific character of each particular product.

Numerous historical testimonies document that the production of Ouzo has been widespread in Greece for centuries. As for the origin of his name, there are various interpretations, the most prevalent of which is given by Achilleas Tzartanos, a prominent philologist and linguist (1873-1946): during the late Ottoman rule in Greece a draper from the village of Tyrnavos tasted the distillate that resulted from an improved recipe for a popular spirit drink (a variation of raki) and exclaimed that that drink was "ouzo Massalias". He meant that it was of superior quality, like the fine silkworm cocoons that were exported from Tyrnavos to Europe in the 19th century; in order to distinguish the product, outgoing crates would be stamped with the words "uso Massalia" (Italian for "to be used in Marseilles").









---

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ  
TRADITIONAL CYPRUS RECIPE



# ΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΜΕ... ΠΟΥΛΛΕΣ \*

Καθαρίζουμε 1 κιλό πουύλλες, τις σκουπίζουμε με πετσέτα –ποτέ με νερό– και τις κόβουμε στα δύο κατά μήκος. Τις τηγανίζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να ροδίσουν ελαφρά, ακριβώς όπως τις τηγανιτές πατάτες.

Βγάζουμε το λάδι από την κατσαρόλα, ρίχνουμε 1 κουταλιά ξερό κόλιαντρο στις πουύλλες, τις αλατίζουμε και προσθέτουμε το χυμό από 1-2 λεμόνια. Αφήνουμε τις πουύλλες στην κατσαρόλα για 2-3 λεπτά σε χαμηλή φωτιά.

Κάπου-κάπου την τινάζουμε!

# LET'S COOK... POULLES \*

Peel 1 kg of pulles (kolokasi), wipe them with a towel –never use water– and cut them in halves lengthwise. Fry them on low heat until they brown slightly, just like French fries.

Remove the oil from the saucepan and add 1 tablespoon of dried coriander, salt and the juice of 1-2 lemons. Let poulles in the saucepan for 2-3 minutes on low heat.

Give the saucepan a shake!

---

\* Η συνταγή είναι από το βιβλίο «Κυπριακά παραδοσιακά παρασκευάσματα» του Τμήματος Γεωργίας του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσικών και Περιβάλλοντος που εκδόθηκε το 2010 από το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών.

---

\* The recipe comes from the book "Traditional Cyprus Preparations" by the Department of Agriculture of the Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment, published in 2010 by the Press and Information Office.

## ΠΗΓΕΣ

Δικτυακός τόπος της Διεύθυνσης Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής  
[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm)

Ιστοσελίδα Τμήματος Γεωργίας Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος  
[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/page01\\_gr/page01\\_gr?OpenDocument](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/page01_gr/page01_gr?OpenDocument)

2010, Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωργίας. Γαστρονομικός χάρτης της Κύπρου. Λευκωσία: Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών, ΓΤΠ 379/2010 - 2.000

Κλάδος Αμπελουργίας- Οινολογίας, Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος.

## SOURCES

European Commission's Agriculture and Rural Development website – Quality Policy  
[https://ec.europa.eu/agriculture/quality\\_en](https://ec.europa.eu/agriculture/quality_en)

Agriculture Department's website, Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment – Quality Products Section  
[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/index\\_en/index\\_en?OpenDocument](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/index_en/index_en?OpenDocument)

2012, Ministry of Agriculture, Natural Resources and Environment, Agriculture Department. Gastronomical map of Cyprus. Nicosia: Press and Information Office, Republic of Cyprus, P.I.O. 35/2012

Viticulture / Oenology Section of the Agriculture Department, Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment





Το πλέον πιθανό είναι να έχετε ακούσει  
τις έννοιες ΠΟΠ ή γεωγραφική ένδειξη.  
Ξέρετε, όμως, τι ακριβώς σημαίνουν;  
Και, κυρίως, γιατί πρέπει να σας ενδιαφέρουν;

**ΚΑΘΕ ΕΤΙΚΕΤΑ ΠΟΠ, ΠΓΕ Ή ΕΠΙΠ  
ΠΟΥ ΜΠΑΙΝΕΙ ΣΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ ΔΙΗΓΕΙΤΑΙ  
ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΣΧΕΣΗ  
ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΜΕ ΤΗ ΦΥΣΗ.**

It is most likely that you have heard  
the concepts of "PDO" or "geographical indication".  
But do you know exactly what they mean?  
And, above all, why should you care?

**EACH PDO, PGI OR TSG LABEL  
ON A PRODUCT TELLS A STORY  
ABOUT MAN'S BOND  
WITH NATURE.**

