Τέλος: £50 (ΓΠΡ1)

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

**Ο ΠΕΡΙ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2002**

---

**ΤΥΠΟΣ ΑΙΤΗΣΗΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Κανονισμός 4)**

Α. ΓΙΑ ΕΠΙΣΗΜΗ ΧΡΗΣΗ

| |
|---|
| Αριθμός Αίτησης: |
| Ημερομηνία παραλαβής: |
| Ημερομηνία κατάθεσης: |

**Β. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΗΛΩΘΟΥΝ**:

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

**APHRODITE YEROSKIPOS DELIGHTS LTD**

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)

**Αρχιεπισκόπου Μακαρίου 57, Γεροσκήπου, Πάφος**

τηλέφωνο: **26962212** τηλεομοιότυπο: **26960534**

email: **aphrodite@loukoumia.com**

ΙΔΙΟΤΗΤΑ: **Εταιρεία Παραγωγής Παραδοσιακών Λουκουμιών**

Η αιτήτρια εταιρεία από το 1895 είναι εγκατεστημένη και συνεχίζει χωρίς καμιά διακοπή να διεξάγει όλα τα στάδια της παραγωγής στα όρια του Δήμου Γεροσκήπου, σύμφωνα με όλες τις υποχρεώσεις που απορρέουν από το εκάστοτε Εθνικό Κανονιστικό Πλαίσιο. Η αιτήτρια εταιρεία, σήμερα, είναι η μόνη εταιρεία παραγωγός Λουκουμιού Γεροσκήπου, στην οριοθετημένη περιοχή. Νοείται πως οποιοσδήποτε παραγωγός στην οριοθετημένη περιοχή έχει το δικαίωμα να παράγει το προϊόν τηρώντας τις προδιαγραφές καθώς και όλες τις υποχρεώσεις που απορρέουν από το εκάστοτε Εθνικό Κανονιστικό Πλαίσιο.

Η διαφορετικότητα του Λουκουμιού Γεροσκήπου, από παρόμοια προϊόντα εντοπίζεται στην στιβαρότητα, ελαστικότητα και μειωμένη γλυκύτητα. Παράλληλα στην παραγωγή δεν χρησιμοποιούνται καθόλου γλυκόζη ή και ζελατίνη.

ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ:

**ΛΟΥΚΟΥΜΙ [Ν. 7(1)/2002 Άρθρο 3(α) Παράρτημα Ι.4]**

ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΠΟΙΑ ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΜΕ ΕΓΓΡΑΦΗ

**ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ – [Γεωγραφική Ένδειξη]**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

Το Λουκούμι Γεροσκήπου είναι ζαχαροειδές με κύριο συστατικό τη ζάχαρη. Έχει ζελατινώδες υφή, έντονη γλυκιά γεύση και παράγεται σε ορθογώνια παραλληλεπίπεδα διαστάσεων (περίπου) 20x20x25 $mm^3$. Το προϊόν προσφέρεται σε διαφορετικές γεύσεις οι οποίες ποικίλουν αναλόγως του αρώματος που προστίθεται (βλ. Μέθοδο παραγωγής σε άλλο μέρος της αίτησης). Προσφέρεται επαλειμμένο με αλεσμένη ζάχαρη (άχνη) ή τρίμμα καρύδας. Στη μάζα του προϊόντος μπορούν να προστεθούν ξηροί καρποί, ή/και μέλι, ή/και πικρή σοκολάτα.

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ:

**ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ (Όρια Δήμου Γεροσκήπου)**

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

Σύστημα Ελέγχου

Οι διαδικασίες ελέγχου ασκούνται από το Τμήμα Γεωργίας, του Υπουργείο Γεωργίας Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος το οποίο εξετάζει κατά πόσο τηρούνται οι προδιαγραφές και ότι τα Λουκούμια Γεροσκήπου προέρχονται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Με σκοπό να εξακριβωθεί ότι η μέθοδος παραγωγής και η ποιότητα των Λουκουμιών Γεροσκήπου ανταποκρίνεται στις καθορισθείσες προδιαγραφές, ελέγχονται τα ακόλουθα σημεία κατά τη διαδικασία παραγωγής:

- Συστατικά και αναλογίες συστατικών
- Θερμοκρασία ανάδευσης
- Χρόνος ανάδευσης
- Στροφές αναδευτήρα

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

Το Λουκούμι παρασκευάζεται σε μεγάλα καζάνια με αναδευτήρα.

Αρχικά τοποθετείται νερό σε θερμαινόμενο καζάνι. Στη συνέχεια προστίθεται η ζάχαρη και το κιτρικό οξύ. Όταν το μίγμα αυτό κοχλάσει για 35 Λεπτά σε θερμοκρασία 100 °C, τότε προστίθεται το άμυλο αραβοσίτου. Το άμυλο αραβοσίτου πριν προστεθεί στο μίγμα διαλύεται με κρύο νερό.

