Tescil No	: 133
Başvuru Tarihi	: 10.10.2008
Başvuru No	: C2008/046
Yayın Tarihi	: 04.11.2009
Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Kıbrıs Türk Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: 126 Mehmet Akif Caddesi Lefkoşa Mersin 10 KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ
Ürün / Ürün Grubu	: Peynir / Peynirler
Coğrafi İşaret	: Hellim / Halloumi
Kullanım Biçimi	: Hellim / Halloumi ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Hellim / Halloumi ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. "Hellim" ve "Halloumi" ibareleri birlikte veya ayrı ayrı kullanılabilir.
Coğrafi Sınırları	: Kıbrıs Adası
Diğer bilgileri ektedir.	

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret, 04.11.2009 tarihli ve 27396 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 10.10.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

16.11.2026 tarih ve 233 sayılı Bülten

Tescil No : 133
Coğrafi İşaret : Hellim / Halloumi

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri :

Hellim / Halloumi peynirinin, taze ve olgun olmak üzere iki tipte üretimi ve pazarlaması yapılır.

Taze Hellim / Halloumi: Süte peynir mayası ilâvesi ve hellime özgü üretim metodu uygulanması neticesinde elde edilen ürün olup, özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Fiziki Özellikleri: Şekil: Çift katlı, yarım daire veya dikdörtgen

Renk: Açık sarıya kadar beyaz

Yapı: Kolayca dilimlenebilir

- Organik Özellikleri: Tipi: Yarı sert ve elastiki.

Kokusu ve Tadı: Süt hayvanlarının Kıbrıs'ta yetişen bitkilerle beslenmesinden kaynaklanan kendine has tad ve koku (az tuzlu, hafif asidik)

- Kimyasal Özellikleri: Azami nem yüzdesi: % 52

Asgari yağ yüzdesi: Kuru madde üzerinden % 43

Tuz yüzdesi: %3

Azami Asitlik: Süt asidi (laktik asit) olarak kuru madde üzerinden %3.5

Olgun Hellim / Halloumi: Süte peynir mayası ilâvesi ve hellime özgü üretim metodu uygulanması sonucunda elde edilen ve noru alınmış tuzlu peynir altı salamurasında olgunlaşmaya bırakılan ürün olup, özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

- Fiziki Özellikleri: Şekil: Çift katlı,yarım daire veya dikdörtgen

Renk: Açık sarıya kadar beyaz

Yapı: Kolayca dilimlenebilir

- Organik Özellikleri: Tipi: Yarı sert, sert

Kokusu ve Tadı: Süt hayvanlarının Kıbrıs'ta yetişen bitkilerle beslenmesinden kaynaklanan kendine has tad ve koku (hafif asidik, az tuzlu tad, mayamsı koku olmayan, ekşimsi koku olmayan, yem kokusu olmayan, isteğe bağlı olan nane kokusu hariç belirgin bitki kokusu olmayan ve küfümsü koku olmayan)

- Kimyasal Özellikleri: Azami nem yüzdesi: % 37

Asgari yağ yüzdesi: Kuru madde üzerinden % 40

Azami tuz yüzdesi: %6 -%10

Azami Asidi: Süt asidi (laktik asit) olarak kuru madde üzerinden %3,5

Hellim / Halloumi üretiminde süt tedarikçisinin ismi, sütün cinsi, miktarı ve kalitesine; diğer hammaddelerin tedarikçilerinin adı ve menşeine; son ürünün dağıtım kayıtlarına dikkat edilir.

Hellim / Halloumi üretiminde belirli aralıklarla teslim alınan sütün ve hellimin kalite ve mikrobiyolojik kontrolleri gerçekleştirilir. Hellim üretim tesislerinde hellim peyniri üretim aşamalarına uyulması, üretim, kalite kontrol ve satış kayıtlarının tutulması zorunludur.

Hammadde Tanımı:

Taze Hellim / Halloumi ve olgunlaşmış Hellim / Halloumi üretmek için aşağıdaki ham maddeler kullanılır.

- Çiğ koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun ve keçi sütlerinden yapılmaktadır.

- Peynir Mayası: Buzağılarının dördüncü midesinden (şirdeninden) alınan usare, rennin enzimi içermektedir. Rennin enziminin sütü pıhtılaştırma özelliği vardır. Hellim / Halloumi üretiminde domuz şirdeninden elde edilen maya kullanılmaz.

