

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(2022/C 407/06)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Κοινοποίηση της έγκρισης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης καταγωγής κράτους μέλους

(Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012)

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

EU No: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία του προϊόντος

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. Κρατος μελος στο οποία ανηκει η γεωγραφικη περιοχη

Κύπρος

3. Αρχη του κρατους μελους που κοινοποιει τη συνηθη τροποποιηση

Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

4. Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που εχει/-ουν εγκριθει

Σύμφωνα με το περιεχόμενο του Ενιαίου Εγγράφου και της Προδιαγραφής καθώς και τα επιστημονικά δεδομένα, που τα στηρίζουν, οι εγκριθείσες τροποποιήσεις αφενός δεν επηρεάζουν τα φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και αφετέρου δεν επιδρούν στον δεσμό αυτού με τη γεωγραφική περιοχή. Αυτό καταδεικνύεται και από το γεγονός ότι τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία περιγράφονται στο Ενιαίο Έγγραφο και στην Προδιαγραφή και τα οποία αποδίδονται κυρίως στα χαρακτηριστικά του αιγινού και πρόβειου γάλακτος, συσχετίζονται και συνδέονται με το είδος του γάλακτος, δηλαδή το αιγινό και πρόβειο, αλλά όχι με το γάλα συγκεκριμένων φυλών. Επίσης, κάποια από τα χαρακτηριστικά του αιγινού και πρόβειου γάλακτος που, όπως περιγράφεται στο Ενιαίο Έγγραφο και στην Προδιαγραφή, επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, αποδίδονται στην κατανάλωση της ντόπιας χλωρίδας σε ξηρή ή χλωρή μορφή. Δεν υπάρχει ωστόσο οποιοσδήποτε ισχυρισμός στην Προδιαγραφή και στο Ενιαίο

(¹) EE L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Έγγραφο αλλά ούτε και κάποιο επιστημονικό δεδομένο, το οποίο να συνδέει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim με συγκεκριμένο είδος ζωτροφής ή/και ποσοστό συγκεκριμένης ζωτροφής ή/και με συγκεκριμένο συνδυασμό φυλής (αιγών και προβάτων) με συγκεκριμένο είδος και ποσοστό ζωτροφής. Συνεπώς, οποιοδήποτε αποκλεισμοί φυλών και ποσοστιαίοι περιορισμοί όσον αφορά στις ζωτροφές, πέραν βέβαια αυτών που προνοούνται στη νομοθεσία (Κανονισμός ΕΕ) 664/2014), κατ' ουσία δυσχεραίνουν την εφαρμογή της ΠΟΠ Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim και δεν έχουν οποιοδήποτε θετικό αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος ή/και στην ενίσχυση του δεσμού με την οριοθετημένη περιοχή.

Είναι επιπρόσθετα σημαντικό και το γεγονός ότι, με τις εγκριθείσες τροποποιήσεις, απλοποιείται και η διαδικασία ελέγχου της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές της ΠΟΠ Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, παρέχοντας τη δυνατότητα καλύτερης ιχνηλάτησης.

Στο Ενιαίο Έγγραφο, στο τμήμα 3.3 «Ζωοτροφές και πρώτες ύλες», η δεύτερη παράγραφος κάτω από τον τίτλο «πρώτες ύλες» η οποία αναφέρεται στις φυλές των παραγωγικών ζώων των οποίων το γάλα διατίθεται στην παραγωγή του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim τροποποιείται ως ακολούθως:

«Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχεται από ζώα ντόπιων και άλλων φυλών συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων που εκτρέφονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.»

Επίσης, στο τμήμα 3.3 «Ζωοτροφές του Ενιαίου Εγγράφου η δεύτερη παράγραφος κάτω από τον τίτλο «Ζωοτροφές», τροποποιείται ως ακολούθως:

«Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχονται από ντόπιες και άλλες φυλές ζώων, συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων, τα οποία βόσκουν ολόχρονα με εξαίρεση τις περιόδους εκείνες, που οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν. Στην διατροφή των προβάτων και αιγών το σύνολο των χονδροειδών τροφών είναι ντόπιας παραγωγής (πράσινο χόρτο, σανός, ενσίρωμα, αχυροποκαλάμη και βόσκηση άγριας βλάστησης). Ως συμπληρωματικές ζωοτροφές χρησιμοποιούνται σιτηρά, όπως κριθάρι, αραβόσιτος κ.ά., πρωτεϊνούχες ζωοτροφές, όπως εκχυλισμένο μερικώς αποφλοιωμένο σογιάλευρο, προϊόντα και υποπροϊόντα διαφόρων πρώτων υλών, όπως πίτυρα σιταριού και τέλος ανόργανες ύλες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία».

