

Ek 1: Hellim/Halloumi'nin Tescil Kayıtları

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri: Hellim peynirinin, taze ve olgun olmak üzere iki tipte üretimi ve pazarlaması yapılır.

Taze Hellim: 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 çift katlı 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 tat ve koku (az tuzlu, hafif asidik)
- Kimyasal Özellikleri: Azami nem yüzdesi: % 46
 - Asgari yağ yüzdesi: Kuru madde üzerinden % 43
 - Azami tuz yüzdesi: %5

Olgun Hellim: 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 çift katlı 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 tat ve koku (hafif asidik, az tuzlu tat, 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
 - Azami Asit: Süt asidi (laktik asit) olarak kuru madde üzerinden %1,2

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

Hellim 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 hellimi ve olgunlaşmış hellimi üretmek için aşağıdaki ham maddeler kullanılır.

- Çiğ koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun ve keçi sütlerinden yapılmaktadır.
- Peynir Mayası: Buzağularının dördüncü midesinden (şirdeninden) alınan usare, rennin enzimi içermektedir. Rennin enziminin sütü pıhtılaştırma özelliği vardır. Hellim üretiminde domuz şirdeninden elde edilen maya kullanılmaz.
- İlâve Maddeler: Tüketicinin isteğine bağlı olarak, taze veya kurutulmuş, aroması yüksek ve hellime özel bir aroma katan Kıbrıs'ta yetişen nane (Mentha viridis) yaprakları ve tuz.

Hellim 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 paket

Kıbrıs sütüdür. Hellim 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 peyniri üretimi için ayrılan sütün niteliğine dikkat edilir.

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

Hellim, 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 helliminin üretiminde kullanılan ve kendine has tat ve aromaya sahip Kıbrıs sütünün elde edilmesinde en önemli rolü oynamaktadır.

Doğal Faktörler:

Coğrafi 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 aynı 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 topografya, 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 rol oynarlar. Adayı çevreleyen Akdeniz'in etkisi, kıyı bölgelerindeki yerel fenomenlerin oluşma nedenidir.

Kıbrıs ikliminin başlıca özelliği Mayıs'tan Eylül'e kadar yazları sıcak ve kurak, Kasım'dan 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 topografik 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 sütün 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.

<u>Bitki ismi</u>	<u>Kullanımı (hayvanların tükettiği kısımlar)</u>
<i>Allium autumnale</i>	Yaprak, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Asperula cypria</i>	Taze sürgünler
<i>Allium cupani</i>	Yaprak, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Allium willeaenum</i>	Yaprak, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Anthemis tricolor</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Carlina involucrata</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri, kurumuş dikenler
<i>Ballota integrifolia</i>	Taze sürgünler
<i>Carlina pygmaea</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri, kurumuş dikenler
<i>Dianthus strictus</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Bubleurum sintenisii</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Crocus hartmannianus</i>	Kurumuş yapraklar
<i>Cyclamen cyprium</i>	Kurumuş yapraklar
<i>Bosea cypria</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Gladiolous triphyllus</i>	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Helianthemum obtusifolium</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Gagae juliae</i>	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Odontites cypria</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Onobrychis venosa</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Onosma fruticosum</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Onopordum cyprium</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Ophrys kotschy</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Ophrys lapetica</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Origanum majorana</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Mentha longifolia</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Ornitogalum pedicellare</i>	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Pterocephalus multiflorus</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Phlomis brevibracteata</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Ranunculus mill.leptaleus</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Rubia lauræ</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap
<i>Trifolium pamphylicum</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Teucrium dicvaricatum</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Teucrium micropodioides</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Tulipa cypria</i>	Taze sürgünler, kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Delphinium caseyi</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Brassica hilarionis</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Arabis cypria</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Dianthus cypria</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Silene Fraudatrix</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Hedysarum cyprium</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Rosularia cypria</i>	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Rosularia pallidiflora</i>	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Sedum lampusae</i>	Kurumuş yapraklar, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Pinpinella cypria</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Onosma caespitosum</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
<i>Origanum cyriacum</i>	
<i>L. var. bevanii</i>	Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri

Salvia Veneris
Sideritis cyprica
Phlomis cyprica
Scutellaria sibthorpii

Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
Taze sürgünler, çiçek, sap, tohum kapsülleri
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 sountax (*sorghum vulgare x Sorghum halepensis*) gibi yaz bitkileri verilmekte, bunlara ilâveten tahıl sapsarı 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 süttten de peynire geçtiği kabul edilmektedir. Bundan dolayı Kıbrıs bitki örtüsünün, süt kalitesini ve sonuç olarak da hellimin özelliğini etkilediği kabul edilmektedir. Yapılan araştırmalar sonucunda hayvanlar tarafından tüketilen kekik (*thyme*), mazı (*burnet*) ve hellimin üretim aşamasında kullanılan nanenin hellimin kalitesini ve özel kokusunu etkilediği görülmüştür. Hellim peynirinin en önemli özelliği çiğ süttten kültür kullanılmaksızın üretilmesidir. Bu nedenle peynirlerin yapısı ve aroması süttün doğal mikroflorasına bağlı olarak gelişmektedir. Araştırmacılar koyun süttünden üretilen hellim peynirlerinde *Lactobacillus cypricasei* adı verilen yeni bir tür izole etmişler, bu bakteriye inek süttünden üretilen peynirlerde rastlamamışlardır. Söz konusu basil "*Lactobacillus cypricasei*" (tercümesi: peynirden laktobasil) sadece Kıbrıs Helliminde görülmüştür. Bu durum Hellim ile Kıbrıs bitki örtüsünün bağlantısını kanıtlamaktadır.

Hellimin organik özellikleri, özellikle lezzeti ve kokusu, üretimin yapıldığı süttün cinsinden etkilenmektedir. Örneğin koyun-keçi süttünün kimyasal yapısını oluşturan belirli yağ asitlerinin varlığı Kıbrıs helliminin lezzet ve kokusunun oluşmasında etkili olmaktadır. Keçi süttü, peynire biberli ve baharatlı bir tat veren, önemli ölçüde kaprik asit içermektedir. Koyun süttü, keçi süttünün içerdiği yoğun baharat tadını çağrıştırmaksızın önemli ölçüde kaprik asit içermektedir. Hellim peynirinde, koyun ve keçi süttünün 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 iklim, 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 safkan 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 popülasyonunun tamamına yakını bu ırk sığırlar oluşturmaktadır.

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

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

Hellim Üretimi:

Süt: Hellim, çiğ veya pastörize koyun veya keçi sütünden veya bunların inek sütü ile karışımından üretilir. Hellim 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 yapımında kullanılamaz. Çiğ süt, sağımdan mayalamna işlemine kadar uygun sıcaklık şartlarında muhafaza edilir. Hellim yapımında kullanılacak sütün koyulaştırılmasına, içerisine süt tozu, koyulaşmış süt, kaya tuzu, renklendiriciler, koruyucular ve diğer katkı maddelerinin ilâve edilmesine müsaade edilmez. Ayrıca hellim yapımında kullanılacak sütte antibiyotiklerin, bitki ilaçlarının ve diğer zararlı maddelerin bulunması yasaktır.

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

Pıhtılaştırma: Süt, mayalanma sıcaklığı olan 32-34°C'ye ayarlanır. Peynir mayası ilâve edilerek pıhtılaştırma 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 kaynaşmaya kadar baskı altında tutulur.

Nor Alımı: Pıhtılaştırma 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 hellimler, noru alınmış ve 90°C'nin üzerinde ısıtılan peynir altı suyu içinde en az 30 dakika bekletilerek "hellimin pişirilme" işlemi gerçekleştirilir. Bu işlem, başka peynirlerin üretiminde yapılmayan, sadece Hellim üretiminde uygulanan bir tekniktir. Pişirme işlemi, hellimin organik özelliklerini kazanmasına yardımcı olur.

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

Taze hellim üretiminde hellimler, salamurada 1-3 gün bekletildikten sonra salamuradan çıkarılıp vakumlu ve hava geçirmez plastik ambalajlara konur.

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

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

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

Hellim suyu (salamura), hellimin 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. Hellimin peynir altı suyundan nor peynirinin üretilmesinden sonra dahi kalan peynir altı suyu bu proteinlerden içermektedir. Hellim suyunda da bulunan serum proteinleri dediğimiz bu unsurlar, Kıbrıs'a özgü sütlerdeki proteinlerin yapısındadırlar. Bundan dolayı Kıbrıs hellimi kendine özgü tat ve aromaya sahip olmaktadır.

Hellimin üretim aşamasında hijyenik şartların son ürüne kadar sağlanması açısından paketleme işleminin Kıbrıs'ta yapılması gerekmektedir.

Denetim: Kıbrıs'a özgü bitkilerle beslenen koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun veya keçi sütlerinden yapılan hellim, kendine özgü tat ve aromaya sahip olup, geleneksel olarak tüm Adada üretimi yapılmaktadır.

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

Hellimin teknik özelliklerinin denetimi Kıbrıs Türk Sanayi Odası tarafından yapılır. Bu çerçevede Kıbrıs Türk Sanayi Odası muayene, kontrol ve laboratuvar analizi yapma ve buna bağlı olarak rapor hazırlama, hellimin üretimi, depolama ve pazarlanmasında gerekli analiz, kontrol ve denetimi yapmakla ve/veya yaptırmakla 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 7nci maddesine göre, resmi kontrollerin yapılmasına uygun şekilde gerçekleştirilir.