

A. TARIM ÜRÜNÜNÜN YA DA GIDA MADDESİNİN ADI

“ΧΑΛΛΟΥΜΙ/ HALLOUMİ /HELLİM” – Korunan Menşe Adı

Metinde daima «ΧΑΛΛΟΥΜΙ» adı kullanılacaktır; işbu ad aşağıdaki adları temsil edecektir:

“Χαλλούμι/ Halloumi/ Hellim”

İki ad hem birlikte, hem de ayrı olarak kullanılabilir.

B. TARIMSAL ÜRÜNÜN VEYA GIDA MADDESİNİN TANIMI

Halloumi, iki değişik tipte üretilmekte ve pazarlanmaktadır:

- 1) Taze Halloumi
- 2) Olgun Halloumi

1) TAZE HALLOUMİ

TANIMLAR

“Taze Halloumi”, sütün peynir mayası (rennet) ile pıhtılaşmasından gelen peynir pıhtısından üretilen bir üründür.

“Peynir mayası” (rennet), buzağularının dördüncü midesinden (şirdeninden) elde edilen kimozen (rennin) enzimini içeren ve sütü pıhtılaşma yeteneğine sahip olan bir üründür. Buna benzer başka enzimler de içermektedir, fakat domuzlardan elde edilen peynir mayası içermemektedir.

ANA ÖZELLİKLERİ

FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

Şekli: katlanmış veya katlanmamış, dikdörtgen veya yarım daire şekli

Rengi: açık sarıya kadar beyaz renkli

Tutarlılığı: tutarlı, kolayca dilimlenebilir

ORGANOLEPTİK ÖZELLİKLERİ:

Tipi: yarı-sert ve elastiki

Kokusu ve tadı: Çok karakteristik ve özel kokusu ve tadı: güçlü süt/ peynir altı suyu kokusu, nane aroması ve tadı ve de hayvan kokusu, baharatlı ve tuzlu tadı vardır.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ:

Azami nem yüzdesi: %52

Asgari yağ yüzdesi: kuru madde üzerinden en az %43

Azami tuz yüzdesi: %3

2) OLGUN HALLOUMİ

TANIMLAR

“Olgun Halloumi”, sütün peynir mayası (rennet) ile pıhtılaşmasından gelen peynir pıhtısından üretilen bir üründür. Pişiriliyor, ona karakteristik şekli veriliyor ve noru alınmış tuzlu peynir altı salamurasında en az 40 gün için olgunlaşmaya bırakılıyor.

“Peynir mayası” (rennet), buzağularının dördüncü midesinden (şirdeninden) elde edilen kimozi (rennin) enzimini içeren ve sütü pıhtılaşma yeteneğine sahip olan bir üründür. Buna benzer başka enzimler de içermektedir, fakat domuzlardan elde edilen peynir mayası içermemektedir.

ANA ÖZELLİKLERİ

FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

Şekli: katlanmış veya katlanmamış, dikdörtgen veya

yarım daire şekli Rengi: açık sarıya kadar beyaz renkli

Tutarlılığı: tutarlı, kolayca dilimlenebilmektedir

ORGANOLEPTİK ÖZELLİKLERİ:

Tipi: yarı-sert, sert ve daha az elastiki

Kokusu ve tadı: Çok karakteristik ve özel: güçlü süt/ peynir altı suyu kokusu, nane aroması ve tadı ve de hayvan kokusu vardır, tadı ise baharatlı, keskin, hafif asitli ve çok tuzlu.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ:

Maksimum nem içeriği: %37

Asgari yağ yüzdesi: kuru madde üzerinden en az %40

Azami tuz yüzdesi: %6

Azami asidi: Süt asidi (laktik asit) olarak kuru madde üzerinden %1,2

Hallouminin ağırlığı 150 ile 1200 gram arasında olabilir.

ÜRÜNÜN NİHAİ TANITIMI

İçinde bir veya birden fazla parça olan sıkıca kapalı plastik torbalarda paketlenmektedir. Ayrıca, peynir altı suyu içinde, plastik, cam veya kalaylı veya kil kaplara da yerleştirilebilmektedir. Bütün kaplar ve plastik torbalar gıda için uygun.

HAMMADELERİN TANIMI

Hem taze, hem de olgun Hallouminin üretimi için aşağıda gösterilen hammaddeler kullanılmaktadır:

- Çiğ koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımları veya ayrı ayrı koyun ve keçi sütleri
- Peynir mayası (domuzların midesinden elde edilen rennet /peynir mayası/ hariç)
- Katkı maddeleri: Taze veya kuru Kıbrıs nane yaprakları (Mentha viritis), tuz

Koyun veya keçi sütü ya da bunların karışımları daima inek sütünden niceliksel olarak üstün olmalı. Yani, Halloumi üretiminde koyun veya keçi sütü veya bunların karışımları ile birlikte inek sütü de kullanıldığı zaman, inek sütü daha büyük bir miktarda kullanmak caiz değildir.

Hallouminin üretiminde kullanılan süt tam yağlı Kıbrıs sütüdür. Süt çiğ veya pastörize edilmiş veya en az 65°C'de ısıtılmış olabilir. Hallouminin yapımı için kullanılacak olan süt koyulaştırılmayacak, ona süt tozu, süt konsantresi, kazeinatlar, boyalar, koruyucular veya diğer katkı maddeleri eklenemeyecektir. Ayrıca, içinde antibiyotikler, bitki/ böcek ilaçları ve diğer zararlı kimyasal maddelerin bulunması yasaktır.

Koyun ve keçi sütü, tanımlanan coğrafi bölgede yetiştirilen ve hava koşullarının izin vermediği dönemler dışında yıl boyunca otlatılan melez ırklar da dahil olmak üzere yerel ve diğer ırklardan hayvanlardan elde edilir. Koyun ve keçilerin beslenmesindeki bütün kaba gıda yerel (yeşil ot, kuru ot /saman/, yem /silaj/, saman anızları ve yabancı bitki otlaması). Ek yemler başlıca arpa ve kepek soya ve mısır içerir.

İnek sütü, Kıbrıs'a aşamalı olarak ithal edilen ve tanımlanan coğrafi bölgede yetiştirilen ineklerden gelmektedir. İnekler, ahırlarda bulunup yetiştirilen ve başlıca yerli bahçecilik bitkilerden Kıbrıs'ta yapılan kaba yem, saman, silaj, saman anızları ve de ek yemle beslenen siyah beyaz ineklerden gelmektedir. Özellikle, ineklerin tayını, Kıbrıs'ta üretilen kaba yem (%35-40) (yeşil ot, kuru ot /saman/, yem /silaj/, saman anızları). Tayının geri kalan %60-65'i, başlıca arpa, mısır, soya ve kepek içeren ek beslemelerden oluşturulmaktadır. Ek beslemedeki arpa ve kepeğin

(kaba yemin) %20'si Kıbrıs'ta üretilmekte (yerel), soya ve mısır ise ithal edilmektedir.

C. COĞRAFİ BÖLGENİN TANIMI

- Ürünün geleneğe dayanarak ve otantik yerel yöntemlere göre üretilmesi,
- Ülke sakinlerinin kuşaktan kuşağa aktarılmış olan yerel bilgi ve uzmanlığı,
- Yerli ırklar ve de onların Kıbrıs'ın iklim koşullarına uyum sağlamış hayvanlarla melezlemeleri,
- Adanın çevresel koşulları ve de yerli doğal bitki örtüsü ve yemler,
- Adanın küçük boyutu ile sütün ve Hallouminin geleneksel olarak adanın dört bucağında üretildiği

göz önünde bulundurularak, hem Hallouminin üretiminde kullanılan sütün üretimi, hem de “Halloumi” peynirinin üretimi ile paketlenme sonrası ısıtma işlemin uygulandığı yerlerde Kıbrıs'ın bütün kazalarının idare sınırları içinde, yani Lefkosia (Lefkoşa), Lemesos (Limasol), Larnaka, Ammohostos (Mağusa), Pafos (Baf) ve Kyrenia (Girne) kazaları içinde üretilmektedir. (Kıbrıs haritasına bkz) ¹

Ç. TARIMSAL ÜRÜNÜN VEYA GIDA MADDESİNİN, MENŞE ADI VEYA COĞRAFİ İŞARETLERİN BELİRTME TANIMLARINDA VERİLEN ANLAMIN ÇERÇEVESİNDE, COĞRAFİ BÖLGEDEN KAYNAKLANMASI İÇİN KANITLAR

Süt üreticileri aşağıdakileri tutmaktadır:

- (183/2005 sayılı Yem Hijyeni ile ilgili Tüzüğüne /ya da herhangi değiştirilmesine/ uygun olarak) Yem tedarikçileri/ satıcılarının adını, yemin tipi, miktarı/ kalitesi ve kaynağını,
- Sütün sağlandığı hayvanların türünü ve “Halloumi” peynirinin üretimi için kullanılacak olan sütün miktarını.

Süt üreticileri, “Halloumi” peynirinin üretiminde kullanılacak olan sütün üretim sürecini titizlikle izlemekte ve belgelemektedir. Mutlaka yetkili makamlar tarafından tutulan sicillerde kaydedilmiştir.

Halloumi üreticileri aşağıdakileri tutmaktadır:

- Süt tedarikçileri/ satıcılarının adını, sütün tipi, miktarı/ kalitesi, kaynağını,
- Geri kalan hammaddelerin tedarikçisinin adı ve kaynağını,
- Nihai ürünün bertaraf kaydını/ sicilini,

Halloumi üreticileri, hem alınan sütün, hem de ürettiği Hallouminin periyodik olarak mikrobiyolojik ve kalite kontrolünü yapmaktadır; bu şekilde ürünün izlenebilirliği sağlanmaktadır. Hallouminin üretim sürecini titizlikle izlemekte ve belgelemektedir. Mutlaka yetkili makamlar tarafından tutulan sicillerde kaydedilmiştir.

