
**ΕΓΓΡΑΦΟ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ)**

(άρθρο 7, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1151/2012)

1. Ονομασία που πρέπει να προστατεύεται ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη

Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias

2. Περιγραφή του προϊόντος

Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias είναι λευκά τυριά μαλακού έως ημίσκληρου τύπου που παρασκευάζονται νωπό αιγινό γάλα που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, πτυιά (εξαιρουμένης της πτυιάς που προέρχεται από το στομάχι των χοίρων) και αλάτι.

Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias ωριμάζουν μέσα σε άλμη ορού για τουλάχιστο σαράντα (40) ημέρες από το χρόνο παραγωγής τους προτού να είναι διαθέσιμα προς κατανάλωση. Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias διατίθενται στην αγορά σε διάφανη συσκευασία που περιέχει πολλά τεμάχια τυριών μαζί τα οποία καλύπτονται από άλμη ορού. Λόγω του ακανόνιστου σχήματος τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias παρουσιάζουν ένα εύρος διακύμανσης στο βάρος κάθε τεμαχίου που κυμαίνεται από 20 έως 80 γραμμάρια περίπου.

Φυσικά χαρακτηριστικά:

Χαρακτηρίζονται από το βοτσαλωτό τους σχήμα, το κατάλευκο τους χρώμα και τις ακανόνιστου μεγέθους τρύπες στην επιφάνεια τους, που προσδίδουν μια τραχεία όψη στα τεμάχια των τυριών Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias (**Παράρτημα Χ**).

Χημικά χαρακτηριστικά:

- Λίπος επί ξηρού: ελάχιστο 43%
- Υγρασία: μέγιστο 56%
- Αλάτι: μέγιστο 4,5%

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias έχουν μαλακή έως ημίσκληρη και σχετικά εύθρυπτη υφή με χαρακτηριστικές τρύπες ανόμοιου μεγέθους και σχήματος. Η γεύση τους χαρακτηρίζεται από μια υπόξινη φρεσκάδα, με άρωμα λεμονιού και ελαφρώς αλμυρή.

3. Καθορισμός της γεωγραφικής περιοχής που οριοθετείται σε σχέση με τον δεσμό

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή ορίζεται στα διοικητικά όρια των κοινοτήτων Κάτω Πύργος Τηλλυρίας, Πηγαΐνια, Παχύαμμος, Πάνω Πύργος Τηλλυρίας και Μοσφίλι. (**Παράρτημα ΙΙΙ**). Οι κοινότητες αυτές ανήκουν στην περιοχή Τηλλυρίας.

4. Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 ή 2

Οι παραγωγοί τηρούν,

(α) αρχείο παραλαβής πρώτων υλών (αιγινό γάλα, πτυιά και αλάτι) που περιλαμβάνει την ημερομηνία, την ποσότητα και τα στοιχεία του προμηθευτή,

(β) στοιχεία τα οποία τεκμηριώνουν επακριβώς την παραγωγική διαδικασία και περιλαμβάνουν κατ' ελάχιστο,

- τις απαιτούμενες θερμοκρασίες και χρόνους παρασκευής σύμφωνα με το διάγραμμα ροής παραγωγής (**Παράρτημα II**),
- την ημερομηνία έναρξης και ολοκλήρωσης της διαδικασίας παραγωγής και ωρίμανσης του προϊόντος
- την τελική παραγωγή σε βάρος προϊόντος μετά την ωρίμανση ανά παρτίδα

(γ) κατάσταση πωλήσεων σε βάρος, τύπο συσκευασίας, ημερομηνία πώλησης και στοιχεία αγοραστή.

5. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος και, κατά περίπτωση, των γνήσιων και πάγιων τοπικών μεθόδων, καθώς και πληροφορίες σχετικά με τη συσκευασία, εφόσον το αποφασίσει η αιτούσα ομάδα και αιτιολογήσει επαρκώς γιατί το συγκεκριμένο προϊόν πρέπει να συσκευάζεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, προκειμένου να διασφαλισθεί η ποιότητα, η καταγωγή ή ο έλεγχος

Η διαδικασία παραγωγής παρουσιάζεται επίσης σχηματικά στα **Παράρτηματα I και II**.

