

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 191/12)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ” („KOUFETA AMYGDALOU GEROSKIPOU”)

NR WE: CY-PGI-0005-0800-02.03.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου” („Koufeta Amygdalou Geroskipou”)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Cypr

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 2.4. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarskie

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Koufeta Amygdalou Geroskipou” to prażone migdały w polewie cukrowej.

Produkt końcowy ma następujące główne właściwości:

Właściwości fizyczne

Kształt: owalny/migdałowy.

Barwa: biała.

Właściwości chemiczne

Wilgotność: 2–4 %.

Właściwości organoleptyczne

Powierzchnia/konsystencja: zewnętrzna warstwa syropu cukrowego ma charakterystycznie chropowatą powierzchnię, która w trakcie przeżuwania jest stosunkowo miększa niż w podobnych produktach i pozostawia przyjemne uczucie (rozpływa się w ustach). Grubość polewy cukrowej wynosi od dwóch do czterech milimetrów.

Smak: słodczy, którą daje cukier, połączona z charakterystycznym smakiem prażonych migdałów.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Do produkcji „Koufeta Amygdalou Geroskipou” używa się: a) migdałów oraz b) granulowanego cukru trzcinowego.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Nie dotyczy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Produkcja i pakowanie „Koufeta Amygdalou Geroskipou” musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, tj. w gminie miejskiej Geroskipou (zarówno cukier, jak i migdały mogą pochodzić spoza wyznaczonego obszaru geograficznego).

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Produkt „Koufeta Amygdalou Geroskipou” nie może być pakowany w temperaturach przekraczających 45 °C ze względu na kondensację, w wyniku której w torebkach powstaje wilgoć. Natychmiast po obniżeniu się temperatury poniżej 45 °C można rozpocząć proces pakowania, który przeprowadza się w temperaturze pokojowej. Jeżeli „Koufeta” nie zostaną zapakowane na tym etapie, utracą zbyt dużo wilgoci, co spowoduje, że nie będą odpowiednio miękkie przy spożywaniu (tj. zmieniają się ich szczególne właściwości organoleptyczne). Innymi słowy, moment pakowania „Koufeta Amygdalou Geroskipou” ma zasadnicze znaczenie, ponieważ od niego zależy utrzymanie końcowych właściwości organoleptycznych produktu. Dlatego też w przypadku „Koufeta Amygdalou Geroskipou” warunkiem koniecznym jest pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym. Stanowi to również gwarancję autentyczności i identyfikowalności produktu.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykieta „Koufeta Amygdalou Geroskipou” zawiera termin przydatności do spożycia wynoszący jeden miesiąc od daty produkcji.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Terytorium wyznaczone granicami administracyjnymi gminy miejskiej Geroskipou.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Produkcja „Koufeta Amygdalou Geroskipou” odbywa się według tradycyjnej rodzinnej receptury i do dzisiaj wszystkie osoby uczestniczące w produkcji w gminie miejskiej Geroskipou są potomkami Sophoclesa Athanasiosa, który jako pierwszy rozpoczął wytwarzanie „Koufeta Amygdalou Geroskipou” w 1895 r. Od ponad stu lat potomkowie Sophoclesa Athanasiosa zajmują się wytwarzaniem produktu w taki sam sposób i na tym samym obszarze geograficznym (gmina miejska Geroskipou). Dlatego też wiedza specjalistyczna i *know-how* niezbędne do produkcji „Koufeta Amygdalou Geroskipou” występują w wyznaczonym regionie geograficznym od 1895 r. i przekazywane są po dzień dzisiejszy. Doświadczeni producenci szkolili i nadal szkolą osoby należące do młodszego pokolenia w zakresie metod produkcji „Koufeta Amygdalou Geroskipou”, co oznacza, że *know-how* jest przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Książka zatytułowana „Geroskipou – nowe i stare” (Aristidou i Vakis, 1992) zawiera odniesienie do procesu przygotowania migdałów w polewie cukrowej, które sprzedaje się głównie w czasie świąt, w Geroskipou, od roku 1930. Odniesienie do produktu zawiera również książka zatytułowana „Geroskipou – studium o historii i folklorze” (Hatzikyriakos, 2000), w której wspomina się o wyrobie migdałów w polewie cukrowej z użyciem syropu, cukru i migdałów, które gotuje się w małym garnku. Decydującym momentem dla „Koufeta Amygdalou Geroskipou” było przyznanie nagrody podczas specjalnych targów zorganizowanych w 1937 r. w Stroumbi.

O „Koufeta Amygdalou Geroskipou” wspomina się również w książce pod tytułem „Geroskipou od starożytności do czasów obecnych” (2008), opublikowanej przez gminę miejską Geroskipou. W miesięcznym biuletynie „O Tahidromos tis Paphou” (sierpień 2010) zamieszczono wywiad z jednym z najstarszych producentów „Koufeta Amygdalou Geroskipou”, który do dziś zajmuje się ich produkcją, oraz informację, że produkt ten należy do najstarszych tradycyjnych wyrobów w Geroskipou.

