

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Προδιαγραφές προϊόντος για εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν

«Γύρος- Gyros»

ΕΕ: [μόνο για χρήση ΕΕ]

Κράτος μέλος : Ελλάδα

1. Ονομασία(-ες) προς καταχώριση

«Γύρος»

Ισοδύναμο της ονομασίας στο λατινικό αβγάβητο Gyros

2. Τύπος προϊόντος [όπως στο παράρτημα ΧΙ]

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

Χαρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο
 παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Είναι ένα προϊόν το οποίο παρασκευάζεται σύμφωνα με τον παραδοσιακό τρόπο ψήσιματος κομματιών κρέατος περασμένων σε σιδερένια βέργα μπροστά από πύρινη εστία, που προβλέπεται ήδη στην Αγορανομική διάταξη αριθ. 72/77 «Περί κωδικοποίησης Αγορανομικών Διατάξεων εκδοθεισών μέχρι 30.6.1977» ΦΕΚ 871/Β'/1977. Η μέθοδος παραγωγής βασίζεται σε παραδοσιακές διεργασίες: το φιλετάρισμα των κομματιών κρέατος, την καρύκευση, την τοποθέτηση του κρέατος σε στρώσεις κωνοειδούς σχήματος σε σιδερένια βέργα, το αργό περιστροφικό ψήσιμο μπροστά από μια κάθετη θερμαινόμενη εστία, τον τεμαχισμό των εξωτερικών στρώσεων του κρέατος με φορά από πάνω προς τα κάτω. Στη διαδικασία παρασκευής σημαντικό ρόλο παίζει η τοποθέτηση ατόφιων κομματιών κρέατος σε στρώσεις και το αργό περιστροφικό ψήσιμο μπροστά από μια θερμαινόμενη εστία, διαδικασίες που προσδίδουν τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Γύρου.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος
Χπροσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος

Ο Γύρος αποτελεί μετεξέλιξη ενός διάσημου εδέσματος που καλείται «σουβλάκι», το οποίο αποτελείται και αυτό από κομμάτια κρέατος περασμένα σε σούβλα και ψημμένα σε εστία φωτιάς. Το έδεσμα Γύρος προέρχεται από την ελληνική λέξη «γύρος» που σημαίνει περιφορά, περιστροφή ή περίμετρο. Η ονομασία προφανώς οφείλεται στο κυλινδρικό ή κωνικό σχήμα και στον ειδικό τρόπο με τον οποίο ψήνεται το κρέας, τοποθετημένο σε κάθετη σούβλα που περιστρέφεται γύρω από θερμαινόμενες αντιστάσεις.

Το όνομα «Γύρος» αφορά τη μέθοδο παραγωγής και όχι μια γεωγραφική περιοχή και προσδιορίζει τόσο το ωμό προϊόν κρέατος, με το κωνοειδές σχήμα, όσο και το ψημμένο προϊόν κρέατος, που αποτελείται από λεπτές φέτες κρέατος που έχουν προέλθει από σταδιακό τεμαχισμό του κωνοειδούς προϊόντος, το οποίο περιστρέφεται γύρω από μία θερμική εστία.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Φ υ σ ι κ ά χ α ρ α κ τ η ρ ι σ τ ι κ ά

Ως «Γύρος» εννοείται είτε το προϊόν που αποτελείται από ωμές φέτες κρέας που μπορεί να είναι είτε χοιρινό, είτε από κοτόπουλο, είτε βόειο, είτε πρόβειο, κωνοειδούς σχήματος, είτε τα κομμάτια κρέας που έχουν προέλθει από την έμφυση και τον τεμαχισμό του ωμού προϊόντος κωνοειδούς σχήματος.

Διάμετρος κωνοειδούς προϊόντος : Ανάλογα με το μέγεθος του Γύρου: μπορεί να είναι από 17 έως 60 cm και το υψος από 30 έως 80 cm ανάλογα το βάρος του ωμού γύρου.