Οι αυξημένες απαιτήσεις σε γάλα οδήγησαν τους κτηνοτρόφους σε αναζήτηση νέων φυλών με βελτιωμένη παραγωγικότητα και ποιοτικά χαρακτηριστικά γάλακτος. Το γεγονός αυτό, εκ των πραγμάτων, δυσχεραίνει τη διαδικασία ελέγχου και ιχνηλάτησης του γάλακτος που προορίζεται για παραγωγή του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim. Επιπρόσθετως, όσον αφορά τις συμπληρωματικές ζωοτροφές, λόγω του ότι υπάρχει τάση για συμπερίληψη και άλλων σιτηρών και πρωτεϊνούχων ζωοτροφών, ο καθορισμός συγκεκριμένου ποσοστού όσον αφορά το κριθάρι και τα πίτυρα αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα δυσχεραίνοντας σε μεγάλο βαθμό τη διαδικασία ελέγχου.

Ως εκ τούτου, και προκειμένου να απλοποιηθούν και να διευκολυνθούν οι διαδικασίες ελέγχου και να διασφαλίζεται η πλήρης τήρηση των προδιαγραφών θα εφαρμοστούν οι εγκριθείσες τροποποιήσεις.

Περιγραφή προϊόντος

Στο κείμενο θα αναφέρεται πάντοτε η ονομασία «Χαλλούμι», η οποία θα αντιπροσωπεύει τις ονομασίες που δηλώνονται πιο πάνω, δηλαδή:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim».

Το Χαλλούμι παρασκευάζεται και διατίθεται σε δύο τύπους — το φρέσκο και το ώριμο.

Το φρέσκο Χαλλούμι είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται και του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα. Είναι ημίσκληρο και ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι ελαφρά κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, πικάντικη και αλμυρή γεύση. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 46 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 43 % (επί ξηρού) και ανώτατο ποσοστό άλατος 3 %.

Το «ώριμο Χαλλούμι» είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται, του δίνεται το χαρακτηριστικό του σχήμα και αφήνεται να ωριμάσει σε άμμη νορού για τουλάχιστον 40 μέρες. Είναι ημίσκληρο μέχρι σκληρό, λιγότερο ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, με γεύση πικάντικη, αψύ, με ελαφριά πικράδα και είναι πολύ αλμυρό. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 37 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 40 % (επί ξηρού), ανώτατο ποσοστό άλατος 6 % και οξύτητα 1,2 % (υπολογιζόμενη επί ξηρού ως γαλακτικό οξύ).

Το βάρος του Χαλλουμιού κυμαίνεται από 150-350 γραμμάρια.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

EU No: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία(-ες) [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. Κρατος μελος ή τρίτη χώρα

Κύπρος

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Στο κείμενο θα αναφέρεται πάντοτε η ονομασία «Χαλλούμι», η οποία θα αντιπροσωπεύει τις ονομασίες που δηλώνονται πιο πάνω, δηλαδή:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim».

Το Χαλλούμι παρασκευάζεται και διατίθεται σε δύο τύπους — το φρέσκο και το ώριμο.

Το φρέσκο Χαλλούμι είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται και του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα. Είναι ημίσκληρο και ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι ελαφρά κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, πικάντικη και αλμυρή γεύση. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 46 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 43 % (επί ξηρού) και ανώτατο ποσοστό άλατος 3 %.

Το «ώριμο Χαλλούμι» είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται, του δίνεται το χαρακτηριστικό του σχήμα και αφήνεται να ωριμάσει σε άλη νορού για τουλάχιστον 40 μέρες. Είναι ημίσκληρο μέχρι σκληρό, λιγότερο ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, με γεύση πικάντικη, αψύ, με ελαφριά πικράδα και είναι πολύ αλμυρό. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 37 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 40 % (επί ξηρού), ανώτατο ποσοστό άλατος 6 % και οξύτητα 1,2 % (υπολογιζόμενη επί ξηρού ως γαλακτικό οξύ).