5.2. *Specyfika produktu:*

Na specyfikę „Koufeta Amygdalou Geroskipou” składają się dwa elementy:

- a) renoma produktu związana z tradycyjną metodą produkcji, stosowaną w gminie miejskiej Geroskipou od końca XIX wieku po dzień dzisiejszy; oraz

b) pewne szczególne właściwości organoleptyczne, wyróżniające „Koufeta Amygdalou Geroskipou” spośród innych podobnych produktów – głównie ich charakterystycznie chropowata powierzchnia oraz konsystencja, jaką daje zewnętrzna warstwa syropu cukrowego, która w trakcie przeżuwania jest miękka niż w podobnych produktach i z łatwością rozplywa się w ustach, pozostawiając przyjemne uczucie. „Koufeta Amygdalou Geroskipou” mają również charakterystyczny słodki smak, jaki daje cukier. Chropowata powierzchnia, konsystencja i słodycz są niepowtarzalne w przypadku tego produktu i niespotykane w innych rodzajach migdałów w polewie cukrowej. W szczególności „Koufeta Amygdalou Geroskipou” wytwarza się bez użycia wosku do ochrony lub oddzielenia migdałów (praktyka stosowana przy wytwarzaniu innego rodzaju migdałów w polewie cukrowej, aby migdały zachowały zawarte w nich ilości oleju). W procesie produkcji nie stosuje się również żadnych innych surowców niż migdały i cukier oraz nie przeprowadza się dodatkowych czynności w celu wygładzenia powleczonych migdałów (poprzez nakładanie na nie wosku lub ich mechaniczne polerowanie w ramach kolejnego etapu przetwarzania przy pomocy maszyny do powlekania migdałów syropem cukrowym), jak ma to miejsce w przypadku innych rodzajów migdałów w polewie cukrowej. Dzięki temu pory powierzchni produktu pozostają otwarte, co powoduje, że w porównaniu z innymi rodzajami migdałów w polewie cukrowej jest ona chropowata. Ponieważ przy produkcji „Koufeta Amygdalou Geroskipou” nie stosuje się innych surowców, migdały te są również miękksze i słodsze w okresie przydatności do spożycia niż inne rodzaje migdałów w polewie cukrowej, w przypadku których używa się dodatkowych surowców, aby zmniejszyć słodycz produktu.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Migdały „Koufeta Amygdalou Geroskipou” są powszechnie znane na Cyprze. Jak stwierdzono powyżej, „Koufeta Amygdalou Geroskipou” produkuje się w Geroskipou od bardzo wielu lat, a *know-how* potrzebne do ich przygotowania przekazuje się z pokolenia na pokolenie, aż po dzień dzisiejszy. Wyjątkowość produktu oraz jego szczególne właściwości wynikają z wiedzy i doświadczenia osób zajmujących się jego produkcją w Geroskipou, w szczególności w odniesieniu do metody produkcji. Szczególna konsystencja, stanowiąca cechę charakterystyczną „Koufeta Amygdalou Geroskipou”, wynika głównie ze sposobu przygotowania produktu, a zwłaszcza z czasu trwania procesu powlekania prażonych migdałów syropem cukrowym, rytmicznej pracy maszyny powlekającej w trakcie tego procesu oraz ze stosowanej receptury. Zasadniczym elementem procesu produkcji, stanowiącym podstawowy element *know-how*, jest nadzór osoby zajmującej się produkcją, która przez cały czas musi czuwać nad całością procesu pokrywania migdałów syropem cukrowym za pomocą maszyny powlekającej, aby w razie potrzeby mogła zainterweniować w każdej chwili w celu dostosowania grubości i ilości syropu oraz temperatury. Połączenie czasu trwania procesu powlekania prażonych migdałów syropem cukrowym i rytmicznej pracy maszyny powlekającej podczas tego procesu jest również bardzo ważne. Migdały w polewie cukrowej skleją się, jeżeli zostaną pokryte syropem zbyt wcześnie lub jeżeli rytmiczna praca maszyny powlekającej nie jest dokładnie taka, jaka powinna być. Podobnie, migdały wyschną, a właściwa ilość cukru nie zostanie wchłonięta, jeżeli syrop nałoży się zbyt późno lub jeżeli rytmiczna praca maszyny powlekającej nie jest dokładnie taka, jaka powinna być. Wszystkie powyższe praktyki są częścią tradycji, autentycznych lokalnych metod produkcji oraz lokalnego doświadczenia i wiedzy specjalistycznej producentów z Geroskipou. Powodzenie receptury przedstawionej w specyfikacji wynika również z faktu, że stosowane są tylko dwa surowce, tj. cukier i migdały (w przeciwieństwie do procesu produkcji innych rodzajów migdałów w polewie cukrowej, w którym stosowane są dodatkowe surowce).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/BAB8773EB6D4C5BD422576CD00354E95/\\$file/EvnoikiApofasiYpourgou4406Jan10.pdf?OpenElement](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/BAB8773EB6D4C5BD422576CD00354E95/$file/EvnoikiApofasiYpourgou4406Jan10.pdf?OpenElement)