

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2011/C 191/12)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ” (KOUFETA AMYGDALOU GEROSKIPOU)

EK-sz.: CY-PGI-0005-0800-02.03.2010

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés:

„Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου” (Koufeta Amygdalou Geroskipou)

2. Tagállam vagy harmadik ország:

Ciprus

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

3.1. A termék típusa:

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” pörkölt cukrozott mandula.

A végtermék fő jellemzői a következők:

Fizikai jellemzők

Alak: ovális/mandula alakú

Szín: fehér

Kémiai jellemzők

Nedvességtartalom: 2–4 %

Érzékszervi jellemzők

Felszín/állag: a cukorszirup jellemzően érdes felületet alkot, mely megrágva viszonylag lágyabb, mint más hasonló termékek esetében, és kellemes érzetet hagy maga után (könnyen olvad a szájban). A cukorbevonat kettő és négy milliméter közötti vastagságú.

Íz: a cukor által kölcsönzött édes íz és a pörkölt mandula jellegzetes íze.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” a következők felhasználásával készül: (a) mandula, valamint (b) nádkristálycukor.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

Nem alkalmazandó

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou”-t a meghatározott földrajzi területen (Geroszkipu település) kell előállítani és csomagolni (a cukor és a mandula származhat a meghatározott földrajzi területen kívülről).

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” nem csomagolható 45 °C feletti hőmérsékleten, mert ekkor nedvesség csapódik le a tasakokban. Amint a hőmérséklet 45 °C alá esik, megkezdődhet a csomagolási eljárás, amelyre szobahőmérsékleten kerül sor. Ha a csomagolásra nem kerül sor ekkor, a „Koufeta Amygdalou Geroskipou” túl sok nedvességet veszít, így megrágva nem lesz lágy (vagyis jellegzetes érzékszervi jellemzői módosulnak). A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” csomagolásának ideje tehát döntő a végtermék érzékszervi jellemzőinek megőrzése szempontjából. Ezért a „Koufeta Amygdalou Geroskipou” csomagolására feltétlenül a meghatározott földrajzi területen kell sort keríteni. Ez egyúttal a termék eredetiségét és nyomon követhetőségét is garantálja.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” csomagolásán a gyártástól számított egy hónapos szavatossági időt kell feltüntetni.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A Geroszkipu település közigazgatási határán belüli terület

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” hagyományos családi recept szerint készül, és a mai napig mindenki, aki Geroszkipu településen e termék készítésével foglalkozott, Szofoklisz Athanasziosz leszármazottja volt. Ő maga 1895-ben kezdett a termék gyártásába. A terméket több mint egy évszázada változatlan módon, ugyanazon a földrajzi területen (Geroszkipu településen) gyártják Szofoklisz Athanasziosz leszármazottjai. A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” előállításához szükséges szaktudás és know-how tehát 1895 óta létezik és hagyományozódik át a mai napig a meghatározott földrajzi területen. Tapasztalt termelők tanították és tanítják ma is a fiatal nemzedéket a „Koufeta Amygdalou Geroskipou” előállításának módjára, vagyis a know-how nemzedékről nemzedékre hagyományozódik át.

A „Geroszkipu – Régen és ma” (Arisztidu és Vakisz, 1992) című könyv 1930 utáni esetekről számol be, amikor Geroszkipuban cukrozott mandulát készítettek, melyet főként ünnepségek alkalmával árusítottak. A „Geroszkipu – Történelmi és néprajzi tanulmány” (Hatzikiriakosz, 2000) című könyv szintén utalást tesz a termékre, megemlítve, hogy a cukrozott mandula kisméretű edényben való főzéssel, szirupból, cukorból és mandulából készül. A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” történetében döntő esemény volt, hogy 1937-ben díjat nyert egy Sztrumbiban rendezett szakvásáron.