Genel olarak her işletme,

1. sağlanan her hammaddenin tedarikçisi, miktarı ve kaynağını (girişleri)
2. tedarik ettiği ürünlerin alıcısı, miktarı ve gidileceği yeri (çıkışları) 3. her giriş tutamı (lot) ile her çıkış tutamı (lot) arasındaki ilişkiyi belirleyebilmektedir.

Resmi kontrol, sütün üretildiği tesislerde, "Halloumi" peynirinin üretildiği tesislerde, ürünün satıldığı yerlerde ve de ilişkin yasaların öngördüğü başka her yerde 139(I)/2006 sayılı Tarımsal ürünlerin ve gıda maddelerinin menşe adları ve coğrafi işaretlerinin korunması ile ilgili Yasanın 26. maddesine (ya da herhangi değiştirilmesine) göre yetkilendirilen müfettişler tarafından yapılmaktadır.

"Halloumi" peynirinin üretiminde kullanılan sütün bileşimine gelince, süt karışımı kullanıldığı takdirlerde, ürünün üretiminde kullanılan süt tiplerinin yüzdesel ağırlık sırasına göre etiket üzerinde gösterilip gösterilmediği tespit edilmek için etiketlerin görsel denetimi, ürünün bileşiminin etiketinin üzerinde gösterilenlere uygun olup olmadığı tespit edilmek için ise kimyasal denetim yapılmaktadır. Ayrıca, standartların uygulanması tespit edilmek üzere belirlenen parametreler kontrol edilmektedir.

D. TARIMSAL ÜRÜNÜN YA DA GIDA MADDESİNİN ÜRETİM

YÖNTEMİNİN TANIMI

Süt

Halloumi, çiğ koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımları veya ayrı ayrı koyun ve keçi sütlerinden üretilmektedir. Süt, tam yağlı Kıbrıs sütüdür ve sağlıklı hayvanlardan elde edilmelidir; hayvanın doğumunu takip eden 5inci veya 7nci gönden sonra elde edilen ve kolostrum özelliğini kaybetmiş olan süt olmalıdır. Çiğ süt, sağımdan mayalanma işlemine kadar ilişkin yasalara uygun kontrollü sıcaklık şartlarında muhafaza edilmektedir. Ayrıca, Hallouminin yapımı için kullanılacak olan süt

koyulaştırılmayacak, ona süt tozu, süt konsantresi, kazeinatlar, boyalar, koruyucular veya diğer katkı maddeleri eklenemeyecektir. İçinde antibiyotikler, bitki/ böcek ilaçları ve diğer zararlı kimyasal maddelerin bulunması yasaktır.

Süt, tanımlanmış coğrafi bölgenin içinde üretilmekte, kalitesini sağlamak amacıyla uygun cihazlar yardımıyla toplanmakta ve Halloumi retim tesislerine gönderilmektedir. Süt iğ veya pastörize edilebilir veya en az 65°C’de ısınabilir; daha sonra, pastörizasyonun veya 65°C’nin üzerinde ısıtmanın gerekleştii durumlarda, süt uygun pıhtılaşma sıcaklığına ulaşana kadar soğutulur.

Pıhtılaşma

Sonra peynir mayasının (rennet) eklenmesiyle süt pıhtılaştırılmaktadır.

Peynir pıhtısının işlenmesi

Mayalamadan sonra peynir pıhtısı (“drosinon”) kesilmekte ve isteğe bağlı karıştırılarak 40°C’ye kadar yavaş yavaş yeniden ısıtılmaktadır. Bundan sonra hasır sepetlere (talarya), özel bezlere (tiropanna) veya uygun kalıplara yerleştirilmekte ve yeterli kadar su salıp pıhtı parçaları iyice birbirine kaynaşıncaya kadar baskı altında tutulmaktadır. Bu işlemlerden geriye kalan peynir altı suyu 80°C’nin üzerinde ısıtılarak başlıca serum proteinleri olarak bilinen albüminler, globülinler ve yağ kalıntılarında oluşan “anari” (nor) retilmektedir. Peynir pıhtısı parçaları ise noru alınmış peynir altı suyu içine yerleştirilmektedir.

Pişirme

Baskıdan alınan halloumilerin (peynir pıhtısı parçalarının) noru alınmış ve 90°C’nin üzerinde ısıtılan peynir altı suyu içinde en az 30 dakika bekletilmesine “Hallouminin pişirilmesi” denir. *Pişirme*, başka hiçbir peynirin üretiminde kullanılmayan, sadece Halloumi peynirinin üretimine öz tek bir teknik oluşmaktadır. Pişirme süreci, ürünün karakteristik organoleptik özelliklerini kazanmasına katkıda bulunmaktadır.

Tuzlama ve katlama

Halloumi parçaları, peynir altı suyundan çıkarılmakta ve uygulandığı yerlerde üstü tuzlanmaktadır. Ayrıca, önceden tuzla karıştırılmış olabilen yaş veya kurutulmuş nane yaprakları da eklenmektedir. Nane, paketlemeden önce ve/veya alternatif olarak sadece paketlemeden önce de yerleştirilebilir. Halloumi parçaları uygulandığı yerlerde katlanmakta ve soğutulmasından sonra tuzlu peynir altı suyu (salamura) da içeren kaplara yerleştirilmektedir.

Halloumi parçaları, en az 8 saat 3 güne kadar tuzlu peynir altı suyu (salamura) içinde kalıp vakumlu, hava geçirmez plastik poşetlere (taze halloumi) veya toplu olarak salamura da içeren kaplara paketlenmektedir. Olgun Hallouminin üretimi için Halloumi parçaları, olgunlaşmak için tuzlu peynir altı suyu (salamura) içinde ve 15-20 °C'de en az 40 gün bekletilmelidir; bundan sonra da vakumlu, hava geçirmez plastik poşetlere veya toplu olarak salamura da içeren kaplara paketlenmektedir.

Paketlenmiş helim ısıtma işlemine tabi tutulabilir. Bu işlem, ürünün çekirdeğinde en az 3 dakika boyunca 72°C'den daha yüksek bir sıcaklık elde edilmesini içerir.

Taze Halloumi, paketlerine/ ambalajına bakılmaksızın tüketicilere ulaştırılıncaya kadar 7 °C'den daha düşük olan sıcaklıkta muhafaza edilmektedir; olgun Halloumi ise normal olarak salamura içinde serin bir yerde tutulmaktadır.

Paketleme

“Halloumi” adlı peynirin paketlenmesi ve paketlenmiş ürüne ısıtma işlemi uygulandığı yerlerde, aşağıdaki sebeplerle tanımlanan coğrafi bölgenin sınırları içinde yapılmalıdır: a) Daha çok olgunlaşması engellenmek amacıyla üretim sürecinin sona ermesinden hemen sonra paketlenmelidir; b) Hallouminin üretim süreci (üretim – paketleme – herhangi bir ısıtma işlemi) durdurulamaz (continuous production); c) İzlenebilmek amacıyla paketleme, ürünün üreticisi tarafından uygun etiketlerle yapılmalıdır; ç) Kalitesini sağlamak için Hallouminin MAK ürünü olarak Kıbrıs dışında potansiyel üretimi ortadan kaldırılmak için, köken sağlanmalı ve istenen kontrol olmalıdır.

E. TARIMSAL ÜRÜNÜN YA DA GIDA MADDESİNİN KALİTESİ VEYA ÖZELLİKLERİ İLE COĞRAFI ÇEVRE ARALARINDAKİ BAĞLANTIYI İSPATLAYAN BİLGİLER

1) Bağlantıya alakalı fiziki ve beşeri faktörler de dâhil olmak üzere coğrafi bölgenin ayrıntılı sunumu

a) FİZİKİ FAKTÖRLER

Coğrafik konum ve morfolojik bölgeler

Kıbrıs, Akdeniz havzasının en doğu ucunda bulunmaktadır.¹ Ortalamayla 35° enlemleri ile 33° boylamları arasında yer almaktadır. Yüzölçümü yaklaşık 9.254 km² ve jeomorfolojik olarak 4 doğal bölgeye ayrılmaktadır³:

- (a) Adanın orta batı kısmında bulunan Troodos dağ silsilesi onun doğal uzantısıdır. Sıradağın en yüksek tepesi, denizden yüksekliği 1.951 metre olan Olimpos tepesidir. Troodos sıradağları, Kıbrıs'ın jeolojik temeli ve aynı zamanda belli başlı morfolojik unsurudur. Sarp ve sert kenarlı, geniş zirveli, derin sel yatakları, sarp ve dik yüzey şekillerine sahip çok çeşitli bir rölyef ortaya koymaktadır. Rölyef ve topografya, Kıbrıs'ın iklim koşullarının başlıca düzenleyicileridir. Bu durum, zengin floranın ve özellikle de yerel çeşitliliğin gelişmesine yardımcı olmuştur. Beşparmak sıradağları
 - (b) Nispeten küçük genişliği ve denizden yüksekliği 1.000 metreye kadar tepeleri olan ve Adanın kuzey kıyıları boyunca uzanan Beşparmak (Pentadaktilos) dağları;
 - (c) Troodos ile Beşparmak sıradağları arasında bulunan ve genel olarak alçak (Lefkoşa bölgesinde yüksekliği 180 metreyi aşmayan) tepelerin bulunduğu Mesarya (Mesaoria) ovası ve
 - (d) Ada kıyıları boyunca sahil ovaları ile vadileri.
- Adanın toprak morfolojisi önemli bir role sahiptir, çünkü arazinin şekli, adanın dağlık kısımlarında yağın nispeten yüksek yağışlar, yağmurların dinmesinden

birkaç ay sonra da beslenen çok sayıda yel yatağı yoluyla Adanın alçak bölgelerini hidrolojik ve çevresel açıdan etkilemektedir. Bu nedenle, Troodos sıradağları ve, bir dereceye kadar Beşparmak dağları da, Kıbrıs'ın farklı bölgelerindeki meteorolojik koşulların yapılandırılmasında ve yerel fenomenlerin yaratılmasında önemli rol oynamaktadır. Adayı çevreleyen Akdeniz'in etkisi kıyı bölgelerinde yerel fenomenlerin oluşma nedenidir.

