



- 4.1. Név: „Λουκουμιού Γεροσκήπου” („Loukoumi Geroskipou”)
- 4.2. Leírás: A jeroszkipui szultánkenyér cukor alapú édesipari készítmény. Állaga zselatinszerű, íze intenzíven édes, (körülbelül) 20×20×25 mm méretű négyzethasábokban állítják elő. Különböző ízekben kapható attól függően, hogy milyen aromát kevernek hozzá (ld. Az előállítás módját a kérelem további részében). Őrölt cukorral (porcukorral) vagy kókuszreszelékkel bevonva kerül forgalomba. A termék anyagába olajos magvak és/vagy méz és/vagy keserű csokoládé keverhető.
- 4.3. Földrajzi terület: Jeroszkipu (Jeroszkipui önkormányzat közigazgatási határa által behatárolt terület).
- 4.4. Származás igazolása: Az ellenőrzést a Földművelődésügy, Természeti Erőforrások és Környezetvédelem Minisztériumának Földművelésügyi Osztálya végzi, amely az előírások betartását vizsgálja, valamint azt, hogy a jeroszkipui szultánkenyér valóban a meghatározott földrajzi területről származik-e. Annak érdekében, hogy ellenőrizzék azt, hogy a jeroszkipui szultánkenyér előállításának módja és minősége megfelel az előírásoknak, a 4.5 pontban részletezett előírás alapján a gyártási folyamat következő pontjait veszik vizsgálat alá:
- Alapanyagok és ezek arányai
  - Keverési hőmérséklet
  - Keverési idő
  - Keverőgép fordulatszáma
- 4.5. Az előállítás módja: A szultánkenyér nagy üstökben keverőgép alkalmazásával készül.

Melegített üstbe vizet töltenek. Ezután hozzáadják a cukrot és a citromsavat. Ezt a keveréket 100 °C-on 35 percig zubogva forrni hagyják, majd hozzáadják a kukoricakeményítőt. Hozzáadás előtt a kukoricakeményítőt hideg vízben feloldják.

Ezt követően a masszát 100–130 °C fok hőmérsékleten, percenként 36-os fordulatszámon 2 óra hosszat keverik, miközben aromával ízesítik, és olykor színezéket és/vagy pörkölt olajos magvakat kevernek hozzá.

Az adalékolás után az ekkorra már sűrűfolyós masszát nagy, tepsyszerű tálcákra kiöntik, amelyeken elnyeri végső, zselatinszerű állagát, és kihűlés után kis, (körülbelül) 20×20×25 mm téglatestekre vágják, amelyeket porcukorral (őrölt cukorral) vagy kókuszreszelékkel történő bevonás után csomagolnak.

A főbb alapanyagok mennyiségei az alábbiak:

- 100 liter vízre: 90 kg cukor (86 %), 15 kg kukoricakeményítő (14 %), 33–40 g citromsav.

Az alábbiakban a jeroszkipui szultánkenyér különféle fajtáiban használt adalékokat mutatjuk be:

- Rózsaíz: 75 ml (40 g por 1 liter vízben oldva) E122 színezék (vörös szín) és 5 ml rózsaaroma 90 kg termékre
- Eperíz: 75 ml (40 g por 1 liter vízben oldva) E122 színezék (vörös szín) és 8 ml eperaroma 90 kg termékre
- Mandariníz: 75 ml (60 g por 1 liter vízben oldva) E102 színezék (narancsszín) és 15 ml mandarinaroma 90 kg termékre
- Narancsíz: 75 ml (60 g por 1 liter vízben oldva) E102 színezék (narancsszín) és 18 ml narancsaroma 90 kg termékre
- Mentaíz: 75 ml (60 g por 1 liter vízben oldva) E102/E133 színezék (zöld szín) és 3 ml mentaaroma 90 kg termékre

- Ananászíz: 75 ml (60 g por 1 liter vízben oldva) E102/E133 színezék (zöld szín) és 16 ml ananász-  
aroma 90 kg termékre
- Bergamottíz: 5 ml bergamottaroma 90 kg termékre
- Banáníz: 20 ml banánaroma 90 kg termékre
- Citromíz: 15 ml citromaroma 90 kg termékre
- Pisztáciaíz: 15 ml pisztáciaaroma 90 kg termékre
- Masztixíz: 40 g chioszi masztix 90 kg termékre
- Vaníliaíz: 24 g vanilin vagy 50 g vanília 90 kg termékre
- Csokoládéíz: 1 400 g 90 kg termékre
- Kókuszíz: 15 ml kókuszaroma 90 kg termékre

A fenti színezékek mindegyike mesterséges anyag, de nincs akadálya annak, hogy ezeket a későbbiekben más (tökéletesített mesterséges vagy természetes) színezékekkel helyettesítsék, amely azonos színező hatással rendelkezik.

