



ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ

ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΥΡΙΟ ΜΕΡΟΣ

ΤΜΗΜΑ Β

Αριθμός 4788	Τετάρτη, 9 Ιουλίου 2014	3389
--------------	-------------------------	------

Αριθμός 3429

**ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΕΣ
ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Ο ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΩΝ
ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ
ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΝΟΜΟΣ 139(Ι)/2006

ΕΠΙΣΗΜΗ ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Γνωστοποιείται, η δυνάμει του άρθρου 16 του Ν.139(Ι)/2006, απόφαση του Υπουργού Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος για προώθηση της υπ' αριθμό 01/2012 αίτησης καταχώρισης της ονομασίας «Χαλλούμι» (Halloumi) και «Hellim», που υποβλήθηκε από από την Ομάδα μεταποιητών και παραγωγών πρόβειου και αιγινού γάλακτος (Γαλακτοκομικά προϊόντα "Το Αγρινό" Λτδ, Παραδοσιακά προϊόντα Α.Φ.Χ (Κατσούρας) Λτδ, Γαλακτοκομείο Σπύρος Θεμιστοκλέους, Γαλακτοκομείο Σάββας Γεωργίου, Τυροκομείο Ευαγόρας Χρυσάνθου Πισιάρας, Π.Α. Ηρακλέους Γαλακτοκομικά Λτδ, Τυροκομείο Προκόπη Χαλλούμα, Σ.Κ.Π Σύνδεσμος Κτηνοτρόφων Πάφου Λτδ, Παγκύπρια Εταιρεία Αιγοπροβατοτρόφων (ΠΕΑΠ) Δημόσια Λτδ), στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει σχετικό έννομο συμφέρον μπορεί να υποβάλει βάσει του Άρθρου 146 του Συντάγματος προσφυγή στο Ανώτατο Δικαστήριο εντός 75 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές στις οποίες βασίζεται η εν λόγω απόφαση είναι οι ακόλουθες:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

A. ΟΝΟΜΑ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

«ΧΑΛΛΟΥΜΙ» (HALLOUMI) και «HELLIM»– Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

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

«Χαλλούμι» (Halloumi) και «Hellim».

Οι δύο ονομασίες μπορεί να χρησιμοποιούνται μαζί ή ξεχωριστά.

B. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

Το Χαλλούμι παρασκευάζεται και διατίθεται σε δύο τύπους:

- 1) Το φρέσκο Χαλλούμι
- 2) Το ώριμο Χαλλούμι

1) ΦΡΕΣΚΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ**ΟΡΙΣΜΟΙ**

«Φρέσκο Χαλλούμι» είναι ένα προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πτυιά. Ψήνεται και του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα.

«Πτυιά» είναι το παρασκεύασμα που περιέχει το ένζυμο χυμοσίνη (rennin), που λαμβάνεται από τον τέταρτο στόμαχο των μοσχαριών και έχει την ιδιότητα να πήζει το γάλα. Περιλαμβάνει δε και άλλα παρόμοια ένζυμα, δεν περιλαμβάνει όμως πτυιά που προέρχεται από χοίρους.

ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Σχήμα: διπλωμένο, ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος

Χρώμα: λευκό μέχρι ελαφρά κιτρινωπό

Συνεκτικότητα: συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τύπος: ημίσκληρο και ελαστικό

Οσμή και γεύση: χαρακτηριστική, έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορρού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, πικάντικη και αλμυρή γεύση.

ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ανώτατο ποσοστό υγρασίας: 46%

Κατώτατο ποσοστό λίπους: 43% επί ξηρού

Ανώτατο ποσοστό άλατος: 3%

2) ΩΡΙΜΟ ΧΑΛΛΟΥΜΙ**ΟΡΙΣΜΟΙ**

«Ωριμο Χαλλούμι» είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πτυιά. Ψήνεται, του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα και αφήνεται να ωριμάσει σε άλμη νορού.

«Πτυιά» είναι το παρασκεύασμα που περιέχει το ένζυμο χυμοσίνη (rennin) που λαμβάνεται από τον τέταρτο στόμαχο των μοσχαριών και έχει την ιδιότητα να πήζει το γάλα. Περιλαμβάνει δε και άλλα παρόμοια ένζυμα, δεν περιλαμβάνει όμως πτυιά που προέρχεται από χοίρους.

ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**ΦΥΣΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ**

Σχήμα: διπλωμένο, ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος

Χρώμα: λευκό μέχρι κιτρινωπό

Συνεκτικότητα: συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τύπος: ημίσκληρο μέχρι σκληρό, λιγότερο ελαστικό

Οσμή και γεύση: χαρακτηριστική, έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορρού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, με γεύση πικάντικη, αψύ, με ελαφριά πικράδα και είναι πολύ αλμυρό.

ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ανώτατο ποσοστό υγρασίας: 37%

Κατώτατο ποσοστό λίπους: 40% επί ξηρού

Ανώτατο ποσοστό άλατος: 6%

Οξύτητα: 1.2% υπολογισμένη επί ξηρού ως γαλακτικό οξύ

Το βάρος του Χαλλουμιού κυμαίνεται από 150-350 γραμμάρια.

ΤΕΛΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Συσκευάζονται σε αεροστεγώς κλειστά πλαστικά σακούλια ενός τεμαχίου ή περισσότερων. Επίσης, συσκευάζονται σε πλαστικά, γυάλινα ή επικασιτερωμένα ή πήλινα δοχεία σε άλμη νορού. Όλα τα δοχεία, καθώς και τα πλαστικά σακούλια, είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Για την παραγωγή τόσο του φρέσκου όσο και του ώριμου Χαλλουμιού, χρησιμοποιούνται οι πιο κάτω πρώτες ύλες:

- Φρέσκο πρόβειο ή αιγινό ή μίγμα αυτών, με αγελαδινό γάλα ή χωρίς αυτό
- Πυτιά (εξαιρουμένης της πυτιάς που προέρχεται από το στομάχι των χοίρων)
- Πρόσθετες ουσίες: Φρέσκα ή αποξηραμένα φύλλα κυπριακού δυόσμου (*Mentha viridis*), 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 προαναφερθέν γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Χαλλουμιού είναι κυπριακό και ολόπασχο. Το γάλα πρέπει να είναι παστεριωμένο ή να έχει θερμανθεί 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 προέρχονται από ντόπιες φυλές ζώων και τις διασταυρώσεις τους, που είναι προσαρμοσμένες στις κλιματολογικές συνθήκες της Κύπρου και 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 ντόπια παραγωγής (πράσινο χόρτο, σανός, ενσίρωμα, αχυροποκαλάμη και βόσκηση άγριας βλάστησης). Από τις συμπληρωματικές ζωτροφές το 20% του κριθαριού και των πιτύρων είναι ντόπια παραγωγής, η δε σόγια και αραβόσιτος εισαγόμενα. Πιο συγκεκριμένα, το πρόβειο γάλα προέρχεται από το ντόπιο παχύουρο πρόβατο, το κυπριακού τύπου πρόβατο Χίου, το οποίο μέσα από ένα μακροχρόνιο εθνικό πρόγραμμα επιλογής, έχει διαφοροποιηθεί σε σχέση με μορφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά από τον πληθυσμό προέλευσης του και αποτελεί ιδιαίτερο τύπο, και τις μεταξύ τους διασταυρώσεις. Στις διασταυρώσεις δυνατό να παρατηρούνται χαρακτηριστικά από γόνους που προήλθαν από πρόβατα της φυλής Αουάσι και Ανατολικής Φριςλανδίας που εισήχθησαν στην Κύπρο τη δεκαετία του 1960. Το αιγινό γάλα προέρχεται από τη ντόπια αίγα Μαχαιρά, την αίγα Πισσουρίου, την κυπριακού τύπου αίγα Δαμασκού η οποία μέσα από ένα μακροχρόνιο εθνικό πρόγραμμα επιλογής έχει διαφοροποιηθεί σε σχέση με μορφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά από τον πληθυσμό προέλευσης της και αποτελεί ιδιαίτερο τύπο, και τις μεταξύ τους διασταυρώσεις.

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

Γ. ΟΡΙΟΘΕΤΗΣΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Έχοντας υπόψη:

- Την παραγωγή του προϊόντος σύμφωνα με την παράδοση και τις αυθεντικές τοπικές μεθόδους,
- Την τοπική γνώση και την εμπειρογνωμοσύνη των κατοίκων της χώρας οι οποίες μεταφέρθηκαν από γενιά σε γενιά,
- Τις ντόπιες φυλές ζώων και τις διασταυρώσεις τους που έχουν προσαρμοστεί στις κλιματολογικές συνθήκες της Κύπρου,
- Τις περιβαλλοντικές συνθήκες του νησιού και τη διατροφή των ζώων που βασίζεται στις ντόπιες ζωτροφές και στην ντόπια βλάστηση,

- Το μικρό μέγεθος του νησιού, συνδυασμένο με το γεγονός ότι το γάλα και το Χαλλούμι παράγονται κατά παράδοση σε ολόκληρη τη χώρα,

τόσο η παραγωγή του γάλακτος από το οποίο παρασκευάζεται το Χαλλούμι, όσο και η παραγωγή και η συσκευασία του τυριού “Χαλλούμι”, πραγματοποιούνται εντός των διοικητικών ορίων όλων των επαρχιών της Κύπρου, και πιο αναλυτικά, εντός των επαρχιών Λευκωσίας, Λεμεσού, Λάρνακας, Αμμοχώστου, Πάφου και Κερύνειας (βλέπε Χάρτη της Κύπρου)¹

Δ. ΑΠΟΔΕΙΚΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΟΤΙ ΤΟ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ Ή ΤΟ ΤΡΟΦΙΜΟ ΚΑΤΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ, ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΙΔΕΤΑΙ ΣΤΟΥΣ ΟΡΙΣΜΟΥΣ ΤΩΝ ΟΝΟΜΑΣΙΩΝ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ Ή ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΑΝΑΛΟΓΩΣ

Οι παραγωγοί του γάλακτος τηρούν τα ακόλουθα στοιχεία:

- Όνομα προμηθευτή ζωοτροφής, είδος, ποσότητα / ποιότητα και προέλευση της ζωοτροφής (τήρηση του Κανονισμού (ΕΚ) 1831/2003 περί καθορισμού των απαιτήσεων για την υγιεινή των ζωοτροφών, ως αυτός ήθελε εκάστοτε τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί)
- Είδος ζώων από τα οποία παράγεται το γάλα και ποσότητα γάλακτος που προορίζεται για την παραγωγή του τυριού “Χαλλούμι”

Οι παραγωγοί γάλακτος τηρούν αυστηρώς και τεκμηριώνουν επακριβώς τη διαδικασία παραγωγής του γάλακτος το οποίο προορίζεται για την παραγωγή του τυριού “Χαλλούμι”. Είναι απαραίτητως εγγεγραμμένοι σε μητρώα που τηρούνται από τις αρμόδιες αρχές.