İklim

Kıbrıs'ın iklimi Akdeniz iklimidir ve özellikleri, Mayıs ortalarından Eylül ortalarına kadar süren sıcak ve kurak yazlar ve Kasım ortalarından Mart ortalarına kadar süren yağışlı, fakat ılık kışlardır. İki geçiş mevsimi de var – güz ve ilkbahar.

Yaz boyunca Kıbrıs, genellikle Doğu Akdeniz bölgesi, güney-batı Asya merkezinde yer alan alçak barometrik basıncın etkisi altında bulunmaktadır. Bu durumun meydana getirdiği etki neticesi *yüksek sıcaklık ve açık gökyüzüdür*. Yaz aylarında yağış miktarı çok düşüktür. Tüm yıl boyunca düşen yağışın ortalama % 5'i yaz aylarında gerçekleşmektedir.

Kış boyunca Kıbrıs, Akdeniz bölgesinde batıdan doğuya hareket eden hafif düşüşler ve cephelerin sık geçişi tarafından etkilenmektedir. Bu hava bozuklukları genellikle 1 – 3 gün kadar sürüp en yüksek yağış miktarları için sebep olmaktadır. Aralık, Ocak ve Şubat ayları boyunca düşen toplam ortalama yağışları, bütün yılın yağışlarının yaklaşık % 60'ını temsil etmektedir.

Aşağıda Kıbrıs'ın ikliminin ana özellikleri ve özellikle de yağışlar, hava sıcaklığı, rutubet ve güneşleme hakkında bazı bilgiler sunulmaktadır (Tarım, Doğal kaynaklar ve Çevre Bakanlığının Meteoroloji Dairesi).

Yağışlar

Bütün Kıbrıs'ta yılın toplam yağış normali 503 mm. civarındadır (1961-1990).

Özgür bölgelerinde 2009 yılının (Ocaktan Aralığa kadar) yağış toplamı 629,3 mm'ydı, yani 1961-1990 dönemindeki yılın toplam yağış normalinin % 125'i, 2010 yılının (Ocaktan Aralığa kadar) yağış toplamı ise 428,7 mm'ydı, yani 1961-1990 dönemindeki yılın toplam yağış normalinin % 85'i⁴. Fakat, arazinin kabartması yağışların dağıtımını ciddi şekilde etkilemektedir. Troodos sıradağlarının rüzgâra karşı bulunan güneybatı alanlarında ortalama yağış miktarı, eteklerinde 450 mm civarında olup Olimpos tepesinde 1.100 mm kadar artmaktadır. Rüzgâr altı yamaçlarda ise, yağış miktarları merkez ovada ve güneydoğu ova bölgelerinde 300 ile 350 mm arasında olmak üzere kuzeye ve doğuya inilerek gittikçe azalmaktadır. Adanın kuzey kesiminde bulunan Beşparmak dağları, nispeten alçak yağış artışına yol açmaktadır; tepelerindeki yağış miktarları 550 mm kadardır. En yağışlı aylar Kasım – Marttır. İlkbaharda ve sonbaharda başlıca yerel yağışlar var. Yaz boyunca yağışlar azdır; genellikle yerel karakteri var ve öğleden sonra ilk saatlerde dağlık bölgeler ile merkez ovaya düşmektedir.

Hava sıcaklığı

Kıbrıs'ın sıcak yazı ve ılık kışı vardır, fakat bu durum bölgeden bölgeye aşağıdaki sebeplerle değişebilmektedir:

- (a) Rölyef her 1.000 metre yükseklikte hava sıcaklığını 5° C'er azaltmaktadır ve
- (b) Denizin etkisinin sonucu olarak kıyısal bölgelerdeki ve özellikle de batı kıyılarındaki yaz daha serin, kış ise nispeten daha ılıktır.

Hava sıcaklığının yıl boyunca farklılıkları oldukça büyük – adanın iç bölgelerinde 18°C, kıyı bölgelerinde ise 14°C civarında olabilmektedir. En yüksek gündüz hava sıcaklığı ile en alçak gece hava sıcaklığı arasındaki farklılıklar da büyük, özellikle adanın iç bölgelerinde ve yaz boyunca. Kışın sözü geçen farklılıklar ovalarda 8-10°C, dağ bölgelerinde ise 5-6°C civarındadır. Yazın bu farklılıklar, merkez ovada 16°C'ne, geri kalan bölgelerde ise 9-12°C'ne artmaktadır.

Temmuz ve Ağustos aylarında gündüz saatleri ortalama hava sıcaklığı 29°C (iç kesimlerde) ve 22°C (Troodos sıradağlarının en yüksek noktalarında) arasında

seyredilmektedir; aynı aylarda en yüksek ortalama hava sıcaklığı 36°C ile 27°C arasındadır. Ocak ayında gündüz saatleri ortalama hava sıcaklığı 10°C (iç kesimlerde) ve 3°C (Troodos sıradağlarının en yüksek nokralarında) arasında seyredilmektedir; aynı ayda en alçak ortalama hava sıcaklığı 5°C ile 0°C arasındadır.

Kış ve ilkbahar aylarında don olayları sık sık yaşanmaktadır.

Toprak yüzeyi sıcaklığı

İç kesimlerde 10 cm derinlikte ortalama toprak yüzeyi sıcaklığı Ocak ayında 10°C civarında, Temmuz ayında ise 33°C; bir metre derinlikte ise Ocak ayında 14°C civarında, Temmuz ayında da 28°C'dir. Dağ bölgelerinde, 1.000 metre yükseklikte yukarıdaki sıcaklıklar 5°C'er derece daha düşüktür.

Gündüzleri büyük miktarda güneş enerjisinin emilimi ile açık gökyüzü olan geceleri radyasyon yüzünden büyük miktarda ısı kaybı, yazın toprağın yüzey tabakası sıcaklığında büyük bir günlük varyasyonun sebebidir. Temmuz ayında iç kesimlerde sabahlarda 15°C, öğleden 2-3 saat sonra 60°C'dir. 5 cm derinlikte karşılık gelen değerleri 24°C ve 42°C, 50 cm derinlikte ise günlük varyasyon önemsizdir.

Hava nispi nemi

Yükseklik ve kıydan mesafe, hava sıcaklığının bölgeden bölgeye göre var olan farklılıklar için gösterge olan hava nispi nemi değerlerinin şekillendirilmesinde önemli rol oynamaktadır. Kış gündüzleri ve yıl boyunca geceleri hava nispi nemi genel olarak % 65 ile % 95 arasında seyredilmektedir. Yazın öğleleri ise çok düşük olmaktadır – iç kesimlerde % 30 dolayında, bazen % 15'e kadar da düşebilmektedir.

Güneşlenme

Kıbrıs'ın bütün bölgelerinin, diğer çok ülkeye göre, çok uzun güneşlenmesi vardır. İç kesimlerde yıl genelinde günlük ortalama, güneşin ufku üzerinde olduğu saatlerin % 75'ine kadar varmaktadır. Yaz aylarında ortalama günün 11,5 saati güneşli, en bulutlu olan Aralık ile Ocak aylarında ise ortalama günün 5,5 saatine düşmektedir.

Troodos dağlarının en yüksek kesimlerinde ve çok bulutlu olan kış aylarında ortalama güneşleme 4 saat dolayındadır; Haziran ve Temmuz aylarında ise sözü geçen değer 11 saate varmaktadır. Kıbrıs'ta en uzun güneşlenme süresi (yani güneşin doğmasından batmasına kadar), Aralık ayı boyunca 9,8 saat, Haziran ayı boyunca ise 14,5 saattir.

Bitki örtüsü/ flora

Büyüklüğü açısından, jeolojik yapısı, iklim koşulları, coğrafik konumu (üç kıtanın birleştiği noktada bulunmaktadır), onu çevreleyen deniz ve topografik yapısı nedeniyle Kıbrıs, Akdeniz bölgesinde en zengin yabancı bitki örtüsüne sahiptir.