- İlâve Maddeler: Tüketicinin isteğine bağlı olarak, taze veya kurutulmuş, aroması yüksek ve Hellim / Halloumi'ye özel bir aroma katan Kıbrıs'ta yetişen nane (Mentna viritis) yaprakları ve tuz.

Hellim / Halloumi yapımında kullanılan süt; süt hayvanlarının yem ihtiyaçlarının tamamının veya büyük bir kısmının, Kıbrıs'taki serbest otlaklardan ve yerli bitkilerden üretilen kaba yemlerle karşılanmasından dolayı oluşan kendine özgü tat ve aromaya sahip çiğ veya pastörize Kıbrıs sütüdür. Hellim / Halloumi yapılacak sütün koyulaştırılmasına, içerisine süt tozu veya koyulaştırılmış süt, kaya tuzu, renklendirici, koruyucu veya diğer katkı maddeleri eklenmesine izin verilmez. Ayrıca hellim yapımında kullanılacak sütte antibiyotiklerin, bitki ilaçlarının ve diğer zararlı kimyasal maddelerin bulunması yasaktır.

Koyun ve keçi sütü, yerli ırk hayvanlardan ve Kıbrıs'taki klimatolojik şartlara uyum sağlamış melez hayvanlardan sağlanmaktadır. Daha açık söylemek gerekirse, koyun sütü, yağlı kuyruklu Kıbrıs yerli koyunlarından ve bu koyunların çeşitli ıslah programları doğrultusunda Sakız, İvesi ve Ost-friesian ırkları ile melezlenmeleri neticesinde elde edilen döllerinden sağlanmaktadır. Keçi sütü ise, yerli ırk kıl keçilerinden ve bunların tüm Adaya yayılmış Şam keçileri (Damascus) ile olan melezlerinden elde edilmektedir.

İnek sütü, geçen yüz yıldan başlayarak aşamalı olarak Kıbrıs'a getirilen ve Kıbrıs iklim şartlarına çok iyi uyum sağlayan siyah-alaca (Holstein Freisian ırkı) ineklerden elde edilmektedir. İnekler, büyük bir kısmı Kıbrıs'ta üretilen konsantre tip yemlerden yapılan, pelet ve toz formunda karma yemler ile Kıbrıs'ta yetişen ve önemli bir kısmı Kıbrıs'a özgü endemik bitkilerden oluşan kaba yemler (yeşil, kuru ot, silaj ve saman formu) ile beslenmektedir.

Süt üretiminde hayvan yemi tedarikçisinin ismi ve yemin cinsi ile hayvanların cinsi ve Hellim / Halloumi peyniri üretimi için ayrılan sütün niteliğine dikkat edilir.

Hellim / Halloumi Kullanım Özellikleri: Özelliği, yüksek sıcaklığa maruz kaldığında yayılmaması ve erimemesidir. Bu özelliğinden dolayı sade olarak tüketilebilmesinin yanısıra tava, ızgara ve benzeri yöntemlerle pişirilerek de tüketilebilme ayrıcalığına sahiptir.

Hellim / Halloumi, geleneksel olarak karpuz ile birlikte, makarnada, özellikle tarhana çorbası olmak üzere çorba ile birlikte ve parça olarak ekmek çeşitlerinde tüketilmektedir.

Üretim Alanına Ait İklim ve Beşeri Faktörler:

Aşağıda belirtilen doğal ve coğrafi bölge tanımlamalarının bir sonucu olarak, sıcak ve kurak koşullarda yetişen bundan dolayı ılıman iklimlerde yetişen bitkilere oranla daha keskin tat ve aromaya sahip Kıbrıs bitki örtüsü oluşmuştur. Ayrıca bu doğal ve coğrafi koşullar Kıbrıs bitki örtüsü içerisinde önemli bir yeri olan endemik bitki türlerinin oluşmasına olanak sağlamıştır. Hayvanların beslenmesinde kullanılan bu bitkiler, Kıbrıs Hellim / Halloumi üretiminde kullanılan ve kendine has tat ve aromaya sahip Kıbrıs sütünün elde edilmesinde en önemli rolü oynamaktadır.

Doğal Faktörler:

Coğrafik Konum ve Morfolojik Bölgeler: Akdeniz havzasının en doğu ucunda bulunan Kıbrıs, jeomorfolojik olarak 4 doğal bölgeye ayrılır.