Οι παραγωγοί του Χαλλουμιού τηρούν τα ακόλουθα στοιχεία:

- Όνομα προμηθευτή γάλακτος, είδος/ ποσότητα / προέλευση / ποιότητα γάλακτος
- Όνομα προμηθευτή και προέλευση των υπόλοιπων πρώτων υλών
- Μητρώο διάθεσης του τελικού προϊόντος

Οι παραγωγοί Χαλλουμιού προβαίνουν κατά διαστήματα σε ποιοτικό και μικροβιολογικό έλεγχο του γάλακτος που παραλαμβάνουν, καθώς και για το παραγόμενο Χαλλούμι, με τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος. Τηρούν αυστηρώς και τεκμηριώνουν επακριβώς τη διαδικασία παραγωγής του Χαλλουμιού. Είναι απαραίτητως εγγεγραμμένοι σε μητρώα που τηρούνται από τις αρμόδιες αρχές.

Γενικά, η κάθε επιχείρηση είναι σε θέση να προσδιορίζει:

1. Τον προμηθευτή, την ποσότητα και την προέλευση όλων των παρτίδων της κάθε πρώτης ύλης που προμηθεύεται (εισροές)
2. Τον αποδέκτη, την ποσότητα και τον προορισμό των προϊόντων που προμηθεύει (εκροές)
3. Την σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών και κάθε παρτίδας εκροών

Ο επίσημος έλεγχος διεξάγεται επί τόπου στα υποστατικά παραγωγής του γάλακτος, στα υποστατικά παραγωγής του τυριού “Χαλλούμι”, στα σημεία πώλησης του προϊόντος καθώς και οπουδήποτε προνοεί η σχετική νομοθεσία, από εξουσιοδοτημένους επιθεωρητές σύμφωνα με το Άρθρο 26 του Περὶ της Προστασίας των Ονομασιῶν Προέλευσης και Γεωγραφικῶν Ενδείξεων Γεωργικῶν Προϊόντων και Τροφίμων Νόμου 139(Ι)/2006 ² (ως αυτός ήθελε εκάστοτε τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί).

Ὡς προς τη σύσταση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του Χαλλουμιού γίνεται οπτικός έλεγχος της σήμανσης ώστε στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μίγμα να αναφέρονται τα είδη γάλακτος που συμμετέχουν κατά φθίνουσα σειρά ποσοστιαίας αναλογίας και χημικός έλεγχος ώστε να διασφαλίζεται ότι η σύσταση του προϊόντος συμφωνεί με τη σήμανση. Επίσης, γίνεται έλεγχος των καθορισμένων παραμέτρων για την τήρηση της προδιαγραφής.

Ε. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ:

Γάλα

Το Χαλλούμι παρασκευάζεται από πρόβειο ή αιγινό γάλα ή μίγμα αυτών με αγελαδινό γάλα ή χωρίς αυτό. Το γάλα είναι κυπριακό και ολόπαχο και προέρχεται από υγιή ζώα και από αρμέγματα που γίνονται 5 μέρες και 7 μέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό για τα αιγοπρόβατα και για τα βοοειδή, αντίστοιχα. Από το άρμεγμα μέχρι την πήξη, το γάλα διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας σύμφωνα με τη σχετική Νομοθεσία. 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 επιβλαβών ουσιών.

Το γάλα παράγεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, συλλέγεται με τη χρήση κατάλληλων μέσων για διασφάλιση της ποιότητάς του και παραδίδεται στις μονάδες παραγωγής Χαλλουμιού. Το γάλα παστεριώνεται ή θερμαίνεται σε θερμοκρασία πέραν των 65 °C και ψύχεται στη συνέχεια μέχρι να αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία πήξης.

Πήξη

Στη συνέχεια, με την προσθήκη πτυτιάς, γίνεται η πήξη του γάλακτος.

Επεξεργασία τυροπήγματος

Μετά το πήξιμο, το “δροσινόν” (τυρόπηγμα) κόβεται και αναθερμαίνεται με ανάδευση μέχρι τους 40 °C. Στη συνέχεια τοποθετείται σε ταλάρια, τυρόπαννα ή κατάλληλα καλούπια όπου και πιέζεται μέχρι να φύγει αρκετή ποσότητα νορού και να ενωθούν τα συσσωματώματα του τυροπήγματος. Στη συνέχεια, τα κομμάτια του τυροπήγματος τοποθετούνται στο νορό από τον οποίο έχει αφαιρεθεί προηγουμένως με θέρμανση περίπου στους 80 °C η “αναρή” της οποίας το μεγαλύτερο μέρος αποτελείται από αλβουμίνες, γκλοπουλίνες και υπολείμματα λίπους.

Ψήσιμο

Ο νορός (ορρός γάλακτος) και το τυρόπηγμα θερμαίνονται σε θερμοκρασία άνω των 90 °C για τουλάχιστον 30 λεπτά, διαδικασία που ονομάζεται «ψήσιμο» του χαλλουμιού. Το ψήσιμο αποτελεί μια μοναδική τεχνική στην παραγωγή του τυριού “Χαλλούμι” που δεν ακολουθείται στην παραγωγή οποιουδήποτε άλλου τυριού. Η διαδικασία του ψήσιματος συμβάλλει στις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος.

Αλάτισμα και δίπλωμα

Τα Χαλλούμια αφαιρούνται από το νορό και αλατίζονται επιφανειακά. Προστίθενται επίσης φύλλα φρέσκου δυόσμου ή ξηρός δυόσμος που δυνατό να αναμιχθεί προηγουμένως με το άλας. Τα κομμάτια του χαλλουμιού διπλώνονται, και αφού κρυσώσουν, τοποθετούνται σε δοχεία στα οποία προστίθεται άλμη νορού.

Τα Χαλλούμια μένουν για 1-3 μέρες στην άλμη νορού και ακολούθως συσκευάζονται αεροστεγώς (φρέσκα) ή χύμα σε δοχεία με άλμη νορού. Για παραγωγή ώριμου Χαλλουμιού, τα χαλλούμια πρέπει να παραμείνουν στην άλμη νορού για τουλάχιστον 40 μέρες, σε θερμοκρασία 15-20 °C για να υποστούν ωρίμανση και μετά να συσκευαστούν αεροστεγώς ή να διατεθούν χύμα σε δοχεία με άλμη νορού.

Το φρέσκο Χαλλούμι, μέχρις ότου πωληθεί στον καταναλωτή, ανεξάρτητα συσκευασίας, διατηρείται σε θερμοκρασία κάτω των 7°C, ενώ το ώριμο Χαλλούμι διατηρείται κατά κανόνα σε άλμη σε δροσερό μέρος.

Συσκευασία

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 σαν προϊόν ΠΟΠ εκτός της επικράτειας της Κύπρου, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα, να εξασφαλίζεται η καταγωγή και να γίνεται ο απαιτούμενος έλεγχος.

ΣΤ. ΤΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΑΠΟΔΕΙΚΝΟΥΝ ΤΟ ΔΕΣΜΟ ΜΕΤΑΞΥ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Ή ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ Ή ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

1) Λεπτομερής παρουσίαση της γεωγραφικής περιοχής, συμπεριλαμβανομένων των φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων, που είναι συναφής με το δεσμό

α) ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

Γεωγραφική θέση και μορφολογία εδάφους

Γεωγραφικά, η Κύπρος βρίσκεται στο ανατολικότερο άκρο της λεκάνης της Μεσογείου¹. Βρίσκεται κατά μέσο όρο σε βόρειο γεωγραφικό πλάτος 35° και ανατολικό γεωγραφικό μήκος 33°. Έχει έκταση 9 254 τετραγωνικά χιλιόμετρα και χωρίζεται γεωμορφολογικά σε 4 φυσικές περιοχές³:

- α) Την οροσειρά του Τροόδου, που βρίσκεται στο κεντρο-δυτικό μέρος του νησιού και τη φυσική προέκτασή της. Η ψηλότερη βουνοκορφή της οροσειράς είναι ο Όλυμπος με ύψος 1 951 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Η οροσειρά του Τροόδου είναι το κυρίαρχο μορφολογικό στοιχείο και ταυτόχρονα το γεωλογικό υπόβαθρο της Κύπρου. Παρουσιάζει ένα ποικιλόμορφο ανάγλυφο με απότομες πλαγιές, μακριές κορυφογραμμές, βαθιές ρεματιές και απόκρημνες επιφάνειες. Γενικά, υπάρχει ένα πυκνό δίκτυο ρυακιών, χειμάρρων και ποταμών. Το ανάγλυφο και η τοπογραφία είναι οι κύριοι ρυθμιστές των κλιματολογικών συνθηκών στην Κύπρο. Αυτό συνέβαλε στην ανάπτυξη πλούσιας χλωρίδας, ιδιαίτερα ενδημικών ειδών,

- (β) Την οροσειρά του Πενταδάκτυλου, που έχει σχετικά μικρό πλάτος και εκτείνεται κατά μήκος των βόρειων ακτών του νησιού με κορυφές μέχρι 1 000 περίπου μέτρα ύψος πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας,
- (γ) Την πεδιάδα της Μεσαορίας, που βρίσκεται μεταξύ των οροσειρών του Τροόδους και του Πενταδάκτυλου και έχει γενικά χαμηλό υψόμετρο, το οποίο στην περιοχή της Λευκωσίας δεν ξεπερνά τα 180 μέτρα, και
- (δ) Τις παράλιες πεδιάδες και κοιλάδες κατά μήκος των ακτών του νησιού.

Η μορφολογία του εδάφους έχει πολύ σημαντικό ρόλο αφού οι ορεινοί όγκοι του νησιού δέχονται υψηλή σχετικά βροχόπτωση και επηρεάζουν υδρολογικά και περιβαλλοντικά και τις χαμηλότερες περιοχές του νησιού με τους πολυάριθμους χείμαρρους και τις πηγές που τους τροφοδοτούν για αρκετούς ακόμη μήνες μετά που θα σταματήσουν οι βροχές. Ως εκ τούτου, η οροσειρά του Τροόδους, και σε μικρότερο βαθμό η οροσειρά του Πενταδάκτυλου, παίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των μετεωρολογικών συνθηκών στις διάφορες περιοχές της Κύπρου και στη δημιουργία τοπικών φαινομένων. Η επίδραση της Μεσόγειου θάλασσας που περιβάλλει το νησί είναι απία δημιουργίας τοπικών φαινομένων στις παράλιες περιοχές.

