

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2007/C 88/03)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ“ („LOUKOUMI GEROSKIPOU“)

ES št.: CY/PGI/005/0454/06.04.2005

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού (Ministrstvo za trgovino, industrijo in turizem)
Naslov: Τμήμα Εφόρου Εταιρειών και Επίσημου Παραλήπτη – CY-1472, Λευκωσία (Oddelek registra gospodarskih družb in stečajnega upravitelja – CY-1472 Nikozija)
Telefon: (357) 22 40 43 05
Telefaks: (357) 22 30 48 87
E-naslov: deptcomp@rcor.gov.cy

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Aphrodite Delights (Yeroskipos) Ltd
Naslov: Αρχιεπισκόπου Μακαρίου 57, Γεροσκήπου, Πάφος (Archiepiskopou Makariou 57, Geroskipou, Paphos)
Telefon: (357) 26 96 22 12
Telefaks: (357) 26 96 05 34
E-naslov: aphrodite@loukoumia.com
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

Družba vlagateljica od svoje ustanovitve leta 1895 brez prekinitve izvaja vse stopnje proizvodnega procesa znotraj geografskih meja občine Geroskipou v skladu z vsemi zahtevami državnega zakonodajnega okvira. Danes je družba vlagateljica edina družba, ki izdeluje Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) na navedenem območju. Vsak proizvajalec na navedenem območju ima pravico, da izdeluje izdelek v skladu s specifikacijami in vsemi zahtevami državnega zakonodajnega okvira.

Značilnosti, po katerih se Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) razlikuje od podobnih izdelkov, so njegova trdnost, elastičnost in zmanjšana sladkost. Poleg tega se pri proizvodnji ne uporablja glukoza ali želatina.

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 2.4 – Kruh, fino pecivo, slaščice in drugi pekovski izdelki

4. *Specifikacija:*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

- 4.1. Naziv: „Λουκουμιού Γεροσκήπου“ („Loukoumi Geroskipou“)
- 4.2. Opis: Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) je slaščica, katere glavna sestavina je sladkor. Ima želatinasto konsistenco in zelo sladek okus, izdeluje pa se v obliki pravokotnih paralelepipedov, ki merijo (približno) $20 \times 20 \times 25$ mm³. Izdelek je na voljo v več okusih, odvisnih od uporabljenih dodatkov (glej poglavje Metoda pridobivanja). Prekrit je s sladkorjem v prahu (sladkorjem za posipanje) ali posušeno kokosovo moko. Izdelku so lahko dodani oreški in/ali med in/ali grenka čokolada.
- 4.3. Geografsko območje: GEROSKIPOU (meje občine Geroskipou).
- 4.4. Sistem nadzora: Postopke nadzora izvaja Kmetijski oddelek Ministrstva za kmetijstvo, naravne vire in okolje, ki preverja, koliko se upoštevajo specifikacije in ali Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) dejansko prihaja iz navedenega geografskega območja. Da se zagotovi, da metoda pridobivanja in kakovost izdelka Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) ustrezata specifikacijam, se med proizvodnim postopkom nadzorujejo naslednje točke, v skladu s specifikacijami iz točke 4.5:
- sestavine in deleži posameznih sestavin,
 - temperatura mešanja,
 - trajanje mešanja,
 - število obratov mešalca na minuto.
- 4.5. Metoda pridobivanja: Λουκούμι (loukoumi) se pripravlja v velikih posodah z mešalnikom.

Najprej se v segreto posodo nalije voda. Potem se dodata sladkor in citronska kislina. Potem ko zmes vre 35 minut pri temperaturi 100 °C, se doda koruzni škrob. Preden se koruzni škrob doda zmesi, se raztopi v hladni vodi.

Potem se zmes, ogreta na 100-130 °C, meša 2 uri s 36 obrati na minuto, doda se ji aroma, v nekaterih primerih pa tudi barvilo in/ali praženi oreški.

Po tem, ko se dodajo aditivi, se zdaj viskozna zmes vlije v velike zaboje, pusti stati toliko časa, da dobi svojo končno želatinasto konsistenco in, ko se ohladi, razreže na paralelepiede, ki merijo (povprečno) $20 \times 20 \times 25$ mm³, ki se posujejo s sladkorjem v prahu in kokosovo moko ter zapakirajo.

Količine osnovnih sestavin so naslednje:

- na 100 litrov vode: 90 kg sladkorja (86 %), 15 kg koruznega škroba (14 %), 33-40 g citronske kisline.

Druge sestavine, ki se dodajajo različnim vrstam Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou), so:

- okus vrtnice: 75 ml barvila E122 (rdeče barve) (40 g prahu, raztopljenega v 1 litru vode) in 5 ml arome vrtnice na 90 kg izdelka;
- okus jagode: 75 ml barvila E122 (rdeče barve) (40 g prahu, raztopljenega v 1 litru vode) in 8 ml arome jagode na 90 kg izdelka;
- okus mandarine: 75 ml barvila E102 (oranžne barve) (60 g prahu, raztopljenega v 1 litru vode) in 15 ml arome mandarine na 90 kg izdelka;
- okus pomaranče: 75 ml barvila E102 (oranžne barve) (60 g prahu, raztopljenega v 1 litru vode) in 18 ml arome pomaranče na 90 kg izdelka;
- okus mete: 75 ml barvila E102/E133 (zelene barve) (60 g prahu, raztopljenega v 1 litru vode) in 3 ml arome mete na 90 kg izdelka;

- okus ananasa: 75 ml barvila E102/E133 (zelene barve) (60 g prahu, raztopljenega v 1 litru vode) in 16 ml arome ananasa na 90 kg izdelka;
- okus bergamotke: 5 ml arome bergamotke na 90 kg izdelka;
- okus banane: 20 ml arome banane na 90 kg izdelka;
- okus limone: 15 ml arome limone na 90 kg izdelka;
- okus pistacije: 15 ml arome pistacije na 90 kg izdelka;
- okus mastike: 40 g arome mastike s Hiosa na 90 kg izdelka;
- okus vanilije: 24 g vanilina ali 50 g vanilije na 90 kg izdelka;
- okus čokolade: 1 400 g na 90 kg izdelka;
- okus kokosa: 15 ml arome kokosa na 90 kg izdelka.