Geniş ovaları, dağ kütleleri, boğazlar ve uçurumlar, çok çeşitli yabancı bitkilere ev sahipliği yapmaktadır.⁵ Kıbrıs'ın florası (bitki varlığı), 140 adedi endemik (yani sadece Kıbrıs'ta bulunabilen) olmak üzere 1908 farklı bitki türü içermektedir.⁶

Süt hayvanları

Koyun ve keçiler (küçükbaş hayvanlar)

Kıbrıs'ın yerli koyun ırkı, yağlı kuyruklu (fat-tailed) koyundur. Sözü geçen koyunun özellikleri, L. Mason adlı araştırmacının "The sheep breeds of the Mediterranean" başlıklı kitabında (1967) detaylı olarak açıklanmaktadır. Başkalarının yanı sıra o, bu ırkın kurak iklim koşulları, yüksek hava sıcaklığı ve zaman zaman kötü beslenmeye çok iyi adapte edilmiş olduğunu, sütünün ise yerel "Halloumi" peynirinin üretilmesi için kullanıldığını belirtmektedir.⁷ İşbu koyunun boyu büyük, ağırlığı 70 kilo dolayındadır; otlamada çok dayanıklıdır.⁸ 1950'lilerde Sakız

koyunu, 1960'lılarda da Assouasi (İvesi) ve Ost-Friesian koyunu olmak üzere geliştirilmiş koyun ırkları adaya getirilmeye başlamıştır. Yerli yağlı kuyruklu koyun, sözü geçen ırklarla ve özellikle de Sakız koyunu ile melezlenmeye başladıktan sonra süt üretimi yükselmiş, paralel olarak ise daha fazla ve daha kalitesi beslenmeye ve daha iyi idareye ihtiyaç ortaya çıkmıştır. Bunların yanı sıra Sakız koyunu, uzun vadeli ulusal seçim programı yoluyla morfolojik ve üretken özellikleri açısından köken nüfusundan uzaklaşıp bir Kıbrıs tipi Sakız koyunu olmuştur.

Kıbrıs'ta yerli ırk keçileri, Maheras keçisi ve Pissuri keçisidir. Bu adlar, sözü geçen keçilerin dağ bölgelerinde ve özellikle de Pissuri ve Maheras bölgelerinde bulunduğundan çıkmıştır. Uzun vadeli ulusal seçim programı yoluyla morfolojik ve üretken özellikleri açısından köken nüfusundan uzaklaşıp bir Kıbrıs tipi olmuş olan Şam keçisi, 1930'lularda Suriye'den getirilmiştir. 1950'lilerde daha yüksek bölgeler için soylu olan Saanen ırkı getirilmiştir, fakat o dayanamayıp kaybolmuştur.

Inekler

Kıbrıs'ın yerli ırk inekler (*Bos indicus*) eski zamanlarda sadece tarlaların sürülmesinde çeki hayvanı olarak kullanılmaktaydı; Kıbrıs sakinleri de sütünü hiç içmezdi.^{9,10,11} 1893'ten beri İngilizler, yerli ırkı diğer et veren ırklarla melezlemeye başlamıştır.¹¹ South Devon boğaları ile South Devon gebe ineklerinin 1912 yılında getirilmesi hem melezleme, hem de süt üretme amaçları için çok başarılı olmuştur. 1950'lilerin başlangıcında Friesian ırkından bazı inekler getirilmiştir; Kıbrıs Cumhuriyetinin 1960 yılında ilan edilmesinden sonra bu ırkın ithalinde artış görülmüştür.

b) BEŞERİ VE TARİHİ FAKTÖRLER

“Halloumi” peynirinin eskiden beri bugüne kadar Kıbrıs sakinlerinin hayatlarındaki rolü

Tarih kaynaklarına göre, Hallouminin üretimi Kıbrıs'ta eski çağlardan beri bilinmektedir. Bugüne kadar en eski kalan “calumi” şeklindeki ilk yazılı Halloumi

referansı, Kıbrıs'ın tarihi ile ilgili beş el yazması içeren ve "Correr" Venedik Belediye Müzesinin kütüphanesinde korunan bir kitapçıkta (codex) bulunmaktadır.³⁹ Sözü geçen referansı içeren yazı, Kıbrıs'ın Venedik yönetiminin Sekreterliği başkanı, ünlü Florios Vustronios'un 1554 yılı tarihli bir araştırmasıdır. Yazının transkripsiyonu, Kıbrıs'a 20 yaşındayken babasıyla gelen ve daha sonra *Doge* (eski Venedik'te başkan) olacak olan, Kıbrıs'ın Venedik valisi Giovanni Batista Dona'nın oğlu Leonardo Dona tarafından yapılmıştır. Ayrıca, Leonardo Dona sözü geçen transkripsiyonu Venedik'e götürmüştür. Elyazması belge, Codici ms Dona dale Rose, n 45, f 103r kitabında bulunup "Correr" Venedik Belediye Müzesinin kütüphanesine (Biblioteca Civico Museo Correr di Venezia) aittir. Florio Bustron, "Halloumi" (İtalyanca-Venedikçesi "calumi") adlı peynirden söz etmektedir.¹² Bir mektubunda Mağusa'yı 1563 yılında ziyaret eden Elias of Presaro, yerli peynirin koyun, keçi ve inek sütü karışımından üretildiği, fakat uzun süre için korunamadığını belirtmektedir.¹³ Richard Pococke, Kıbrıs'ı 1773 yılında ziyaret etmiş ve Kıbrıslıların keçi sütünden bir tür peynir ürettiğinden söz etmiştir. Bu peynir çok ünlüymüş ve bölgede tek iyi peynir sayılmaktaymış.¹⁴ 1788 yılında Başpapaz Kiprianos, "Kıbrıs Adasının Kronolojik Tarihi" başlıklı kitabında koyun ve keçi sütünden üretilen ve "peynirden çok lezzetli olan halloumi"den bahsetmektedir. (Başpapaz Kiprianos, 1788).⁹ Bevan'a göre 19. yüzyılın başlangıcından Kıbrıs'ta en sık üretilen ve en ünlü peynir, "Halloumi'di."¹⁵

Hallouminin Kıbrıs sakinlerinin yaşamlarındaki önemi, sanatta da Hallouminin değinmesinden belli olur. Bunun bazı örnekleri şunlardır: D. K. Vizantios, 1836 yılında "Vavilyonya" (Babil) başlıklı oyununu yazmıştır. Bu oyun, Naflpion'da yer almaktadır ve bir Kıbrıslının rolünü oynayan oyuncularından biri "Kıbrıs'da yedikleri Halloumi peyniri yemek istediğinden bahsetmektedir."¹⁶ Ayrıca, 1867 yılında Kıbrıs'ta bulunan Yorgos Viziinos adlı şairi, "Kıbrıs'ın fakiri" başlıklı şiirinde "Halloumi"den aşağıdaki sözlerle bahsetmektedir: "Bunları hatırlıyorum ki ilken köydeyken aç olduğum zaman azar halloumi ile ekmek yedim hemen canavar gibi olurum."¹⁷

Hallouminin eskiden beri Kıbrıslıların beslenmesinde önemli rolü varmış^{15,18,19}; Kıbrıs ailesinin ihtiyaçlarını yıl boyunca karşılamaktaymış. P. Ksyutas'a göre

(2001) Halloumi, “Kıbrıs’ın ünlü peyniri”, Kıbrıs’ın hiçbir evinden eksik olmayan bir meze, her çiftçi ailesinin ihtiyacı olduğu bir yiyecekti.²⁰ A. Pitcairn, 1934 yılında Kıbrıs’ın süt endüstrisi ile ilgili bir yazısında Hallouminin özel bir ürün olduğunu ve yerel tüketim amacıyla Kıbrıs’ın bütün kesimlerinde üretildiğini yazmaktadır.

Eski zamanlarda “Halloumi” peynirinin kırsal evlerde üretiminin büyük önemi varmış, çünkü beslenme ihtiyaçlarını karşılamaktan başka, sakinler arasında bir sosyal dayanışma ve yardım pratiği olup arkadaş yapma ve sosyalleşme fırsatları sağlamaktaydı (özellikle de onu çoğu defa üreten kadınlar arasında). Örneğin, her ailenin hayvanlarından az süt elde edindiği için bütün komşular sırasıyla aralarından bir kadına verirdi ve bu şekilde “Halloumi”nin üretilmesi için gereken miktar sağlanırdı. Başka bir deyişle, komşu kadınlar sırasıyla süt sağlamak ve Halloumi üretmek için işbirliğinde bulunmaktaydı (ortaklık). Bu şekilde, 1-2 ay içinde bütün mahallenin halloumileri tüketmeye hazırdı.²⁰ “Ortaklığın” çalıştığı biçim, İkonomidis tarafından da açıklanmıştır (2004); ona göre, ortaklık 10-15 kadından oluşturmaktaydı, fakat onların sayısı sahip oldukları keçilerin sayısına bağlıydı. En çok keçilerin sahibi olan kadın, ortaklığın lideriydi ve birinci sütü pıhtılaştırmaya ve Halloumi üretmeye başlardı. Sütü pıhtılaştıran kadına “galatarka” denirdi.²¹

Hallouminin evde üretiminin yanı sıra, yavaş yavaş ya komşular için, ya da ihracat için olan Halloumi üreten küçük mandıralar da kurulurdu.¹⁸ Daha sonra, 1940’lıların başlarında Halloumi üretimi için yetkili makamlardan resmi izinler vermeye başlandı. (1939-1955 dönemine ait olan izinlerin kopyalarından görüldüğü gibi).²² Halloumi, Adanın peynir üretiminin zeminini oluşturmaktaydı.¹⁹

Hallouminin Kıbrıs’ın sakinleri ile ilişkisi, CYTA’nın kataloglarına göre birçok ailenin “Hallumas”, “Halluma”, Hallumakis”, Hallumis” soyadını taşıdığından da ortaya çıkmaktadır.²³ Ayrıca, Ammohostos’a (Mağusa’ya) bağlı Pirga köyünde “Halloumaes” bölgesi vardır.²⁴ Yukarıdaki aile soyadları ve toponimin (yer adı) Halloumi üretimi ile doğrudan ilişkide bulunmaktadır.