Κλίμα

Το κλίμα της Κύπρου είναι *μεσογειακό* με κύρια χαρακτηριστικά το θερμό και ξηρό καλοκαίρι από τα μέσα Μαΐου μέχρι τα μέσα Σεπτεμβρίου, το βροχερό αλλά ήπιο χειμώνα από τα μέσα Νοεμβρίου μέχρι τα μέσα Μαρτίου και τις δύο ενδιάμεσες μεταβατικές εποχές, το φθινόπωρο και την άνοιξη.

Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, η Κύπρος, και γενικά η περιοχή της ανατολικής Μεσογείου, βρίσκεται κάτω από την επίδραση του εποχιακού βαρομετρικού χαμηλού που έχει το κέντρο του στη νοτιοδυτική Ασία. Αποτέλεσμα της επίδρασης αυτής είναι οι *ψηλές θερμοκρασίες και ο καθαρός ουρανός*. Η βροχόπτωση είναι πολύ χαμηλή με μέση τιμή που δεν ξεπερνά το 5% της μέσης βροχόπτωσης του χρόνου ολόκληρου.

Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, η Κύπρος επηρεάζεται από το συχνό πέρασμα μικρών υφέσεων και μετώπων που κινούνται στη Μεσόγειο με κατεύθυνση από τα δυτικά προς τα ανατολικά. Οι καιρικές αυτές διαταραχές διαρκούν συνήθως από μια μέχρι τρεις μέρες κάθε φορά και δίνουν τις μεγαλύτερες ποσότητες βροχής. Η συνολική μέση βροχόπτωση τους μήνες Δεκέμβριο, Ιανουάριο και Φεβρουάριο αντιστοιχεί περίπου με το 60% της βροχόπτωσης του χρόνου ολόκληρου.

Πιο κάτω δίνεται σύντομη αναφορά στα βασικά χαρακτηριστικά του κλίματος της Κύπρου, και ειδικά όσον αφορά τη βροχόπτωση, τις θερμοκρασίες, την υγρασία και την ηλιοφάνεια (Μετεωρολογική Υπηρεσία, Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος).

Βροχόπτωση

Η μέση βροχόπτωση για ολόκληρη την Κύπρο για το χρόνο ως σύνολο είναι περίπου 503 χιλιοστόμετρα (μέση τιμή για την περίοδο 1961-1990). Η συνολική βροχόπτωση στις ελεύθερες περιοχές στο έτος από τον Ιανουάριο μέχρι το Δεκέμβριο του 2009 ήταν 629,3 χιλιοστόμετρα ή 125% της κανονικής βροχόπτωσης από το 1961-1990, ενώ για το έτος από τον Ιανουάριο μέχρι το Δεκέμβριο 2010 ήταν 428,7 χιλιοστόμετρα ή 85% της κανονικής από το 1961-1990⁴. Όμως, η επίδραση του ανάγλυφου της ξηράς στην κατανομή της βροχόπτωσης είναι σημαντική. Η μέση βροχόπτωση στις νοτιοδυτικές προσήνεμες περιοχές της οροσειράς του Τροόδους αυξάνεται από 450 περίπου χιλιοστόμετρα στους πρόποδες σε 1 100 χιλιοστόμετρα στην κορυφή του Ολύμπου. Στις υπήνεμες πλαγιές, η βροχόπτωση ελαττώνεται σταθερά κατεβαίνοντας προς τα βόρεια και τα ανατολικά με τιμές μεταξύ 300 και 350 χιλιοστομέτρων στην κεντρική πεδιάδα και τις πεδινές νοτιοανατολικές περιοχές. Η οροσειρά του Πενταδάκτυλου στο βόρειο τμήμα του νησιού προκαλεί σχετικά μικρή αύξηση στη βροχόπτωση που φτάνει τα 550 χιλιοστόμετρα στις κορυφογραμμές της.

Οι περισσότερες βροχές πέφτουν κατά την περίοδο Νοεμβρίου – Μαρτίου. Την άνοιξη και το φθινόπωρο οι βροχές είναι κυρίως τοπικές. Η βροχόπτωση του καλοκαιριού είναι πολύ χαμηλή, οι βροχές έχουν συνήθως τοπικό χαρακτήρα και πέφτουν στις ορεινές περιοχές και στην κεντρική πεδιάδα κατά τις πρώτες απογευματινές ώρες.

Θερμοκρασία αέρος

Η Κύπρος έχει ζεστό καλοκαίρι και ήπιο χειμώνα, όμως η γενική αυτή κατάσταση διαφοροποιείται από τόπο σε τόπο από δύο παράγοντες:

- (α) το ανάγλυφο που ελαττώνει τη θερμοκρασία κατά 5 °C περίπου κάθε 1 000 μέτρα ύψος και
- (β) την επίδραση της θάλασσας που έχει σαν αποτέλεσμα πιο δροσερό καλοκαίρι και σχετικά πιο ήπιο χειμώνα στις παράλιες περιοχές, και ειδικότερα στις δυτικές.

Το ετήσιο εύρος της θερμοκρασίας του αέρα είναι αρκετά μεγάλο και κυμαίνεται γύρω στους 18 °C στις εσωτερικές περιοχές και γύρω στους 14 °C στα παράλια. Οι διαφορές μεταξύ της ψηλότερης θερμοκρασίας ημέρας και της χαμηλότερης θερμοκρασίας νύχτας είναι επίσης μεγάλες, κυρίως στις εσωτερικές περιοχές το καλοκαίρι. Το χειμώνα οι διαφορές αυτές είναι 8-10 °C στις πεδινές περιοχές και 5-6 °C στις ορεινές. Το καλοκαίρι αυτές αυξάνονται σε 16 °C στην κεντρική πεδιάδα και σε 9-12 °C στις άλλες περιοχές.

Τον Ιούλιο και Αύγουστο, οι μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 29 °C στην κεντρική πεδιάδα και 22 °C στις ψηλότερες κορυφές του Τροόδου, ενώ οι μέσες μέγιστες θερμοκρασίες τους μήνες αυτούς είναι 36 και 27 °C, αντίστοιχα. Τον Ιανουάριο, οι μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες είναι 10 °C στην κεντρική πεδιάδα και 3 °C στις ψηλότερες κορυφές του Τροόδου, με μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες 5 και 0 °C, αντίστοιχα.

Παγετός συμβαίνει συχνά το χειμώνα και την άνοιξη.

Θερμοκρασία Εδάφους

Η μέση θερμοκρασία εδάφους στις πεδινές περιοχές σε βάθος 10 εκατοστά είναι περίπου 10 °C τον Ιανουάριο και 33 °C τον Ιούλιο, ενώ σε βάθος ένα μέτρο είναι 14 °C τον Ιανουάριο και 28 °C τον Ιούλιο. Στις ορεινές περιοχές με υψόμετρο 1,000 περίπου μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, οι τιμές αυτές είναι κατά 5 °C περίπου πιο χαμηλές.

Η απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων ηλιακής ενέργειας κατά τη διάρκεια της μέρας και η μεγάλη απώλεια θερμότητας λόγω ακτινοβολίας τη νύχτα με καθαρό ουρανό προκαλούν μεγάλη ημερήσια κύμανση της θερμοκρασίας του επιφανειακού στρώματος του εδάφους το καλοκαίρι. Τον Ιούλιο, η θερμοκρασία στην επιφάνεια του εδάφους στις πεδινές περιοχές είναι 15 °C την αυγή και 60 °C 2-3 ώρες μετά το μεσημέρι. Σε βάθος 5 εκατοστά, οι αντίστοιχες τιμές είναι 24 και 42 °C, ενώ σε βάθος 50 εκατοστά, η ημερήσια κύμανση της θερμοκρασίας είναι ασήμαντη.

Σχετική Υγρασία Αέρα

Το υψόμετρο και η απόσταση από την παραλία παίζουν σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των τιμών της σχετικής υγρασίας του αέρα, που σε μεγάλο βαθμό είναι ενδεικτικές των διαφορών στη θερμοκρασία του αέρα από περιοχή σε περιοχή. Κατά τη διάρκεια της μέρας το χειμώνα και σ' όλες τις νύχτες του χρόνου, η σχετική υγρασία κυμαίνεται κυρίως μεταξύ 65% και 95%. Τα μεσημέρια του καλοκαιριού η σχετική υγρασία κατεβαίνει πολύ χαμηλά - στην κεντρική πεδιάδα είναι γύρω στο 30% και κάποτε κατεβαίνει μέχρι και 15%.

Ηλιοφάνεια

Όλες οι περιοχές της Κύπρου έχουν μεγάλη διάρκεια ηλιοφάνειας σε σύγκριση με πολλές άλλες χώρες. Στις πεδινές περιοχές, ο μέσος αριθμός ωρών ηλιοφάνειας για ολόκληρο το χρόνο είναι 75% των ωρών που ο ήλιος είναι πάνω από τον ορίζοντα. Σ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού, η ηλιοφάνεια είναι κατά μέσο όρο 11,5 ώρες την ημέρα, ενώ τους μήνες Δεκέμβριο και Ιανουάριο, που έχουν την πιο μεγάλη νέφωση, η διάρκεια της ηλιοφάνειας ελαττώνεται στις 5,5 ώρες την ημέρα.

Ακόμα και στις πιο ψηλές περιοχές του Τροόδου, τους χειμερινούς μήνες με πολύ μεγάλη νέφωση, η μέση ηλιοφάνεια είναι περίπου 4 ώρες την ημέρα και τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο, η τιμή αυτή φτάνει τις 11 ώρες. Η μεγαλύτερη δυνατή διάρκεια ηλιοφάνειας (δηλαδή από την ανατολή μέχρι τη δύση του ήλιου) στην Κύπρο κυμαίνεται από 9,8 ώρες την ημέρα το Δεκέμβριο σε 14,5 ώρες την ημέρα τον Ιούνιο.

Βλάστηση / Χλωρίδα

Η Κύπρος, σε σχέση με το μέγεθός της, έχει μια από τις πιο πλούσιες χλωρίδες στο μεσογειακό χώρο. Αυτό οφείλεται στη γεωλογική της δομή, στις κλιματικές συνθήκες, στη γεωγραφική της θέση (αφού βρίσκεται στη ζώνη επαφής των τριών ηπείρων), στη θάλασσα που την περιβάλλει και στην τοπογραφική διαμόρφωση. Οι εκτεταμένες πεδιάδες, οι ορεινοί όγκοι, τα φαράγγια και οι γκρεμοί, προσφέρουν φιλοξενία σε πολλά είδη βλάστησης⁵. Η χλωρίδα της Κύπρου περιλαμβάνει 1908 διαφορετικά είδη φυτών, από τα οποία τα 140 είναι ενδημικά, δηλαδή απαντώνται μόνο στην Κύπρο και πουθενά αλλού στον κόσμο⁶.

