

**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**

(2007/C 88/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ” („LOUKOUMI GEROSKIPOU”)**

**Nr WE: CY/PGI/005/0454/06.04.2005**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ państwie członkowskiego:*

Nazwa: Ministerstwo Handlu, Przemysłu i Turystyki (Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού)  
Adres: Departament Opodatkowania Przedsiębiorstw i Odbiorców Instytucjonalnych (Τμήμα Εφόρου Εταιρειών και Επίσημου Παραλήπτη) — CY-1472 Nikozja  
Telefon: (357) 22 40 43 05  
Faks: (357) 22 30 48 87  
E-mail: deptcomp@rcor.gov.cy

2. *Grupa:*

Nazwa: Aphrodite Delights (Yeroskipos) Ltd  
Adres: Arhiepiskopu Makariu 57, Jeroskipu, Pafos  
Telefon: (357) 26 96 22 12  
Faks: (357) 26 96 05 34  
E-mail: aphrodite@loukoumia.com  
Skład: Producenci/przetwórcy (X) inni: ( )

Wnioskujące przedsiębiorstwo działa od 1895 roku i od tamtej pory nieprzerwanie przeprowadza wszystkie etapy produkcji na terenie gminy Jeroskipu, zgodnie z wszelkimi warunkami wynikającymi z obowiązujących krajowych przepisów. Wnioskująca firma jest dziś jedynym producentem Lukumi Jeroskipu na ograniczonym obszarze. Uznaje się, że każdy producent na ograniczonym obszarze ma prawo produkować produkt, stosując się do norm, oraz że wszystkie warunki wynikają z obowiązujących przepisów krajowych.

Cechami charakterystycznymi odróżniającymi Lukumi Jeroskipu od podobnych produktów jest jedność, elastyczność i mniejsza słodycz. Równocześnie do produkcji nie stosuje się glukozy ani żelatyny.

3. *Rodzaj produktu:*

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

4. *Specyfikacja:*

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

- 4.1. Nazwa: „Λουκουμιού Γεροσκίπου” („Loukoumi Geroskipou”)
- 4.2. Opis: Lukumi Jeroskipu jest wyrobem cukierniczym, którego głównym składnikiem jest cukier. Wyrób ten ma galaretowatą strukturę, intensywny słodki smak i produkowany jest w formie prostopadłościaków o wymiarach (około) 20×20×25 mm<sup>3</sup>. Produkt oferowany jest w różnych smakach w zależności od dodanego aromatu (zob. metoda produkcji w dalszej części wniosku). Produkt sprzedawany jest obsypany cukrem pudrem lub kawałkami orzechów. Do masy produktu można dodać orzechów i/lub miodu i/lub gorzkiej czekolady.
- 4.3. Obszar geograficzny: Jeroskipu (w granicach gminy Jeroskipu).
- 4.4. Dowód pochodzenia: System kontroli. Procedurami kontroli zajmuje się Departament Rolnictwa Ministerstwa Rolnictwa, Zasobów Naturalnych i Środowiska, który sprawdza, w jakim stopniu spełniane są normy i czy Lukumi Jeroskipu pochodzi z ograniczonego obszaru geograficznego. W celu poświadczenia, że metoda produkcji i jakość Lukumi Jeroskipu odpowiadają obowiązującym normom, kontrolowane są następujące elementy w procesie produkcji, zgodnie z normą opisaną w punkcie 4.5:
- Składniki i proporcje składników
  - Temperatura mieszania
  - Czas mieszania
  - Obroty mieszadła
- 4.5. Metoda produkcji: Lukumi produkowane jest w wielkich kotłach z mieszadłem.

Najpierw do podgrzanego kotła wlewa się wodę. Następnie dodawany jest cukier i kwas cytrynowy. Mieszkę gotuje się przez 35 minut w temperaturze 100°, a następnie dodaje skrobię kukurydzianą. Skrobia kukurydziana przed dodaniem do mieszanki rozpuszczana jest w zimnej wodzie.