Hallouminin Kıbrıs’ta gerçekleştirilen tarım fuarlarında da önemli yeri vardı. Bunun örnekleri, 1915 yılının Kasım ayında Pafos’ta (Baf’ta) gerçekleştirilen

“Agricultural and Animal Show”. Bu fuarın sırasında “Miscellaneous” D kategorisinde en önemlileri Halloumi ile Akasya olan 168 ürün sergilenmişti.^{25,26} Halloumi, 1939 yılının Eylül ayında Lisi’de gerçekleştirilen tarım fuarında da önemli yer almıştı.²⁷ **Lisi tarım fuarının hem Rumca, hem de Türkçede yayınlanan sınıf ve ödül kataloglarında ve katılım koşullarında yarışmaya katılabilen ürünler belirtilmektedir. “Halloumi”nin Türkçesi “hellim”.**²⁷ Kıbrıslı Türk üreticileri geleneksel ürünümüz için ya her iki adı, ya sadece “hellim” adını kullanılmaktadır. “Halloumi” ile “hellim” adlarının, Kıbrıs’ın aynı geleneksel ürününü belirlediğini ve de her iki adın aynı ürün için kullanıldığını belgeleyen yeterli kanıt vardır.^{44,45,46}

Yerel tüketimin yanı sıra, Halloumi eskiden beri dünyanın çeşitli ülkelerine ihraç edilmekteydi; böylece Adanın sakinlerine ekonomik yardımda bulunmaktadır. Başpapaz Kiprianos’a göre, “ülke, peynirlerden büyük miktarlar dışarıya vermektedir”.⁹ V. White’a göre (1863) sık sık Suriye’ye ihracat edilirdi. Kıbrıs Tarım Dairesinin Müdürü M. T. Dawe 1928’de Hallouminin Mısır, Suriye, Yunanistan, Türkiye, Filistin, Fransa, Sudan, Dodecanese (On iki Ada), Birleşik Krallık, Amerika, Avustralya ve Çin’e ihracat edildiğini belirtmektedir.¹¹ Hallouminin ihracatı, yavaş yavaş yetkili devlet makamlarının kontrolünün altına geçti. (1916-1921 dönemine ait üreticilerin Lübnan, Mısır, Mersin’e gibi çeşitli ülkelere ihracat başvuruları ve de yetkili makamların cevaplarında görüldüğü gibi)²⁸

İhracat, bugüne kadar, Kıbrıs toplumlarının buldukları ülkelere¹⁹ de dâhil, çok büyük ölçüde devam etmektedir, çünkü orada yaşayan Kıbrıs göçmenleri, beslenme alışkanlıklarını korumaktadır. İstatistik Dairesinin verilerine göre 1993-2010 dönemi içinde Hallouminin toplam ihracatında önemli bir artış olmuştur: 1993 yılında toplam olarak 1.660 ton, 2010 yılında ise 7.688 ton ihraç edilmiştir. Belirtmelidir ki, 2010 yılında Hallouminin toplam ihracatının, % 43’ü sadece Birleşik Krallığa olan % 75’i Avrupa’ya olmuştur. Sözü geçen ülkede büyük sayıda Kıbrıslı yaşamaktadır; bunun sonucunda da bu ürünün talebi/ tüketimi de büyüktür.

Yerel tüketime gelince, Kıbrıs Cumhuriyeti’nin İstatistik Dairesinin verilerine göre

2000-2009 dönemi için kişi başına tüketim ortalaması 6,9 kilodur. (İstatistik Dairesi)

Hallouminin üretim süreci ile ilgili yerli bilgiler

Hallouminin üretim sürecine gelince, o hem sütün “pıhtılaşma” biçimi ile sıcaklığı, hem de peynir pıhtısının belirli bir süre için yüksek sıcaklıkta “pişirilmesi” açısından başka hiç bir sürece benzemez. Bu basit ve özel Halloumi üretim biçimi, Kıbrıs’ta yüzyıllar boyunca *sütü korumak* amacıyla kullanılmaya durup kalmıştır, çünkü burasını ikliminin başlıca özellikleri nispeten yüksek sıcaklık ile nem değerleridir. Kıbrıs’ta üretilen Hallouminin benzersizliği, ürünün üretim sürecine yer veren çeşitli tarih belgelerinde vurgulanmıştır.

P. Ksyutas’a (2001) göre, küçük, katlanmış (çift katlı) Halloumiler “tecrübeli bir üreticinin uzmanlığını, yani deneyimli yaşlı kadın veya kadın çoban veya çobanın kadını, istemektedir”; bu, Hallouminin üretiminin, başarılı olmak üzere tecrübeye ve de özel bilgilere ihtiyacı olduğunu göstermektedir.²⁰ Hallouminin geleneksel üretim biçiminin tanımında P. Ksyutas, şunları da belirtmektedir: sütü bir araya topladıkları zaman “kurukla” (kadın başörtüsü) ile süzerdi (var olabilen çöpler temizlensin diye) ve “harcı’ye” (büyük bir kap tipi) dökerdi. Bundan sonra peynir mayasını temiz bir beze sarardı ve sütün içine pıhtılaşmak üzere koyardı. Sonra “drosino” veya “flogon” (peynir pıhtısı)nı çıkarırdı, kaplara veya kalıplara koyardı ve basardı. Peynir pıhtısı, noru alınmış ve ısıtılmış olan peynir altı suyu içine pişirmek üzere koyardı. Taze halloumiller, harcinin (kapın) dibinde kalıp pişirilmiş olanlar ise yüzeyine çıkardı. Onları çıkarırdı, tuzlardı ve peynir altı suyu içine yerleştirip korurdu.²⁰

İkonomidis’ e (2004) göre, sütün pıhtılaşmasına gelince kontrol aşağıdaki şekilde yapılırdı: üretici, avucunu peynir pıhtısının üstüne koyardı; avucu temiz kaldığı, pıhtının kesilmeye hazır olduğunu gösterirdi. Pıhtı tamamen hazır olduğu zaman, peynir altı suyundan ayrılmaya ve kapın dibine geçmeye başlamakta, peynir altı suyu ise üstünde kalmaktadır. Yukarıdakiler, kuşaktan kuşağa bugüne kadar

aktarılan Halloumi üretimi hakkındaki yerel bilgi ile uzmanlığının bazı örneklerini oluşturmaktadır.

N. Ziguris'e (1952) göre, süt mayalanma sıcaklığı olan 32-34°C'ye kadar ayarlanır ve peynir mayası ilave edilir. Pıhtılaşmadan sonra peynir pıhtısı kesilir ve karıştırılarak 35-38°C'ye kadar yavaş yavaş tekrar ısıtılır ve, toplandıktan sonra özel kaplara (geleneksel olarak hasır sepetler kullanılırdı) yerleştirilirdi ve yeteri kadar su salıp pıhtı parçaları iyice birbirine kaynaşmaya kadar baskı altında tutulur. Peynirin pişirilmesine gelince, parçaların yüzeye çıkıncaya kadar pişirildiği belirtilmektedir. Parçalar, katlanıp tuzlanır (nane yaprakları da eklenir) ve oldukça soğuk olduğu zaman korunmak üzere peynir altı suyu içine yerleştirilir. Ziguris, kullanılan sütün koyun veya keçi sütü veya bunların karışımı ve de daha küçük miktarda inek sütü olduğunu belirtmektedir.¹⁹

Hallouminin üretim süreci, daha sonraki kaynaklarda da açıklanmaktadır.

Kıbrıs'ın peynir tipleri ve peynir üretimi konusu hakkında olan bir yazısı²⁹, sütün 30-35°C'ye kadar ısıtıldığını, peynir mayasının eklendiğini ve pıhtılaşmanın 4560 dakika sürdüğünü belirtmektedir. Peynir pıhtısı, kesilir, yeniden ısıtılır, bezlere yerleştirilir ve baskı altına alınır. Noru alındıktan sonra yüzeye çıkıncaya kadar pişirilen Halloumiler, pişirme kaplarına yerleştirilir; biraz soğukladıktan sonra ise tuzlanıp katlanır.

Davis (1976) ve Scott'a (1981) göre, peynir mayası 30-34°C'ye kadar ısıtılan süte eklenir ve aşağı yukarı 40 dakika içinde pıhtılaştıktan sonra kesilir ve tekrar 38-42°C'ye kadar ısıtılır.^{30,31} Peynir pıhtısı, bezlerle sarılıp baskı altına alınır. Peynir pıhtı parçaları, noru alındıktan sonra bir "chicken-breast" dokusunu alıp yüzeye çıkıncaya kadar kaynar su içinde pişirilir. Biraz soğukladıktan sonra tuzlanır, iyice soğuklamaya bırakılır. Peynir altı suyu içinde korunur.