Vsa barvila, opisana zgoraj, so umetna; v prihodnosti bodo nekatera barvila morda zamenjana z drugimi (z naravnimi ali izboljšanimi umetnimi), vendar bo barvni učinek ostal enak.

Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) se lahko dodajo naslednji oreški: mandlji, pistacije, orehi, zemeljski oreški, lešniki. Po odstranitvi njihove zunanje lupine se opravi optična selekcija. Jedra se položijo v vročo vodo in olupijo. Olupljena jedra se sprazžijo in zmeljejo. Zmleta jedra se položijo v vročo zmes Λουκούμι (loukoumi) v zadnji fazi mešanja, tik preden se masa izlije iz posode.

Vse stopnje proizvodnje, rezanja in pakiranja se izvajajo v napravah proizvajalca, ki so v navedenem geografskem območju občine Geroskipou. Stopnje proizvodnje, rezanja in pakiranja se morajo izvajati na isti lokaciji, predvsem zato, da se prepreči možnost onesnaženja izdelka pri prevozu v nepakiranem stanju, pa tudi zato, ker bi trajanje prevoza in spremembe temperature med njim otežile rezanje izdelka in povzročile spremembo njegovih lastnosti, pri čemer bi bil glavni problem povečanje vsebnosti vlage.

- 4.6. Povezava: Zgodovinska povezava med Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) in Geroskipoum sega v 19. stoletje. Od leta 1895, ko je Sophocles Athanasiou začel izdelovati Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou), je proizvodnja ves čas tekla na enak način in na istem mestu, tudi po tem, ko so skrb zanjo prevzeli njegovi nasledniki. Umetnost priprave Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) se prenaša iz generacije v generacijo. Leta 1920 sta proizvodnjo Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) prevzela Athanasiouva hčerka Chariklia in njen soprog Gabriel Hadjizinoviou, ki je leta 1959 registriral ime Aphrodite kot trgovsko ime za svoj izdelek (slika te boginje se je že prej uporabljala kot logotip na embalaži izdelka). Proizvodnjo je potem prevzel njun sin Nikodemos Gabriel (1964-1990), od leta 1990 pa njegova žena Evdokia in njegov sin George nadaljujeta proizvodnjo istega izdelka na enak način.

Danes je Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) blagovna znamka za Geroskipou. Vsaka publikacija, ki opisuje glavne značilnosti Geroskipouja, vedno na prvem mestu omenja Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou).

Povezava med Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) in geografskim območjem je zgolj zgodovinska, saj so uporabljene surovine industrijski izdelki in se ne proizvajajo na tem območju. Izjema so mandlji in med: ti se proizvajajo v provinci Paphos.

Od leta 1895 je ime Geroskipou zgodovinsko povezano s tem izdelkom, ki je eden od najstarejših slaščičarskih izdelkov, ki se izdelujejo na Cipru.

Mesto Geroskipou je neločljivo povezano z Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou). Številni bibliografski viri, povezani s tradicijo in turizmom, se sklicujejo neposredno na Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou). Med številnimi bibliografskimi omembami izstopajo tiste, ki so jih zapisali veliki grški romanopisec Nikos Kazantzakis v svoji knjigi Ταξιδεύοντας (Potovanje) (str. 186), objavljeni leta 1926, Ioannis Panagiotopoulos v svoji knjigi Η Κύπρος ένα ταξίδι (Ciper – neko potovanje) (str. 108), objavljeni leta 1962, in William Forwood v svoji knjigi Cyprus Invitation (Vabilo Cipra) (str. 102), objavljeni leta 1971, ki omenjajo ta izvrstni izdelek iz Geroskipouja. Omeniti je treba tudi častno odličje in ustrezno potrdilo, izdano proizvajalcu na Razstavi Britanskega imperija na stadionu Wembley leta 1925. Danes je Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) ena največjih zanimivosti Geroskipouja, za domačine in za obiskovalce.

4.7. Nadzorni organ:

Naziv: Τμήμα Γεωργίας (Oddelek za kmetijstvo)

Naslov: Λουκή Ακρίτα – CY-1412 Λευκωσία (Louki Akrita – CY-1412 Nikozija)

Telefon: (357) 22 40 85 19

Telefaks: (357) 22 78 14 25

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

Uradniki, pooblašчени v skladu s členom 20 trenutno veljavne, po potrebi spremenjene različice Zakona o označbah porekla in geografskih označbah za proizvode in živila iz leta 2002.

- 4.8. Označevanje: Skladnost s trenutno veljavnimi, po potrebi spremenjenimi različicami (Splošnih) Uredb o označevanju, predstavitvi in reklamiranju živil iz leta 2002 (Uradni list Republike Ciper (KDP) 262/2002).
-