Ζώα γαλακτοπαραγωγής

Αιγοπρόβατα

Η ντόπια φυλή προβάτου της Κύπρου είναι το παχύουρο (fat-tailed) πρόβατο. Τα χαρακτηριστικά του προβάτου αυτού περιγράφονται αναλυτικά στο βιβλίο του ερευνητή L. Mason "The sheep breeds of the Mediterranean" (1967), ο οποίος επιπρόσθετα αναφέρει ότι η συγκεκριμένη φυλή είναι πολύ καλά προσαρμοσμένη στο ξηρό κλίμα, στις ψηλές θερμοκρασίες και στην περιοδικά φτωχή διατροφή και ότι το γάλα της χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τοπικού τυριού «Χαλλούμι»⁷. Το πρόβατο της φυλής αυτής είναι μεγαλόσωμο με βάρος γύρω στα 70 κιλά και είναι πολύ ανθεκτικό στη βόσκηση⁸. Στη 10ετία του 1950, άρχισε η εισαγωγή βελτιωμένων φυλών προβάτων, όπως το πρόβατο Χίου και τη 10ετία του 1960 το πρόβατο Αουάσι και το πρόβατο Ανατολικής Φριςλανδίας. Το ντόπιο παχύουρο πρόβατο άρχισε να διασταυρώνεται με τις φυλές αυτές, ειδικά με το πρόβατο Χίου, η παραγωγή γάλακτος άρχισε να αυξάνεται και παράλληλα δημιουργήθηκε η ανάγκη περισσότερης και καλύτερης ποιότητας διατροφής και διαχείρισης των ζώων αυτών. Παράλληλα, το πρόβατο Χίου, μέσα από ένα μακροχρόνιο εθνικό πρόγραμμα επιλογής, έχει διαφοροποιηθεί σε σχέση με μορφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά από τον πληθυσμό προέλευσής του και αποτελεί ιδιαίτερο κυπριακό τύπο προβάτου Χίου.

Οι ντόπιες φυλές αίγας στην Κύπρο είναι η αίγα Μαχαιρά και η αίγα Πισσουρίου. Οι συγκεκριμένες ονομασίες προέρχονται από το γεγονός ότι οι αίγες αυτές βρίσκονται στις ορεινές περιοχές, και κυρίως στις περιοχές Πισσουρίου και Μαχαιρά. Τη 10ετία του 1930 εισήχθη από τη Συρία η φυλή Δαμασκού η οποία μέσα από ένα μακροχρόνιο εθνικό πρόγραμμα επιλογής, έχει διαφοροποιηθεί σε σχέση με μορφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά από τον πληθυσμό προέλευσής της και αποτελεί ιδιαίτερο κυπριακό τύπο αίγας Δαμασκού. Τη 10ετία του 1950, εισήχθη η φυλή Σάανεν για ψηλότερα υψόμετρα ως καθαρόαιμη, η οποία όμως απέτυχε και εξαφανίστηκε.

Αγελάδες

Η ντόπια φυλή αγελάδας της Κύπρου (*Bos indicus*) παλιά χρησιμοποιείτο μόνο για σκοπούς οργώματος των χωραφιών και το γάλα της δεν το έπιναν οι ντόπιοι κάτοικοι^{9,10,11}. Από το 1893, οι Άγγλοι άρχισαν τη βελτίωση της ντόπιας φυλής με την εισαγωγή και τη διασταύρωση της με άλλες κρεοπαραγωγικές φυλές¹¹. Η εισαγωγή ταύρων South Devon και εγκύων θηλυκών South Devon το 1912 για διασταυρώσεις αποδείχτηκε επιτυχής και σαν φυλή αγελάδων γαλακτοπαραγωγής. Στις αρχές της δεκαετίας του 1950, εισήχθησαν μερικές αγελάδες της Φριλανδικής φυλής (Φρίζιαν), των οποίων η εισαγωγή αυξήθηκε από την ανακήρυξη της Κυπριακής Δημοκρατίας το 1960.

β) ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΙ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ**Ο ρόλος του τυριού “Χαλλούμι” στη ζωή των κατοίκων της Κύπρου από τα παλιά χρόνια μέχρι σήμερα**

Με βάση ιστορικές αναφορές, η παραγωγή του Χαλλουμιού στην Κύπρο είναι γνωστή εδώ και αρκετούς αιώνες. 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”³⁹. Το χειρόγραφο στο οποίο περιέχεται η αναφορά αυτή είναι μελέτη του γνωστού και υπεύθυνου της Γραμματείας στη βενετική διοίκηση της Κύπρου, Φλώριου Βουστρωνίου και φέρει χρονολογία 1554. Το χειρόγραφο μετέγραψε και μετάφερε στη Βενετία ο Leonardo Dona, μέτεπειτα Δόνης, γιος του Βενετού τοποτηρητή της Κύπρου Giouvanii Batista Dona, ο οποίος ήρθε τότε στην Κύπρο όταν ήταν 20 χρονών μαζί με τον πατέρα του. Το χειρόγραφο έγγραφο ανήκει στη Βιβλιοθήκη του Δημοτικού Μουσείου Correr της Βενετίας (Biblioteca Civico Museo Correr di Venezia) στον κώδικα Codici ms Dona dale Rose, n 45, f 103r. Ο Florio Bustron κάνει αναφορά στο τυρί που λεγόταν ‘χαλλούμι’ (στα Ιταλικά-ενετικά ‘calumi’)¹². Σε επιστολή του Elias of Pesaro, που επισκέφτηκε την Αμμόχωστο το 1563 μ.Χ., αναφέρει ότι τοπικό τυρί παράγεται από μίγμα πρόβειου, αιγινού και αγελαδινού γάλακτος, το οποίο όμως δεν διατηρείται για πολύ¹³. Ο Richard Roscoe επισκέφτηκε την Κύπρο το 1738 μ.Χ. και αναφέρει ότι οι Κύπριοι παρασκευάζουν τυρί από γάλα αιγών. Το τυρί αυτό ήταν πολύ γνωστό και θεωρείτο το μοναδικό καλό τυρί στην περιοχή¹⁴. Το 1788 μ.Χ., ο Αρχιμανδρίτης Κυπριανός στο βιβλίο του ‘Ιστορία Χρονολογική της Νήσου Κύπρος’ κάνει αναφορά σε «χαλλούμια, ήτοι γλώσσασι από τυρί νοσιμότητα» τα οποία παράγονταν από γάλα προβάτων και αίγων (Αρχιμανδρίτης Κυπριανός, 1788)⁹. Σύμφωνα με τον Bevan, το πιο γνωστό τυρί που παραγόταν πιο συχνά στην Κύπρο κατά τις αρχές του 19^{ου} αιώνα ήταν το “Χαλλούμι”¹⁵.

Η σημαντικότητα της παρουσίας του τυριού “Χαλλούμι” στη ζωή των κατοίκων της Κύπρου είναι εμφανής και από αναφορές που γίνονται για το συγκεκριμένο τυρί μέσα από την τέχνη, σύμφωνα με τα ακόλουθα παραδείγματα. Το 1836 μ.Χ., ο Δ. Κ. Βυζάντιος γράφει το θεατρικό έργο ‘Βαβυλωνία’, το οποίο διαδραματίζεται στο Ναύπλιο το 1827 μ.Χ., και αναφέρει ότι ένας από τους πρωταγωνιστές (που είχε το ρόλο ενός Κύπριου) ζήτησε να φάει Χαλλούμι, ‘τυρί το οποίο έτρωγαν στην Κύπρο’¹⁶. Επίσης, ο ποιητής Γιώργος Βιζυηνός, ο οποίος βρισκόταν στην Κύπρο το 1867 μ.Χ., στο ποίημά του με τίτλο ‘Το πτωχόν της Κύπρου’, αναφέρεται στο τυρί “Χαλλούμι” με την εξής στροφή: ‘Θυμούμαι πρώτα στο χωριό, επείνασα λιγάκι, χαλλούμι και ψωμάκι, και ευθύς έγινα θεριό’¹⁷.

Το Χαλλούμι κατείχε από παλιά σημαντικό ρόλο στη διατροφή των Κυπρίων^{15,18,19} και κάλυπτε ολόχρονα τις ανάγκες της κυπριακής οικογένειας. Σύμφωνα με το Π. Ξιούτα (2001), το Χαλλούμι, ο ‘ειδικής κατασκευής περίφημος τυρός της Κύπρου’, ήταν από τα συνηθέστερα προσφάγια κάθε κυπριακού σπιτιού και ήταν απαραίτητο για κάθε γεωργική οικογένεια²⁰. Ο A.Pitcairn, το 1934 σε άρθρο του σχετικά με τη γαλακτοβιομηχανία της Κύπρου, αναφέρει ότι το Χαλλούμι είναι ένα ιδιαίτερο προϊόν που παράγεται σε όλα τα μέρη της Κύπρου για σκοπούς ντόπιας κατανάλωσης.

Η παρασκευή του τυριού “Χαλλούμι” στα αγροτικά σπίτια παλιά είχε ιδιαίτερη σημασία για τους κατοίκους αφού, εκτός από την κάλυψη των διατροφικών αναγκών τους, αποτελούσε πρακτική κοινωνικής αλληλεγγύης και αλληλοβοήθειας ανάμεσα στις οικογένειες και ευκαιρία συναναστροφής και κοινωνικοποίησης μεταξύ τους (ειδικά ανάμεσα στις γυναίκες που τα παρασκεύαζαν τις περισσότερες φορές). Πιο συγκεκριμένα, λόγω των μικρών ποσοτήτων γάλακτος που παρήγε κάθε οικογένεια από τα ζώα της, όλες οι γειτόνισσες έδιναν το γάλα τους σε μια από αυτές με τη σειρά έτσι ώστε να μαζευτεί η αναγκαία ποσότητα γάλακτος για να γίνουν τα Χαλλούμια. Με άλλα λόγια, οι γειτόνισσες συνεργάζονταν (“συνεταιρισμός”) για συγκέντρωση του γάλακτος και παρασκευή Χαλλουμιών εκ περιτροπής. Με τον τρόπο αυτό, μέσα σε διάστημα 1-2 μηνών, όλη η γειτονιά είχε τα Χαλλούμια της έτοιμα για κατανάλωση²⁰. Ο τρόπος με τον οποίο λειτουργούσε ο “συνεταιρισμός” περιγράφεται και από τον Οικονομίδα (2004) σύμφωνα με τον οποίο, αποτελείτο από 10-15 γυναίκες του χωριού, αλλά ο αριθμός των γυναικών στο συνεταιρισμό εξαρτιόταν από τον αριθμό των αιγών που είχε κάθε γυναίκα. Η γυναίκα που είχε τις περισσότερες αίγες ήταν η αρχηγός του συνεταιρισμού και άρχιζε αυτή πρώτη το πήξιμο του γάλακτος και την παρασκευή του Χαλλουμιού. Αυτή που έπηζε το γάλα λεγόταν “γαλαταρκα”²¹.