2. Tarımsal ürünün veya gıda maddesinin esasen veya sadece coğrafi çevreye bağlı kalitesi veya özellikleri ile ilgili detaylar Halloumi peynirinin

Kıbrıs'ın çevresine bağlı özellikleri şunlardır:

a) Halloumi peynirinin yüksek sıcaklığa maruz kaldığında (tava veya ızgarada) yayılmaması ve erimemesi. Halloumi üretiminin, peynir pıhtısının starter kültürler (starter cultures) kullanılmadan ve pH değerleri 5,9-6,2 olmak şartıyla baskı altına alındıktan sonra 90°C'de 30 dakika için pişirmesi özelliği, nihai üründe yüksek oranda kazein bulunmasına ve kalsiyum fosfat şeklinde kalsiyum tutmasına neden olmaktadır. Böylece peynir çok yoğun olup yüksek sıcaklığa maruz kaldığında/ ızgarada pişirildiğinde de yayılmayan ve erimeyen tek peynirdir. Bu özellik, tüketicilerin başlıca beklentilerinden biridir, çünkü taze halloumi ızgarada veya yağsız tavada kızartılmış da tüketilmektedir. Bu, sözü geçen peynirin benzersizliğini sağlamaktadır, çünkü hem olduğu gibi, hem de tavada, ızgarada v.s. biçimlerde tüketilebilmektedir. Hallouminin

Kıbrıslılar tarafından tüketilme biçimlerinin bazıları: olduğu gibi karpuz ile birlikte, rendelendikten sonra makarnada, özellikle tarhana çorbası olmak üzere çorba ile birlikte ve parça olarak ekmek çeşitlerinde (örneğin hellimli börek) tüketilmektedir.

b) Fiziki özelliklerine gelince, Halloumi, üretim sürecinde sırasında katlanılan bir peynir türüdür; bu, eski zamanlardan beri sürecin tek bir özelliğini oluşturmaktadır.

c) Organik özellikleri (özel kokusu ile tadı – güçlü süt/ peynir altı suyu kokusu, nane aroması ve tadı ve de hayvan kokusu, baharatlı ve tuzlu tadı), taze Hallouminin üretim metoduna bağlıdır, çünkü starter kültürler (starter cultures) kullanılmamakta ve üretimi için hiçbir olgunlaşma şart değildir. Kazeinlerin hiçbir proteolizi olmadığı için tadı, kokusu ve aroması, esasen uçucu yağlar bakımından zengin endemik bitkileri yedikten sonra koyun ve keçi sütünde bulunan düşük molekül ağırlıklı serbest yağ asitleri ve de ürünün üretim süreci sırasında eklenen nane tarafından belirlenmektedir. Kokusuna, bir dereceye kadar peynir pıhtısının pişirilme işlemi sırasında yaratılan ve, amino asitlerin bozulmasından türetilen yağ, bazı alkoller, asitler ve fenolik bileşiklerin ayrılmasının ürünü olan Laktonlar gibi uçucu bileşikler de katkıda bulunmaktadır. **(Papademas and Robinson, 1998⁴⁰**. Hallouminin ızgarada pişirilmesi sırasında tadı ile kokusu daha da geliştirilmektedir; bu, laktozun karamelizasyonunun (Maillard reaction: Maillard tipi kahverengileşme) ve uçucu bileşiklerin serbest bırakılmasının sonucudur. Laktozun karbonil grubu

amino asitlerinin nükleofilik amino grubu ile reaksiyonda bulunmaktadır ve Hallouminin kokusu ile tadından sorumlu olan fakir belirlenmiş moleküllerin kompleks bir karışımı oluşturmaktadır. Pişirildiği zaman tuzlu, keskin ve baharatlı tadı daha da güçlü olmaktadır; peynirin laktozu peynirin dışında şekerlenip ona tatlı soğan tadını vermektedir, dokusu ise elastik, yumuşak ve çıtır çıtır. (Hurbutt (2009) World Cheese Book)⁴¹.

ç) Ürünün geleneksel karakteri, çünkü eski zamanlardan Kıbrıs'ta kuşaktan kuşağa aktarılan ve bugün ürünün üreticilerinin yerli bilgilerini oluşturan geleneksel yöntemle üretilmektedir.

3. (a) paragrafında açıklanmış olan özellikler ile (b) paragrafındakiler arasındaki nedensel etkileşimin tanımı

- Coğrafi bölgenin fiziki faktörlerinin (iklim/ toprak/ bitki örtüsü/ süt hayvanları) "Halloumi" peynirinin üzerindeki etkisi

Hallouminin coğrafi bölgenin çevresel özellikleriyle bağlantısı, Adanın Akdeniz ikliminin özgüllüğünden kaynaklanmaktadır.

Süt hayvanlarının yediği yem bitkileri, adanın kuru ve sıcak ikliminin karakteristik aşamalarını izleyerek yeşil yem aşamasından yarı kurak ve sonra da kuru gıda aşamasına geçmektedir. Süt hayvanları ve başlıca keçiler tarafından tüketilen Kıbrıs'ın yerli (endemik) bitkileri az sayıda. Bunlar, aşağıda hem bilimsel adıyla, hem de (bazıları) ortak adıyla belirtilmiştir (Ormanlar Dairesi, 2004):

Bilimsel adı	Ortak adı
Quercus alnifolia	Altın meşe
Bosea cypria	
Phlomis cypria var. occidentalis	Sığırkuyruğu
Asperula cypria	
Helianthemum obtusifolium	Ayçiçeği

Akdeniz bitki örtüsü özelliği taşıyan büyük bir miktarı, keçilerin, koyunların ve büyük baş hayvanların beslenmesinde önemli yer tutmaktadır. Onların en önemlileri hem bilimsel adıyla, hem de (bazıları) ortak adıyla belirtilmiştir (Ormanlar Dairesi, 2004):

Bilimsel adı	Ortak adı
Aegilios sp.	
Agrostis sp.	
Ammi Majus	Yabani kereviz
Arbutus andrachne	
Avena sp.	Yabani yulaf
Briza sp.	Çavdar
Bromus sp.	
Ceratonia siliqua	Akasya
Chrysanthemum coronarium	
Cichorium indybus	Kar hindiba
Cistus ssp.	
Crataegus monogyna	
Cynodon dactylon	
Dactylis glomerata	
Eryngium creticum	
Hordeum sp.	Yabani arpa
Lathyrus sp.	
Lolium sp.	
Malva sp.	Ebegümeçi
Medicago sp.	
Morus alba	Dut
Morus nigra	Dut ağacı
Nasturium officinale	
Olea europaea	Zeytin (ağacı)
Phalaris sp.	
Pistacia lentiscus	
Pistacia tenebinthus	Sakız ağacı

Poa sp.	Çayır (çimen/ yosun)
Portulaca oleracea	Semiz otu
Quercus coccifera ssp. calliprinos	Kermes meşesi
Quercus infectoria ssp. veneris	Meşe ağacı
Rubus sp.	Yabani sarmaşık
Silene vulgaris	
Sinapis alba Songus	
oleraceus Stipa sp.	
Taraxacum hellenicum	Karahindiba
Thymus capitatus	Kekik
Tragopogon sinuatus	
Trifolium sp.	Yonca
Vicia ssp.	
Vitis vinifera	Bağ
Ziziphus lotus	

Maalesef, koyunlar ile keçilerin otlatılması için yüzyıllarca kullanılan doğal meralar ve başka otlak arazilerinin durumu, büyük sayıda küçükbaş hayvanların otlatıldığı yüzünden gittikçe kötüleşirdi. Tarımın mekanizasyonu sonucu olarak daha büyük araziler işlenmeye başlanmış ve otlama için kalan doğal alanlar gittikçe azalıyordu. Böylece, 1950'li yılların sonunda ve 1960'lı yılların başlarında geleneksel geniş kapsamlı bakım ve idare sistemi değişmeye başlamış ve otlamayı ile kaba yem ve tohum (başlıca saman ve tahıl) vermesini birleştiren yarı-yoğun yetiştirme sistemi uygulanmaya başlamıştır, yani daha büyük sayıda evcilleştirilmiş koyun ve keçiler (başlıca keçiler) ve de sürüler ortaya çıkmıştır.

Bugün koyunların ve keçilerin beslenmesi, büyük derecede düşük otlatma kapasitesi, ama zengin endemik bitki örtüsü olan meralarda/ otlaklarda otlamaya dayanmaktadır. Özellikle de dağlık ve tepelik bölgelerdeki koyunların ve keçilerin (küçükbaş hayvanların) beslenmesi sadece otlamaya dayanmaktadır. Hayvanlar, sabahları meralarda bırakılır ve akşamları geri dönerler. Doğal bitki örtüsü Aralık ayında, ilk sonbahar yağmurlarından sonra ortaya çıkmaya başlamaktadır. Ekim ayından Aralık ayına, bazen ise Ocak ayına kadar da süren dönem, otlayan

hayvanlar için çok zordur. Küçükbaş hayvanların beslenmesi, ineklere de verilen kaba yem ile tamamlanmaktadır (aşağıdakilere bkz).

Süt hayvanlarının beslenmesinin üretilen sütün organoleptik özellikleri üzerindeki etkisi ile ilgili olarak yapılan araştırmalara göre, süt veren hayvanlarda beslemenin süt verimi, sütün organik yapısı ve bitkilerde bulunan aromatik maddelerin yemden süte, süttten de peynire geçtiği ispatlanmıştır. Bundan dolayı, hayvanlar tarafından hem yeşil olarak, hem de kaba yem olarak tüketilen Kıbrıs bitki örtüsünün, süt kalitesini ve sonuç olarak da Hallouminin özelliğini etkilemektedir. Daha somut olarak, yapılan araştırmalar sonucunda, hayvanlar tarafından tüketilen kekik (thyme) ve mazi (burnet) ve de hallouminin üretim aşamasında kullanılan nanenin, Hallouminin kalitesini ve özel kokusunu etkilediği görülmüştür. Özellikle, P. Papademas ile R. K. Robinson (2002) (sayfa 514)⁴² tarafından yapılan deneylerin sonucunda, Kıbrıs'ın dört bucağında bulunabilen kekik (*Thymus capitatus*) ve mazi (*Sarcopoterium spinosum*) içeren zengin bitki örtüsü olan meralarda otlayan koyunlar ve keçilerden alınan sütün

Halloumi üretiminde hammadde olarak kullanıldığı takdirlerde a-pipene, b-pipene, sopaene, thymol, a-carophylene, b-carophylene ve d-cadinene terpenlerinin hem bitkilerde, hem de nihai ürün olan Halloumi içinde izlenebildiği görülmüştür.

