

Ενιαίο έγγραφο

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης

“Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου/ Koufeta Amygdalou Geroskipou”

ΠΓΕ ΠΟΠ

1. Ονομασία [ΠΓΕ ή ΠΟΠ]

“Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου / Koufeta Amygdalou Geroskipou”

2. Κράτος Μέλος

Κύπρος

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΡΟΦΙΜΟΥ

3.1. Τύπος προϊόντος [όπως προβλέπεται στο παράρτημα II]

Κλάση 2.4. Ψωμί, αρτοποιήματα, γλυκίσματα, είδη ζαχαροπλαστικής, μπισκότα και άλλα αρτοποιητικά είδη.

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου είναι καβουρδισμένα επιζαχαρωμένα αμύγδαλα. Τα αμύγδαλα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των Κουφέτων Αμυγδάλων Γεροσκήπου είναι κυπριακής παραγωγής και προσδίδουν συγκεκριμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν. Τα χαρακτηριστικά αυτά των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου που οφείλονται στα αμύγδαλα είναι τα εξής:

- πιο αφρούγια
- περισσότερο λαδερά
- μετά το καβούρδισμα των αμυγδάλων αναδύεται πιο έντονο άρωμα στα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου

Το τελικό προϊόν παρουσιάζει τα ακόλουθα κύρια χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: ωειδές / αμυγδαλόμορφο

Χρώμα: λευκό

Χημικά χαρακτηριστικά

Ποσοστό υγρασίας: 2-4 %

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Επιφάνεια/Υφή: το εξωτερικό επίστρωμα ζάχαρης που δημιουργείται έχει χαρακτηριστική τραχιά επιφάνεια και, κατά τη μάσηση, είναι μαλακότερο συγκριτικά με αντίστοιχα προϊόντα, αφήνοντας ένα ευχάριστο αίσθημα κατά τη χρήση του (λιώνει εύκολα στο στόμα). Το πάχος της επιζαχάρωσης κυμαίνεται από 2-4 χιλιοστά.

Γεύση: γλυκάδα που προσδίδει η ζάχαρη και χαρακτηριστική γεύση καβουρδισμένου αμύγδαλου.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για την παραγωγή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου χρησιμοποιούνται: α) αμύγδαλα κυπριακής παραγωγής τα οποία δίνουν συγκεκριμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά στο τελικό προϊόν και β) κρυσταλλική ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Δεν ισχύει

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Όλα τα στάδια της παραγωγής και συσκευασίας των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λ.π.

Τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου δεν πρέπει να συσκευάζονται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 45°C. Η συσκευασία των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου είναι αναγκαίο να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής γιατί εκεί

υπάρχει η τεχνογνωσία σε σχέση με τον τρόπο παρασκευής του προϊόντος μέχρι και το τέλος της διαδικασίας. Επίσης με αυτό τον τρόπο διασφαλίζεται η γνησιότητα και η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος, καθώς και η διατήρηση της χαρακτηριστικής του φρεσκάδας και των ειδικών του ποιοτικών χαρακτηριστικών που το καθιστούν μοναδικό σε σχέση με άλλα αντίστοιχα προϊόντα.

3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση

Στη σήμανση των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου περιλαμβάνεται χρονική διατηρησιμότητα ενός μηνός από την ημερομηνία παραγωγής-

4. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Διοικητικά όρια του Δήμου Γεροσκήπου

5. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η συνταγή για την παρασκευή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου αποτελεί οικογενειακή παράδοση αφού μέχρι σήμερα όλοι οι παρασκευαστές του προϊόντος στο Δήμο Γεροσκήπου είναι απόγονοι του Σοφοκλή Αθανασίου που ξεκίνησε την παρασκευή του προϊόντος αυτού στη Γεροσκήπου το 1895. Το προϊόν από το 1895 μέχρι και σήμερα παράγεται με τον ίδιο τρόπο, στην ίδια γεωγραφική περιοχή(Δήμος Γεροσκήπου) από τους απογόνους του Αθανασίου. Ως αποτέλεσμα, η τέχνη και η τεχνογνωσία που χρειάζεται να έχει κάποιος για την παρασκευή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου βρίσκεται από το 1895 στη συγκεκριμένη οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά.