Παραλαβή και προετοιμασία (στάδιο 1 και 2)

Γίνεται η παραλαβή του νωπού γάλακτος το οποίο φιλτράρεται και παστεριώνεται ή θερμαίνεται στους 65 °C για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Διαδικασία πήξης (στάδια 3 και 4)

Αφού το γάλα κρυώσει, προστίθεται η πτυιά σε αναλογία 1γρ. προς 8-10 λίτρα γάλα. Το μείγμα αφήνεται για 12 έως 15 λεπτά μέχρι να γίνει η πήξη και ο σχηματισμός του τυροπήγματος. Στη συνέχεια, το τυρόπηγμα κόβεται, πιέζεται και αναμιγνύεται για να πήξει ομοιόμορφα και να δημιουργηθεί μια συμπαγής μάζα.

Επεξεργασία του τυροπήγματος (στάδιο 5)

Μετά το πήξιμο, το τυρόπηγμα τοποθετείται με πολύ ελαφριά πίεση σε ταλάρια (ή απλή ανακίνηση των ταλαριών) και αφήνεται να στραγγίσει η περίσσεια του ορού γάλακτος για 15 λεπτά περίπου με αποτέλεσμα το μείγμα να μορφοποιηθεί και να γίνει πιο συνεκτικό. Τα ταλάρια είναι ψηλά και τρυπητά με κυλινδρικό σχήμα.

Κοπή και ξηρή αλάτιση τεμαχίων τυροπήγματος (στάδιο 6)

Το τυρόπηγμα αφαιρείται από τα ταλάρια και κόβεται σε ροδέλες (πάχους περίπου 3-8 εκατοστών) και έπειτα οι ροδέλες τεμαχίζονται σε τέσσερις (4) φέτες. Οι φέτες τοποθετούνται σε ανοικτά δοχεία και αλατίζονται ελαφρώς σε όλη την επιφάνειά τους.

Ετοιμασία άλμης ορού και παραμονή των τεμαχίων τυροπήγματος για 48 ώρες (στάδια 7 και 8)

Ο ορός γάλακτος από τον οποίο αφαιρέθηκε προηγουμένως το τυρόπηγμα, αναθερμαίνεται σε θερμοκρασία 95°C για να ξεχωρίσει και να αφαιρεθεί η αναρή. Αφού κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου (γύρω στους 20-25°C) προστίθεται αλάτι σε αναλογία 1-3% και χύνεται σε αβαθή δοχεία με τις φέτες τυροπήγματος έτσι ώστε αυτές να διαβρέχονται πλήρως. Οι φέτες τυροπήγματος παραμένουν εκεί για 48 ώρες ώστε να απορροφήσουν άλμη ορού και να διογκωθούν όσο απαιτηθεί (να 'πνάσουν' κατά τους τοπικούς παραγωγούς) χωρίς οποιοδήποτε περιορισμό ο οποίος θα μπορούσε να συμπιέσει τις φέτες τυροπήγματος με τρόπο που να κολλήσουν μεταξύ τους.

Ωρίμανση / συσκευασία (στάδιο 9)

Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias τοποθετούνται σε διάφανες συσκευασίες και διαβρέχονται πλήρως από την προαναφερόμενη άλμη ορού. Τα δοχεία με τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias αποθηκεύονται σε σκιερό και δροσερό μέρος (κάτω των 25°C) για τουλάχιστον 40 ημέρες ώστε να ωριμάσουν.

Η αναγκαιότητα διατήρησης του ακανόνιστου σχήματος αλλά και η εύθραπτη υφή του προϊόντος Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias καθιστούν απαραίτητη τη συσκευασία του εντός της οριοθετημένης περιοχής. Τυχόν, μεταφορά και συσκευασία εκτός της οριοθετημένης περιοχής αυξάνει τον κίνδυνο αλλοίωσης των προαναφερόμενων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του προϊόντος Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias . Επιπρόσθετα, η συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής διασφαλίζει την καλύτερη ιχνηλασιμότητα.

