

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2011/C 191/12)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ” (KOUFETA AMYGDALOU GEROSKIPOU)

NR. CE: CY-PGI-0005-0800-02.03.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

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

2. Statul membru sau țara terță:

Cipru

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tip de produs:

Clasa 2.4. Produse de panificație, produse de patiserie, produse de cofetărie, biscuiți

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

„Koufeta Amygdalou Geroskipou” sunt migdale prăjite glazurate cu zahăr.

Produsul finit prezintă următoarele caracteristici principale:

Caracteristici fizice

Formă: ovală/în formă de migdală

Culoare: alb

Caracteristici chimice

Umiditate: 2-4 %

Caracteristici organoleptice

Suprafață/textură: stratul exterior de sirop de zahăr are o suprafață rugoasă tipică, mai moale la mestecare decât alte produse similare, lăsând o senzație plăcută (se topește ușor în gură). Grosimea glazurii de zahăr variază între doi și patru milimetri.

Gust: dulce, datorită zahărului, și un gust caracteristic de migdale prăjite.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Pentru obținerea migdalelor „Koufeta Amygdalou Geroskipou” se utilizează următoarele materii prime:
(a) migdale și (b) zahăr tos obținut din trestie de zahăr.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Nu se aplică.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Producția și ambalarea migdalelor „Koufeta Amygdalou Geroskipou” trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată (orașul Geroskipou; atât zahărul, cât și migdalele pot proveni din afara ariei geografice delimitate).

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” nu trebuie ambalate la temperaturi mai ridicate de 45 °C, din cauza umidității produse în ambalaj prin condensare. De îndată ce temperatura scade sub 45 °C poate începe procesul de ambalare, care are loc la temperatura camerei. Dacă migdalele Koufeta nu sunt ambalate în acest moment, vor pierde prea multă apă, iar produsele nu vor mai fi atât de moi la mestecat (se vor altera caracteristicile organoleptice specifice). Cu alte cuvinte, momentul ambalării migdalelor „Koufeta Amygdalou Geroskipou” este crucial, întrucât de acest lucru depinde păstrarea caracteristicilor organoleptice finale. Este, prin urmare, neapărat necesar ca migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” să fie ambalate în aria geografică delimitată. Acest lucru garantează de asemenea autenticitatea și trasabilitatea produsului.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Pe eticheta migdalelor „Koufeta Amygdalou Geroskipou” se menționează un termen de păstrare de o lună de la data producției.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Granițele administrative ale orașului Geroskipou

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” sunt produse după o rețetă de familie tradițională și până în prezent toate persoanele implicate în obținerea produsului în orașul Geroskipou au fost urmași ai lui Sophocles Athanasios, care a produs pentru prima dată aceste migdale la Geroskipou în 1895. Migdalele continuă să fie produse în același fel de peste un secol, în aceeași arie geografică (orașul Geroskipou) de urmași ai lui Sophocles Athanasios. Drept urmare, cunoștințele de specialitate și practice necesare pentru obținerea migdalelor „Koufeta Amygdalou Geroskipou” există în aria geografică delimitată din 1895 și au fost transmise până în ziua de astăzi. Generațiile tinere au fost și sunt în continuare pregătite de producătorii cu experiență pentru obținerea migdalelor „Koufeta Amygdalou Geroskipou”, cu alte cuvinte cunoștințele practice sunt transmise de la o generație la alta.

Cartea intitulată „Geroskipou – vechi și nou” (Aristidou și Vakis, 1992) conține o referire la pregătirea migdalelor glazurate cu zahăr în Geroskipou după 1930, acestea fiind vândute în principal în timpul festivalurilor. Există de asemenea o referire la produs în cartea „Geroskipou – studiu istoric și folcloric” (Hatzikyriakos, 2000), care precizează că migdalele glazurate cu zahăr se prepară din sirop, zahăr și migdale, prin coacere într-un vas mic. Un moment definitoriu pentru migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” a fost câștigarea unui premiu în cadrul unui târg de specialitate organizat la Stroumbi în 1937.

Migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” sunt menționate de asemenea în cartea „Geroskipou din Antichitate până în ziua de azi” (2008), publicată de primăria din Geroskipou. Numărul din august 2010 al buletinului informativ lunar *O Tahidromos tis Paphou* conține un interviu cu un producător în vârstă și foarte experimentat, care se ocupă în continuare cu producția migdalelor Koufeta și menționează că este vorba de unul dintre produsele tradiționale cu o lungă tradiție din Geroskipou.