- Adanın orta-batı kısmında bulunan Trodos dağ silsilesi onun fiziki uzantısıdır. Sıradağın en yüksek tepesi, denizden yüksekliği 1951 metre olan Olimpos tepesidir. Trodos sıradağları, Kıbrıs 'ın jeolojik temeli ve ayni zamanda belli başlı morfolojik unsurudur. Sarp ve sert kenarlı, geniş zirveli, derin sel yatakları, sarp ve dik yüzey şekillerine sahip çok çeşitli bir rölyef ortaya koymaktadır. Genelde, sık bir dere, sel yatağı ve nehir ağı mevcuttur. Rölyef ve topoğrafya, Kıbrıs'ın iklim şartlarının başlıca düzenleyicileridir. Bu durum zengin floranın ve özellikle yerel çeşitliliğin gelişmesine olanak sağlar.

- Küçük bir plato ve denizden yüksekliği 1000 metreye kadar olan tepelere sahip Beşparmak sıradağları, Adanın kuzey kıyıları boyunca uzanır.

- Trodos ve Beşparmak sıradağları arasında bulunan Mesaoria ovasında genelde alçak tepeler bulunur. Bu tepelerin yüksekliği Lefkoşa bölgesinde 180 metreyi geçmez.

- Ada kıyıları boyunca sahil ovaları ve vadileri bulunur.

Arazinin şekli, Adanın dağlık kısımlarının daha fazla yağmur almasında önemli rol oynamaktadır ve hidrolojik ve çevresel etkide bulunmaktadır. Adanın alçak bölgelerinde bulunan çok sayıda sel yatağı, yağmurların dinmesinden sonra dahi aylarca su kaynaklarını beslemektedir. Trodos sıradağları ile Beşparmak sıradağları, Kıbrıs'ın değişik bölgelerindeki

meteorolojik şartların şekillenmesinde ve yerel fenomenlerin oluşmasında önemli ol oynarlar. Adayı çevreleyen Akdeniz 'in etkisi, kıyı bölgelerindeki yerel fenomenlerin oluşma nedenidir.

Kıbrıs ikliminin başlıca özelliği Mayıstan Eylüle kadar yazları sıcak ve kurak, Kasımdan Mart ayına kadar kışları ve iki geçiş dönemi olan sonbahar ve ilkbahar ılık ve yağışlı olup, Akdeniz iklimi özelliğine sahiptir.

Kıbrıs, yaz boyunca genellikle Doğu Akdeniz bölgesi, güneybatı Asya merkezinde yer alan alçak basınç etkisi altında bulunur. Bu durumun meydana getirdiği etki neticesi, açık gökyüzü ve yüksek sıcaklıktır. Yaz aylarında yağış miktarı çok düşüktür. Tüm yıl boyunca düşen yağışın ortalama %5 'i yaz ayında gerçekleşir.

Bitki Örtüsü / Yabani Bitkiler:

Kıbrıs Adası, Akdeniz bölgesinde en zengin yabani bitki örtüsüne sahiptir. Bu zengin bitki örtüsü, jeolojik alt yapıdan, iklimsel şartlardan, üç kıta arasındaki bölgede bulunan coğrafi konumundan, çevresindeki denizden ve topoğrafik yapısından kaynaklanmaktadır. Geniş ovalar, dağ kütleleri, boğazlar ve uçurumlar, çok çeşitli yabani bitkilere ev sahipliği yapmaktadır. Kıbrıs'ta bugüne kadar tespit edilmiş 1400 farklı yabani bitki türü vardır. Bunlardan 128 adedi endemik bitki olup, dünyada sadece Kıbrıs'ta yetişmektedir. Endemik bitkilerden 40 adedi Adanın kuzey bölümünde yayılım gösterir. Bu 40 adedin 19 tanesi ise sadece kuzey bölümündedir. Adanın güney bölümünde 88 adet endemik bitki yayılım gösterir. Bu bitkilerin büyük bir kısmı mera, otlak veya tarım arazilerinde doğal olarak yetiştiğinden hayvanlar tarafından yemi olarak tüketilmektedir. Ülkede uygulanan geleneksel yetiştiricilik sisteminde küçükbaş ve büyükbaş hayvanların besin madde ihtiyacının tamamı veya önemli bir kısmı yıl boyunca çeşitli dönemlerde doğal meralarda yetişen yabani bitkilerin otlatılması ve tarım arazilerinde yetişen kültür bitkilerinin otlatılması, kuru ot ya da silaj yapılarak tüketilmesi yolu ile karşılanmaktadır. Özellikle kuru tarım arazilerdeki hasat artıkları da hayvanların yaz ayları boyunca beslenmesinde önemli bir yere sahiptir.

