

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα διάφορα ήθη και έθιμα κάθε χώρας καθορίζουν τόσο την ταυτότητα όσο και την πολιτική της κληρονομιά. Επομένως, στόχος κάθε λαού είναι η διατήρηση και η μετάδοση της παράδοσης, από γενιά σε γενιά με το πέρασμα των χρόνων χωρίς να αλλοιωθεί. Ο σιουσιούκκος αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά παραδοσιακά γλυκά της Κύπρου, του οποίου η ονομασία πιθανό να προήλθε από την Τούρκικη λέξη «Sujuk» ή την Αρμένικη «Soujoukh» που σημαίνει ξηρό λουκάνικο ή ακόμη από την Γεωργιανή «Churchkhela», μια καραμέλα σε σχήμα κεριού. Παράγεται κυρίως σε ορεινές περιοχές του νησιού μας όπου καλλιεργούνται αμπελώνες. Η μουσταλευριά αποτελεί την σημαντικότερη πρώτη ύλη για την παρασκευή του σιουσιούκκου, η οποία παράγεται μετά από σύνθλιψη σταφυλιών κυρίως των ποικιλιών Ξυνιστέρι ή Μαύρο και συμβάλει στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Για την ορθή και ολοκληρωμένη παραγωγή του συγκεκριμένου γλυκού, απαιτούνται επίσης και άλλα εξίσου σημαντικά υλικά όπως, ξηροί καρποί αμυγδάλου ή καρυδιού, αλεύρι σιταρένιο, ασπρόχωμα, ροδόσταγμα και αρμπάροριζα (*pelargonium graveolens*).

Σκοπός της παρούσας πτυχιακής μελέτης είναι να εξετάσουμε και να συμπεράνουμε κατά πόσο ο σιουσιούκκος μπορεί να καλείται προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) ή Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε), λαμβάνοντας υπόψη τις Α' ύλες που χρησιμοποιούνται, καθώς επίσης και τις περιοχές στις οποίες παράγεται.

Λέξεις κλειδιά: Π.Ο.Π, Π.Γ.Ε, μουσταλευριά, ασπρόχωμα, σιουσιούκκος

ABSTRACT

The different customs of each country determine both their identity and their political heritage. Therefore, the aim of every people is to preserve and spread the tradition, from generation to generation unchanged over the years.

Siousiukos is considered to be one of the most important traditional sweets of Cyprus, whose name maybe comes from the Turkish dictionary «Sujuk» or Armenian «Soujoukh» which means dry sausage or even from Georgian «Churchkhela», a candy shaped candle. It is produced mainly in mountainous areas where vines are grown. Mustalevria is the most important raw material for the production of whey, which is produced after the crushing of grapes, mainly of Xinisteri or black varieties and contributes to the quality characteristics of the final product. For the proper and complete production of the sweet, other equally important materials are required, such as almond or nut nuts, wheat, flour, white soil and beetle plant (pelargonium graveolens).

The purpose of this dissertation is to examine and conclude whether siousiukkoss can be called product of Protected Designation of Origin (P.D.O) or Protected Geographical Indication (P.G.I) taking into account the raw materials used and the regions where it is produced.

Keywords: P.D.O, P.G.I, mustalevria, siousiukos