6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η αίτηση για την καταχώριση της ονομασίας «Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias» ΠΓΕ βασίζεται στα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που κατά κύριο λόγο είναι αποτέλεσμα της διαδικασίας παραγωγής στην οποία καθοριστικό ρόλο διαδραματίζει η τεχνογνωσία την οποία έχουν αναπτύξει οι παραγωγοί στην οριοθετημένη περιοχή. Ως αποτέλεσμα των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών, πρωτίστως του σχήματος, το προϊόν έχει αποκτήσει φήμη η οποία το διασυνδέει με την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής του.

Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias προσομοιάζουν με μεγάλα λευκά θαλασσινά χαλίκια (βότσαλα), στοιχείο το οποίο οφείλεται στο χαρακτηριστικό βοτσαλωτό τους σχήμα, στο κατάλευκο τους χρώμα και τις ακανόνιστου μεγέθους τρύπες στο εσωτερικό που προσδίδουν μια τραχεία όψη στα τυριά, παρόμοια με εκείνη που δημιουργεί η διάβρωση από τη θαλασσινή αλμύρα στα χαλίκια. Σε αυτή την ομοιότητα με τα θαλασσινά χαλίκια αποδίδουν οι παραγωγοί το όνομα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias ενώ η χρήση πληθυντικού αριθμού σχετίζεται με την οπτική εικόνα των θαλασσινών χαλικιών, η οποία αποδίδεται καλύτερα όταν τα τεμάχια των τυριών Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias είναι μαζεμένα το ένα κοντά στο άλλο. Από προφορικές πηγές (**Παράρτημα VIII**) αλλά και από δημοσίευση του Εικονικού Μουσείου Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής¹, συμπεραίνεται ότι *'η ονομασία προέρχεται από τη λέξη χαλίκι. Επομένως πιθανόν να ονομάστηκαν έτσι διότι μοιάζουν στο σχήμα με βότσαλα και*

¹ Εικονικό Μουσείο Κυπριακών Τροφίμων και Διατροφής, <http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy>

χαλίκια'. Στην 'ίδια αναφορά σημειώνεται ότι *'τα χαλίτζια παράγονται στην περιοχή Τηλλυρίας*'

Η σχέση των τυριών Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αλλά και η ομοιότητα του προϊόντος με τα χαλίκια (βότσαλα), ως αποτέλεσμα των ιδιαίτερων φυσικών τους χαρακτηριστικών αναφέρεται και σε πρόσφατη επιστημονική έρευνα (Parademas P. et al)² που αφορά στο προϊόν Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias. Συγκεκριμένα αναφέρεται ότι «Halitzia is a traditional white-brined cheese manufactured in the remote peninsula of Tilliria in Northwest Cyprus from goat milk in small quantities at farm-level» και «The cheese's name is derived from its shape that reminds one of a small white stone or pebble».

Στη διαμόρφωση των προαναφερόμενων φυσικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias, δηλαδή του λευκού και βοτσαλωτού σχήματος με ακανόνιστου σχήματος τρύπες, που τους δίνει την όψη των θαλασσινών χαλικιών και μιας μαλακής έως ημίσκληρης υφής, συμβάλλει ο συνδυασμός των πιο κάτω τεχνικών:

(α) η χρήση αποκλειστικά αιγινού γάλακτος που συμβάλλει στη διαμόρφωση πιο λευκού χρώματος σε σχέση με άλλα τυριά που περιέχουν διαφορετικά είδη γάλακτος σε μεγαλύτερη αναλογία,

(β) η τεχνική της κοπής του τυροπήγματος σε ροδέλες και στη συνέχεια σε μικρότερα τεμάχια τα οποία τοποθετούνται για 48 ώρες σε αβαθή δοχεία με άλμη ορού ώστε να «πνάσουν», κατά τη τοπική διάλεκτο. Η τοποθέτηση των τεμαχίων του τυροπήγματος στα δοχεία γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπάρξει οποιαδήποτε συμπίεση, η οποία θα επιφέρει αλλοίωση του σχήματός τους. Η όλη διαδικασία θεωρείται σημαντική καθώς τα τεμάχια του τυροπήγματος απορροφούν άλμη ορού, διογκώνονται και έτσι διαμορφώνεται το τελικό βοτσαλωτό σχήμα του προϊόντος Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias,