Kıbrıs bitki örtüsü, yetiştiği sıcak ve kurak koşullar nedeniyle ılıman iklimlerde yetişen bitkilere nazaran daha keskin tat ve aroma içermektedir. Bilimsel araştırma sonuçları ile de desteklenen bu durum stres koşullarında bitki metabolizmalarının yan ürünlerini daha fazla sentezlemelerinden kaynaklanmaktadır.

Süt veren küçük ve büyükbaş hayvanlar çoğunlukla Kıbrıs'ın doğasında yetişen tat ve aroması keskin bu bitkilerle beslenmektedirler. Hayvanlar beslendiği bitkilerin özelliklerinin ürettikleri sütün kalitesini dolayısıyla bu sütten ürettikleri peynirin kalitesini etkilediği bilimsel olarak kanıtlanmıştır.

Kıbrıs bitki örtüsü özelliği taşıyan bitkilerin büyük bir miktarı, keçilerin, koyunların ve büyük baş hayvanların beslenmesinde önemli yer tutmaktadır. Hayvanlar tarafından tüketilen Kıbrıs Adası endemik bitkilerinden bazılarının isimleri aşağıda verilmektedir.

Bitki ismi	Kullanımı (hayvanların tükettiği kısımlar)
Allium autumnale	Yaprak, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Asperula cypria	Taze sürgünler
Allium cupani	Yaprak, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Allium willeanum	Yaprak, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Anthemis tricolor	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Carlina involucrata	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri, kurumuş dikenler
Ballota integrifolia	Taze sürgünler
Carlina pygmaea	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri, kurumuş dikenler
Dianthus strictus	Taze sürgünler, çiçek, sap. tohum kapsülleri
Bubleurum sintenisii	Taze sürgünler, çiçek,sap, tohum kapsülleri
Crocus hartmannianus	Kurumuş yapraklar
Cyclamen cyprium	Kurumuş yapraklar
Bosea cypria	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Gladiolous triphyllus	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Helianthemumu obtusifolium	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri

Gagae juliae	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Odontites cypria	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kasülleri
Onobrychis venosa	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Onosma fruticosum	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Onopordum cyprium	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Ophrys kotcshy	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Ophrys lapetica	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Origanum majorana	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Mentha longifolia	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Ornitolagum pedicellare	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Pterocephalus multiflorus	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Phlomis brevibracteata	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Ranunculus mill.leptaleus	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Rubia laurae	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap
Trifolium pamphylicum	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Teucrium dicvaricatum	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Teucrium micropodioides	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Tulipa cypria	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Delphinium caseyi	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Brassica hilarionis	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Arabis cypria	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Dianthus cypria	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Silene Fraudatrix	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Hedysarum cyprium	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Rosularia cypria	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Rosularia pallidiflora	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Sedum lampusae	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Pinpinella cypria	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Onosma caespitosum	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Origanum cyriacum	
L. var. bevanii	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Salvia Veneris	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Sideritis cypria	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Phlomis cypria	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Scutellaria sibthorpii	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri

İneklerin süt verimlerinin yükseltilmesi amacı ile ıslah edilen ineklerin beslenmelerinin de iyileştirilmesi gerekmiştir. Şubat ayından başlayarak Nisan ayı sonuna kadar, ineklerin beslenmesinde yeşil tahıl otları kullanılmaktadır. Doğada yeşil otların kurumasından sonra ineklere yeşil yem olarak tek yapraklı yonca (Trifolium alexantrinum), çok yapraklı yonca (Trifolium sp.), mısır (zeamays) ve soutax (sorghum vulgare x Sorghum halepensis) gibi yaz bitkileri verilmekte, bunlara ilâveten tahıl sapları ve çeşitli baklagil, buğdaygil bitkilerinden üretilen kuru otlar ve silajlar verilmektedir. Kesif yem ihtiyaçlarının karşılanması için, arpa başta olmak mısır, soya, kepek, ayçiçeği, pamuk tohumu küspesi, tuz, vitamin ve mineral karmaları verilmektedir.