Ayrıca, "Lactobasillus cypriccasei" adı verilen basil (tercümesi: Kıbrıs peynirinden laktobasil) sadece Kıbrıs Halloumi peynirinde izole edilmiştir; bu durum Halloumi ile Kıbrıs bitki örtüsünün bağlantısını kanıtlamaktadır.³³

İneklerin süt verimlerinin yükseltilmesi amacı ile ıslah edilen ineklerin beslenmelerinde de iyileştirilmesi gerekmiştir. Şubat ayından başlayarak Mart ayı sonuna kadar ineklerin beslenmesinde yeşil tahıl otları kullanılmaktadır. Bundan sonra tahıllar, saman oluyor veya silolanmaktadır ve bütün yıl boyunca kullanılmaktadır. Doğada yeşil otların kurumasından sonra ineklere yeşil yem olarak tek yapraklı yonca (*Trifolium alexantrinum*), çok yapraklı yonca (*Trifolium sp.*), mısır (*Zeamays*) ve soutax (*sorghum vulgare x Sorghum halepensis*) gibi yaz bitkileri verilmekte, bunlara ilaveten tahıl sapları ve çeşitli baklagiller, buğdaygiller bitkilerinden üretilen kuru otlar ve silajlar verilmektedir. Kesif yem ihtiyaçlarının

karşılanması için, arpa başta olmak üzere mısır, soya, kepek, ayçiçeği, vitamin ve mineral karmaları verilmektedir.

Hallouminin organoleptik özellikleri ve özellikle de onun tadıyla kokusu, koyun ve keçi sütünde düşük molekül ağırlıklı spesifik yağ asitlerinin bulunmaları nedeniyle sütün tipinden ve üretim süreci sırasında yaratılan uçucu maddelerden etkilenmektedir. Scott'a (1986) göre, keçi sütü, peynire biberli ve baharatlı bir tat veren, önemli ölçüde kaproik asit, kaprilik asit ve kaprik asit içermektedir.³⁴

Koyun sütü de, keçi sütünün verdiği yoğun baharat tadını çağrıştırmaksızın, önemli ölçüde kaprik asit içermektedir.

Halloumi peynirinde, koyun ve keçi sütünün bu özellikleri, peynirin son ürün lezzetinin oluşması için önemlidir. Halloumi üretiminde başlıca, yağ yüzdesi inek sütünün içindekine göre yaklaşık iki kat daha büyük olan koyun ve keçi sütünün kullanılması, nihai ürünün kokusu ile tadının yapılandırılmasında ana kaynak bileşimlerini (yağ asitleri) oluşturmaktadır. (Economides et al. 1987)⁴³ Tarımsal Araştırma Enstitüsünde yapılan araştırmalar/ denemeler sırasında, Halloumi üretiminde kullanılan üç tip sütün nihai üründe geri kazanan yağ yüzdesi (fat recovery %) aşağıdaki gibiydi: koyun sütü için % 87, keçi sütü için % 70, inek sütü için ise % 74. Sözü geçen yüzdeler, üç tip sütün yağ içeriği ile birlikte nihai ürünün yağ içeriği bakımından koyun-keçi sütünün yaklaşık iki katlı yağ içeriğini belirlemektedir.⁴³

- Coğrafi bölgenin beşeri faktörlerinin Halloumi peynirini etkilemesi (ürünün sakinlerin hayatındaki rolü, yerli bilgi ve uzmanlık)

Bir halkın geleneği ile mirasının her zaman geldiği yer ile bağlantısı vardır. Geleneğin ve mirasın bir parçası, örf ve adetler, yaşam tarzı, bu bilgilerin kuşaktan kuşağa ifade ve iletimidir. Bazı gelenekler olduğu gibi iletilmektedir/ aktarılmaktadır, bazıları ise zaman gittikçe değişmektedir, fakat her zaman halkın mirasını yansıtan kendi damgasına sahiptir.

Halloumi (taze veya olgun) Kıbrıs'ta geleneksel sayılan bir üründür, çünkü eski yıllardan beri bugüne kadar üretilmektedir. Hallouminin geleneksel karakteri, ürünün eski zamanlardan beri gerek Kıbrıslı Rumların, gerekse Kıbrıslı Türklerin,

Kıbrıs'ın bütün sakinlerinin hayatındaki önemli yer aldığından ve de üreticilerinin bilgi ile uzmanlığının aileden aileye, kuşaktan kuşağa aktarıldığından görülmektedir. Halloumi, hem Kıbrıs sakinlerinin, hem de Avrupa ülkelerinde veya başka ülkelerde yaşayan Kıbrıs göçmenlerinin diyetinin ayrılmaz bir parçasını oluşturmuştur ve oluşturmaya devam etmektedir. Bu geleneksel ürün yoluyla Adanın sakinlerinin hayatı, yaşam tarzın ve geleneklerinin bugüne kadarki gelişmesi görülmektedir.

Hallouminin Kıbrıs toplumundaki oynadığı rolün yanı sıra, orijinalliği kullanılan hammaddeler ile üretim tarzının benzersizliği yoluyla sağlanan bir ürünün olduğu vurgulanmaktadır.

Halloumi peynirinin, başka peynirlere göre, yüksek sıcaklığa maruz kaldığında yayılmaması ve erimemesi özelliği, ürünün üretim sürecine bağlıdır. Üretim sürecinin (peynir pıhtısının baskı altına aldıktan sonra 90°C üzerinde pişirilmesi, starter kültürlerin (starter cultures) kullanılmaması) sonucu olarak, pH'leri daha düşük olan başka peynirlere göre bu peynirin pH'sı hemen hemen nötr (5,9-6,2) kalmaktadır. Bu pH (asitlik) proteinler ağı içinde kalsiyum fosfat şeklinde kalsiyum tutmasına neden olmaktadır; böylece sözü geçen ağ çok güçlü (rigid) olur ve yüksek sıcaklığa maruz kaldığında bile zorla bozulur. Bu özellik, tüketicilerin başlıca beklentilerinden biridir, çünkü taze halloumi ızgarada veya yağsız tavada kızartılmış da tüketilmektedir.

Bu, sözü geçen peynirin benzersizliğini sağlamaktadır, çünkü hem olduğu gibi, hem de tavada, ızgarada v.s. biçimlerde tüketilebilmektedir. Hallouminin Kıbrıslılar tarafından tüketilme biçimlerinin bazıları: olduğu gibi karpuz ile birlikte, rendelendikten sonra makarnada, özellikle tarhana çorbası olmak üzere çorba ile birlikte ve parça olarak ekmek çeşitlerinde (örneğin hellimli börek) tüketilmektedir. Hallouminin ızgarada pişirilmesi sırasında tadı ile kokusu daha da geliştirilmektedir; bu, laktozun karamelizasyonunun (Maillard reaction: Maillard tipi kahverengileşme) ve uçucu bileşiklerin serbest bırakılmasının sonucudur. Laktozun karbonil grubu amino asitlerinin nükleofilik amino grubu ile reaksiyonda bulunmaktadır ve Hallouminin kokusu ile tadından sorumlu olan fakir belirlenmiş moleküllerin kompleks bir karışımı oluşturmaktadır. Pişirildiği zaman tuzlu, keskin

ve baharatlı tadı daha da güçlü olmaktadır; peynirin laktozu peynirin dışında şekerlenip ona tatlı soğan tadını vermektedir, dokusu ise elastik, yumuşak ve çıtır çıtır. (Hurbutt, 2009)⁴¹.

Peynir pıhtısının pişirilmesi çok önemlidir, çünkü, yapılan araştırmaların gösterdiği gibi, ürünün organoleptik özelliklerine katkıda bulunmaktadır. Özellikle, yüksek sıcaklıkta işlem, Halloumide bulunan temel tat bileşiklerinin daha çok olmasına neden olmaktadır. Sözü geçen bileşiklerin bazıları Laktonlar (lactones) kategorisine aittir – (meyveli kokusu – fruity flavour – olan) d-dodecalactone ve (kremsi tadı – creamy flavour – olan) d-decalactone gibi. Ayrıca, bazı bileşikler, sütlü aroması – milk-like flavour – olan metil keton kategorisine aittir. ³²

Yukarıda da belirtildiği gibi, peynir pıhtısının geleneksel işlemin sırasında katlanması çok karakteristiktir – Halloumi belki tek katlanmış peynirdir. Katlama, peynirlerin korunmak üzere peynir altı suyu dolu kaplara yerleştirilmesini kolaylaştırdığı için üstün olmuştur. Ayrıca, üreticilerin birçoğu nane yapraklarını katlama işlemi sırasında peynir pıhtısı katlarına arasına koymaktadır, çünkü bu şekilde nane yaprakları yerinde kalıp kokusunu nihai ürüne vermektedir. Nananin (*Mentha viridis*) Hallouminin katlanması sırasında kullanılması, nihai ürünün özel kokusunu sağlamaktadır – “nane terpeni” olarak bilinen pulegone terpeni ve carvone sayesinde (Papdemas and Robinson, 1998)⁴⁰

Genel olarak ve yukarıdakilerin ışığında Hallouminin Kıbrıs'ın hem fiziki, hem de beşeri/ toplumsal özellikleri ile bağlantısı bellidir. Şimdiye kadar işbu ürünün korunması doğrultusunda önemli adımların atıldığı ve bunun özgünlüğünü beyan ettiği vurgulanmalıdır. Özellikle, 1980'li yıllarda Hallouminin üretimi için Kıbrıs standardı Kıbrıs parlamentosu tarafından onaylanmış ve resmîleştirilmiştir.³⁵ (CYS 94: 1985 Halloumi için (CYS 94 – 1. Bölüm: 1985 taze Halloumi için ve 2. Bölüm: 1985 olgun Halloumi için). Ayrıca Halloumi, Amerika Birleşik Devletlerinde (Certificate of Registration, No 1591489)³⁶, Yunanistan'da 1999'da ³⁷ (Kolektif işareti No 157) ve Avrupa Birliğinde 2000'de³⁸ (European Community Certificate of Registration No 001082965) Kıbrıslı süt ürünü olarak kaydedilmiştir.

