

TEK BELGE

“ΧΑΛΛΟΥΜΙ/ HALLOUMİ / HELLİM”

Meşne İsmi Korumalı (X) Coğrafi İşaret ()

1. AD(LAR)

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim»

İki ad hem birlikte, hem de ayrı olarak kullanılabilir.

2. ÜYE ÜLKE VEYA AB ÜYESİ OLMAYAN ÜÇÜNCÜ ÜLKE KIBRIS

3. TARIMSAL ÜRÜNÜN VEYA GIDA MADDESİNİN TANIMI

3.1 Ürün tipi

1.3. sınıf PEYNİRLER

3.2 1. paragraftaki adı taşıyan ürünün tanımı

İşbu metinde her zaman “HALLOUMİ” adı kullanılacaktır ki bu ad aşağıdaki adları da temsil edecektir:

«Χαλλούμι» (Halloumi) ve “Hellim”

Halloumi, taze ve olgun olmak üzere iki değişik tipte üretilmekte ve pazarlanmaktadır.

Taze Halloumi, sütün peynir mayası (rennet) ile pıhtılaşmasından gelen peynir pıhtısından üretilen bir üründür. Pişiriliyor ve ona karakteristik şekli veriliyor. Halloumi yarı-sert ve elastiki, katlanmış veya katlanmamış (dikdörtgen veya yarım daire şeklinde), açık sarıya kadar beyaz renkli ve tutarlı; kolayca dilimlenebilmektedir. Halloumi'nin 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 ve tuzlu. Azami nem yüzdesi %52, Azami yağ yüzdesi: kuru madde üzerinden %43, Azami tuz yüzdesi %3 olmalı.

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. Yarı sert veya sert, daha az elastiki, katlanmış veya katlanmamış (dikdörtgen veya yarım daire şeklinde), açık sarıya kadar beyaz renkli ve tutarlı; kolayca dilimlenebilmektedir. 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. Azami nem yüzdesi %37, Azami tuz yüzdesi %6, Asgari yağ yüzdesi: kuru madde üzerinden en az %40, Azami asidi: Süt asidi (laktik asit) olarak kuru madde üzerinden ise %1,2 olmalı.

Hallouminin ağırlığı 150 – 1200 gram arasında olabilmektedir.

3.3 Hayvan Yemleri (sadece hayvansal kaynaklı ürünler için) ve Ham maddeler (sadece işlenmiş ürünler için)

Süt (çiğ koyun veya keçi sütü veya bunların inek sütüyle karışımı veya inek sütüyle karışmadan), peynir mayası (domuzların midelerinden gelen rennet /peynir mayası/ hariç), taze veya kuru Kıbrıs nane yaprakları (*Mentha viridis*) ve tuz. **Koyun veya keçi sütü ya da bunların karışımı daima inek sütünden niceliksel olarak üstün olmalı.** Yani, Hallouminin üretiminde inek sütü de koyun veya keçi sütü veya bunların karışımı ile birlikte 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 derecesinde ısıtılmış olabilir. Hallouminin yapımı için kullanılacak olan süt koyulaştırılmayacak, ona süt tozu, süt konsantresi, kazeinatlar, boyalar, koruyucular veya diğer katkı maddeleri eklenemeyecektir. Ayrıca, antibiyotik, pestisit ve diğer tehlikeli maddelerin varlığı da yasaktır.

Koyun ve keçi sütü, tanımlanan coğrafi bölgede yetiştirilen melez ırklar da dahil olmak üzere yerel ve diğer ırklardan hayvanlardan elde edilir.

İnek sütü, geçen yüzyılın başından itibaren kademeli olarak Kıbrıs'a getirilen ve yerel koşullara çok iyi uyum sağlamış olan siyah ve beyaz ineklerden elde edilmektedir.

Hayvan yemleri (sadece hayvansal menşeli rnler)

Hallouminin retiminde kullanılan süt için (AB)664/2014 No'lu Yönetmelik hükümlerine hanel getirmeksizin aşağıdakiler geçerlidir:

Koyun ve keçi sütü, hava koşullarının izin vermediği dönemler dışında tüm yıl boyunca otlayan melezler de dahil olmak üzere yerel ve diğer cins hayvanlardan elde edilmektedir. Koyun ve keçilerin beslenmesinde tüm kaba yem yerel olarak üretilmektedir (yeşil ot, saman, silaj, saman ve yabani otlatma). Tamamlayıcı yemler arasında arpa, mısır vb. tahıllar, ekstrakte edilmiş kısmen kabuklu soya küspesi gibi protein yemleri, buğday kepeği gibi çeşitli hammaddelerin ürünleri ve yan ürünleri ve son olarak mineraller, vitaminler ve iz elementler yer almaktadır.