Yapılan araştırmalarda, süt veren hayvanlarda beslemenin süt verimi, sütün organik yapısı ve bitkilerde bulunan aromatik maddelerin yemden süte sütten de peynire geçtiği kabul edilmektedir. Bundan dolayı Kıbrıs bitki örtüsünün, süt kalitesini ve sonuç olarak da Hellim / Halloumi'nin özelliğini etkilediği kabul edilmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda hayvanlar tarafından tüketilen kekik (thyme), mazı (burnet) ve hellimin üretim aşamasında kullanılan nanenin Hellim / Halloumi'nin kalitesini ve özel kokusunu etkilediği görülmüştür. Araştırmacılar koyun sütünden üretilen hellim peynirlerinde Lactobacillus cypricasei adı verilen yeni bir tür izole etmişler, bu bakteriye inek sütünden üretilen peynirlerde rastlamamışlardır. Söz konusu basil "Lactobasillus cypriccasel" (tercumesi: peynirden laktobasil) sadece Kıbrıs Hellim / Halloumi'de görülmüştür. Bu durum Hellim / Halloumi ile Kıbrıs bitki örtüsünün bağlantısını kanıtlamaktadır.

Hellim / Halloumi'nin organik özellikleri, özellikle lezzeti ve kokusu, üretimin yapıldığı sütün cinsinden etkilenmektedir. Örneğin koyun-keçi sütünün kimyasal yapısını oluşturan belirli yağ asitlerinin varlığı Kıbrıs Hellim / Halloumi'nin lezzet ve kokusunun oluşmasında etkili olmaktadır. Keçi sütü, peynire biberli ve baharatlı bir tat veren, önemli ölçüde kaprik asit içermektedir. Koyun sütü, keçi sütünün içerdiği yoğun baharat tadını çağrıştırmaksızın önemli ölçüde kaprik asit içermektedir. Hellim / Halloumi peynirinde, koyun ve keçi sütünün bu özellikleri, peynirin son ürün lezzetinin oluşması için önemlidir.

Süt Hayvanları:

Koyunlar ve keçiler: Kıbrıs'ın yerli koyun ırkı, Kıbrıs yağlı kuyruklu (Cyprus fat-tailed) koyundur. Bu ırk, kurak iklime, yüksek sıcaklıklara, fakir otlaklara çok iyi uyum sağlamakta olup, yüksek otlama kapasitesine sahiptir. 1950'li yıllarda yerli koyun ırkının ıslahına başlanmış, 1960'lı yıllarda ise Sakız, İvesi ve Ost-friesian ırkı koyunlar kullanılmıştır. Melezleme çalışmalarında ağırlıklı olarak Sakız ve İvesi kullanılmıştır. Çalışmalar yürütülürken yerli koyunun fizyolojik ve karakteristik özelliklerinin korunmasına özen gösterilmiştir. Elde edilen melezlerde süt verimi artmaya başlamış, paralel olarak hayvanların daha kaliteli beslenme ve bakım ihtiyaçları ortaya çıkmıştır.

Kıbrıs'taki yerli ırk keçiler, yetiştirildikleri bölgelere göre yöresel özellikler gösteren kıl keçileridir. Bu keçiler genellikle yüksek tepelik ve dağlık bölgelerde yetiştirilmektedir. Alçak ovalık bölgelerdeki tahıl hasadından sonra kıl keçileri bir süreliğine bu bölgelerde otlatılır. 1930'lu yıllarda Şam ırkı (Damascus) keçiler Suriye'den getirilmiştir. Bu ırkın saf sürüler halinde yetiştiriciliğinin yapılması yanında yaygın olarak yerli ırkların melezlenmesinde kullanılmıştır. 1950'li yıllarda yüksek tepelik bölgeler için saf kan Saanen ırkı keçiler getirilmiş fakat ırkın yetiştiriciliğinde başarılı olunamamıştır.

İnekler: Kıbrıs'taki yerli ırk inekler (Bos indicus), eskiden sadece tarlaların sürülmesinde çeki hayvanı olarak kullanılmaktaydı. Bu hayvanların sütü yerli halk tarafından tüketilmiyordu. 1893 yılından itibaren etçi ırk sığırlar ithal edip, bunları yerli ırk sığırlar ile çiftleştirerek yerli ırkın ıslahına başlamışlardır.1912'de bu amaçla South Devon boğalarını ve South Devon inekleri Adaya getirmişlerdir. 1950'li yılların başlarında, Friesian ırkı sığırların Adaya ithaline başlandı. 1960'da Kıbrıs Cumhuriyeti'nin ilanından sonra bu ırkın ithalinde artış görülmüştür. Günümüzde adada yetiştirilen sığır popülâsyonun tamamına yakınını bu ırk sığırlar oluşturmaktadır.

Yukarıda belirtilen tüm hususlar, Hellim / Halloumi'nin hammaddesi olan sütün, kendine özgü karakteristiğinin (yağ, protein içeriği, laktoz, yağsız kuru madde ve kuru madde) ortaya çıkmasına neden olmaktadır.

