



KUZEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ RESMÎ GAZETE

Sayı : 253

EK V

10 Aralık, 2024

Sayı : 9

BÖLÜM II

C.- COĞRAFİ İŞARETLERİN VE GELENEKSEL ÖZELLİKLİ ÜRÜN ADLARININ KORUNMASI YASASI (100/2007)

HELLİM- HALLOUMI COĞRAFİ İŞARETİNİN KORUNMASINA İLİŞKİN DEĞİŞİKLİK İLANI

29 Nisan, 2008 tarihli ve 76 Sayılı Resmi Gazete'nin V. Ek'inde ilan edilen HELLİM- HALLOUMI Coğrafi İşaretiyle ilgili başvuru sahibi tarafından yapılan değişiklikler aşağıdaki şekilde düzenlenerek ilan edilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri başlığından önce,

Coğrafi İşaretin Adı: Hellim/Halloumi

İki isim hem birlikte, hem de ayrı olarak kullanılabilir tanımları eklenir.

Tescil kayıtlarının tümünde yer alan Hellim peyniri ifadesi Hellim olarak değiştirilir.

Taze Hellim ifadesi altında;

- Fiziki Özellikleri:
 - **Şekil: Çift katlı yarım daire veya çift katlı dikdörtgen** olarak belirtilen tanımları
 - **Şekil: Çift katlı veya katlanmamış (Dikdörtgen veya yarım daire biçiminde)** olarak değiştirilir.
- Kimyasal Özellikleri:
 - **Azami nem yüzdesi: % 46** olarak belirtilen tanımları
 - **Azami nem yüzdesi: %52** olarak değiştirilir.
 - **Azami tuz yüzdesi: %5** olarak belirtilen tanımları
 - **Azami tuz yüzdesi: %3** olarak değiştirilir.

Olgun Hellim ifadesinde;

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 olarak belirtilen ifade

Süte peynir mayası ilâvesi ve hellime özgü üretim metodu uygulanması sonucunda elde edilen ve noru alınmış tuzlu peynir altı salamurasında en az 40 gün olgunlaşmaya bırakılan ürün olup, özelliklerine aşağıda yer verilmektedir olarak değiştirilir.

Olgun Hellim ifadesi altında;

- Fiziki Özellikleri:
 - **Şekil: Çift katlı yarım daire veya çift katlı dikdörtgen** olarak belirtilen tanımı
 - **Şekil: Çift katlı veya katlanmamış (Dikdörtgen veya yarım daire biçiminde)** olarak değiştirilir.

Kimyasal Özelliklerinin hemen ardından;

Hellimin ağırlığı: 150-1200 gr arasında olabilir tanımı eklenir.

Hammadde Tanımı başlığı altında;

- **Çiğ koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun ve keçi sütlerinden yapılmaktadır** olarak belirtilen tanımı
- **Hellim, koyun-keçi veya koyun-inek veya keçi-inek veya koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun sütü veya keçi sütünden yapılır. Hellim üretiminde kullanılan süt tam yağlı Kıbrıs sütüdür. Süt, çiğ veya pastörize edilmiş veya 65 °C'a kadar ısıtılmış olmalıdır** olarak değiştirilir.
- **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** olarak belirtilen tanımı
- **Peynir Mayası: Buzağularının dördüncü midesinden (şirdeninden) alınan usare, rennin enzimi içermektedir. Bilimsel ve teknolojik gelişmeye bağlı olarak günümüz koşullarında kullanılan peynir mayası, mikrobiyal rennin enzimi de içerebilir. Rennin enziminin sütü pıhtılaştırma özelliği vardır. Hellim üretiminde domuz şirdeninden elde edilen maya kullanılmaz** olarak değiştirilir.

Hellim Üretimi başlığı altında;

Süt: Hellim, çiğ veya pastörize koyun veya keçi sütünden veya bunların inek sütü ile karışımından üretilir olarak belirtilen tanımı

Süt: Hellim, koyun-keçi veya koyun-inek veya keçi-inek veya koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun sütü veya keçi sütünden yapılır. Hellim üretiminde kullanılan süt tam yağlı Kıbrıs sütüdür. Süt, çiğ veya pastörize edilmiş veya 65 °C'a kadar ısıtılmış olmalıdır olarak değiştirilir.

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 kaynaşincaya kadar baskı altında tutulur olarak belirtilen tanımı

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

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 olarak belirtilen tanımı

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. Veya süzölmeye bırakılır olarak değiştirilir.

Tuzlama ve Katlama ifadesinde;

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

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

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

Taze hellim üretiminde hellimler, salamurada en az 8 saat en fazla 72 saat bekletildikten sonra salamuradan çıkarılıp vakumlu ve hava geçirmez plastik ambalajlara konur olarak değiştirilir.

Paketleme ifadesinde;

Hellimin retim aşamasında hijyenik şartların son ürüne kadar sağlanması açısından paketleme işleminin Kıbrıs'ta yapılması gerekmektedir olarak belirtilen tanımı

Hellimin retim aşamasında hijyenik şartların son ürüne kadar sağlanması açısından paketleme işleminin Kıbrıs'ta yapılması gerekmektedir. İstenmesi halinde paketlenmiş ürünün merkezindeki sıcaklık 72 C'yi aşmamak kaydıyla 3 dk. boyunca ısıtılabilir olarak değiştirilir.