5.2. *Specificitatea produsului:*

Produsul „Koufeta Amygdalou Geroskipou” are o dublă specificitate:

- (a) reputația produsului, datorată metodei tradiționale de obținere utilizate în orașul Geroskipou de la sfârșitul secolului al XIX-lea până în ziua de astăzi; și

- (b) anumite caracteristici organoleptice specifice care îl disting de alte produse similare, în principal suprafața și textura rugoase tipice, datorate stratului exterior de sirop de zahăr, care la mestecare este mai moale decât alte produse similare și se topește ușor în gură, lăsând o senzație plăcută. Migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” au de asemenea un gust dulce caracteristic, datorat zahărului. Suprafața rugoasă, textura și gustul dulce sunt unice pentru acest produs, nefiind întâlnite la alte migdale glazurate cu zahăr. Important în această privință este faptul că migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” sunt obținute fără a se utiliza ceară pentru protejarea sau izolarea migdalei (o practică utilizată în cazul altor migdale glazurate cu zahăr pentru ca produsul să își păstreze conținutul de ulei). În plus, procesul de producție nu implică alte materii prime în afară de migdale și zahăr, nici alt proces suplimentar pentru șlefuirea migdalelor glazurate (ceruirea sau șlefuirea mecanică în continuarea procesului de producție), ca în cazul altor migdale glazurate cu zahăr. Astfel, porii de la suprafața produsului rămân deschiși, făcând ca suprafața să fie mai rugoasă decât în cazul altor migdale glazurate cu zahăr. În plus, migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou”, pentru obținerea cărora nu se mai utilizează alte materii prime, sunt mai moi și mai dulci pe durata perioadei de valabilitate decât alte migdale glazurate cu zahăr, în cazul cărora se adaugă și alte materii prime pentru a atenua gustul dulce al produsului.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):*

Migdalele Koufeta sunt bine-cunoscute în întregul Cipru. După cum s-a menționat mai sus, migdalele „Koufeta Amygdalou Geroskipou” se produc în Geroskipou de foarte mulți ani, iar cunoștințele practice necesare pentru pregătirea acestora s-au transmis de la o generație la alta până în ziua de astăzi. Unicitatea migdalelor „Koufeta Amygdalou Geroskipou” și caracteristicile specifice ale acestora se datorează cunoștințelor practice și de specialitate ale producătorilor din Geroskipou, în special în ceea ce privește metoda de producție. Textura specială, caracteristică pentru „Koufeta Amygdalou Geroskipou”, se datorează în principal felului în care este pregătit produsul, în special duratei procesului de glazurare cu sirop de zahăr a migdalelor prăjite, mișcărilor ritmice ale aparatului în care sunt glazurate migdalele și rețetei utilizate la prepararea produsului. Elementul crucial al procesului de producție, care constituie partea cea mai importantă a cunoștințelor practice, este faptul că producătorul trebuie să rămână în permanență lângă echipamentul de producție pentru a supraveghea întregul proces de glazurare, astfel încât să poată interveni imediat, dacă este cazul, pentru a ajusta densitatea siropului și cantitatea de sirop, ca și temperatura amestecului. Este de asemenea foarte importantă combinația dintre perioada necesară pentru glazurarea cu sirop de zahăr a migdalelor prăjite și mișcarea ritmică a aparatului în cursul procesului de glazurare. Dacă migdalele sunt glazurate mai devreme decât trebuie și/sau dacă mișcarea ritmică a aparatului nu este perfectă, migdalele se vor lipi unele de altele. În mod asemănător, dacă migdalele sunt glazurate mai devreme decât trebuie și/sau dacă mișcarea ritmică a producătorului nu este perfectă, migdalele se vor usca și nu vor absorbi cantitatea corectă de zahăr. Toate elementele de mai sus fac parte din tradiția, metodele de producție autentice locale și cunoștințele practice și de specialitate locale ale producătorilor din Geroskipou. Succesul rețetei descrise în caietul de sarcini se datorează și faptului că, spre deosebire de cazul altor migdale glazurate cu zahăr, se utilizează numai două materii prime – zahăr și migdale – fără nimic altceva.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) 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)