Χ η μ ι κ ά χ α ρ α κ τ η ρ ι σ τ ι κ ά

- Περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες: μέγιστο 30 %, συνήθης τιμή 15-20%
- Περιεκτικότητα σε άλας: 1% - 1,4 %, συνήθης τιμή 1,2%
- Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: ελάχιστη 14 % κατά βάρος, συνήθης τιμή 15-17%
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό ως ποσοστό της ολικής μάζας: 15 %, συνήθης περιεκτικότητα 10-12%
- Περιεκτικότητα σε χλωριούχο νάτριο ως ποσοστό της ολικής μάζας: 1-1,6 %, συνήθης 1,2%
- pH: Ανάλογα με την Οξύτητα της μαρινάδας και εξαρτάται και από το είδος του κρέατος (χοιρινό, κοτόπουλο, βόειο, πρόβειο). Ελάχιστη 4,0. Συνήθης τιμή στο χοιρινό 6,0-7,0.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

A. Ωμού γύρου:

- Εξωτερική όψη και χρώμα: Η όψη του προϊόντος πριν την έμφυση είναι κόκκινη χαρακτηριστική νωπού κρέατος με οριζόντιες διαγραμμίσεις εναλλαγής αποχρώσεων από το άσπρο έως το έντονο κόκκινο ανάλογα με την λιποπεριεκτικότητα του κρέατος. Η διαστρωμάτωση αυτή είναι χαρακτηριστική του τρόπου παραγωγής (εναπόθεση λεπτά κομμένων φύλλων κρέατος).
- Όψη και χρώμα της τομής: Η τομή διατηρεί την υφή, το χρώμα και την όψη διαστρωματικά τοποθετημένων φύλλων νωπού κρέατος.
- Σύσταση: Πυκνή και ελαστική

B. Ψημμένου γύρου:

- Εξωτερική όψη και χρώμα: Κατά το ψήσιμο ο Γύρος αποκτά το χρυσαφί-καφέ χρώμα ψητού κρέατος, μπορεί να φτάσει μέχρι τα όρια του σκούρου καφέ ανάλογα με τον βαθμό έμφυσης και τον τύπο του κρέατος.

— Γεύση και οσμή : Χαρακτηριστική γεύση, ευχάριστη, μετρίως αλμυρή, με έντονο άρωμα προερχόμενο από τα χρησιμοποιούμενα καρυκεύματα, χωρίς ξένες οσμές και γεύσεις.

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του Γύρου οφείλεται σε ορισμένα χαρακτηριστικά που διαθέτει αποκλειστικά το προϊόν αυτό:

- μοναδικό, χαρακτηριστικό κωνοειδές σχήμα, αναφορικά με το ωμό προϊόν.
- κρέας τρυφερό, χυμώδες και ταυτοχρόνως τραγανό με εξαιρετική οσμή και γεύση, αναφορικά με τον ψημμένο γύρο.

Ειδικότερα:

Ο Γύρος διακρίνεται από τα άλλα προϊόντα λόγω του τρόπου ψησίματός του, καθώς τα κομμάτια κρέατος περιστρέφονται κάθετα, αργά, μπροστά από θερμαινόμενες εστίες. Η τεχνολογία αυτή επιδρά στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Γύρου και καθιστά το γύρο πιο υγιεινό, αφού το λίπος που εξέρχεται δεν πέφτει επάνω στις εστίες σύμφωνα με τη διδακτορική διατριβή της Ανδρεάνας Πεξάρα με τίτλο «Νέα Τεχνολογία παρασκευής Γύρου και μελέτη των παραγόντων που επιδρούν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος» (Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Κτηνιατρική Σχολή, Εργαστήριο Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής προέλευσης, Θεσσαλονίκη 2005).

Το ψημμένο κρέας παρουσιάζει συμπαγή υφή με μια εξωτερική τραγανή κρούστα, ενώ το εσωτερικό είναι χυμώδες και ζουμερό. Τα χαρακτηριστικά αυτά αποδίδονται στο σχήμα και τον τρόπο ψησίματος διότι τα μέρη του κρέατος που βρίσκονται στην επιφάνεια τεμαχίζονται σε πολύ λεπτές φέτες όταν έχουν ψηθεί επαρκώς, με αποτέλεσμα να εκτίθενται στις θερμαινόμενες εστίες τα βαθύτερα τμήματα του κρέατος, τα οποία θα κοπούν κι αυτά με την σειρά τους.

Ο τρόπος προετοιμασίας του κρέατος και ψησίματός του ευθύνονται για το ιδιαίτερο άρωμά του και τη γεύση του.

Ιδιαιτερότητα επίσης παρουσιάζει και το σχήμα του που είναι κωνοειδές, με τις αλληπάλληλες στρώσεις κρέατος.