İnek sütü, yetiştirilen ve Kıbrıs'ta yerli yem bitkilerinden üretilen kaba yem, saman, silaj ve saman balsamının yanı sıra ek yemle beslenen ineklerden elde edilir. Özellikle ineklerin rasyonu, yerel olarak üretilen kaba yemlerden (yeşil ot, saman, silaj ve saman balsamı) oluşmaktadır. Rasyonun geri kalanı, ağırlıklı olarak arpa, mısır, soya ve kepek içeren tamamlayıcı yemden ve ekstrakte edilmiş kısmen kabuklu soya küspesi, buğday kepeği gibi çeşitli hammaddelerin ürünleri ve yan ürünleri ve son olarak mineraller, vitaminler ve eser elementler gibi diğer protein yemlerinden oluşur.

3.4. Üretim tanımlanan coğrafi bölgede geerleştirilmesi gereken belirli aşamaları

Halloumi adıyla bilinen peynirin üretiminde hammadde olarak kullanılan koyun, keçi ve inek sütünün rimi tanımlanan coğrafi

bölgede gerçekleştirilmektedir. Ayrıca, Hallouminin üretimi ve de paketlenmesi/ ambalajlanması, tanımlanan coğrafi bölgede yapılmaktadır.

3.5. Tescilli ismin atıfta bulunduğu ürünün parçalama, öğütme, paketlenmesi vb. için özel kurallar.

Halloumi adıyla bilinen peynirin paketlenmesi ve paketlenmiş peynirin uygulandığı yerlerde ısıtma işlemi aşağıdaki sebeplerden dolayı tanımlanan coğrafi bölgede yapılmalıdır: a) Halloumi, daha fazla olgunlaşmamasın diye üretiminin sürecinin hemen sona ermesinden sonra paketlenmelidir; b) Hallouminin üretim süreci (üretim – paketlenme – herhangi bir ısıtma işleme) durdurulamaz (continuous production); c) İzlenebilirlik amacıyla paketlenme, ürünün üreticisi tarafından uygun etiketlerle yapılmalıdır; ç) Kalitesini sağlamak için Hallouminin MAK (Menşei adı korunan) ürün olarak Kıbrıs dışında potansiyel üretimi ortadan kaldırılmak için, köken sağlanmalı ve istenen kontrol olmalıdır.

3.6. Tescilli ismin atıfta bulunduğu ürünün etiketlenmesi için özel kurallar

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.

4. COĞRAFİ BÖLGENİN ÖZETLENMİŞ TANIMI

Lefkosia (Lefkoşa), Lemesos (Limasol), Larnaka, Ammohostos (Mağusa), Pafos (Baf) ve Kyrenia (Girne) ilçelerinin (kazalarının) idari sınırları

5. COĞRAFİ BÖLGE İLE BAĞLANTI

5.1 Coğrafi bölgenin özelliği

Fiziki faktörler: Kıbrıs'ın iklimi Akdeniz iklimidir ve özellikleri, sıcak ve kurak yazlar ve ılık ve yağışlı kışlardır. Paralel olarak, arazinin şekli

ve toprak morfolojisi önemli bir role sahiptir, çünkü adanın dağ masiflerine yağın nispeten yüksek yağışlar, yağmurların dinmesinden birkaç ay sonra da beslenen çok sayıda yel yatağı yoluyla adanın alçak bölgelerini hidrolojik ve çevresel açıdan etkilemektedir. Ayrıca, büyüklüğü açısından, jeolojik yapısı, iklim koşulları, coğrafi konumu, onu çevreleyen deniz ve topografyası nedeniyle Kıbrıs'ın Akdeniz bölgesinin en zengin floralarından birine sahiptir. (Tsintidis ve başkaları, 2002). Kıbrıs'ın bitki varlığı, 140 adedi endemik olmak üzere (yani sadece Kıbrıs'ta bulunabilen) 1908 farklı bitki türü içermektedir. (Ormanlar Dairesi, 2004) Son olarak, Kıbrıs'taki yerli süt ırkları, coğrafi bölgenin kuru iklimi ve de yüksek sıcaklıklarına iyice alışmış yerli yağlı kuyruklu koyunu ve de yerli Maheras keçisi ve Pissuri keçisini içermektedir. Ayrıca, hem Sakız koyunu, hem de Şam keçisi (ki Kıbrıs'a sırasıyla 50'liler ve 30'lularda getirildi) uzun vadeli ulusal seçim programı yoluyla morfolojik ve üretken özellikleri açısından köken nüfusundan uzaklaşıp birer Kıbrıs tipi oluşturmaktadır.