Στη συνέχεια το μίγμα αναδεύεται εν θερμώ στους 100°-130 °C για 2 ώρες 36 στροφές/ ανά λεπτό και αρωματίζεται, σε κάποιες περιπτώσεις προστίθεται χρωστική ή /και καβουρδισμένοι ξηροί καρποί.

Μετά τις προσθήκες, το παχύρρευστο πλέον μίγμα αποχύνεται σε μεγάλα τελάρα, αφήνεται να πάρει την τελική του ζελατινώδη μορφή και αφού κρυώσει τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια παραλληλεπίπεδα διαστάσεων (περίπου) 20x20x25 $mm^3$ τα οποία συσκευάζονται στην παρουσία ζάχαρης άχνης (αλεσμένη ζάχαρη) ή τριμμένης καρύδας.

Οι ποσότητες των βασικών συστατικών έχουν ως εξής:

Σε κάθε 100 λίτρα νερό: 90Kg Ζάχαρη (86%), 15Kg Άμυλο αραβοσίτου (14%), 33g-40g Κιτρικό οξύ.

Ακολούθως παρουσιάζονται οι προσθήκες στα διάφορα Λουκούμια Γεροσκήπου που παράγονται:

Γεύση Τριαντάφυλλου: Χρωστική Ε122 (Κόκκινο χρώμα) 75ml (40g σκόνης διαλυμένα σε 1 lt νερό) και 5ml άρωμα τριαντάφυλλου σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Φράουλας: Χρωστική Ε122 (Κόκκινο χρώμα) 75ml (40g σκόνης διαλυμένα σε 1 lt νερό) και 8ml άρωμα φράουλας σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Μανταρινιού: Χρωστική Ε102 (Πορτοκαλί χρώμα) 75ml (60g σκόνης διαλυμένα σε 1 lt νερό) και 15ml άρωμα Μανταρινιού σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Πορτοκαλιού: Χρωστική Ε102 (Πορτοκαλί χρώμα) 75ml (60g σκόνης διαλυμένα σε 1 lt νερό) και 18ml άρωμα Πορτοκαλιού σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Μέντας: Χρωστική Ε102/Ε133 (Πράσινο χρώμα) 75ml (60g σκόνης διαλυμένα σε 1 lt νερό) και 3ml άρωμα Μέντας σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Ανανά: Χρωστική Ε102/Ε133 (Πράσινο χρώμα) 75ml (60g σκόνης διαλυμένα σε 1 lt νερό) και 16ml άρωμα Ανανά σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Περγαμόντου: 5ml άρωμα Περγαμόντου σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Μπανάνας: 20ml άρωμα Μπανάνα σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Λεμόνι: 15ml άρωμα Λεμονιού σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Φιστικιού Αιγήνης: 15ml άρωμα Φιστικιού Αιγίνης σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Μαστίχας: 40g Μαστίχα Χίου σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Βανίλιας: 24g Βανιλλίνη ή 50g Βανίλια σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση Σοκολάτας : 1400gr σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Γεύση καρύδας: 15ml άρωμα καρύδας σε κάθε 90 Kg προϊόντος

Όλες οι χρωστικές που περιγράφονται πιο πάνω είναι τεχνητές, άλλα είναι μελλοντικά δυνατή η αλλαγή κάποιας χρωστικής με άλλη (είτε αυτή είναι μια βελτιωμένη τεχνητή είτε φυσική) που το αποτέλεσμα του χρωματισμού να παραμένει το ίδιο.

Στα Λουκούμια Γεροσκήπου μπορούν να προστεθούν και ξηροί καρποί: Αμύγδαλα-φιστίκια Αιγίνης-καρύδια-φιστίκια-φουντούκια. Οι ξηροί καρποί αφού διέλθουν από διαδικασία απομάκρυνσης του εξωτερικού τους κελύφους, επιλέγονται οπτικά. Η ψίχα τοποθετείται σε ζεστό νερό και στη συνέχεια αποφλοιώνεται. Η αποφλοιωμένη ψίχα καβουρδίζεται και τεμαχίζεται. Η τεμαχισμένη ψίχα τοποθετείται στο ζεστό μίγμα λουκουμιού στα τελευταία στάδια της ανάδευσης λίγο πριν την απόχυση.

Όλα τα στάδια παραγωγής, τεμαχισμού και συσκευασίας διεξάγονται στις εγκαταστάσεις του παραγωγού οι οποίες βρίσκονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή του Δήμου Γεροσκήπου. Τα στάδια της παραγωγής, τεμαχισμού και συσκευασίας πρέπει να διεξάγονται στον ίδιο χώρο λόγω κυρίως πιθανού κινδύνου επιμόλυνσης του προϊόντος σε περίπτωση μεταφοράς του χωρίς να είναι συσκευασμένο αλλά και γιατί ο χρόνος μεταφοράς και η διαφοροποίηση της θερμοκρασίας θα δυσκολέψουν τον τεμαχισμό ενώ παράλληλα θα αλλοιωθούν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος με κυριότερο πρόβλημα την αύξηση του ποσοστού υγρασίας στη μάζα του προϊόντος.