(γ) η τεχνική της τοποθέτησης του τυροπήγματος στο ταλάρι η οποία γίνεται με προσεκτική ανακίνηση και ελαφριά πίεση, διαμορφώνοντας έτσι με μηχανικό τρόπο τις τρύπες στο εσωτερικό του τυροπήγματος και κατ' επέκταση του τελικού προϊόντος,

(δ) η ωρίμανση σε άλμη ορού κατά την οποία λαμβάνουν χώρα μικροβιολογικές διεργασίες που συντείνουν στη διαμόρφωση του ακανόνιστου σχήματος και των καμπυλοειδών επιφανειών καθώς και της τραχειάς επιφάνειας, χαρακτηριστικά παρόμοια με εκείνα που δημιουργεί η διάβρωση από την αλμύρα στα θαλασσινά χαλίκια,

(ε) η φυσική διαδικασία της πρωτεόλυσης, η οποία αποτελεί μια σημαντική διεργασία στα λευκά τυριά ωρίμανσης σε άλμη ορού η οποία συμβάλλει στη διαμόρφωση της μαλακής έως ημίσκληρης υφής,

Η τέχνη της παρασκευής του προϊόντος μεταφέρθηκε, πιθανότατα, στους κατοίκους της περιοχής από λαούς κατακτητές προς τα τέλη του 16^{ου} αιώνα. Η μοναδικότητα του τυριού Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias για την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επεξηγείται σε πρόσφατη δημοσίευση της ερευνήτριας Δρ. Νάσας Παταπίου³ όπου αναφέρεται ότι *«Η εγκατάσταση των Αρβανιτών στην Κύπρο από την Πελοπόννησο, όπου παρασκευάζεται φέτα,*

² Photis Papademas- Maria Aspri- Maria Mariou- Scot E. Dowd- Maria Kazou- Effie Tsakalidou (2019), Conventional and omics approaches shed light on Halitzia cheese, a long-forgotten white-brined cheese from Cyprus, International Dairy Journal 98 p72-83

³ Δρ. Νάσα Παταπίου, Μια ιστορική ερμηνεία για τα χαλίτζια Τηλλυρίας, Πολίτης, 24/09/2018

και με απώτερη καταγωγή από την Βόρειο Ήπειρο, πατρίδα της πιο φημισμένης φέτας, έφερε και την τεχνογνωσία της παρασκευής της τον 16^ο αιώνα και εδώ στην Κύπρο». Επιπρόσθετα σημειώνεται στην ίδια δημοσίευση ότι «το τυρί αυτό στην Κύπρο βαπτίστηκε χαλίτζια, γιατί σύμφωνα με τους κατοίκους της Τηλλυρίας κάθε κομμάτι από αυτό το τυρί έχει την όψη χαλίκιου στο σχήμα και στο χρώμα γιατί είναι λευκό».

Η τεχνογνωσία παραγωγής του προϊόντος Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias πέρασε από γενιά σε γενιά και μέχρι σήμερα η παραγωγή του προϊόντος γίνεται σε μικρές οικοτεχνίες ή στα σπίτια των κατοίκων Τηλλυρίας. Πρόσφατες αναφορές για τα τυριά Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias υπάρχουν αρκετές στον τύπο και στο διαδίκτυο (**Παράρτημα V**) οι οποίες καταγράφουν τόσο τη σχέση με την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή όσο και για τον τρόπο παρασκευής του και το συσχετισμό του ονόματος του με τα θαλασσινά χαλίκια.