Το βάρος του Χαλλουμιού κυμαίνεται από 150-350 γραμμάρια.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή Χαλλουμιού, ισχύουν τα ακόλουθα, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014:

Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχονται από ντόπιες και άλλες φυλές ζώων, συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων, τα οποία βόσκουν ολόχρονα με εξαίρεση τις περιόδους εκείνες, που οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν. Στην διατροφή των προβάτων και αιγών το σύνολο των χονδροειδών τροφών είναι ντόπιας παραγωγής (πράσινο χόρτο, σανός, ενσίρωμα, αχυροποκαλάμη και βόσκηση άγριας βλάστησης). Ως συμπληρωματικές ζωοτροφές χρησιμοποιούνται σιτηρά, όπως κριθάρι, αραβόσιτος κ.ά., πρωτεϊνούχες ζωοτροφές, όπως εκχυλισμένο μερικώς αποφλοιωμένο σογιάλευρο, προϊόντα και υποπροϊόντα διαφόρων πρώτων υλών, όπως πίτυρα σιταριού και τέλος ανόργανες ύλες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία

Το αγελαδινό γάλα προέρχεται από μαυρόασπρες αγελάδες που είναι ενσταυλισμένες και τρέφονται με χονδροειδείς ζωοτροφές, σανούς, ενσίρωμα και αχυροποκαλάμη που παράγονται στην Κύπρο από γηγενή κυρίως χορτοδοτικά φυτά, καθώς και με συμπληρωματικές ζωοτροφές. Συγκεκριμένα, το σιτηρέσιο των αγελάδων συνίσταται από χονδροειδείς ζωοτροφές (35-40 %) (πράσινο χόρτο, σανός, ενσίρωμα, και αχυροποκαλάμη) ντόπιας παραγωγής. Το υπόλοιπο 60-65 % του σιτηρέσιου αποτελείται από συμπληρωματικές ζωοτροφές, που περιέχουν κυρίως κριθάρι, αραβόσιτο, σόγια, και πίτυρα. Από τις συμπληρωματικές ζωοτροφές το 20 % του κριθαριού και των πιτύρων είναι ντόπιας παραγωγής, η δε σόγια και αραβόσιτος εισαγόμενα.

Γάλα (φρέσκο πρόβειο ή αιγινό ή μίγμα αυτών με αγελαδινό γάλα ή χωρίς αυτό), πυτιά (εξαιρουμένης της πυτιάς που προέρχεται από το στομάχι των χοίρων), φρέσκα ή αποξηραμένα φύλλα κυπριακού δυόσμου (*Mentha viridis*) και άλας. Το πρόβειο ή αιγινό γάλα ή μίγμα αυτών πάντοτε πρέπει να υπερέχει ποσοτικά του αγελαδινού γάλακτος. Δηλαδή, δεν είναι επιτρεπτή η χρήση μεγαλύτερης ποσότητας αγελαδινού γάλακτος στην παρασκευή Χαλλουμιού, όταν αυτό χρησιμοποιείται με πρόβειο ή αιγινό ή μίγμα αυτών. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Χαλλουμιού είναι κυπριακό και ολόπαχο. Το γάλα πρέπει να είναι παστεριωμένο ή να έχει θερμοανθεί σε θερμοκρασία πέραν των 65 °C. Το προς τυροκόμηση γάλα δεν επιτρέπεται να υπόκειται σε συμπύκνωση ή να προστίθεται σε αυτό σκόνη γάλακτος ή συμπύκνωμα γάλακτος, καζεϊνικά άλατα, χρωστικές, συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα. Απαγορεύεται επίσης η παρουσία σε αυτό αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων και άλλων επικίνδυνων ουσιών.

Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχεται από ζώα ντόπιων και άλλων φυλών συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων που εκτρέφονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Το αγελαδινό γάλα προέρχεται από μαυρόασπρες αγελάδες που εισήχθησαν σταδιακά στην Κύπρο, αρχίζοντας από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα και είναι πολύ καλά εγκλιματισμένες στις συνθήκες του τόπου.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή πραγματοποιείται η παραγωγή του πρόβειου, αιγινού και αγελαδινού γάλακτος που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του τυριού με την ονομασία «Χαλλούμι». Επίσης, στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή γίνεται η παραγωγή του Χαλλουμιού.

3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η συσκευασία του τυριού με την ονομασία «Χαλλούμι» είναι αναγκαίο να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για τους ακόλουθους λόγους: α) Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής του, το Χαλλούμι θα πρέπει να συσκευαστεί για να αποτραπεί η περαιτέρω ωρίμανσή του, β) η παραγωγική διαδικασία του Χαλλουμιού (παραγωγή-συσκευασία) δεν μπορεί να διακοπεί (continuous production), γ) για λόγους ιχνηλασιμότητας η συσκευασία να γίνεται από τον παραγωγό του προϊόντος με την κατάλληλη σήμανση, δ) για να εκλείψουν οι πιθανότητες παραγωγής του Χαλλουμιού ως προϊόν ΠΟΠ εκτός της επικράτειας της Κύπρου, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα, να εξασφαλίζεται η καταγωγή και να γίνεται ο απαιτούμενος έλεγχος.

