

Αριθμός 40

ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ  
ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΩΝΟ ΠΕΡΙ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ  
ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΝΟΜΟΣ 139(Ι)/2006

## ΕΠΙΣΗΜΗ ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Σύμφωνα με το άρθρο 16 του Νόμου 139(Ι)/2006 περί της Προστασίας των Ονομασιών Προέλευσης και των Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων και Τροφίμων, γνωστοποιείται ότι ο Υπουργός Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, αποφάσισε όπως η αίτηση του Συνδέσμου Παραγωγών Παραδοσιακών Εδεσμάτων Γεροσκήπου για κατοχύρωση της ονομασίας "Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου/ Koufeta Amygdalou Geroskírou", ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ), προωθηθεί στην Επιτροπή των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Σημειώνεται ότι κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον διαθέτει με βάση το άρθρο 146 του Συντάγματος, δικαίωμα προσφυγής στο Ανώτατο Δικαστήριο εντός 75 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές στις οποίες βασίζεται η εν λόγω απόφαση του Υπουργού Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος είναι οι εξής:

Τέλος: £50

(ΓΠΡ1)

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Ο ΠΕΡΙ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2002ΤΥΠΟΣ ΑΙΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ  
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
(Κανονισμός 4)

## Α. ΓΙΑ ΕΠΙΣΗΜΗ ΧΡΗΣΗ

Αριθμός Αίτησης: ΟΝΠΡ 04/008

Ημερομηνία παραλαβής: 07.09.2004

Ημερομηνία κατάθεσης: 07.09.2004

## Β. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΗΛΩΘΟΥΝ:

ΟΝΟΜΑ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ Ή ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ Ή ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΤΟΥ ΝΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ΠΟΥ ΚΑΤΑΧΩΡΕΙ ΤΗΝ  
ΑΙΤΗΣΗ:

Σύνδεσμος Παραγωγών Παραδοσιακών Εδεσμάτων Γεροσκήπου

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ/ΤΩΝ ΠΡΟΣΩΠΩΝ ΠΟΥ ΚΑΤΑΧΩΡΕΙ/ΚΑΤΑΧΩΡΟΥΝ ΤΗΝ ΑΙΤΗΣΗ (Σε περίπτωση  
νομικού προσώπου πρέπει να καταχωρείται η διεύθυνση του εγγεγραμμένου του γραφείου στη Δημοκρατία)

Σύνδεσμος Παραγωγών Παραδοσιακών Εδεσμάτων Γεροσκήπου

Τ.Θ. 63001, 8210 Γεροσκήπου, Πάφος

Τηλέφωνο: 26967967

Τηλεομοιότυπο: 26913669

Email: aphrodite@aphroditedelights.com

ΙΔΙΟΤΗΤΑ: Μεταποιητές

ΥΠΟΓΡΑΦΗ / ΕΣ ΤΟΥ / ΤΩΝ ΑΙΤΗΤΗ / ΤΩΝ Ή ΤΟΥ / ΤΩΝ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥ / ΝΩΝ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥ / ΩΝ ΤΟΥ / ΤΟΥΣ



Πρόεδρος Παραγωγών Παραδοσιακών Εδεσμάτων  
Γεροσκήπου (Σι. Π.Ε.Γ)

Γεώργιος Γαβριήλ

Πρόεδρος

Τόπος: Γεροσκήπου

Ημερομηνία: 13 03 09

1. Παρακαλούμε να δακτυλογραφήσετε το όνομα κάτω από την υπογραφή.
2. Εάν πρόκειται για νομικό πρόσωπο πρέπει να υπογράψει ο Διευθυντής ή οι Διευθυντές αυτού.
3. Εάν πρόκειται για ομάδα παραγωγών η αίτηση πρέπει να είναι υπογραμμένη από ένα ή περισσότερους παραγωγούς εκ μέρους της ομάδας.

#### Α. ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ / ΚΟΥΦΕΤΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

#### Β. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

Τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου είναι καβουρδισμένα επιζαχαρωμένα αμύγδαλα. Το τελικό προϊόν παρουσιάζει τα ακόλουθα κύρια χαρακτηριστικά:

#### ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Σχήμα: ωσειδές / αμυγδαλόμορφο

Χρώμα: λευκό

#### ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ποσοστό υγρασίας: 2-4 %

#### ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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 επιζαχαρώσης κυμαίνεται από 2-4 χιλιοστά.

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

## ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Για την παραγωγή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου χρησιμοποιούνται: α) αμύγδαλα και β) κρυσταλλική ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο.

Τα αμύγδαλα που χρησιμοποιούνται 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 και έχουν χαρακτηριστική γεύση καβουρδισμένου αμυγδάλου
- μετά το καβούρδισμα των αμυγδάλων αναδύεται πιο έντονο άρωμα στα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου

## Γ. ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Έχοντας υπόψη:

- Την παραγωγή του προϊόντος σύμφωνα με την παράδοση και τις αυθεντικές τοπικές μεθόδους
- Την τοπική γνώση και την εμπειρογνώμοσύνη των κατοίκων της Γεροσκήπου οι οποίες μεταφέρθηκαν από γενιά σε γενιά μέχρι σήμερα, η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγονται τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου είναι τα διοικητικά όρια του Δήμου Γεροσκήπου.