Σύμφωνα με τον γαστρονομικό χάρτη της Κύπρου⁴, τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias «είναι μαλακό τυρί, λευκού χρώματος, με τρύπες και υπόξινη γεύση και παρασκευάζονται στην περιοχή Τηλλυρίας από νωπό πρόβειο ή αιγινό γάλα ή μίγμα αυτών». Παρόμοια ερμηνεία της λέξης αναφέρεται και σε ερμηνευτικό οδηγό της Κυπριακής Διαλέκτου⁵, «μαλακό τυρί άσπρου χρώματος, με τρύπες και υπόξινη γεύση». Αναφορά του προϊόντος γίνεται σε έκδοση του Σ. Οικονομίδη ο οποίος σημειώνει ότι «μπορεί να θεωρηθεί είδος τελεμέ που παράγεται και καταναλώνεται στην περιοχή της Τηλλυρίας»⁶. Αναφορά για τον τρόπο παραγωγής τους γίνεται και στην έκδοση «Αυθεντικές γεύσεις της Πάφου»⁷ η οποία συνάδει σε πολύ μεγάλο βαθμό με την προαναφερόμενη διαδικασία παραγωγής. Ιστορικά, τα βιβλιογραφικά δεδομένα αναφέρουν το προϊόν να παρασκευάζεται από μίγμα αιγινού και πρόβειου γάλακτος, όμως τα τελευταία χρόνια και ιδιαίτερα στην περιοχή Τηλλυρίας έχει καθιερωθεί η χρήση αποκλειστικά αιγινού γάλακτος.

Σημαντικό γεγονός αποτελεί και το φεστιβάλ σύκου και χαλιτζιού που οργανώνεται ανελλιπώς από το 2016 στον Κάτω Πύργο Τηλλυρίας, όπου προβάλλεται ως το τοπικό προϊόν της περιοχής μέσα από σειρά πολιτιστικών εκδηλώσεων (**Παράρτημα VI**). Στα Cyprus Eating Awards 2020 τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias βραβεύτηκαν ως κυπριακό προϊόν της χρονιάς. Επιπρόσθετα, τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias συγκαταλέγονται στα προϊόντα του σήματος πιστοποίησης της κυπριακής γαστρονομίας «Taste Cyprus Delightful Journeys⁸» και του σήματος «Cyprus breakfast⁹» ενώ είναι ενταγμένα και στα μενού κυπριακών εστιατορίων.

7. Το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή, κατά περίπτωση, των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος δυνάμει του άρθρου 37, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους

⁴ Γαστρονομικός Χάρτης Της Κύπρου, Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, 2010

⁵ Γιαγκουλλής Κ. Γ. (2014), Θησαυρός της Μεσαιωνικής και Νεότερης Κυπριακής Διαλέκτου. Ερμηνευτικός, Ετυμολογικός, Φρασεολογικός και Ονοματολογικός, Βιβλιοθήκη Κυπρίων Λαϊκών Ποιητών, 74, Λευκωσία

⁶ Οικονομίδης Σ. (2004), Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Κύπρου με ιδιαίτερη αναφορά στο τυρί χαλλούμι, Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας, Λευκωσία σελ.90

⁷ Αυθεντικές γεύσεις της Πάφου (2015), Α.Μ.Φιλαγορτική Συμβουλευτική Λτδ (έκδοση Εταιρείας Τουριστικής Ανάπτυξης και Προβολής Πάφου)

⁸ <https://tastecyprus.com.cy/en/cypriot-products/>

⁹ <https://cyprusbreakfast.com.cy/cyprus-gastronomy/>

Η εξακρίβωση της συμμόρφωσης του προϊόντος προς τις προδιαγραφές, πριν από τη διάθεσή του στην αγορά θα διεξάγεται από τον Φορέα Ελέγχου, που ορίζεται σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας, ως ήθελε αυτή τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί.

8: Τυχόν ειδικούς κανόνες επισήμανσης σχετικά με το συγκεκριμένο προϊόν

Δεν ισχύει

Παράρτημα

Παράρτημα I: Φωτογραφική απεικόνιση ροής παραγωγής

Παράρτημα II: Ροή παραγωγής

Παράρτημα III: Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Παράρτημα IV: Βιβλιογραφικές αναφορές

Παράρτημα V: Αναφορές για τα Χαλίτζια Τηλλυρίας/*Halitzia Tillirias* στον τύπο και το διαδίκτυο

Παράρτημα VI: Αναφορές για πολιτιστικές εκδηλώσεις

Παράρτημα VII: Τεκμηρίωση εμπορίας προϊόντων (Τιμολόγια πωλήσεων)

Παράρτημα VIII: Προφορική συνέντευξη

Παράρτημα IX: Χημική ανάλυση

Παράρτημα X: Φωτογραφίες προϊόντων