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Ως προς τη σύσταση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Χαλλούμι», στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μίγμα γάλακτος, πρέπει στη σήμανση να αναφέρονται τα είδη γάλακτος που συμμετέχουν στο προϊόν κατά φθίνουσα σειρά ποσοστιαίας αναλογίας.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Διοικητικά όρια των επαρχιών Λευκωσίας, Λεμεσού, Λάρνακας, Αμμοχώστου, Πάφου και Κερύνειας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες: Το κλίμα της Κύπρου είναι μεσογειακό με κύρια χαρακτηριστικά το θερμό/ξηρό καλοκαίρι και τον ήπιο/βροχερό χειμώνα. Παράλληλα, η μορφολογία του εδάφους έχει πολύ σημαντικό ρόλο αφού οι ορεινοί όγκοι του νησιού δέχονται ψηλή σχετικά βροχοπτώση και επηρεάζουν υδρολογικά και περιβαλλοντικά και τις χαμηλότερες περιοχές του νησιού με τους πολυάριθμους χειμάρρους και τις πηγές που τους τροφοδοτούν για αρκετούς ακόμα μήνες μετά που θα σταματήσουν οι βροχές. Επιπρόσθετα, η Κύπρος σε σχέση με το μέγεθός της, έχει μια από τις πιο πλούσιες χλωρίδες στο μεσογειακό χώρο, λόγω της γεωλογικής της δομής, των κλιματικών συνθηκών, της γεωγραφικής της θέσης, της θάλασσας που την περιβάλλει και της τοπογραφικής της διαμόρφωσης (Τσιντιδής και άλλοι, 2002). Η χλωρίδα της Κύπρου περιλαμβάνει 1 908 διαφορετικά είδη φυτών, από τα οποία τα 140 είναι ενδημικά, δηλαδή απαντώνται μόνο στην Κύπρο (Τμήμα Δασών, 2004). Τέλος, οι ντόπιες φυλές ζώων γαλακτοπαραγωγής στην Κύπρο περιλαμβάνουν το ντόπιο παχύουρο πρόβατο, το οποίο είναι καλά προσαρμοσμένο στο ξηρό κλίμα και τις ψηλές θερμοκρασίες της γεωγραφικής περιοχής, καθώς και τις ντόπιες φυλές αίγας Μαχαίρα και αίγας Πισσοურიού. Επίσης, τόσο το πρόβατο Χίου όσο και η αίγα Δαμασκού (τα οποία εισήχθησαν τις δεκαετίες του 1950 και 1930, αντίστοιχα) αποτελούν κυπριακού τύπου ζώα αφού μέσα από μακροχρόνιο εθνικό πρόγραμμα επιλογής, έχουν διαφοροποιηθεί σε σχέση με μορφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά από τους πληθυσμούς προέλευσής τους.

Ανθρώπινοι παράγοντες: Με βάση ιστορικές αναφορές, η παραγωγή του Χαλλουμιού στην Κύπρο ήταν γνωστή από παλαιότερων χρόνων. Σε κώδικα που περιέχει πέντε χειρόγραφα για την ιστορία της Κύπρου και φυλάσσεται στη βιβλιοθήκη του Δημοτικού Μουσείου Correr της Βενετίας, βρίσκεται η παλαιότερη ως σήμερα γραπτή αναφορά για το Χαλλούμι ως «calumi», η οποία φέρει χρονολογία 1554 μ.Χ. Διάφορες αναφορές στο Χαλλούμι γίνονται και αργότερα, συμπεριλαμβανομένης και αυτής του αρχιμανδρίτη Κυπριανού το 1788 μ.Χ.