Üretim Metodu:

Kıbrıs'ta Hellim / Halloumi üretimi yüzyıllardan beri bilinmektedir. Hellim / Halloumi üretimi ve tüketimi Kıbrıs'taki her çiftçi ailesi için vazgeçilmez olup, asırlardan beri koyun-keçi sütleri evsel hellim üretiminde kullanılmaktadır. Hellim / Halloumi peyniri yapımı, ailelerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasının yanısıra aileler arasında sosyal dayanışma ve yardımlaşma fırsatı yaratmasından dolayı da özel bir öneme sahiptir.

Hellim / Halloumi'nin Üretimi:

Süt: Hellim / Halloumi, koyun-keçi veya koyun-inek veya keçi-inek veya koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun sütü veya keçi sütünden yapılır. Hellim / Halloumi üretiminde kullanılan süt, coğrafi sınırda üretilen tam yağlı süttür. Süt çiğ veya pastörize edilmiş veya 65 °C'ye kadar ısıtılmış olmalıdır. Hellim / Halloumi yapımında kullanılacak süt sağlıklı hayvanlardan elde edilmelidir. Hayvanın doğumunu takip eden 5 veya 7'nci günden sonra elde edilen ve kolostrum özelliğini kaybetmiş süt hellim yapımında kullanılabilir. Kolostrum sütleri Hellim / Halloumi yapımında

kullanılamaz. Çiğ süt, sağımdan mayalanma işlemine kadar uygun sıcaklık şartlarında muhafaza edilir. Hellim / Halloumi yapımında kullanılacak sütün koyulaştırılmasına, içerisine süt tozu, koyulaşmış süt, kaya tuzu, renklendiriciler, koruyucular ve diğer katkı maddelerinin ilâve edilmesine müsaade edilmez. Ayrıca Hellim / Halloumi yapımında kullanılacak sütte antibiyotiklerin, bitki ilaçlarının ve diğer zararlı maddelerin bulunması yasaktır.

Hellim / Halloumi üretiminde teleme toplanıp ürüne şekli verilip kesildikten sonra ürünün kendisi salamura suyunda pişirilir. Ayrıca Hellim / Halloumi telemesi, yoğrulup homojen bir hamur kıvamına getirilme ihtiyacı göstermez. Ürün paketlenmeden önce salamura içerisinde de 3 güne kadar bekletildiğinden ürünün telemesi haşlanmış peynir vasfına sahip değildir.

Kıbrıs sınırları içinde üretilen süt, çiğ süt kalitesinin korunduğu uygun araçlar ile hellim üretim tesislerine taşınır ve burada soğuk depolarda uygun şartlarda muhafaza edilir.

Pıhtılaşma: Süt, mayalanma sıcaklığı olan 32-34°C'ye ayarlanır. Peynir mayası ilâve edilerek pıhtılaşma işlemi gerçekleştirilir.

Pıhtının İşlenmesi: Mayalamadan sonra peynir pıhtısı kesilir ve karıştırılarak 40°C'ye kadar yavaş yavaş tekrar ısıtılır. Kaplara veya uygun kalıplara yerleştirilir ve yeteri kadar su salıp, pıhtı parçaları iyice birbirine kaynaşıncaya kadar baskı altında tutulur.

Nor (Lor) Alımı: Pıhtılaşma işleminden sonra elde edilen teleme baskıya alınır. Bu işlemlerden geriye kalan peynir altı suyu 80°C'nin üzerinde ısıtılarak, serum proteinleri olarak bilinen albumin ve globülin pıhtılaştırılır. Oluşan pıhtı baskıya alınır.

Pişirme: Baskıdan alınan Hellim / Halloumi, noru alınmış ve 90°C'nin üzerinde ısıtılan peynir altı suyu içinde en az 30 dakika bekletilerek “Hellim / Halloumi’nin pişirilme" işlemi gerçekleştirilir. Bu işlem, başka peynirlerin üretiminde yapılmayan, sadece Hellim / Halloumi üretiminde uygulanan bir tekniktir. Pişirme işlemi, hellimin organik özelliklerini kazanmasına yardımcı olur.

Tuzlama ve Katlama: Pişirme suyundan çıkarılan Hellim / Halloumi isteğe bağlı olarak katlanır ve arasına önceden tuz ile karıştırılan yaş veya kurutulmuş nane yaprakları konur. Katlanıp soğutulan hellimler bekletme kaplarına aktarılarak üzerlerine önceden tuzlanmış ve soğutulmuş, tuzlu peynir altı suyu (salamura) ilâve edilir.