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” ezenkívül említésre kerül a Geroszkipu település által kiadott „Geroszkipu az Ókortól a jelenkorig” (2008) című könyvben is. Az „O Tahidromosz tisz Pafu” folyóirat 2010. augusztusi számában interjú jelent meg egy veterán termelővel, aki máig készít „Koufeta Amygdalou Geroskipou”-t, és azt Geroszkipu nagy múltú hagyományos termékei közé sorolja.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” két tekintetben sajátos:

- a) a termék hírneve, amely a Geroszkipu településen a tizenkilencedik század végétől mostanáig alkalmazott hagyományos termelési módból ered; valamint

b) egyes sajátos érzékszervi jellemzők, amelyek a terméket más hasonló terméktől megkülönböztetik, így különösen a sajátos érdes felülete és a cukorszirup alkotta külső cukormáz állaga, amely megrágva lágyabb, mint más hasonló termékek, és könnyen olvad a szájban, kellemes érzetet hagyva maga után. A „Koufeta Amygdalou Geroskipou”-nak továbbá sajátosan édes ízt kölcsönöz a cukor. Az érdes felület, az állag és az édes íz a terméket egyedivé teszi, és más cukrozott mandulafélékben nem található meg. Így egyebek mellett a „Koufeta Amygdalou Geroskipou” készítése során semmiféle viasszal nem védik vagy szigetelik el a mandulát (ez a más cukrozott mandulafélék esetében bevett gyakorlat a mandula olajtartalmát hivatott megőrizni). Az eljárás során mandulán és cukron kívül semmilyen más alapanyagot nem használnak fel, és semmilyen további eljárással (viaszbevonattal vagy a gyártási folyamat végén történő mechanikus fényezéssel) nem fényezik a cukrozott mandulát, ellentétben más cukrozott mandulafélékkel. A termék felületén lévő hézagok tehát nyitva maradnak, miáltal a felület érdes lesz más cukrozott mandulafélékhez képest. Ezenkívül szavatossági ideje alatt a „Koufeta Amygdalou Geroskipou” más hasonló termékekhez lágyabb és édesebb, mivel semmilyen hozzáadott alapanyagot nem tartalmaz, míg más cukrozott mandulafélékhez további alapanyagokat adnak a termék édességének mérséklésére.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” egész Cipruson közismert. A fentieknek megfelelően Geroszkipuban jó néhány éve gyártanak „Koufeta Amygdalou Geroskipou”-t, és a készítéséhez kapcsolódó know-how nemzedékről nemzedékre, máig átadódott. A „Koufeta Amygdalou Geroskipou” egyedi mivolta és sajátos tulajdonságai a geroszkipui termelők ismereteinek és szaktudásának köszönhető, különösen a termelési eljárást illetően. A „Koufeta Amygdalou Geroskipou”-ra jellemző sajátos állag elsősorban az előállítás módjából adódik, és különösen a pörkölt mandula cukorsziruppal való bevonásának hosszan tartó eljárásából, a cukrozott mandula gyártására szolgáló gép által a szóban forgó folyamat során végzett ütemes mozgásból, valamint a termék készítéséhez felhasznált receptből. A termelési eljárásnak a know-how lényegét képező döntő mozzanata az, hogy a termelőnek a cukrozott mandula gyártására szolgáló gép mellett kell állnia és a bevonási folyamatot végig figyelemmel kell kísérnie, hogy szükség esetén azonnal közbeléphessen és igazíthasson a szirup sűrűségén és mennyiségén, illetve a hőmérsékleten. Szintén nagyon fontos, hogyan sikerül összehangolni a pörkölt mandula cukorsziruppal való bevonására szánt időt és a cukrozott mandula készítésére szolgáló gép ütemes mozgását e folyamat során. Ha a mandulára túl gyorsan kerül fel a bevonat és/vagy a gép ütemes mozgása nem pontosan megfelelő, a cukrozott mandulaszemek egymáshoz ragadnak. Hasonlóképpen, ha a mandulára túl lassan kerül fel a bevonat és/vagy a gép ütemes mozgása nem pontosan megfelelő, a cukrozott mandulaszemek kiszáradnak és nem szívnak fel elegendő cukrot. Mindezek részét képezik a hagyományoknak, a hamisítatlan helybeli termelési eljárásoknak és a geroszkipui termelők helyi ismereteinek és szaktudásának. A leírásban ismertetett recept sikere annak is köszönhető, hogy pusztán két alapanyag – nevezetesen cukor és mandula – kerül felhasználásra, semmi egyéb (nem úgy, mint más cukrozott mandulafélék esetében, amelyek gyártása során további alapanyagokat használnak fel).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

[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)