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των

χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

- Συστατικά: Ο Γύρος παράγεται από λεπτές φέτες κρέατος ολόκληρων τεμαχίων. Η προέλευση του κρέατος μπορεί να είναι από χοίρο ή κοτόπουλο. Ο Γύρος μπορεί να παράγεται μόνο από κρέας ενός είδους ζώου (χοιρινό, κοτόπουλο, βόειο, πρόβειο), το οποίο θα πρέπει να δηλώνεται στην ονομασία του προϊόντος.

Βοηθητικές ύλες : Μέγιστα όρια για συγκεκριμένα επιτρεπόμενα βοηθητικά συστατικά: Άμυλο (μέχρι 2%), πρωτεΐνες (μέχρι 2%), φυτικές ίνες και σάκχαρα (μέχρι 1%).

Επιτρεπόμενα πρόσθετα: Τα οριζόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία από την κείμενη νομοθεσία.

Καρυκεύματα: Η βασική συνταγή περιλαμβάνει κρεμμύδι, ρίγανη, πιπέρι μαύρο και μπούκοβο (κόκκινη αποξηραμένη πιπεριά).

Ανάλογα με τις διαφοροποιήσεις μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάπρικα, μπαχάρι, κύμινο, μουστάρδα (σκόνη), ντομάτα και ζάχαρη.

Σε πιο σπάνιες περιπτώσεις προστίθεται σκόρδο, δάφνη. Σε περιπτώσεις που απαιτείται πιο καυτερή επίγευση χρησιμοποιείται το καυτερό κόκκινο πιπέρι ή και το καυτερό μπούκοβο. Κατά γενικό κανόνα η καρύκευση στον Γύρο δεν είναι έντονη. Δεν χρησιμοποιείται για να καλύψει, αλλά για να αναδείξει την γεύση του κρέατος.

- Διεργασία παρασκευής:

Οι φέτες του κρέατος υπόκεινται σε επεξεργασία και προετοιμασία ώστε να λάβουν την μορφή φύλλων. Στην συνέχεια αναμιγνύονται με τα καρυκεύματα, με την μέθοδο της ξηρής ή και της υγρής καρύκευσης, το αλάτι και τα υπόλοιπα πρόσθετα και βοηθητικές ύλες. Τα μπαχαρικά και τα πιθανά επιτρεπόμενα πρόσθετα, που χρησιμοποιούνται διαφοροποιούνται ανά γεωγραφική περιφέρεια ανάλογα με τις διατροφικές συνήθειες τοπικού χαρακτήρα. Μετά από την καρύκευση, τοποθετούνται κάθετα σε σούβλα με τρόπο ώστε το τελικό προϊόν να έχει σχήμα ανεστραμμένου κόλουρου κώνου. Ψήνεται πάντα περιστρεφόμενος σε εστία θέρμανσης (κάρβουνα, ηλεκτρικό γκριλ ή αερίου) που βρίσκεται δίπλα και όχι κάτω

από το προϊόν. Στον καταναλωτή διατίθενται πάντα τα επιφανειακά στρώματα του κρέατος, τα οποία κόβονται με φορά από πάνω προς τα κάτω σε λεπτές λωρίδες, αφού ψηθούν επαρκώς και αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Ο τρόπος ψησίματος κομματιών κρέατος περασμένων σε σιδερένια βέργα, η οποία περιστρέφεται πάνω από εστία φωτιάς είναι από τους αρχαιότερους τρόπους μαγειρέματος του κρέατος και απαντάται ήδη από τα προϊστορικά χρόνια. Η αρχαιολογική σκαπάνη έχει φέρει στο φως διάφορα φορητά πήλινα σκεύη (ψησταριές) για το ψήσιμο στα κάρβουνα. Τα παλαιότερα ανάγονται στη Μυκηναϊκή εποχή. Το ψήσιμο κομματιών κρέατος με την μέθοδο της σούβλας συναντάται στα έπη του Ομήρου (Ιλιάδα α.465, Οδ. γ. 462), στις κωμωδίες του Αριστοφάνη Αχαρνείς (1007) και Όρνιθες (388) και αλλού.

Στην ελληνική διατροφή το ψήσιμο κρέατος σε σιδερένια βέργα περιστρεφόμενη γύρω από θερμαινόμενη εστία δεν έπαψε ποτέ να παίζει σημαντικό ρόλο, δεχόμενο διάφορες επεμβάσεις και παραλλαγές στο πέρασμα του χρόνου.