Στο βιβλίο “Γεροσκήπου - Παλαιό και Σύγχρονα Πρόσωπο” (Αριστείδου και Βάκης, 1992) γίνεται αναφορά στην παρασκευή Κουφέτων Αμυγδάλου στη Γεροσκήπου μετά το 1930, τα οποία πωλούνται κυρίως στα πανηγύρια. Σχετική αναφορά για το προϊόν αυτό γίνεται και στο βιβλίο “Η Γεροσκήπου - Ιστορική και Λαογραφική Μελέτη” (Χατζηκυριάκος, 2000) όπου αναφέρεται ότι κατασκευάζονται κουφέτες με υλικά το σιρόπι, ζάχαρη και αμύγδαλα που τα βράζουνε σε μικρό καζάνι.

Χαρακτηριστικό στοιχείο αποτελεί η βράβευση των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου σε ειδική έκθεση η οποία διοργανώθηκε στο Στρουμπί το 1937.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Η ιδιαιτερότητα των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου περιλαμβάνει δύο πτυχές:

α) την φήμη του προϊόντος λόγω της παραδοσιακής παρασκευής του στο Δήμο Γεροσκήπου από τα πολύ παλιά χρόνια μέχρι σήμερα, και

β) συγκεκριμένα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του που το διαφοροποιούν από αντίστοιχα προϊόντα. Στα οργανοληπτικά αυτά χαρακτηριστικά περιλαμβάνεται κυρίως η χαρακτηριστική τραχιά επιφάνεια / υφή που δημιουργείται από το εξωτερικό επίστρωμα ζάχαρης το οποίο, κατά τη μάσηση, είναι μαλακότερο συγκριτικά με αντίστοιχα προϊόντα και λιώνει εύκολα στο στόμα, αφήνοντας μια ευχάριστη αίσθηση. Επίσης, τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου έχουν χαρακτηριστική γλυκάδα που προσδίδει η ζάχαρη. Είναι επίσης πιο αφρούγια, περισσότερο λαδερά με χαρακτηριστική γεύση και με ένα έντονο άρωμα καβουρδισμένου αμύγδαλου κυπριακής παραγωγής.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Όσον αφορά τη φήμη των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου, το προϊόν αυτό είναι γνωστό σε ολόκληρη την Κύπρο. Ο δεσμός του προϊόντος με τη γεωγραφική περιοχή του Δήμου Γεροσκήπου είναι καθαρά ιστορικός. Όπως έχει προαναφερθεί, τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου παράγονται στη Γεροσκήπου από τα πολύ παλιά χρόνια και η τεχνογνωσία για την παραγωγή τους έχει μεταφερθεί από γενιά σε γενιά μέχρι σήμερα. Η μοναδικότητα των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του εν λόγω προϊόντος επιτυγχάνονται λόγω της γνώσης και της τεχνογνωσίας των παρασκευαστών που βρίσκονται στη Γεροσκήπου τόσο στην επιλογή των αμυγδάλων που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη αλλά κυρίως στη μέθοδο παραγωγής του προϊόντος. Η συγκεκριμένη υφή που χαρακτηρίζει τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου οφείλεται κυρίως στον τρόπο παρασκευής του προϊόντος, και συγκεκριμένα στον χρόνο επιζαχάρωσης των καβουρδισμένων αμυγδάλων, στο ρυθμό περιστροφής της κουφετιέρας κατά την επιζαχάρωση των καβουρδισμένων αμυγδάλων, καθώς και στη συνταγή που

χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος. Επίσης, τα αμύγδαλα κυπριακής παραγωγής έχουν χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται στις εδαφολογικές και κλιματικές συνθήκες της Κύπρου και κατά συνέπεια επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου κάνοντάς τα πιο αφρούγια, περισσότερο λαδερά με χαρακτηριστική γεύση και με πιο έντονο άρωμα καβουρδισμένου αμυγδάλου.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών
(Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006)