Beşeri faktörler: Tarih kaynaklarına göre, Halloumi 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. 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. Halloumi ile ilgili olarak, 1788 yılı

tarihli Arhimandrit (Başpapaz) Kiprianos'un ki de dâhil olmak üzere, daha sonra da referanslar yapılmıştır.

Hallouminin Kıbrıs sakinlerinin yaşamlarındaki önemi, hem sanat (şiir, edebiyat), hem de tarım fuarlarındaki (Lisi, 1939) konumu ile belli olur. Sözü geçen fuarın hem Rumca, hem de Türkçede yayınlanan sınıf ve ödül kataloglarında ve katılım koşullarında yarışmaya katılabilen ürünler belirtilmektedir. "Halloumi"nin Türkçesi "hellim". 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. (Halkın sesi gazetesi, 1959 ve 1962; ve ihracat edilmek üzere hazırlanan ve üzerinde her iki adı bulunan ürün ambalajları). Ürünün sakinler ile bağlantısı, bugün Kıbrıs'ta birçok ailenin "Hallumas", "Halluma", Hallumakis", Hallumis" soyadını taşıdığına görülmektedir.

Hallouminin eskiden beri (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Ziguris, 1952) Kıbrıslıların beslenmesinde önemli rolü varmış; Kıbrıs ailesinin ihtiyaçlarını yıl boyunca karşılamış. Halloumi, "Kıbrıs'ın ünlü peyniri", Kıbrıs'ın hiçbir evinden eksik olmayan bir meze, her çiftçi ailesinin ihtiyacı olduğu bir yiyecekti. (Ksyutas, 2001). Yerel tüketim amacıyla kırsal evlerde üretilirdi ve, beslenme ihtiyaçlarını karşılamaktan başka, sakinler, ve özellikle de sütlerini bir araya götürerek sırasıyla ürünü üreten kadınlar arasında bir sosyal dayanışma ve sosyalleşme pratiği oluşturmaktaydı. (Ksyutas, 2001; İkonomidis, 2004). Yerel tüketimin yanı sıra, Halloumi eskiden beri dünyanın çeşitli ülkelerine ihraç edilmekteydi. (Başpapaz Kiprianos, 1788); bunların bazıları Mısır, Suriye, Yunanistan, Türkiye, Filistin, Fransa, Sudan, Birleşik Krallık, Amerika, Avustralya ve Çin (Dawe, 1928). İhracat, bugüne kadar, Kıbrıs toplumlarının buldukları ülkelere de dâhil, çok büyük ölçüde devam etmektedir.

"Hellim "in üretim sürecine gelince, özellikle ürünün belirli bir süre boyunca yüksek sıcaklıkta kavrulması, katlanması ve Kıbrıs nanesinin eklenmesi açısından benzersizdir. Araştırmalara göre, lorun pişirilmesi çok önemlidir çünkü ürünün organoleptik özelliklerine katkıda bulunur. Özellikle lorun tabi tutulduğu yüksek ısı işlem, Hellim'in tadıyla ilişkili en önemli kimyasal bileşiklerden bazılarının yüksek seviyelere çıkmasına neden olmaktadır. Bu bileşiklerden bazıları d-dodekalakton (meyvemsi bir tat ile karakterize edilir) ve d-dekalakton (kremi bir tat ile karakterize edilir) gibi laktonlar kategorisine aittir ve bazı bileşikler süt benzeri bir tat ile karakterize edilen metil ketonlar kategorisine aittir (Papademas P., 2000).

