

Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2007/C 88/03)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ» («LOUKOUMI GEROSKIPOU»)

N° CE: CY/PGI/005/0454/06.04.2005

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Ministère du commerce, de l'industrie et du tourisme
Adresse: Département de l'enregistrement des sociétés et des recettes — CY-1472 Nicosie
Tél. (357) 22 40 43 05
Fax (357) 22 30 48 87
E-mail: deptcomp@rcor.gov.cy

2. *Groupement:*

Nom: Aphrodite Delights (Yeroskipos) Ltd
Adresse: Archiepiskopou Makariou 57, Yeroskipou, Paphos
Tél. (357) 26 96 22 12
Fax (357) 26 96 05 34
E-mail: aphrodite@loukoumia.com
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

Depuis 1895, la société demandeuse est établie sur le territoire de la commune de Yeroskipou et y accomplit sans interruption tous les stades de fabrication du produit en respectant l'ensemble des obligations qui découlent à tout moment de la réglementation nationale. Elle est aujourd'hui la seule entreprise produisant le Loukoumi Geroskipou dans l'aire délimitée. Il est entendu que n'importe quel producteur établi dans l'aire délimitée a le droit de fabriquer le produit, à condition de respecter le cahier des charges ainsi que toutes les obligations découlant de la réglementation nationale.

Le Loukoumi Geroskipou se différencie des produits similaires par sa fermeté, son élasticité et sa saveur moins sucrée.

3. *Type de produit:*

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie.

4. *Cahier des charges:*

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

- 4.1. Nom: «Λουκουμιού Γεροσκήπου» («Loukoumi Geroskipou»)
- 4.2. Description: Le Loukoumi Geroskipou est une confiserie dont le principal ingrédient est le sucre. De texture gélatineuse et de saveur fortement sucrée, il est présenté en parallélépipèdes rectangles aux dimensions (approximatives) de 20x20x25 mm. Le produit est offert en différentes saveurs qui varient en fonction de l'arôme ajouté (voir ci-après le paragraphe «Méthode d'obtention»). Il est présenté saupoudré de sucre glace ou de noix pilées. Dans la pâte du produit peuvent être incorporés des fruits secs, du miel et du chocolat amer.
- 4.3. Aire géographique: Yeroskipou (limites de la commune de Yeroskipou).
- 4.4. Preuve de l'origine: Les procédures de contrôle sont appliquées par le département de l'agriculture du ministère de l'agriculture, des ressources naturelles et de l'environnement, qui vérifie le respect du cahier des charges et s'assure que le Loukoumi Geroskipou provient de l'aire géographique délimitée. Afin de vérifier que la méthode de fabrication et la qualité du Loukoumi Geroskipou répondent aux normes fixées, il est procédé au contrôle des points suivants, par rapport au cahier des charges décrit ci-après au point 4.5:
- ingrédients et proportions,
 - température de malaxage,
 - durée du malaxage,
 - vitesse de rotation du malaxeur.
- 4.5. Méthode d'obtention: Le loukoum est préparé dans de grandes cuves munies d'un malaxeur.

On remplit d'abord d'eau une cuve chauffante, puis on y ajoute le sucre et l'acide citrique. Le mélange ainsi obtenu est porté à ébullition pendant 35 minutes à une température de 100 °C, puis on y ajoute l'amidon de maïs (dilué dans de l'eau froide).

Le mélange est ensuite malaxé à chaud à une température de 100-130 °C (pendant 2 heures à 36 tours/minute) et aromatisé; dans certains cas, on y ajoute un colorant et/ou des fruits secs grillés.

Après les ajouts, le mélange devenu sirupeux est versé dans de grands bacs où on le laisse reposer jusqu'à ce qu'il prenne sa texture définitive (gélatineuse). Une fois refroidi, il est découpé en petits morceaux rectangulaires aux dimensions (approximatives) de 20x20x25 mm, qui sont emballés après avoir été saupoudrés de sucre glace ou de noix pilées.

Les proportions des principaux ingrédients sont les suivantes:

- Pour 100 litres d'eau: 90 kg de sucre (86 %), 15 kg d'amidon de maïs (14 %), de 33 à 40 grammes d'acide citrique.

On trouvera ci-après la liste des additifs utilisés dans la fabrication des divers types de Loukoumi Geroskipou:

- Goût de rose: colorant E122 (couleur rouge) 75 ml (40 g de poudre dilués dans 1 litre d'eau) et 5 ml d'arôme de rose par 90 kg de produit.
- Goût de fraise: colorant E122 (couleur rouge) 75 ml (40 g de poudre dilués dans 1 litre d'eau) et 8 ml d'arôme de fraise par 90 kg de produit.
- Goût de mandarine: colorant E102 (couleur orange) 75 ml (60 g de poudre dilués dans 1 litre d'eau) et 15 ml d'arôme de mandarine par 90 kg de produit.
- Goût d'orange: colorant E102 (couleur orange) 75 ml (60 g de poudre dilués dans 1 litre d'eau) et 18 ml d'arôme d'orange par 90 kg de produit.
- Goût de menthe: colorant E102/E133 (couleur verte) 75 ml (60 g de poudre dilués dans 1 litre d'eau) et 3 ml d'arôme de menthe par 90 kg de produit.