Παράλληλα με την παραγωγή του Χαλλουμιού στο σπίτι, δημιουργήθηκαν σταδιακά μικρά τυροκομεία όπου παραγόταν Χαλλούμι είτε για τους γείτονες, είτε για εξαγωγή¹⁸. Χαρακτηριστικό είναι ότι αργότερα, στις αρχές της δεκαετίας του ‘40, άρχισαν να δίνονται επίσημες άδειες παραγωγής Χαλλουμιού από τις αρμόδιες αρχές (ως φαίνεται σε αντίγραφα αδειών για την περίοδο 1939-1955)²². Το Χαλλούμι αποτελούσε τη βάση της τυροκομικής παραγωγής του νησιού¹⁹.

Η σχέση του Χαλλουμιού με τους κατοίκους της Κύπρου φαίνεται και από το γεγονός ότι αρκετές οικογένειες, σύμφωνα με τους καταλόγους της Αρχής Τηλεπικοινωνιών Κύπρου έχουν το επώνυμο ‘Χαλλούμας’, ‘Χαλλουμά’, ‘Χαλλουμάκης’, ‘Χαλλουμής’²³. Επίσης, στο χωριό Πυργά της Αμμοχώστου, υπάρχει περιοχή ‘Χαλλουμάς’²⁴. Τα πιο πάνω επώνυμα οικογενειών, καθώς επίσης και το τοπωνύμιο, συνδέονται άμεσα στο παρελθόν με την παραγωγή χαλλουμιού.

Το Χαλλούμι κατείχε επίσης σημαντική θέση σε γεωργικές εκθέσεις που πραγματοποιούνταν στην Κύπρο. Παραδείγματα είναι το 'Agricultural and Animal Show' που πραγματοποιήθηκε στην Πάφο το Νοέμβριο του 1915, όπου στην κατηγορία D 'Miscellaneous' υπήρχαν 168 συμμετοχές, οι σπουδαιότερες από τις οποίες ήταν το Χαλλούμι και τα χαρούπια^{25,26}. Στη γεωργική έκθεση της Λύσης 'Lyssi Agricultural Show' το Σεπτέμβριο του 1939, η συμμετοχή του Χαλλουμιού ήταν επίσης σημαντική²⁷. Στον κατάλογο τάξεων και χρηματικών βραβείων και των όρων συμμετοχής της γεωργικής έκθεσης της Λύσης, 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»²⁷. 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^{44,45,46}.

Παράλληλα με την τοπική κατανάλωση, το Χαλλούμι εξαγόταν από παλιά σε διάφορες χώρες του κόσμου, βοηθώντας έτσι οικονομικά στην επιβίωση των κατοίκων του νησιού. Σύμφωνα με τον Αρχιμανδρίτη Κυπριανό, «από τα τυριά δίδει ο τόπος έξω μεγάλην ποσότητα»⁹. Το Χαλλούμι συχνά εξαγόταν στη Συρία σύμφωνα με τον V. White (1863). Ο Διευθυντής του Τμήματος Γεωργίας της Κύπρου M. T. Dawe, αναφέρει το 1928 ότι το Χαλλούμι εξαγόταν στην Αίγυπτο, Συρία, Ελλάδα, Τουρκία, Παλαιστίνη, Γαλλία, Σουδάν, Δωδεκάνησα, Ην. Βασίλειο, Αμερική, Δυτική και Ανατολική Αφρική, Αυστραλία και Κίνα¹¹. Οι εξαγωγές Χαλλουμιού άρχισαν σταδιακά να ελέγχονται από τις αρμόδιες αρχές του κράτους (ως φαίνεται από αντίγραφα αιτημάτων παραγωγών κατά την περίοδο 1916-1921 για εξαγωγή του προϊόντος σε διάφορες χώρες (π.χ. στο Λίβανο, Αίγυπτο, Μερσίνα), καθώς και από απαντητικές επιστολές των αρμόδιων αρχών)²⁸.

Εξαγωγές διεξάγονται μέχρι σήμερα σε πολύ μεγάλο βαθμό σε διάφορες χώρες, συμπεριλαμβανομένων και χωρών όπου υπάρχουν κυπριακές παροικίες¹⁹ αφού οι Κύπριοι μετανάστες εκεί διατηρούν τις διαιτητικές τους συνήθειες. Σύμφωνα με δεδομένα της Στατιστικής Υπηρεσίας κατά την περίοδο 1993-2010 πραγματοποιήθηκε αύξηση στις συνολικές εξαγωγές Χαλλουμιού από 1 660 τόνους περίπου το 1993 σε 7 688 τόνους περίπου το 2010. Να σημειωθεί ότι, κατά το 2010, 75% των ολικών εξαγωγών Χαλλουμιού έγιναν προς την Ευρώπη, από τις οποίες περίπου το 43% έγινε μόνο στο Ηνωμένο Βασίλειο, μία χώρα όπου υπάρχει έντονο το κυπριακό στοιχείο, λόγω των κυπριακών παροικιών, με αποτέλεσμα να υπάρχει μεγάλη ζήτηση / κατανάλωση του προϊόντος αυτού.

Αναφορικά με τη ντόπια κατανάλωση, σύμφωνα με δεδομένα της Στατιστικής Υπηρεσίας της Κυπριακής Δημοκρατίας, ο μέσος όρος της κατά κεφαλή ετήσιας κατανάλωσης Χαλλουμιού για την περίοδο 2000-2009 είναι 6.9 κιλά (Στατιστική Υπηρεσία).

Τοπική γνώση σχετικά με τη διαδικασία παραγωγής του Χαλλουμιού

Η παραγωγική διαδικασία του Χαλλουμιού είναι μοναδική τόσο σε ότι αφορά τον τρόπο και τη θερμοκρασία που γίνεται το «πήξιμο» του γάλακτος, όσο και επειδή το τυρόπηγμα «ψήνεται» σε ψηλές θερμοκρασίες για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Ο απλός αυτός και ιδιαίτερος τρόπος παρασκευής του Χαλλουμιού χρησιμοποιήθηκε και διατηρήθηκε διαμέσου των αιώνων με στόχο τη *διατήρηση του γάλακτος* στην Κύπρο, όπου το κλίμα χαρακτηρίζεται από τις ψηλές σχετικά θερμοκρασίες και υγρασίες. Η μοναδικότητα του Χαλλουμιού που παρασκευάζεται στην Κύπρο τονίζεται σε διάφορες ιστορικές αναφορές στις οποίες περιγράφεται η παραγωγική διαδικασία του προϊόντος.

Σύμφωνα με τον Π. Ξιούτα (2001), τα μικρά, *διπλωμένα* Χαλλούμια "χρειάζονται ειδικό και πεπειραμένο κατασκευαστή, την πολύπειρον γραιάν ή βόσσαιναν, ποιμενίδα ή γυναίκα βοσκού", κάτι που δείχνει ότι η παραγωγή του προϊόντος αυτού χρειάζεται πείρα και εξειδικευμένη γνώση για να έχει επιτυχία²⁰. Ο Π. Ξιούτας, στην περιγραφή του για τον παραδοσιακό τρόπο παραγωγής του Χαλλουμιού, αναφέρει τα ακόλουθα: όταν μάζευαν το γάλα, το κούλιαζαν με την κουρούκλα (γυναικεία μαντήλα) (για να καθαρίσει από τυχόν ακαθαρσίες) και το έγερναν στο "χαρτζίν" (τύπος μεγάλου δοχείου). Μετά τύλιγαν την πυτιά σε καθαρό ρούχο και την βουτούσαν στο γάλα για να πήξει. Στη συνέχεια, αφαιρούσαν το δροσινό ή το 'φλόγκον' (τυρόπηγμα), το έβαζαν σε ταλάρια και το πίεζαν. Μετά από την αφαίρεση της αναρής, έριχναν το τυρόπηγμα στο ζεστό νορό για να ψηθεί. Τα ωμά χαλλούμια κάθονταν στο πάτο του χαρτζιού, ενώ τα ψημένα ανέβαιναν στην επιφάνεια. Αφαιρούνταν, αλατίζονταν και φυλάγονταν σε νορό²⁰.

Σύμφωνα με τον Οικονομίδη (2004)²¹, όσον αφορά την πήξη του γάλακτος, ο έλεγχος από τον παραγωγό ότι αυτή έχει ολοκληρωθεί γίνεται με την τοποθέτηση της παλάμης του χεριού πάνω στην επιφάνεια του τυροπήγματος και αν η παλάμη μείνει καθαρή, τότε σημαίνει ότι το τυρόπηγμα είναι έτοιμο να τεμαχιστεί. Όταν το τυρόπηγμα είναι τελείως έτοιμο αρχίζει να ξεχωρίζει από το νορό, καθιζάνει και αρχίζει να φαίνεται στην επιφάνεια ο νορός. Τα πιο πάνω αποτελούν μερικά παραδείγματα της τοπικής γνώσης και εμπειρογνωμοσύνης για την παραγωγή του Χαλλουμιού που μεταφέρθηκαν από γενιά σε γενιά μέχρι σήμερα.

Σύμφωνα με το Ν. Ζυγούρη (1952), το γάλα θερμαίνεται στους 32-34 °C και γίνεται η προσθήκη της πυτιάς. Μετά την πήξη, το τυρόπηγμα κόβεται και αναθερμαίνεται σε θερμοκρασία 35-38 °C και αφού μαζευτεί, μπαίνει σε ειδικά καλάθια (παραδοσιακά χρησιμοποιούνταν ψάθινα ταλάρια) και πιέζεται για εξαγωγή του τυρογάλακτος (νορού). Όσον αφορά το ψήσιμο του τυριού, αναφέρεται ότι τα κομμάτια ψήνονται μέχρις ότου ανέβουν στην επιφάνεια. Τα κομμάτια διπλώνονται, αλατίζονται (προστίθενται φύλλα δυόσμου), και, όταν κρυώσουν αρκετά, τοποθετούνται σε άλιμη νορού για φύλαξη. Ο Ζυγούρης αναφέρει ότι το γάλα που χρησιμοποιείται είναι πρόβειο ή αιγινό ή μίγμα των δύο, αλλά επίσης χρησιμοποιείται και αγελαδινό γάλα σε μικρότερο βαθμό¹⁹.