Następnie mieszanka jest mieszana na gorąco w temperaturze 100–130° przez 2 godziny (36 obrotów na minutę), następnie dodaje się aromaty, w niektórych przypadkach także barwniki i/lub prażone orzechy.

Po dodaniu wszystkich składników półpłynna już mieszanka przelewana jest do wielkich pojemników, gdzie uzyskuje ostateczną galaretowatą konsystencję. Po ostudzeniu krojona jest na małe kawałki w kształcie prostopadłościaków o wymiarach (około) 20×20×25 mm<sup>3</sup>, które pakowane są obsypane cukrem pudrem lub kawałkami orzechów.

Ilości podstawowych składników są następujące:

- Na 100 litrów wody: 90 kg cukru (86 %), 15 kg skrobi kukurydzianej (14 %), 33–40 g kwasu cytrynowego.

Poniżej przedstawiono dodatki stosowane w różnych rodzajach produkowanego Lukumi Jeroskipu:

- Smak różany: Barwnik E122 (kolor czerwony) 75 ml (40 g proszku na 1 litr wody) i 5 ml aromatu różanego na 90 kg produktu
- Smak truskawkowy: Barwnik E122 (kolor czerwony) 75 ml (40 g proszku na 1 litr wody) i 8 ml aromatu truskawkowego na 90 kg produktu
- Smak mandarynkowy: Barwnik E102 (kolor pomarańczowy) 75 ml (60 g proszku na 1 litr wody) i 15 ml aromatu mandarynkowego na 90 kg produktu
- Smak pomarańczowy: Barwnik E102 (kolor pomarańczowy) 75 ml (60 g proszku na 1 litr wody) i 18 ml aromatu pomarańczowego na 90 kg produktu
- Smak miętowy: Barwnik E102/E133 (kolor zielony) 75 ml (60 g proszku na 1 litr wody) i 3 ml aromatu miętowego na 90 kg produktu

- Smak ananasowy: Barwnik E102/E133 (kolor zielony) 75 ml (60 g proszku na 1 litr wody) i 16 ml aromatu ananasowego na 90 kg produktu
- Smak bergamotki: 5 ml aromatu bergamotki na 90 kg produktu
- Smak bananowy: 20 ml aromatu bananowego na 90 kg produktu
- Smak cytrynowy: 15 ml aromatu cytrynowego na 90 kg produktu
- Smak pistacjowy: 15 ml aromatu pistacjowego na 90 kg produktu
- Smak mastyksu: 40 g mastyksu z Chios na 90 kg produktu
- Smak waniliowy: 24 g waniliny lub 50 g wanilii na 90 kg produktu
- Smak czekoladowy: 1400 g na 90 kg produktu
- Smak orzechowy: 15 ml aromatu orzechowego na 90 kg produktu

Wszystkie wymienione wyżej barwniki są barwnikami sztucznymi, ale w przyszłości możliwe jest zastąpienie barwników innymi (udoskonalonymi sztucznymi lub naturalnymi), tak aby efekt barwienia pozostał niezmienny.

Do Lukumi Jeroskipu mogą być dodawane również orzechy: migdały, pistacje, orzechy włoskie, orzechy ziemne lub orzechy laskowe. Orzechy po usunięciu zewnętrznej skorupki poddawane są selekcji wizualnej. Jądro orzecha umieszcza się w ciepłej wodzie, a następnie obiera ze skórki. Obrany orzech jest prażony i rozdrabniany. Kawalki orzechów umieszcza się w ciepłej mieszance Lukumi w ostatniej fazie mieszania, na krótko przed przelaniem.

Wszystkie etapy produkcji, krojenia i pakowania odbywają się w obiektach producenta znajdujących się na ograniczonym obszarze geograficznym gminy Jeroskipu. Etapy produkcji, krojenia i pakowania muszą odbywać się w tym samym miejscu głównie w związku z potencjalnym niebezpieczeństwem zanieczyszczenia produktu w przypadku transportu bez opakowania, ale także ze względu na to, że czas transportu i różnice temperatur utrudniałyby krojenie i zmieniałyby cechy produktu — głównym problemem byłaby zmiana poziomu wilgotności masy produktu.