Taze Hellim / Halloumi üretiminde peynirler, salamurada 1-3 gün bekletildikten sonra salamuradan çıkarılıp vakumlu ve hava geçirmez plastik ambalajlara konur.

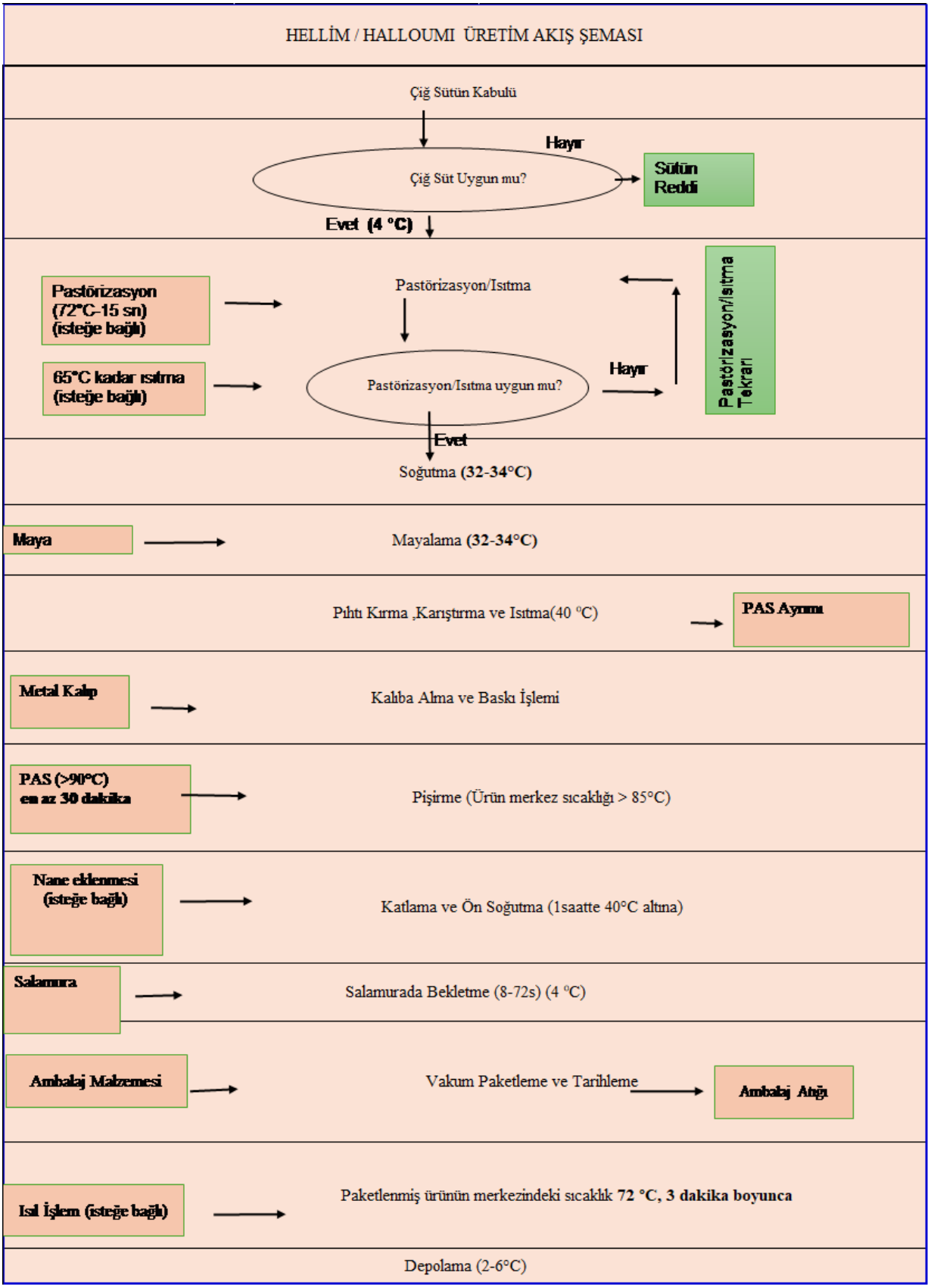
Olgun Hellim / Halloumi üretiminde ise, tuzlu peynir altı suyunda (salamura) 15-20°C’de en az 40 gün bekletilir. Olgunlaşma işlemi tamamlanan peynirler, olgunlaştıkları ambalajlarda veya vakumlu, hava geçirmez plastik poşetlere paketlenerek satışa sunulur.