Η παραγωγική διαδικασία του Χαλλουμιού περιγράφεται και σε άλλες μεταγενέστερες πηγές. Σε άρθρο το οποίο αναφέρεται στους τύπους τυριού και τυροκόμησης της Κύπρου²⁹ αναφέρεται ότι το γάλα θερμαίνεται στους 30-35 °C, προστίθεται η πτυιά και η πήξη διαρκεί 45-60 λεπτά. Το τυρόπηγμα κόβεται, αναθερμαίνεται και τοποθετείται σε υφάσματα (τυρόπαννα) και πιέζεται. Αφού αφαιρεθεί η αναρή, στο δοχείο ψησίματος τοποθετούνται τα Χαλλούμια τα οποία ψήνονται μέχρι να ανέβουν στην επιφάνεια, και αφού κρυσώσουν λίγο, αλατίζονται και διπλώνονται.

Σύμφωνα με τον Davis (1976) καθώς και τον Scott (1981), η πτυιά προστίθεται σε γάλα θερμοκρασίας 30-34 °C, και αφού αυτό πήξει σε περίπου 40 λεπτά, κόβεται και αναθερμαίνεται στους 38-42 °C^{30,31}. Το τυρόπηγμα μεταφέρεται σε τυρόπαννα και πιέζεται. Αφού αφαιρεθεί η αναρή, τα κομμάτια του τυροπήγματος ψήνονται σε κοχλαστό νορό μέχρι το τυρόπηγμα να πάρει μια "chicken-breast" υφή³¹ και να ανεβούν τα κομμάτια στην επιφάνεια. Αφού τα κομμάτια κρυσώσουν λίγο, αλατίζονται και αφήνονται να κρυσώσουν αρκετά. Διατηρούνται σε άλυμη νορού.

2. Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου που οφείλονται, ουσιαστικά ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον

Τα χαρακτηριστικά του τυριού "Χαλλούμι" που οφείλονται στο γεωγραφικό περιβάλλον της Κύπρου είναι τα ακόλουθα:

α) Η ιδιότητα του τυριού "Χαλλούμι" είναι ότι ως τελικό προϊόν δεν απλώνει / δεν λιώνει όταν υποβάλλεται σε ψηλές θερμοκρασίες (στο τηγάνι ή στη σχάρα). Η ιδιαιτερότητα της παραγωγής του Χαλλουμιού να ψήνεται αφού συμπιεσθεί το τυρόπηγμα σε θερμοκρασία 90⁰ C για 30 λεπτά, με την μη χρήση εναρκτήριων καλλιιεργειών (starter cultures), το pH σε εύρος 5,9-6,2 προκαλεί την κατακράτηση ασβεστίου στη μορφή φωσφορικού ασβεστίου σε συνδυασμό με το ψηλό ποσοστό καζεϊνών στο τελικό προϊόν, το καθιστά πολύ συμπαγές και ίσως το μοναδικό τυρί, που δύσκολα διασπάζεται ακόμη και σε ψηλές θερμοκρασίες με αποτέλεσμα να μην λιώνει όταν ψήνεται στην σχάρα. Αυτό το χαρακτηριστικό είναι μια από τις βασικές προσδοκίες των καταναλωτών, αφού το φρέσκο Χαλλούμι καταναλώνεται και ψημένο στην σχάρα ή τηγανισμένο χωρίς προσθήκη λαδιού Αυτό δίνει τη μοναδικότητα του τυριού αυτού να μπορεί να καταναλωθεί όχι μόνο ως έχει αλλά και τηγανητό, στη σχάρα, κτλ. Μερικοί από τους παραδοσιακούς τρόπους κατανάλωσης του Χαλλουμιού από τους Κύπριους είναι ως έχει με καρπούζι, ως τρίμμα κυρίως στα μακαρόνια, συνοδευτικό με σούπια κυρίως τον τραχανά, ως συστατικό σε είδη αρτοποιίας, π.χ., χαλλουμωτές, κτλ,

β) Όσον αφορά τα φυσικά χαρακτηριστικά του, είναι ένα τυρί το οποίο διπλώνεται κατά την παραγωγική διαδικασία, κάτι που είναι μοναδικό και χαρακτηριστικό της διαδικασίας από τα πολύ παλιά χρόνια,

γ) Τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (με οσμή και γεύση χαρακτηριστική - έντονη οσμή γάλακτος/ορρού, άρωμα και γεύση δυόσμου και οσμή ζώου, πικάντικη γεύση) οφείλονται στην μέθοδο παραγωγής του φρέσκου Χαλλουμιού αφού δεν χρησιμοποιούνται εναρκτήριες καλλιέργειες (starter cultures) και η παραγωγή του δεν προϋποθέτει οποιαδήποτε ωρίμανση. Επομένως δεν παρατηρείται οποιαδήποτε πρωτεόλυση των καζεϊνών και ως εκ τούτου η γεύση, η οσμή και το άρωμα προσδιορίζονται κυρίως από τα ελεύθερα λιπαρά οξέα χαμηλού μοριακού βάρους που περιέχονται στο αιγινό και πρόβειο γάλα, μετά την κατανάλωση ενδημικών φυτών πλουσίων σε αιθέρια έλαια καθώς και στο δυόσμο που προστίθεται κατά τη διαδικασία παρασκευής του προϊόντος. Στην οσμή συμβάλλουν, αλλά σε μικρότερο βαθμό πηπτικές ενώσεις όπως οι Λακτόνες (Lactones), οι οποίες δημιουργούνται κατά την διάρκεια του ψησίματος του τυροπήγματος και είναι αποτέλεσμα της διάσπασης του λίπους, μερικών αλκοολών, οξέων και φαινολών, που προέρχονται από την αποδόμηση ή υποβάθμιση των αμινοξέων. (Papademas and Robinson, 1998⁴⁰. , Κατά την διάρκεια ψησίματος του Χαλλουμιού στην σχάρα βελτιώνεται περισσότερο η οσμή και γεύση και αυτό είναι αποτέλεσμα της καραμελλοποίησης της λακτόζης (Maillard reaction) και της απελευθέρωσης πηπτικών ενώσεων. Η καρβονυλική ομάδα της λακτόζης αντιδρά με την πυρηνόφιλη αμίνιο ομάδα των αμινοξέων και διαμορφώνει ένα σύνθετο μίγμα φτωχών χαρακτηρισμένων μορίων, τα οποία ευθύνονται για την μυρωδιά και γεύση του Χαλλουμιού. Αλμυρή, αφύς και πικάντικη γεύση με δυνατή υφή όταν ψήνεται, με αποτέλεσμα η λακτόζη του τυριού να καραμελλοποιείται εξωτερικά, δίδοντας του μία γεύση γλυκού κρεμμυδιού, ενώ η υφή είναι εύπλαστη, ελαστική και τριζάτη. (Hurbutt (2009) World Cheese Book⁴¹ .

δ) Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος αφού ιστορικά παραγόταν στην Κύπρο ακολουθώντας την παραδοσιακή μέθοδο η οποία μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά και αποτελεί σήμερα τοπική γνώση των παραγωγών του προϊόντος.

3. Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των χαρακτηριστικών που αναφέρονται στο σημείο α) και εκείνων που αναφέρονται στο σημείο β)

- Επίδραση των φυσικών παραγόντων της γεωγραφικής περιοχής στο τυρί "Χαλλούμι" (κλίμα / έδαφος / βλάστηση, ζώα γαλακτοπαραγωγής)

Ο δεσμός του Χαλλουμιού με τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της Κύπρου προκύπτει από τον ιδιάζοντα χαρακτήρα του μεσογειακού κλίματος του νησιού.

Η βλάστηση που καταναλώνουν τα ζώα 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, μόνο ένας μικρός αριθμός καταναλώνεται από τα ζώα γαλακτοπαραγωγής, κυρίως τις αίγες, τα οποία αναφέρονται με την επιστημονική και την κοινή ονομασία τους πιο κάτω (Τμήμα Δασών, 2004):

Επιστημονική Ονομασία

Quercus alnifolia
 Bosea cypria
 Phlomis cypria var.occidentalis
 Phlomis brevibracteata
 Asperula cypria
 Helianthemum obtusifolium

Κοινή Ονομασία

Λατζιά
 Ζουλατζιά
 Φλομίσ η Κυπρία
 Φλομίσ η βραχυμπρακτιοειδής
 Ασπερούλα η Κυπριακή
 Ηλιάνθεμο

Επιπρόσθετα, ένας πολύ μεγάλος αριθμός φυτών, που είναι χαρακτηριστικά της *μεσογειακής βλάστησης*, κατέχουν σημαντική θέση στη διατροφή των αιγών, των προβάτων και των βοοειδών. Τα πιο σημαντικά απ' αυτά δίδονται πιο κάτω με την επιστημονική και την κοινή ονομασία τους (Τμήμα Δασών, 2004):

Επιστημονική Ονομασία

Aegilops sp.
 Agrostis sp.
 Ammi Majus
 Arbutus andrachne
 Avena sp.
 Briza sp.
 Bromus sp.
 Ceratonia siliqua
 Chrysanthemum coronarium
 Cichorium indybus
 Cistus ssp.
 Crataegus azarulus
 Crataegus monogyna
 Cynodon dactylon
 Dactylis glomerata
 Eryngium creticum
 Hordeum sp.
 Lathyrus sp.
 Lolium sp.
 Malva sp.
 Medicago sp.
 Morus alba
 Morus nigra
 Nasturtium officinale
 Olea europaea
 Phalaris sp.
 Pistacia lentiscus
 Pistacia tenebinthus
 Poa sp.
 Portulaca oleracea
 Quercus coccifera ssp. calliprinos
 Quercus infectoria ssp. veneris
 Rubus sp.
 Silene vulgaris
 Sinapis alba
 Songus oleraceus
 Stipa sp.
 Taraxacum hellenicum
 Thymus capitatus
 Tragopogon sinuatus
 Trifolium sp.
 Vicia ssp.
 Vitis vinifera
 Ziziphus lotus

Κοινή Ονομασία

Αγριοσίταρο
 Άγρωστις
 Αγριοσέλλινο
 Ανδρουκλιά
 Αγριοβρώμη
 Βρίζα
 Βρώμος
 Χαρουπιά
 Σιμιλλούδι
 Αγριοράδικο
 Ξυσταρκές
 Μοσφιλιά
 Κοκκινομοσφιλιά
 Άρκαστη
 Δακτυλίδα
 Πάγκαλλος
 Αγριοκρίθαρo
 Αγριολουβάνα
 Κουντούρα
 Μολόχα
 Μηδική
 Μουριά
 Μουριά
 Καρταμίλλα
 Ελιά
 Καναρόσπορος
 Σχοινιά
 Τρεμιθιά
 Πόα
 Γλυστηρίδα
 Περνιά
 Βαλανιδιά
 Βάτος
 Στρουθούδι
 Λαψάνα
 Τζιόχος
 Στύπα
 Αγριοραδίκι
 Θυμάρι
 Καλακατσούνα
 Τριφύλλι
 Αγριόβικος
 Αμπέλι
 Κονναρκά

Η κατάσταση των φυσικών βοσκοτόπων και άλλων αγρών που χρησιμοποιούνταν για βόσκηση των αιγοπροβάτων επί αιώνες δυστυχώς χειροτέρευε από την υπερβόσκηση μεγάλου αριθμού αιγοπροβάτων. Περισσότερη γη άρχισε να καλλιεργείται με τη μηχανοποίηση της γεωργίας και οι φυσικές εκτάσεις που παρέμεναν για βόσκηση ελαττώνονταν. Έτσι, στο τέλος της δεκαετίας του '50 και τις αρχές της δεκαετίας του 1960, το παραδοσιακό εκτατικό σύστημα διατροφής και διαχείρισης άρχισε να αλλάζει και να εμφανίζεται το ημικετατικό και ημιεντατικό σύστημα διαχείρισης, δηλ. ύπαρξη περισσότερων οικόσπιτων αιγοπροβάτων, κυρίως αιγών, και κοπαδιών, που συνδυάζουν τη βόσκηση και τη χορήγηση χονδροειδών ζωοτροφών και σπόρου, και κυρίως άχυρου και σιτηρών, μέσα στις μάντρες.