Δ ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΤΙ ΤΟ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ Ή ΤΟ ΤΡΟΦΙΜΟ ΚΑΤΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΙΔΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΟΡΙΣΜΟΥΣ ΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΑΝΑΛΟΓΩΣ

Τα στοιχεία που αποδεικνύουν ότι τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή είναι:

α) Οι διαδικασίες επίσημου ελέγχου που διεξάγονται από τον Φορέα Ελέγχου.

Ο επίσημος έλεγχος διεξάγεται επί τόπου στα υποστατικά παραγωγής των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου, στα σημεία πώλησης του προϊόντος καθώς και σπουδήποτε προνοεί η σχετική νομοθεσία, από εξουσιοδοτημένους επιθεωρητές σύμφωνα με τη σχετική εθνική νομοθεσία. Επίσης τηρείται Μητρώο Παραγωγών Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου.

β) Οι παραγωγοί των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου τηρούν:

- Μητρώο Προμηθευτών αμυγδάλων για χρήση τους ως πρώτη ύλη στην παραγωγή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου
- Μητρώο διάθεσης των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου

Οι παραγωγοί των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου προβαίνουν κατά διαστήματα σε ποιοτικό και μικροβιολογικό έλεγχο των αμυγδάλων και των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου με τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και η τήρηση της προδιαγραφής. Τηρούν αυστηρώς και τεκμηριώνουν επακριβώς τη διαδικασία παραγωγής των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου. Είναι απαραίτητως εγγεγραμμένοι σε Μητρώα που τηρούνται από τις Αρμόδιες Αρχές.

Γενικά, η κάθε επιχείρηση παραγωγής Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου είναι σε θέση να προσδιορίζει :

- 1) τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων της κάθε πρώτης ύλης (αμύγδαλα και ζάχαρη), που προμηθεύεται (εισροές)
- 2) τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που διαθέτει (εκροές)
- 3) τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών και κάθε παρτίδας εκροών

Συγκεκριμένα, και με σκοπό την εξακρίβωση ότι η μέθοδος παραγωγής καθώς και η ποιότητα των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου ανταποκρίνονται στις καθορισθείσες προδιαγραφές, αυτές ελέγχονται από τον Φορέα Ελέγχου. Ανάμεσα σε άλλα, γίνεται έλεγχος των ακόλουθων σημείων:

- Προέλευση αμυγδάλων
- Αναλογίες (συστατικών) πρώτων υλών
- Διαδικασία παραγωγής του προϊόντος
- Κύρια χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος

#### Ε. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ:

Η παραγωγή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου γίνεται σε μεταλλικά περιστρεφόμενα δοχεία ("κουφετιέρες") με τον εξής τρόπο:

Αρχικά, τα υπό ζαχάρωση αμύγδαλα επιλέγονται ως προς το μέγεθος και το σχήμα τους. Καβουρδίζονται στους 100-150°C για 15-25 λεπτά χωρίς να ξεφλουδιστούν και τοποθετούνται στην κουφετιέρα ενόσω είναι ακόμα ζεστά (η θερμοκρασία τους να μην είναι χαμηλότερη των 60° C).

Πιράλληλα, ετοιμάζεται το σιρόπι διαλύοντας 25 κιλά ζάχαρης σε 7.5-10 λίτρα νερό. Το σιρόπι θερμαίνεται στους 80-120° C καθ' όλη τη διάρκεια της παρασκευής του και οι Βαθμοί Βrix (ποσότητα της ζάχαρης διαλυμένης σε νερό) κυμαίνονται από 74%-89%.

Στη συνέχεια, αυτό χύνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα στην περιστρεφόμενη κουφετιέρα σε θερμοκρασία 80-120 °C για να γίνει η επιζαχάρωση των αμυγδάλων. Ο ρυθμός περιστροφής της κουφετιέρας είναι 20-40 στροφές ανά λεπτό και η επιζαχάρωση διαρκεί 90-150 λεπτά.

Τα παραχθέντα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου απομακρύνονται, αφήνονται να κρυώσουν και ακολούθως συσκευάζονται. Σημειώνεται ότι τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου δεν πρέπει να συσκευάζονται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 45 °C. Τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου παρουσιάζονται συσκευασμένα σε διαφανές σακουλάκι ή σε χάρτινο κουτί.

Η συσκευασία των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου είναι αναγκαία 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.