- Goût d'ananas: colorant E102/E133 (couleur verte) 75 ml (60 g de poudre dilués dans 1 litre d'eau) et 16 ml d'arôme d'ananas par 90 kg de produit.
- Goût de bergamote: 5 ml d'arôme de bergamote par 90 kg de produit.
- Goût de banane: 20 ml d'arôme de banane par 90 kg de produit.
- Goût de citron: 15 ml d'arôme de citron par 90 kg de produit.
- Goût de pistache: 15 ml d'arôme de pistache par 90 kg de produit.
- Goût de mastic: 40 g de mastic (gomme de lentisque) de Chios par 90 kg de produit.
- Goût de vanille: 24 g de vanilline ou 50 g de vanille par 90 kg de produit.
- Goût de chocolat: 1 400 g par 90 kg de produit.
- Goût de noix: 15 ml d'arôme de noix par 90 kg de produit.

Tous les colorants mentionnés ci-dessus sont artificiels, mais il est possible que certains d'entre eux soient un jour remplacés par d'autres (artificiels améliorés ou naturels), à condition que le résultat de la coloration reste identique.

Le Loukoumi Geroskipou peut également être additionné de fruits secs: amandes, pistaches, noix, cacahuètes ou noisettes. Après décorticage, les fruits secs sont soumis à un processus de triage optique. Les fruits décortiqués sont ensuite pelés après avoir été plongés dans de l'eau chaude, puis ils sont grillés et pilés. Les fruits secs pilés sont ajoutés à la pâte chaude de loukoum en fin de malaxage, juste avant qu'elle soit retirée du feu.

Tous les stades de fabrication, de découpage et de conditionnement se déroulent dans les installations du producteur, qui sont situées dans l'aire géographique délimitée (commune de Yeroskipou). La fabrication, le découpage et le conditionnement doivent être réalisés dans les mêmes locaux, essentiellement afin d'éviter le risque de dégradation du produit en cas de transport en vrac, mais aussi parce que la durée du transport et les changements de température rendraient le découpage plus difficile et entraîneraient une altération des caractéristiques du produit, le principal problème étant l'augmentation du taux d'humidité dans la pâte.

- 4.6. Lien: Le lien historique qui unit le loukoum à Yeroskipou prend racine au XIX^e siècle. C'est en 1895 que Sofoklis Athanasiou a entamé la production de loukoums à Yeroskipou, et jusqu'à ce jour le produit est fabriqué de la même façon, dans les mêmes locaux et par les descendants du fondateur. Le procédé de fabrication du loukoum se transmet de génération en génération: en 1920, la production de loukoums a été reprise par la fille d'Athanasiou, Chariklia, et son mari Gavriil Chatzizinoviou, qui en 1959 a complété la dénomination Loukoumia Yeroskipou en y ajoutant le nom Aphroditis (l'image de la déesse Aphrodite figurait déjà comme logo sur l'emballage, mais en 1959 son nom a été intégré dans la dénomination du produit). L'entreprise a ensuite été reprise par le fils de la famille, Nicodimos Gavriil (1964-1990) et, depuis 1990 jusqu'à ce jour, par son épouse Evdokia et son fils Georgios, qui continuent de fabriquer le même produit selon la même technique.

Aujourd'hui le loukoum constitue la «marque déposée» de Yeroskipou. Il n'est pas de texte faisant référence aux principales caractéristiques de Yeroskipou qui ne mentionne en premier lieu le loukoum.

Le lien du Loukoumi Geroskipou avec l'aire géographique est clairement historique, puisque les matières premières mises en œuvre sont des produits industriels qui ne sont pas obtenus dans la région, à l'exception des amandes et du miel, qui sont produits dans le district de Paphos.

Depuis 1895, le nom de Yeroskipou est lié historiquement au produit, qui constitue l'une des plus anciennes confiseries fabriquées à Chypre.

La ville de Yeroskipou est indissolublement liée au Loukoumi Geroskipou. Il est remarquable que nombre de citations bibliographiques concernant les traditions et le tourisme contiennent une référence directe au Loukoumi Geroskipou. Parmi la multitude de ces citations, on retiendra celles du grand prosateur grec Nikos Kazantzakis dans son livre intitulé «En voyageant» (1926, p. 186), de Ioannis Panayotopoulos dans «Chypre, un voyage» (1962, p. 108) et de William Forwood dans «Cyprus Invitation» (1971, p. 102), qui mentionnent cette exquisite spécialité de Yeroskipou. À noter également la distinction honorifique et le diplôme afférent attribués au producteur en 1925 dans le cadre d'une foire organisée au stade de Wembley par l'Empire britannique de l'époque. Aujourd'hui le Loukoumi Geroskipou constitue l'un des principaux centres d'intérêt de Yeroskipou tant pour la population nationale que pour les étrangers.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Département de l'agriculture

Adresse: Louki Akrita — CY-1412 Nicosie

Tél. (357) 22 40 85 19

Fax (357) 22 78 14 25

E-mail: doagrg@da.moa.gov.cy

Fonctionnaires habilités conformément à l'article 20 de la loi de 2002 sur les appellations d'origine et les indications géographiques de produits agricoles ou de denrées alimentaires, éventuellement modifiée.

- 4.8. Étiquetage: Respect du règlement (général) de 2002 sur l'étiquetage, la présentation et la publicité des denrées alimentaires (KDP 262/2002), éventuellement modifié.
-