Σήμερα, η διατροφή των αιγοπροβάτων βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στη βόσκηση βοσκοτόπων χαμηλής βοσκοικανότητας, αλλά με πλούσια ενδημική χλωρίδα. Ιδίως η εκτροφή αιγοπροβάτων σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές βασίζεται μόνο στη βόσκηση. Αφήνονται τα ζώα μόνα τους το πρωί στους βοσκοτόπους και επιστρέφουν το βράδυ στη μονάδα. Η φυσική βλάστηση αρχίζει να εμφανίζεται το Δεκέμβρη μετά τις πρώτες φθινοπωρινές βροχές. Η περίοδος από τον Οκτώβρη μέχρι και το Δεκέμβρη και μερικές φορές μέχρι και τον Ιανουάριο είναι η πιο δύσκολη περίοδος για ζώα που βόσκουν. Η διατροφή των αιγοπροβάτων συμπληρώνεται με τις ίδιες χονδροειδείς τροφές που χορηγούνται στις αγελάδες (βλέπε πιο κάτω).

Με βάση έρευνες που έχουν γίνει σχετικά με την επίδραση της διατροφής των γαλακτοπαραγωγικών ζώων στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου γάλακτος και κατ' επέκταση του τυριού που παράγεται από το γάλα αυτό, έχει αποδειχθεί ότι η διατροφή επηρεάζει τα χαρακτηριστικά αυτά λόγω μεταφοράς αρωματικών ουσιών που υπάρχουν στα φυτά από την τροφή στο γάλα και από το γάλα στο τυρί. Έτσι, 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. Συγκεκριμένα, με βάση σχετική έρευνα, έχει αποδειχθεί ότι το θυμάρι και τα μαζιά, τα οποία αποτελούν μέρος της διατροφής των ζώων, καθώς επίσης και ο δυόσμος, ο οποίος προστίθεται στο Χαλλούμι κατά την παραγωγική διαδικασία, επηρεάζουν την ποιότητα και το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση του Χαλλουμιού. Συγκεκριμένα, σε πειράματα των P. Papademas και R. K. Robinson 2002 (σελ 514)⁴² έχει διαπιστωθεί ότι τα αιγοπρόβατα που έχουν βοσκήσει σε περιοχές με πλούσια βλάστηση που περιείχε θυμάρι (*Thymus capitatus*) ευρέως διαδεδομένο φυτό παγκύπρια, και μαζιά (*Sarcopoterium spinosum*), και των οποίων το γάλα χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή Χαλλουμιού, τα τερπένια α-ριπενε, β-ριπενε, coraene, thymol, α-carophyllene, β-carophyllene και δ-cadinene είχαν παρουσία τόσο στα φυτά όσο και στο τελικό προϊόν, το Χαλλούμι.

Επίσης, ο βάκιλος '*Lactobacillus cypricasei*' (μετάφραση: Λακτοβάκιλλος από κυπριακό τυρί), έχει απομονωθεί μόνο στο κυπριακό Χαλλούμι, κάτι που αποδεικνύει το δεσμό της μικροχλωρίδας της Κύπρου με το Χαλλούμι.³³

Όσον αφορά τις αγελάδες, αυτές έχουν βελτιωθεί αρκετά στην παραγωγή γάλακτος και ταυτόχρονα πρέπει να βελτιώνεται και η διατροφή τους. Από το Φεβρουάριο κόβεται και δίδεται στις αγελάδες πράσινο χόρτο σιτηρών μέχρι τέλος Μαρτίου. Μετά τα σιτηρά γίνονται σανοί ή ενσιρώνονται και δίδονται καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου. Επίσης, χορηγείται στις αγελάδες μονοετές τριφύλλι (*Trifolium alexantrinum*) και πολυετές τριφύλλι (*Trifolium sp.*) για πράσινο, αλλά κυρίως για σανό, και επίσης καλοκαιρινά κτηνοτροφικά φυτά όπως το καλαμπόκι (*Zeamays*) και το σουταξ (*Sorghum vulgare x Sorghum halepensis*). Επίσης, για κάλυψη των αναγκών τους, δίδονται κυρίως κριθάρι και λιγότερο καλαμπόκι, σόγια, πίτυρα, ηλιανθόπιττα και μίγματα βιταμινών και αλάτων.

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Χαλλουμιού, 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 πηκτικές ουσίες που δημιουργούνται κατά την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας. Σύμφωνα με τον Scott (1986), το αιγινό γάλα περιέχει σημαντικές συγκεντρώσεις καπρυλικού, καπρυλικού και καπρικού οξέος, τα οποία δίδουν στο τυρί μια πιπεράτη και πικάντικη γεύση³⁴. Το πρόβειο γάλα περιέχει επίσης σημαντικές ποσότητες καπρικού οξέος χωρίς όμως να προκαλεί την έντονη πικάντικη γεύση που προκαλεί το αιγινό γάλα.

Στην περίπτωση του Χαλλουμιού, τα χαρακτηριστικά αυτά του πρόβειου και αιγινού γάλακτος είναι σημαντικά για την τελική γεύση του τυριού. Η, κατά κύριο λόγο, χρήση αιγοπρόβειου γάλακτος στην κατασκευή Χαλλουμιού, τα λιπαρά του οποίου ποσοστιαία είναι περίπου διπλάσια του αγελαδινού, αποτελούν τη βασική πηγή συστατικών (λιπαρά οξέα) που συμβάλλουν στη διαμόρφωση του αρώματος και της γεύσης του τελικού προϊόντος (Economides et al., 1987)⁴³. Σε πειράματα που έγιναν στο Ινστιτούτο Γεωργικών Ερευνών, το ποσοστό λίπους των τριών τύπων γάλακτος που χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή Χαλλουμιού που μεταφέρθηκε στο τελικό προϊόν (fat recovery %), ήταν 87% για το πρόβειο, 70% για το αιγινό και 74% για το αγελαδινό. Αυτά τα ποσοστά σε συνάρτηση με την λιποπεριεκτικότητα των τριών τύπων γάλακτος προσδιορίζουν σχεδόν την υπερδιπλάσια περιεκτικότητα του λίπους του αιγοπρόβειου στην περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος⁴³.

- Επίδραση των ανθρώπινων παραγόντων της γεωγραφικής περιοχής στο τυρί "Χαλλούμι" (ρόλος του προϊόντος στη ζωή των κατοίκων, τοπική γνώση και εμπειρογνώμοσύνη)

Η παράδοση και η κληρονομιά ενός λαού συνδέεται πάντοτε με τον τόπο καταγωγής. Μέρος της παράδοσης και της κληρονομιάς είναι τα ήθη, τα έθιμα, ο τρόπος ζωής, η έκφραση και η μετάδοση αυτών των πληροφοριών από γενιά σε γενιά. Κάποιες παραδόσεις μεταφέρονται αυτούσιες και κάποιες άλλες διαφοροποιούνται με την επίδραση του χρόνου, των νέων δεδομένων και συνθηκών, αλλά πάντοτε έχουν τη δική τους σφραγίδα που καθρεφτίζει την κληρονομιά του λαού.

Το Χαλλούμι (φρέσκο και ώριμο) είναι ένα προϊόν το οποίο θεωρείται παραδοσιακό για την Κύπρο αφού η παραγωγή του γινόταν από τα πολύ παλιά χρόνια μέχρι και σήμερα. Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του Χαλλουμιού διαφαίνεται μέσα από τη σημαντική θέση που κατείχε το προϊόν αυτό στη ζωή των κατοίκων της Κύπρου, τόσο των Ελληνοκυπρίων

όσο και των Τουρκοκυπρίων, από τα παλιά χρόνια, καθώς και από τη μεταφορά των γνώσεων και της εμπειρογνώμοσύνης των παραγωγών του, από οικογένεια σε οικογένεια, από γενιά σε γενιά. Το Χαλλούμι αποτελούσε και αποτελεί μέχρι σήμερα αναπόσπαστο μέρος της διατροφής, τόσο των κατοίκων της Κύπρου, όσο και των Κύπριων μεταναστών που ζουν σε άλλες ευρωπαϊκές και μη-ευρωπαϊκές χώρες. Μέσα από το παραδοσιακό αυτό προϊόν φαίνεται η εξέλιξη της ζωής των κατοίκων του νησιού, του τρόπου ζωής τους και των συνηθειών τους μέχρι σήμερα.

Πέραν από το ρόλο του Χαλλουμιού στην κυπριακή κοινωνία και παράδοση, υπογραμμίζεται ότι είναι ένα προϊόν του οποίου η αυθεντικότητα διασφαλίζεται μέσα από τις πρώτες ύλες και από τη μοναδικότητα του τρόπου παραγωγής του.