**F. SPESİFİKASYON GEREKSİNİMLERİNİN UYGULANDIĞINI
ONAYLAYAN MAKAMLAR VEYA KURUMLARIN ADLARI VE
ADRESLERİ VE ÖZEL GÖREVLERİ**

Halloumi adı için Denetim kurumunun bilgileri şunlardır:

Adı: Tarım Dairesi; Tarım, Doğal kaynaklar ve Çevre Bakanlığı

Adresi: P.k. 1412 Lefkoşa, Kıbrıs

139(I)/2006 sayılı ve coğrafi işaret ve menşe adlarının korunmasına ilişkin yasaya göre Yetkili makam, yeterli eğitim almış olan ve 510/2006 (EC) sayılı (zaman zaman değiştirildiği gibi) Tüzüğün hükümlerinin uygulanması ile ilgili resmi kontrolden sorumlu olan Tarımsal Dairesi müfettişleri tayin etmektedir.

Müfettişlerin yetkileri ve sorumlulukları sözü geçen yasalara göre belirlenmektedir.

**G. BELİRLİ TARIMSAL ÜRÜN VEYA GIDA MADDESİ İLE HERHANGİ
BİR ÖZEL ETİKETLEME KANUNU**

Halloumi peynirinin üretiminde kullanılan sütün bileşimi ile ilgili olarak, süt karışımı kullanıldığı takdirlerde, ürünün üretiminde kullanılan süt tipleri, yüzdesel ağırlık sırasına göre etiket üzerinde gösterilmelidir. 2002 yılı Gıda maddelerin etiketleme, sunum ve reklamları yönetmelikleri (KDP 262/2002) (zaman zaman değiştirilebildiği gibi) de uygulanmaktadır.

**Ğ. TOPLULUK VEYA ULUSAL YASALAR TARAFINDAN
ÖNGÖRÜLEN HERHANGİ GEREKSİNİMLER**

Kıbrıs standardı CYS 94: 1985 Halloumi için (CYS 94 – 1. Bölüm: 1985 taze Halloumi için ve 2. Bölüm: 1985 olgun Halloumi için).

BİBLİYOGRAFYA

1. Kıbrıs coğrafi haritası
2. 139(I)/2006 sayılı ve coğrafi işaret ve menşe adlarının korunmasına ilişkin yasa
3. Meikle R. D., 1977. Flora of Cyprus (Volume 1). Published by the BenthamMoxon Trustö Royal Botanic Gardesns, Kew, UK.
4. Meteoroloji Dairesi, 2009 ile 2010. Ayrıntılı yıllık raporu, Lefkoşa.
5. Tsintidis T., G. Hacikiriaku ve H. Hristodulu. 2002. Kıbrıs'ın ağaçları ve çalıları. A. G. Leventis Kurumu, Kıbrıs'ın orman dostları derneği
6. Ormanlar Dairesi, 2004. Kıbrıs'ın endemik bitkilerini kataloğu

7. Mason I. L., 1967. Sheep breeds of the Mediterranean. Published by arrangement with the Food and Agriculture Organization of the United Nations by the Commonwealth Agricultural Bureaux. England.
8. Tarım, Doğal Kaynaklar ve Çevre Bakanlığı, 1995. Keçi ve koyun yetiştirilmesi, Basın 19/1995, Lefkoşa, Kıbrıs
9. Arşimandrit Kiprianos, 1788. Kıbrıs adasının kronolojik tarihi, K. Epifaniu basın evi 2001, sayfa 547, Lefkoşa.
10. White V., "Kıbrıs tarihinin kaynakları ve araştırmaları VIII"de 1863 yılı konsolos raporu
11. Dawe M. T., 1928 Dairy Farming in Cyprus: its present position. The Cyprus Gazette No 1931, Supplement 1, page 533-536, Department of Agriculture, Nicosia, Cyprus
12. Grivaud. G., 1989. "Çalışmalar ve notlar"da Ordine Secreta di Cipro – Florio Bustron et les institutions franco-byzantines afferentes au regime de Chypre a l'epoque venitienne, II cilt, sayfa 590 Başpiskopos 3. Makarios Kurumu, Lefkoşa
13. Elias of Pesaro, 1563. Letter of Elias of Resaro, In "Excerpta Cypria – Materials for a History of Cyprus". Translated and transcribed by Claude Delaval Cobham. Publications "The Library", 1969, sayfa 73-76, Lefkoşa
14. Pococke R., 1738. Book the third of the island of Cyprus, In "Excerpta Cypria – Materials for a History of Cyprus". Translated and transcribed by Claude Delaval Cobham. Publications "The Library", 1969, sayfa 251-270, Lefkoşa
15. Bevan W., 1919. Notes on Agriculture in Cyprus and its Products, sayfa 13-15, Tarım Dairesi, Lefkoşa

16. Biri İ. K., 1948 “D. K. Bizans’ın Babeli” Tarihi ve doğal analizi, Metnin yeniden hazırlanması, Atina, sayfa 91
17. Viziinos G., 1916 Siirleri Georgiu Feksi yayın evi, sayfa 64, Atina
18. Pitcaim A., 1934. The Dairy İndustry in Cyprus: Production and Disposal of Dairy Products. The Cyprus Agricultural Journal, sayfa 100-106, Lefkoşa
19. Ziguris N. P., 1952. Süte Endüstrisi, Tarım Bakanlığı, Tarım Genel Müdürlüğü, Atina, Yunanistan
20. Ksyutas P., 2001 Kıbrıs hayvanlar folkloru, Bilimsel araştırmalar Merkezinin yayınları XXXVIII, Lefkoşa, Kıbrıs
21. İkonomidis S., 2004 Kıbrıs’ın süt ve süt ürünleri (halloumiye özel bir referansla), sayfa 67-80, Kıbrıs Süt Endüstrisi Örgütü tarafından yayınlanmıştır, Lefkoşa
22. Forms (15) contained in Cyprus official records as evidence of registrations issued in 1939, 1944, 1947, 1948, 1955 of persons and premises under the Dairies and Cowsheds Regulations of 1938
23. CYTA, 1989 ve 2001 katalogları
24. Christodoulou M. N. And K. Constantinidis, 1987. A Complete Gazetteer of Cyprus (vol. 1), The Cyprus Permanent Committee for the Standardization of Geographical Names, Nicosia, Cyprus.
25. Agricultural and Animal Show in Paphos, 1915a – Announcement
26. Agricultural and Animal Show in Paphos. 1915b – Report from the Director of Agriculture dated 6.12.1915, Cyprus.
27. Lyssi Agricultural Show (1939) – List of Classes, Prize, Money and Conditions of Entry

28. Excerpts from documents contained in Cyprus Official Records concerning government's exercise of control over export of Halloumi cheese from Cyprus in the years 1916, 1917, 1918, 1920, 1921.
29. Anonymous. 1967. Types of cheese and cheese making in Cyprus.
30. Davis, J. G., 1976. Cheese – Manufacturing methods, Vol. III (with illustrations), sayfa 885-891, Churchill Livingstone, London, UK
31. Scott R. 1981. Cheese making practice, page Applied Science Publishers Ltd, London, UK
32. Papademas P., 2000. Halloumi cheese, the Product and its Characteristics. PhD Thesis, Reading University, UK
33. Lawson P. A. et al., 2001. *Lactobacillus cypricasei* sp. nov. isolated from Halloumi cheese. *International J. Of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 51: 45-49.
34. Scott, R. 1986. Cheese making practice. 2nd edition, Elsevier Applied Science Publishers Ltd, Essex, UK.
35. Kıbrıs standardı CYS 94 – 1. Bölüm: taze halloumi için 1985 ve 2. Bölüm: 1985 (olgun) halloumi için.
36. Certificate of Registration (10.04.1990), No 1591489, United States Patent and Trademark Office.
37. Yabancı işaret deklare etmesi (28.12.1998), No 157 (Kolektif), İşaret sunma Dairesi, Kalkınma Bakanlığı, Yunan Cumhuriyeti.
38. European Community Certificate of Registration (14.07.2000), No 001082965 (European Community Trademark). Office for Harmonization in the Internal Market.

39. Doge Leonardo Dona, elyazısı 1556 m.s. Civico Museo di Venezia, codex Dona dale Rose.
40. Papademas P. and R. K. Robinson, 1998. Halloumi cheese: the product and its characteristics. International Journal of Dairy Technology, vol. 51:3
41. Hurbutt J. (2009) World Cheese Book.
42. Papademas P. and R. K. Robinson, 2002. Some volatile plant compounds in Halloumi cheeses made from ovine or bovine milk. Lebensm.-Wiss. uTechnol., 35, 212-516
43. Economides S., E. Georgiades and A. P. Mavrogenis, 1987. The effect of different milks on the yield and chemical composition of Halloumi cheese. Technical Bulletin 90, Agricultural Research Institute, Nicosia
44. Kıbrıs Türk gazetesi Halkın Sesi'nin 11 Ocak 1959 tarihli sayısında Hellim hakkında çıkan haber.
45. Kıbrıs Türk gazetesi Halkın Sesi'nin 29 Mayıs 1959 tarihli sayısında Hellim hakkında çıkan haber
46. Arap ülkelerine ihracat için Hellim Paketleme, Kıbrıslı Türk Firma- AKGOL