Η σύνθεση των πρώτων υλών και οι συνταγές για την παραγωγή του Γύρου αναφέρονται, μεταξύ άλλων, στη διδακτορική διατριβή της Ανδρεάνας Πεξάρα, με τίτλο «Νέα Τεχνολογία παρασκευής Γύρου και μελέτη των παραγόντων που επιδρούν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος» (Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Κτηνιατρική Σχολή, Εργαστήριο Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής προέλευσης, Θεσσαλονίκη 2005).

Μια πηγή που επιβεβαιώνει τη μέθοδο και τη συνταγή για την παρασκευή του «Γύρου» είναι επίσης η δημοσίευση των Aglaia Kremezis και Anissa Helou υπό τον τίτλο «What's in a food name» που περιλαμβάνεται στον τόμο Food and Language Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery (p. 204) που εκδόθηκε το 2009.

Φαίνεται ότι ο Γύρος συνδέεται με τα μαγαζάκια που άνοιξαν το 1922-1923 οι πρόσφυγες από τη Σμύρνη και την Κωνσταντινούπολη. Στη δεκαετία του 1940

αρχίζει να διαδίδεται σε προσφυγικές γειτονιές. Βαθμιαία εξαπλώθηκε σε κάθε γωνιά της Ελλάδας ως τυπικό ελληνικό φαγητό για λαϊκή κατανάλωση, αντίστοιχο των δυτικών σνακς και fast-foods. Για πρώτη φορά η χρήση του σε επίσημο κρατικών νομοθέτημα πραγματοποιείται στη δεκαετία του 1970 (Αγορανομική διάταξη αριθ. 72/77 «Περί κωδικοποίησης Αγορανομικών Διατάξεων εκδοθεισών μέχρι 30.6.1977» ΦΕΚ 871/Β'/1977). Σήμερα, με βάση την ελληνική νομοθεσία, η προέλευση του κρέατος μπορεί να είναι από χοίρο, βοδινό, πρόβατο ή κοτόπουλο. Ο Γύρος μπορεί να παράγεται μόνο από κρέας ενός είδους ζώου (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, όπως τροποποιήθηκε από την υπ' αριθμ. Υ.Α. 260/2013 του Υφυπουργού Οικονομικών Ομάδα Β – Παράρτημα Ι ά. 91- ΦΕΚ 525/Β/28.02.2014).

Το φαγητό αυτό κατέστη γνωστό και εκτός Ελλάδος λόγω της μετανάστευσης και εμφανίζεται σε ελληνικά εστιατόρια της Βόρειας Αμερικής από τη δεκαετία του '70, σύμφωνα με το άρθρο «The Gyro's History Unfolds» του David Segal στο φύλλο της 15.07.2009 της εφημερίδας The New York Times. Αξίζει να σημειωθεί ότι η ατμόσφαιρα του σουβλατζίδικου, όπου προσφέρεται ο Γύρος, και η εικόνα του σουβλατζή σχετίζονται με τη λαϊκή ελληνική κουλτούρα, την χαλαρότητα, τη φιλική ατμόσφαιρα, την προσέγγιση ανθρώπων. Πολλά σουβλατζίδικα είναι ημιυπαίθρια ή υπαίθρια, συχνά ανοιχτά σε χώρους πολυσύχναστους όπως δρόμους, πλατείες, παραλίες κτλ, με αποτέλεσμα να αποτελεί σημείο αναφοράς και ταυτότητας σε λαϊκές γειτονιές, πανηγύρεις, υπαίθριες αγορές κτλ., ενώ η κατανάλωση του Γύρου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη στον ελληνικό γαστρονομικό πολιτισμό με την ευθυμία και την λαϊκότητα, όπως προκύπτει και από τις στιγμές που έχει συλλάβει ο φωτογραφικός φακός. Ο Γύρος μάλιστα έχει χαρακτηριστεί ως το πιο ευρέως γνωστό ελληνικό τρόφιμο και ένα παγκοσμίως διάσημο φαγητό δρόμου (δημοσίευση των Aglaia Kremezis και Anissa Helou υπό τον τίτλο «What's in a food name» που περιλαμβάνεται στον τόμο Food and Language Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery (p. 204) που εκδόθηκε το 2009 και κείμενο της Diane Kochilas στο βιβλίο Street Food που εκδόθηκε το 2004 από τις εκδόσεις Μοτιβο).