- 4.6. Związek: Związek historyczny Lukumi Jeroskipu z Jeroskipu ma swoje korzenie w XIX wieku. Od 1895 roku, gdy Sofokles Athanasiu rozpoczął produkcję Lukumi Jeroskipu, do dziś produkt produkowany jest w ten sam sposób, w tym samym miejscu, przez potomków S. Athanasiu. Sztuka produkcji Lukumi Jeroskipu przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. W 1920 roku produkcję Lukumi Jeroskipu przejęła córka S. Athanasiu, Charikleia z mężem Gawriilem Chadzizinowiu, który w 1959 roku zarejestrował nazwę Afrodyta jako znak handlowy produkowanych przez siebie wyrobów (postać bogini widniała już na opakowaniach Lukumi Jeroskipu jako logo). Następnie produkcją zajęli się ich syn Nikodimos Gawriil (1964-1990), a od 1990 roku do dziś jego żona Ewdokia i syn Jeorjos kontynuują produkcję tego samego produktu, stosując te same metody.

Dziś Lukumi Jeroskipu stanowi znak zastrzeżony dla Jeroskipu. We wszystkich dokumentach odwołujących się do głównych cech charakterystycznych Jeroskipu zawsze jako podstawowy element wymienia się Lukumi Jeroskipu.

Związek Lukumi Jeroskipu z obszarem geograficznym jest w pełni historyczny, ponieważ stosowane surowce są produktami przemysłowymi i nie są produkowane na miejscu. Wyjątek stanowią migdały i miód, które produkowane są na terenie dystryktu Pafos.

Nazwa Jeroskipu jest od 1895 historycznie związana z produktem stanowiącym jeden z najstarszych wyrobów cukierniczych produkowanych na Cyprze.

Miasto Jeroskipu jest nierozdzielnie związane z Lukumi Jeroskipu. Charakterystyczne jest to, że wiele odniesień bibliograficznych dotyczących tradycji i turystyki odwołuje się natychmiast i bezpośrednio do Lukumi Jeroskipu. Wśród licznych odniesień bibliograficznych wyróżnia się wzmianki w książce wielkiego greckiego prozaika Nikosa Kazandzakisa „Ταξιδεύοντας” (Taksidewondas) str. 186, rok wydania 1926, w książce Ioanisa Panajotopulu „Η Κύπρος ένα ταξίδι” (I Kipros ena taksidi) str.108, rok wydania 1962, w książce Forwooda Williama „Cyprus Invitation” rok wydania 1971 str. 102, które odnoszą się do tego wyjątkowego deseru z Jeroskipu. Warto również zwrócić uwagę na wyróżnienie i dyplom, który przyznano w 1925 roku producentowi w ramach wystawy zorganizowanej na Stadionie Wembley przez ówczesne Imperium Brytyjskie. Dziś Lukumi Jeroskipu stanowi jedną z podstawowych atrakcji Jeroskipu zarówno dla mieszkańców, jak i dla turystów.

---

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Departament Rolnictwa (Τμήμα Γεωργίας)

Adres: Luki Akrita — CY-1412 Nikozja

Telefon: (357) 22 40 85 19

Faks: (357) 22 78 14 25

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

Upoważnieni urzędnicy zgodnie z art. 20 Ustawy o Nazwach Pochodzenia i Oznaczeniach Geograficznych Produktów i Środków Spożywczych z 2002 roku z późniejszymi zmianami.

4.8. Etykietowanie: Zgodnie z rozporządzeniem z 2002 roku w sprawie Znakowania, Prezentacji i Reklamy Produktów Spożywczych (Zasady ogólne) (ΚΔΠ 262/2002) z późniejszymi zmianami.

---