#### ΣΤ. ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΕΙΚΝΟΥΝ ΤΟ ΔΕΣΜΟ ΜΕΤΑΞΥ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Ή ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- 1) Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής / γεωγραφικής καταγωγής του προϊόντος

Η συνταγή και ο τρόπος παρασκευής 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. Σύμφωνα με τις προσωπικές μαρτυρίες των εγγονών του Σοφοκλή Αθανασίου (Γ. Πολεμίτη, Α. Σαββίδου και Χ. Γαβριήλ), η παραγωγή Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου άρχισε στη Γεροσκήπου το 1895 και μέχρι σήμερα, το προϊόν παράγεται με τον ίδιο τρόπο, στην ίδια γεωγραφική περιοχή (Δήμος Γεροσκήπου), από τους απογόνους του Αθανασίου. Το 1920 την παραγωγή Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου ανέλαβε η κόρη του Αθανασίου, Χαρίκλεια και ο σύζυγος της Γαβριήλ Χατζηζηνοβίου. Ακολούθως την παραγωγή ανέλαβε ο υιός τους Νικόδημος Γαβριήλ (1964-1990) με τη βοήθεια των αδελφών του Ανθούλας Σαββίδου και Γιαννούλας Πολεμίτη. Τα τρία αδέρφια στη συνέχεια δημιούργησαν ανεξάρτητες μονάδες παραγωγής (ΑΦΡΟΔΙΤΗ, ΠΑΦΟΣ ΚΑΙ ΑΡΣΙΝΟΗ) οι οποίες συνεχίζουν τη δραστηριότητα τους μέχρι σήμερα.

Στο βιβλίο "Γεροσκήπου - Παλιό και Σύγχρονο 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 κουφέτα με υλικά το σιρόπι, ζάχαρη και αμύγδαλα και τα βράζουν σε μικρό καζάνι. Χαρακτηριστικό στοιχείο αποτελεί η βράβευση των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου σε ειδική έκθεση η οποία διοργανώθηκε στο Στρομπί το 1937.

Με βάση τα πιο πάνω, η τέχνη και η τεχνογνωσία για την παρασκευή των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου βρίσκεται από το 1895 στη συγκεκριμένη οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά μέχρι σήμερα.

2) Ιδιαιτερότητα του προϊόντος – Καθορισμένη ποιότητα, φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

Η ιδιαιτερότητα των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου περιλαμβάνει δύο πτυχές:

α) τη φήμη του προϊόντος λόγω της παραδοσιακής παρασκευής του στο Δήμο Γεροσκήπου από τα πολύ παλιά χρόνια μέχρι και 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 στο 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 της κυπριακής παραγωγής.

3) Απώδης 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, το εν λόγω προϊόν παράγεται στη Γεροσκήπου από τα πολύ παλιά χρόνια από παραγωγούς οι οποίοι κατέχουν την τεχνογνωσία για την παραγωγή του. Τα Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου είναι ένα τοπικό παραδοσιακό προϊόν του Δήμου Γεροσκήπου αφού η τεχνογνωσία για την παραγωγή του έχει μεταφερθεί από γενιά σε γενιά μέχρι και 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 κυπριακών 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. Όσον αφορά τα αμύγδαλα τα οποία χρησιμοποιούνται, αυτά είναι αμύγδαλα κυπριακής παραγωγής με χαρακτηριστικά τα οποία οφείλονται στις εδαφολογικές και κλιματολογικές 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.

#### Ζ. ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΩΝ ΑΡΧΩΝ Ή ΦΟΡΕΩΝ ΠΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥΝ ΤΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΑ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τα στοιχεία του Φορέα Ελέγχου για την ονομασία "Κουφέτα Αμυγδάλου Γεροσκήπου" είναι τα ακόλουθα:

Όνομα: Τμήμα Γεωργίας (Κλάδος Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου και Ελέγχου Ποιότητας), Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος

Διεύθυνση: Τ. Κ. 1412 Λευκωσία, Κύπρος

Με βάση τη σχετική εθνική νομοθεσία περί Προστασίας Ονομασιών Προέλευσης και Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων ή Τροφίμων, η Αρμόδια Αρχή διορίζει Επιθεωρητές του Τμήματος Γεωργίας οι οποίοι έχουν τύχει της κατάλληλης εκπαίδευσης και είναι αρμόδιοι για τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων για διαπίστωση της τήρησης των διατάξεων του Κανονισμού (ΕΚ) 510/2006. Οι εξουσίες και οι αρμοδιότητες των Επιθεωρητών καθορίζονται με βάση την εν λόγω νομοθεσία.

#### Η. ΤΥΧΟΝ ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΟ

Χρονική διατηρησιμότητα των Κουφέτων Αμυγδάλου Γεροσκήπου: 1 μήνας από την ημερομηνία παραγωγής (γίνονται προσπάθειες για αύξηση της χρονικής διατηρησιμότητάς του προϊόντος)

#### Θ. ΤΥΧΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Πηγές:

Αριστείδου Α. και Κ. Βάκης, 1992. Γεροσκήπου - Παλαιό και Σύγχρονο Πρόσωπο. Έκδοση: Πολιτιστικής Κίνησης Γεροσκήπου.

Χατζηκυριάκου Σ., 2000. Η Γεροσκήπου – Ιστορική και Λαογραφική Μελέτη. Λευκωσία.

Έκδοση: Εκδοτικός Οίκος Π. Χαρίτου και Σία Λτδ