Geleneksel işlem sırasında telemenin katlanması çok karakteristiktir ve Hellim'i belki de tek katlanmış peynir yapar. Katlama, geleneksel olarak peynirlerin bir noro içinde toplu halde tutuldukları kaba yerleştirilmesini kolaylaştırdığı için uygulamaya konmuştur. Nane yapraklarını lorun yaprakları arasına (katlama sırasında) yerleştirmek de gelenekseldir, böylece nane tutulur ve bitmiş ürüne karakteristik aromasını verir. Hellimin katlanmasında nane (*Mentha viridis*) kullanımı, pulegone ('nane terpeni') ve carvone terpenlerinin varlığı nedeniyle bitmiş ürüne karakteristik bir aroma verir (Papademas ve Robinson, 1998). Üretim süreci, ürünün yerel üreticilerinin bilgi birikimidir.

5.2 Ürünün özellikleri

Ürünün özellikleri şunlardır:

- a) Yüksek sıcaklığa maruz kaldığında yayılmama ve erimeme özelliği; Bu özelliğinden dolayı sade olarak tüketilebilmesinin yanı sıra tava, ızgara ve benzeri yöntemlerle pişirilerek de tüketilebilme ayrıcalığına sahiptir.
- b) Peynir pıhtısı (baskıdan alınan halloumiler) noru alınmış ve 90°C'nin üzerinde ısıtılan peynir altı suyu içinde en az 30 dakika bekletilerek "hallouminin pişirilme" işlemi; bu işlem, üretim sürecinin benzersizliklerinden birini oluşturmaktadır ve ürünün karakteristik organoleptik özelliklerine katkıda bulunmaktadır.
- c) Özel biçimini veren katlama.

- d) Başlıca koyun ve keçi sütünün, ürünün üretim süreci boyunca eklenen nanenin ve peynir pıhtısının peynir altı suyu içinde “pişirme” işleminin sırasında yaratılan uçucu maddelerin sayesinde kazandığı organoleptik özellikleri (karakteristik kokusu ve tadı – güçlü süt/ peynir altı suyu kokusu, nane aroması ve tadı ve de hayvan kokusu, baharatlı ve tuzlu tadı).
- e) Geleneksel karakteri, çünkü işbu ürün geleneksel olarak Kıbrıs'ta, kuşaktan kuşağa aktarılan ve bugün üreticilerinin yerel bilgisini oluşturan geleneksel bir yöntem kullanılarak üretilirdi.

5.3 Coğrafi bölgeyi ürünün kalitesi veya özellikleriyle (MAK için) veya belli kalitesi, ünü ya da başka özellikleriyle (ÇİK için) bağlayan nedensel ilişki

Hallouminin coğrafi bölgenin çevresel özellikleriyle bağlantısı, Adanın Akdeniz ikliminin özgüllüğünden kaynaklanmaktadır. Süt hayvanlarının yediği yem bitkileri, adanın kuru ve sıcak ikliminin karakteristik dönemlerini izleyerek yeşil yem aşamasından yarı kurak ve sonra da kuru gıda aşamasına geçmektedir. Süt hayvanları tarafından tüketilen Kıbrıs'ın yerli bitkileri az sayıda. Hayvanlar tarafından ya yeşil yem olarak, ya da kuru gıda olarak tüketilen Kıbrıs'ın yerli bitkileri, ciddi derecede sütün kalitesini, ve dolayısıyla da, Hallouminin spesifik özelliklerini etkilemektedir. (Papademas, 2000) Sadece Kıbrıs Halloumisinde bulunan “Lactobacillus cypricasei” basili, ürün ile adanın mikroflorası arasındaki bağlantıyı gösterip kanıtlamaktadır. (Lawson et al., 2001) Ayrıca, Kıbrıs nanesinin eklenmesiyle ürünün özel aroması ile tadı güçlendirilmektedir. Bunun yanı sıra, ürünün organoleptik özellikleri ve özellikle de onun tadıyla kokusu, koyun ve keçi sütünde düşük molekül ağırlıklı spesifik yağ asitlerinin bulunmaları nedeniyle sütün tipi ve üretim süreci sırasında yaratılan uçucu maddelerden etkilenmektedir.

İnsan faktörlerinin ürün ile bağlantısına gelince, Halloumi Kıbrıs için geleneksel sayılmaktadır, çünkü, paragraf 5.1'de açıklandığı gibi, eskiden beri hem Kıbrıslı Rumlar, hem de Kıbrıslı Türklerin, yani

bütün sakinlerin hayatı ve beslenmesinde önemli bir rolü vardı ve üretim süreci kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Paralel olarak, hem özel çift katlı şekli, hem de yüksek sıcaklığa maruz kaldığında yayılmama ve erimeme özelliği, bugüne kadar kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel üretim sürecine bağlı.