A jeroszkipui szultánkenyérbe olajos magvak is keverhetők: mandula, pisztácia, dió, földimogyoró, amerikai mogyoró. Külső héjuk eltávolítása után az olajos magvakat szabad szemmel válogatják. Belüket forró vízbe teszik, majd hántolják. A magok hántolt belét pörkölik és darabolják. A hántolt belét a keverés utolsó szakaszában, a kiöntés előtt nem sokkal keverik a meleg szultánkenyérmasszába.

Az előállítás, darabolás és csomagolás minden műveletét a gyártó telephelyén végzik, amely a jeroszkipui önkormányzat meghatározott földrajzi területén található. Az előállítás, darabolás és csomagolás műveletsorát elsősorban azért kell ugyanazon a helyen végezni, mert csomagolás nélküli szállítás esetén a termék felülfertőzős veszélyének van kitéve, s emellett a szállítással járó időtöbblet és a hőmérséklet változásai egyfelől megnehezítik a darabolást, másfelől pedig megváltoztatják a termék jellemzőit, aminél a fő gondot a termék víztartalmának növekedése jelenti.

- 4.6. Kapcsolat: A jeroszkipui szultánkenyér történelmi kapcsolata Jeroszkipu településsel a 19. századra vezethető vissza. Szofoklisz Athanasziu 1895-ben kezdte el a jeroszkipui szultánkenyér termelését, és azóta utódai ugyanazon eljárással és ugyanazon helyen állítják elő továbbra is. A jeroszkipui szultánkenyér előállításának mestersége nemzedékről nemzedékre hagyományozódik. 1920-ban a jeroszkipui szultánkenyér gyártását Athanasziu leánya, Hariklia folytatta férjével, Gavriil Hatzizinoviával, aki 1959-ben az Aphrodité nevet regisztráltatta termékei márkaneként (az istennő alakja ekkor már logóként szerepelt a jeroszkipui szultánkenyér csomagolásán). Ezután fiuk, Nikodimosz Gavriil (1964–1990) folytatta az előállítást, majd 1990-től napjainkig hitvесе, Evdokia és fiuk, Jeorjiosz készíti tovább ugyanezt a terméket változatlan eljárással.

A jeroszkipui szultánkenyér ma Jeroszkipu jelképe. Ha egy kiadványban Jeroszkipu jellegzetességeiről írnak, első helyen mindig a jeroszkipui szultánkenyér említik.

A jeroszkipui szultánkenyér kapcsolata a földrajzi területtel merőben történeti jellegű, mivel a felhasznált alapanyagok ipari termékek, és előállításuk nem a területen történik. Kivételt képez a mandula és méz, amelyeket Pafosz megye tágabb térségében termelnek.

Jeroszkipu neve 1895 óta kapcsolódik történetileg is a termékhez, amely a Cipruson előállított legrégebbi édesipari készítmények közé tartozik.

Jeroszkipu városát igen szoros szálak fűzik a jeroszkipui szultánkenyérhez. Jellemző, hogy a helyi hagyományokkal és idegenforgalommal kapcsolatos irodalmi forrásokban számos közvetlen utalást találunk a jeroszkipui szultánkenyérre. A számtalan irodalmi utalás közül különös figyelmet érdemelnek azok az említések, amelyek a nagy görög prózaíró, Nikosz Kazantzakisz Taxidevontasz [Utazás közben] c. műve 186. oldalán (kiadás éve: 1926), Ioannisz Panajotopulosz I Kiprosz, ena taxidi [Ciprus, egy utazás] c. könyve 108. oldalán (kiadás éve: 1962), William Forwood Cyprus Invitation c. könyve 102. oldalán (kiadás éve: 1971) található, s amelyek erre a jeroszkipui ételkülönlegességre vonatkoznak. Érdemes megemlíteni, hogy a termék gyártója kitüntetésben részesült és díszoklevelet vehetett át

1925-ben a Wembley Stadionban rendezett brit birodalmi kiállításon. Ma a jeroszkipui szultánkenyér Jeroszkipu egyik fő vonzereje a helybeliek és a külföldiek szemében.

## 4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Τμήμα Γεωργίας/Γεωργική Υπηρεσία

Cím: Louki Akrita – CY-1412 Nicosia

Tel.: (357) 22 40 85 19

Fax: (357) 22 78 14 25

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

Meghatalmazott hatóság a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek eredet-megjelöléseiről és földrajzi jelzéseiről szóló 2000. évi törvény és mindenkorai módosításai 20. cikke értelmében.

## 4.8. Címkézés: Az élelmiszerek címkézésére, csomagolására és reklámozására vonatkozó 2001. évi (általános) szabályrendeletek és mindenkorai módosításaik (KDP 262/2002) betartása.