Το χαρακτηριστικό του τυριού “Χαλλούμι” όσον αφορά την ιδιότητά του να μην λιώνει σε ψηλές θερμοκρασίες σε σύγκριση με άλλα τυριά οφείλεται στη διαδικασία παραγωγής του προϊόντος. Η διαδικασία παραγωγής (ψήσιμο, αφού συμπιεστεί το τυρόπηγμα, σε θερμοκρασία άνω των 90 °C, μη χρήση εναρκτήριων καλλιεργείων) έχει ως αποτέλεσμα τη διατήρηση σχεδόν ουδέτερου pH (5.9-6.2) στο τυρί αυτό συγκριτικά με άλλα τυριά που είναι χαμηλότερου pH. Το pH αυτό προκαλεί κατακράτηση ασβεστίου στη μορφή φωσφορικού ασβεστίου μέσα στο δίκτυο των πρωτεϊνών, καθιστώντας το δίκτυο αυτό πολύ δυνατό (rigid) και δύσκολο διασπαζόμενο, ακόμη και στην υποβολή του σε ψηλές θερμοκρασίες. Αυτό το χαρακτηριστικό είναι μια από τις βασικές προσδοκίες των καταναλωτών, αφού το φρέσκο Χαλλούμι καταναλώνεται και ψημένο στη σχάρα ή τηγανισμένο χωρίς προσθήκη λαδιού. Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος του Χαλλουμιού στη σχάρα βελτιώνεται περισσότερο η οσμή και η γεύση και αυτό είναι αποτέλεσμα της καραμελλοποίησης της λακτόζης (Maillard Reaction) και της απελευθέρωσης πηκτικών ουσιών. Αλμυρή, αφύς και πικάντικη γεύση με δυνατή υφή όταν ψήνεται, με αποτέλεσμα η λακτόζη του τυριού να καραμελλοποιείται εξωτερικά, δίνοντάς του μία γεύση γλυκού κρεμμυδιού, ενώ η υφή είναι εύπλαστη, ελαστική και τριζάτη (Hurbutt, 2009)⁴¹.

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 των πιο βασικών γευστικών χημικών ενώσεων στο Χαλλούμι. 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 γαλακτώδη άρωμα (milk-like flavour)³².

Όπως αναφέρθηκε και προηγουμένως, το δίπλωμα του τυροπήγματος κατά την παραδοσιακή διαδικασία είναι πολύ χαρακτηριστικό, κάνοντας το Χαλλούμι ίσως και το μοναδικό δίπλωμένο τυρί. Το δίπλωμα καθιερώθηκε για το λόγο ότι παραδοσιακά διευκόλυνε την τοποθέτηση των τυριών μέσα στο δοχείο όπου διατηρούνταν χύμα σε νορό. Επίσης, αρκετοί παραγωγοί 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, την παρουσία του τερπενίου pulegone, ‘τερπένιο του δυόσμου’ και carvone (Papademas and Robinson, 1998).⁴⁰

Γενικά, και υπό το φως των πιο πάνω, είναι φανερός ο δεσμός του Χαλλουμιού τόσο με τα φυσικά όσο και με τα ανθρώπινα / κοινωνικά χαρακτηριστικά της Κύπρου. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι μέχρι στιγμής έχουν γίνει επιτυχή βήματα προστασίας του προϊόντος αυτού και αυτό δηλώνει την αυθεντικότητά του. Συγκεκριμένα, κατά τη δεκαετία του '80 εγκρίθηκε από την Κυπριακή Βουλή και καθιερώθηκε το κυπριακό πρότυπο για την παραγωγή του Χαλλουμιού³⁵ (CYS 94: 1985 για το Χαλλούμι (CYS 94 – Μέρος 1: 1985 για το φρέσκο Χαλλούμι και Μέρος 2: 1985 για το ώριμο Χαλλούμι)). Επίσης, το Χαλλούμι έχει ήδη εγγραφεί ως Κυπριακό γαλακτοκομικό προϊόν στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής³⁶ (*Certificate of Registration, No. 1591489*), στην Ελλάδα το 1999³⁷ (*Συλλογικό Σήμα αρ. 157*) και στην Ευρωπαϊκή Ένωση το 2000³⁸ (*European Community Certificate of Registration No. 001082965*).

Ζ. ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΤΩΝ ΑΡΧΩΝ Ή ΦΟΡΕΩΝ ΠΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥΝ ΤΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΑ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

Τα στοιχεία του Φορέα Ελέγχου για την ονομασία “Χαλλούμι” είναι τα ακόλουθα:

Όνομα: Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος

Διεύθυνση: Τ. Κ. 1412 Λευκωσία, Κύπρος

Με βάση τη σχετική εθνική νομοθεσία περί Προστασίας Ονομασιών Προέλευσης και Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων ή Τροφίμων (Νόμος 139(I)/2006), η Αρμόδια Αρχή διορίζει Επιθεωρητές του Τμήματος Γεωργίας οι οποίοι έχουν τύχει της κατάλληλης εκπαίδευσης και είναι αρμόδιοι για τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων για διαπίστωση της τήρησης των διατάξεων του Κανονισμού (ΕΚ) 510/2006 ως αυτός ήθελε εκάστοτε τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί. Οι εξουσίες και οι αρμοδιότητες των Επιθεωρητών καθορίζονται με βάση την εν λόγω νομοθεσία.

Η. ΤΥΧΟΝ ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ Ή ΤΡΟΦΙΜΟ

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. Επίσης εφαρμόζονται οι περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικών) Κανονισμοί του 2002 (ΚΔΠ 262/2002), ως αυτοί ήθελαν εκάστοτε τροποποιηθεί ή αντικατασταθεί.

Θ. ΤΥΧΟΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΚΟΙΝΟΤΙΚΕΣ Ή ΕΘΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Κυπριακό Πρότυπο CYS 94: 1985 για το Χαλλούμι (CYS 94 – Μέρος 1: 1985 για το φρέσκο Χαλλούμι και Μέρος 2: 1985 για το ώριμο Χαλλούμι).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Γεωγραφικός Χάρτης της Κύπρου
2. Νομοθεσία περί της Προστασίας Ονομασιών Προέλευσης και Γεωγραφικών Ενδείξεων Γεωργικών Προϊόντων και Τροφίμων (Ν. 139(I)/2006).
3. Meikle R. D., 1977. Flora of Cyprus (Volume 1). Published by the Bentham-Moxon Trust, Royal Botanic Gardens, Kew, UK.
4. Μετεωρολογική Υπηρεσία, 2009 και 2010. Περιληπτική ετήσια έκθεση, Λευκωσία.
5. Τσιντίδης Τ., Γ. Χατζηκυριάκου και Χ. Χριστοδούλου. 2002. Δέντρα και Θάμνοι στην Κύπρο. Ίδρυμα Α. Γ. Λεβέντη, Φιλοδασικός Σύνδεσμος Κύπρου.
6. Τμήμα Δασών, 2004. Κατάλογος ενδημικών φυτών της Κύπρου.
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. Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, 1995. Αιγοπροβατοτροφία. Έκδοση 19/1995, Λευκωσία, Κύπρος.
9. Αρχιμανδρίτης Κυπριανός, 1788. Ιστορία Χρονολογική της Νήσου Κύπρου, Εκδόσεις Κ. Επιφανίου 2001, σελ. 547, Λευκωσία.
10. White V., 1863. Προξενική έκθεση του 1863 στο 'Πηγαί και Μελέται της Κυπριακής Ιστορίας VIII', Προξενικά έγγραφα του ΙΘ' αιώνας, σελ. 89, εκδιδόμενα από Θ. Παπαδόπουλο, 1980, Λευκωσία.
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. Ordine Della Secreta di Cipro - Florio Bustron et les institutions franco-byzantines afferentes au regime agraire de Chypre a l'eroque venitienne στο «Μελέται και Υπομνήματα». Τόμος II, σελ. 590, Ίδρυμα Αρχιεπισκόπου Μακαρίου Γ, Λευκωσία.
13. Elias of Pesaro, 1563. Letter of Elias of Pesaro, In "Excerpta Cypria - Materials for a History of Cyprus". Translated and transcribed by Claude Delaval Cobham. Publications "The Library", 1969, σελ. 73-76, Nicosia.
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, σελ. 251-270, Nicosia.
15. Bevan W., 1919. Notes on Agriculture in Cyprus and its Products, σελ 13-15, Department of Agriculture, Nicosia.
16. Μπυρή Η. Κ., 1948. "Η Βαβυλωνία του Δ.Κ. Βυζάντιου" Ιστορική και Σκηνική Ανάλυση, Αναμόρφωση του κειμένου, Αθήνα, σελ. 91.
17. Βιζυηνός Γ., 1916. Τα ποιήματα (μετά προλόγου υπό Ιωάννου Ζέρβου), Εκδοτικός Οίκος Γεωργίου Φέξη, σελ. 64, Αθήνα.
18. Pitcairn A., 1934. The Dairy Industry in Cyprus: Production and Disposal of Dairy Products. The Cyprus Agricultural Journal, σελ. 100-106, Nicosia.
19. Ζυγούρης Ν. Π., 1952. Η Βιομηχανία του Γάλακτος, Υπουργείο Γεωργίας, Γενική Διεύθυνση Γεωργίας. Αθήνα, Ελλάδα.
20. Ξιούτας Π., 2001. Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων, Δημοσιεύματα του Κέντρου Επιστημονικών Ερευνών XXXVIII, Λευκωσία, Κύπρος.
21. Οικονομίδης Σ., 2004. Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα της Κύπρου (με ιδιαίτερη αναφορά στο τυρί χαλούμι), σελ. 67-80, εκδόθηκε από Οργανισμό Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας, Λευκωσία.
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. Αρχή Τηλεπικοινωνιών Κύπρου, 1989 και 2001. Καταχωρήσεις στους τηλεφωνικούς καταλόγους.

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), σελ. 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. Κυπριακό πρότυπο CYS 94 – Μέρος 1: 1985 για το φρέσκο χαλλούμι και Μέρος 2: 1985 για το χαλλούμι (ώριμο).
36. Certificate of Registration (10.04.1990), No 1591489, United States Patent and Trademark Office.
37. Δήλωση Αλλοδαπού Σήματος (28.12.1998), Αρ. 157 (Συλλογικό). Τμήμα Κατάθεσης Σημάτων, Υπουργείο Ανάπτυξης, Ελληνική Δημοκρατία.
38. European Community Certificate of Registration (14.07.2000), No. 001082965 (European Community Trademark). Office for Harmonization in the Internal Market.
39. Δόγης Leonardo Doná, Χειρόγραφο 1556 μ.Χ. Βιβλιοθήκη του Δημοτικού Μουσείου Correr της Βενετίας (Civico Museo di Venezia), κωδικός Doná 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. u-Technol., 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. Δημοσίευση στην τουρκοκυπριακή εφημερίδα HALKIN SESI της 11^{ης} Ιανουαρίου 1959 για το Hellim.
45. Δημοσίευση στην τουρκοκυπριακή εφημερίδα HALKIN SESI της 29^{ης} Μαΐου 1962 για το Hellim.
46. Συσσκευασία Halloumi - Hellim για εξαγωγή στις Αραβικές Χώρες Τουρκοκυπριακή εταιρεία – AKGOL

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20\(Halloumi\)%20και%20Hellim.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20(Halloumi)%20και%20Hellim.pdf)