Η σημαντικότητα του Χαλλουμιού στη ζωή των κατοίκων της Κύπρου είναι εμφανής τόσο μέσα από την τέχνη (ποίηση, λογοτεχνία), όσο και μέσα από τη θέση που κατείχε σε γεωργικές εκθέσεις (Λύση, 1939). Στον κατάλογο τάξεων και χρηματικών βραβείων και των όρων συμμετοχής της πιο πάνω έκθεσης, ο οποίος εκδόθηκε τόσο στην ελληνική, όσο και στην τουρκική γλώσσα, αναφέρονται τα προϊόντα, που μπορούν να συμμετάσχουν στον διαγωνισμό. Για το «Χαλλούμι» η ονομασία στην τουρκική είναι «Hellim». Οι Τουρκοκύπριοι παραγωγοί Χαλλουμιού χρησιμοποιούν και τις δύο ονομασίες του παραδοσιακού μας προϊόντος ή μόνο την ονομασία «Hellim». Υπάρχει πληθώρα στοιχείων που τεκμηριώνουν ότι οι δύο ονομασίες «Χαλλούμι» και «Hellim» προσδιορίζουν το ίδιο παραδοσιακό προϊόν της Κύπρου, για το οποίο χρησιμοποιούνται και οι δύο πιο πάνω ονομασίες (Εφημερίδα Halkin Sesi 1959 και 1962 και συσκευασίες προϊόντος για εξαγωγή με την χρήση και των δύο ονομασιών).

Η σχέση του προϊόντος με τους κατοίκους φαίνεται και από το γεγονός ότι σήμερα αρκετές οικογένειες της Κύπρου έχουν το επώνυμο «Χαλλούμας», «Χαλλουμά», «Χαλλουμάκης», «Χαλλούμης».

Το Χαλλούμι κατείχε από παλιά σημαντικό ρόλο στη διατροφή των Κυπριών (Bevan, 1919· Pitcairn, 1934· Ζυγούρης, 1952) και κάλυπτε ολόχρονα τις ανάγκες της κυπριακής οικογένειας. Το Χαλλούμι ήταν «ο ειδικής κατασκευής περίφημος τυρός της Κύπρου», ένα από τα συνηθέστερα προσφάγια κάθε κυπριακού σπιτιού και ήταν απαραίτητο για κάθε γεωργική οικογένεια (Ξιούτας, 2001). Παράλληλα με την τοπική κατανάλωση, το Χαλλούμι εξαγόταν από παλιά σε διάφορες χώρες του κόσμου (αρχιμ. Κυπριανός, 1788), συμπεριλαμβανομένων της Αιγύπτου, Συρίας, Ελλάδας, Τουρκίας, Παλαιστίνης, Γαλλίας, Σουδάν, Ην. Βασιλείου, Αμερικής, Αυστραλίας και Κίνας (Dawe, 1928).

Όσον αφορά την παραγωγική διαδικασία του «Χαλλουμιού», αυτή είναι μοναδική, ειδικά όσον αφορά το ψήσιμο του προϊόντος σε υψηλή θερμοκρασία για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, το δίπλωμα και την προσθήκη κυπριακού δυόσμου. Το ψήσιμο στο οποίο υποβάλλεται το τυρόπηγμα είναι πολύ σημαντικό αφού, με βάση σχετική έρευνα, συνεισφέρει στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Συγκεκριμένα, η υψηλή θερμική επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται το τυρόπηγμα προκαλεί τη δημιουργία ψηλών επιπέδων μερικών από τις πιο βασικές χημικές ενώσεις που σχετίζονται με τη γεύση του Χαλλουμιού. Μερικές από τις ενώσεις αυτές ανήκουν στην κατηγορία των λακτονών (lactones), όπως η δ-δωδεκαλακτόνη (χαρακτηρίζεται από φρουτώδη οσμή — fruity flavour) και η δ-δεκαλακτόνη (χαρακτηρίζεται από κρεμώδη γεύση — creamy flavour). Επίσης, μερικές ενώσεις ανήκουν στην κατηγορία των μεθυλ-κετόνων οι οποίες χαρακτηρίζονται από γαλακτώδες άρωμα (milk-like flavour) (Parademas P., 2000).

Το δίπλωμα του τυροπήγματος κατά την παραδοσιακή διαδικασία είναι πολύ χαρακτηριστικό, κάνοντας το Χαλλούμι ίσως και το μοναδικό διπλωμένο τυρί. Το δίπλωμα καθιερώθηκε για το λόγο ότι παραδοσιακά διευκόλυε την τοποθέτηση των τυριών μέσα στο δοχείο όπου διατηρούνταν χύμα σε νορό. Επίσης, συνήθιζαν να τοποθετούν τα φύλλα του δυόσμου μεταξύ των φύλλων του τυροπήγματος (κατά το δίπλωμα) έτσι ώστε αυτός να συγκρατείται και να προσδίδει το χαρακτηριστικό του άρωμα στο τελικό προϊόν. Η χρήση του δυόσμου (*Mentha viridis*) κατά το δίπλωμα του Χαλλουμιού προσδίδει το χαρακτηριστικό άρωμα στο τελικό προϊόν, λόγω της παρουσίας των τερπενίων *pulegone* («τερπένιο του δυόσμου») και *carvone* (Parademas and Robinson, 1998). Η διαδικασία παραγωγής αποτελεί γνώση των τοπικών παραγωγών του προϊόντος.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι ιδιαιτερότητες του προϊόντος περιλαμβάνουν:

- α) Την ιδιότητά του να μην απλώνει/λιώνει σε ψηλές θερμοκρασίες (μπορεί να καταναλωθεί όχι μόνο ως έχει αλλά και τηγανητό, στη σχάρα, κτλ.)
- β) τη θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος σε ορό γάλακτος σε θερμοκρασία άνω των 90 °C για τουλάχιστον 30 λεπτά, η οποία και αποτελεί μοναδικότητα της παραγωγικής του διαδικασίας και συμβάλλει στις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος·
- γ) το δίπλωμα, το οποίο του δίνει το χαρακτηριστικό του σχήμα·
- δ) τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (με οσμή και γεύση χαρακτηριστική· έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου και οσμή ζώου, πικάντικη και αλμυρή γεύση) που οφείλονται κυρίως στο αιγινό και πρόβειο γάλα, λόγω της διατροφής των ζώων, στο δυόσμο που προστίθεται κατά τη διαδικασία παρασκευής του προϊόντος και στις πτητικές ουσίες που δημιουργούνται κατά την διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας του τυροπήγματος σε ορό γάλακτος· και

- ε) τον παραδοσιακό του χαρακτήρα αφού το προϊόν αυτό ιστορικά παραγόταν στην Κύπρο, ακολουθώντας την παραδοσιακή μέθοδο που μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά και αποτελεί σήμερα τοπική γνώση των παραγωγών του.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Ο δεσμός του Χαλλουμιού με τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής προκύπτει από τον ιδιάζοντα χαρακτήρα του μεσογειακού κλίματος του νησιού. Η βλάστηση που καταναλώνουν τα ζώα γαλακτοπαραγωγής διέρχεται από το στάδιο της χλωρής νομής στο στάδιο της ημίξηρης και τελικά της ξηρής τροφής ακολουθώντας τις χαρακτηριστικές φάσεις του ξηροθερμικού κλίματος του νησιού. Από τα ενδημικά φυτά της Κύπρου, ένας μικρός αριθμός καταναλώνεται από τα ζώα γαλακτοπαραγωγής. Η τοπική βλάστηση της Κύπρου, η οποία καταναλώνεται είτε σε χλωρή είτε σε ξηρή μορφή από τα ζώα, επηρεάζει αποφασιστικά την ποιότητα του γάλακτος και κατά συνέπεια τα ειδικά χαρακτηριστικά του Χαλλουμιού (Papademas, 2000). Ο βάκιλος *Lactobacillus cyrgicasei* (Λλακτοβάκιλλος από κυπριακό τυρί), ο οποίος έχει απομονωθεί μόνο στο κυπριακό Χαλλούμι, αποδεικνύει τη σύνδεση της μικροχλωρίδας του νησιού με το προϊόν (Lawson et al., 2001). Επίσης, η προσθήκη του κυπριακού δυόσμου ενισχύει περαιτέρω το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση του προϊόντος. Τέλος, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, και ειδικά η γεύση και η οσμή του, επηρεάζονται επίσης από το είδος του γάλακτος, λόγω της παρουσίας συγκεκριμένων λιπαρών οξέων, χαμηλού μοριακού βάρους, στο πρόβειο και αιγινό γάλα και από τις πτητικές ουσίες που δημιουργούνται κατά την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.

Αναφορικά με τον δεσμό των ανθρώπινων παραγόντων με το προϊόν, το Χαλλούμι θεωρείται παραδοσιακό για την Κύπρο, αφού, όπως έχει περιγραφεί στο σημείο 5.1, κατείχε πολύ σημαντική θέση από τα παλιά χρόνια στη ζωή και διατροφή των κατοίκων, τόσο των Ελληνοκυπρίων όσο και των Τουρκοκυπρίων και η διαδικασία παραγωγής του μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά. Παράλληλα, τόσο το χαρακτηριστικό του διπλωμένο σχήμα, όσο και η ιδιότητά του να μη λιώνει σε ψηλές θερμοκρασίες οφείλονται στην παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής που μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>