Taze Hellim / Halloumi tüketiciye ulaştırılıncaya kadar 2-6°C arasında muhafaza edilir. Olgun Hellim / Halloumi ise serin yerde tutulur.

Paketleme: Hellim / Halloumi peynirinin paketleme işlemi, gıda güvenliğinde ürünün izlenebilirliliği ve olgunlaşma aşamasında, ürünün orijinalliğine katkıda bulunan Hellim / Halloumi suyunun fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini olgunlaşma işleminin sonuna kadar koruyabilmesi açısından Kıbrıs'ta yapılmalıdır.

Hellim / Halloumi suyu (salamura), Hellim / Halloumi’nin elde edilmesinden sonra geriye kalan peynir altı suyundan, nor peynirinin de üretilmesinden sonra süzülüp, içine su ve tuz ilâvesiyle elde edilir. Peynir altı suyu, süt serumu içindeki proteinlerin %20'lik kısmını içermektedir. Hellim / Halloumi’nin peynir altı suyundan nor peynirinin üretilmesinden sonra dahi kalan peynir altı suyu bu proteinlerden içermektedir. Hellim / Halloumi suyunda da bulunan serum proteinleri dediğimiz bu unsurlar, Kıbrıs'a özgü sütlerdeki proteinlerin yapısındadırlar. Bundan dolayı Kıbrıs Hellim / Halloumi kendine özgü tat ve aromaya sahip olmaktadır.

Hellim / Halloumi’nin üretim aşamasında hijyenik şartların son ürüne kadar sağlanması açısından paketleme işleminin Kıbrıs'ta yapılması gerekmektedir.


HELLİM / HALLOUMI ÜRETİM AKIŞ ŞEMASI
Çiğ Sütün Kabulü
Hayır
Çiğ Süt Uygun mu?
Sütün Reddi
Evet (4 °C)
Pastörizasyon (72°C-15 sn) (isteğe bağlı)
65°C kadar ısıtma (isteğe bağlı)
Pastörizasyon/Isıtma
Pastörizasyon/Isıtma uygun mu?
Hayır
Pastörizasyon/Isıtma Tekrarı
Evet
Soğutma (32-34°C)
Maya
Mayalama (32-34°C)
Pıhtı Kırma ,Karıştırma ve Isıtma(40 °C)
PAS Ayrımı
Metal Kalıp
Kalıba Alma ve Baskı İşlemi
PAS (>90°C) en az 30 dakika
Pişirme (Ürün merkez sıcaklığı > 85°C)
Nane eklenmesi (isteğe bağlı)
Katlama ve Ön Soğutma (1saatte 40°C altına)
Salamura
Salamurada Bekletme (8-72s) (4 °C)
Ambalaj Malzemesi
Vakum Paketleme ve Tarihleme
Ambalaj Atığı
Isıl İşlem (isteğe bağlı)
Paketlenmiş ürünün merkezindeki sıcaklık 72 °C, 3 dakika boyunca
Depolama (2-6°C)

Denetleme:

Kıbrıs'a özgü bitkilerle beslenen koyun, keçi ve inek sütlerinden yapılan Hellim / Halloumi, kendine özgü tat ve aromaya sahip olup, geleneksel olarak tüm Adada üretimi yapılmaktadır.

Gerek süt üretimi ve bundan yapılan Hellim / Halloumi, gerekse Hellim / Halloumi peynirinin ambalajlanması Kıbrıs Adası sınırları içinde oluşmakta ancak denetimi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti illerinin idari sınırları içinde gerçekleştirilmektedir.

Hellim / Halloumi'nin teknik özelliklerinin denetimi Tarım Bakanlığının tayin ettiği Yetkili Mercii tarafından yapılır. Bu çerçevede Yetkili Mercii muayene, kontrol ve laboratuar analizi yapma ve buna bağlı olarak rapor hazırlama, Hellim / Halloumi üretimi, depolama ve pazarlanmasında gerekli analiz, kontrol ve denetimi yapmakla görevlidir. Ayrıca uzmanlar ürünlerin ambalaj ve ambalaj bilgileri konusunda tüketici şikâyeti üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetleme yapma ve rapor hazırlama hakkına sahiptir.

Denetim, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin "Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Yasası"nın 24 üncü maddesi ile bu Yasadaki 38 inci madde altında yapılan Tüzüğün 7 nci maddesine göre, resmi kontrollerin yapılması uygun şekilde gerçekleştirilir.