Η διατροφική ανάλυση για τα Λουκούμια (χωρίς ξηρούς Καρπούς) είναι η ακόλουθη:

| | |
|---|---|
| Πρωτεΐνες | <0.5% |
| Λίπος | <0.5% |
| Υδατάνθρακες | 89.4% |
| Ενέργεια Kcal/100g | 358 |
| Ενέργεια K/joul/100g | 1502 |

| | |
|---|---|
| Χοληστερόλη | 0 |

ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΤΟ ΔΕΣΜΟ ΜΕ ΤΟ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ Ή ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΚΑΤΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΙΔΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΟΡΙΣΜΟΥΣ ΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΤΩΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ

Η ιστορική σύνδεση του Λουκουμιού Γεροσκήπου με τη Γεροσκήπου έχει τις ρίζες της στον 19ο αιώνα. Από το 1895 όταν ο Σοφοκλής Αθανασίου, ξεκίνησε την παραγωγή Λουκουμιών Γεροσκήπου, μέχρι και σήμερα, το προϊόν παράγεται με τον ίδιο τρόπο, στον ίδιο χώρο, από τους απογόνους του Αθανασίου. Η τέχνη της παρασκευής του Λουκουμιού Γεροσκήπου μεταφέρεται από γενεά σε γενεά. Το 1920 την παραγωγή Λουκουμιών Γεροσκήπου ανέλαβε η κόρη του Αθανασίου, Χαρίκλεια και ο σύζυγος της Γαβριήλ Χατζηζηνοβίου, ο οποίος το 1959 ενέγραψε το όνομα Αφροδίτη ως εμπορική ονομασία για τα προϊόντα που παρασκεύαζε (η φιγούρα της θεάς υπήρχε ήδη στη συσκευασία των Λουκουμιών Γεροσκήπου ως λογότυπο). Ακολούθως την παραγωγή αναλαμβάνει ο υιός τους Νικόδημος Γαβριήλ (1964 – 1990) και από το 1990 μέχρι και σήμερα η σύζυγος του Ευδοκία και ο υιός του Γεώργιος συνεχίζουν να παρασκευάζουν το ίδιο προϊόν με την ίδια τεχνοτροπία.

Σήμερα το ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ αποτελεί σήμα κατατεθέν για τη Γεροσκήπου. Σε οποιοδήποτε έντυπο γίνεται αναφορά για τα κύρια χαρακτηριστικά της Γεροσκήπου, πάντοτε υπάρχει ως πρώτη αναφορά το Λουκούμι Γεροσκήπου. Στο παράρτημα παρατίθεται πληθώρα πηγών στις οποίες γίνεται αναφορά στο Λουκούμι Γεροσκήπου.

Ο δεσμός του Λουκουμιού Γεροσκήπου με τη γεωγραφική περιοχή είναι καθαρά ιστορικός μια και οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι βιομηχανικά προϊόντα και δεν παράγονται στην περιοχή. Εξαίρεση αποτελούν τα αμύγδαλα και το μέλι τα οποία παράγονται στην ευρύτερη περιοχή της Επαρχίας Πάφου.

Η Γεροσκήπου από το 1895 έχει συνδέσει ιστορικά το όνομα της με το προϊόν το οποίο αποτελεί ένα από τα παλαιότερα ζαχαροειδή που κατασκευάζονται στην Κύπρο.

Η Πόλη της Γεροσκήπου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το Λουκούμι Γεροσκήπου. Είναι χαρακτηριστικό ότι πολλές, βιβλιογραφικές αναφορές που συνδέονται με την παράδοση και τον τουρισμό κάνουν άμεση αναφορά στο Λουκούμι Γεροσκήπου. Ανάμεσα σε πλήθος βιβλιογραφικών αναφορών αυτές που ξεχωρίζουν είναι του μεγάλου Έλληνα πεζογράφου

Νίκου Καζαντζάκη στο βιβλίο του «Ταξιδεύοντας», σ. 186, έτος έκδοσης 1926, του Ιωάννη Παναγιωτόπουλου στο Βιβλίο του «Η Κύπρος ένα ταξίδι» σελ 108, έτος έκδοσης 1962, του Forwood William στο Βιβλίο του Cyprus Invitation έτος έκδοσης 1971 σελ 102, οι οποίες αναφέρονται στο εκλεκτό αυτό έδεσμα της Γεροσκήπου,. Σημειώνεται επίσης η τιμητική διάκριση και το σχετικό δίπλωμα που απονεμήθηκε το 1925 στον παραγωγό στα πλαίσια Έκθεσης που διοργανώθηκε στο Γήπεδο Γουέμπλευ από την τότε Βρετανική αυτοκρατορία. Σήμερα το Λουκούμι Γεροσκήπου αποτελεί έναν από τους βασικούς πόλους έλξης προς τη Γεροσκήπου τόσο για τους ντόπιους όσο και για τους ξένους.

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

Γεώργιος Γαβριήλ
Διευθυντής

Τόπος: Γεροσκήπου

Ημερομηνία:

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.