21 Ιουνίου 2014

Χαλλούμι: Θέλουν κατοχύρωση, ξέχασαν τις δίκες…

/ Ειδήσεις και Ανακοινώσεις



Βασισμένος στη θέση ξένης χώρας που προσπαθεί να καπηλευτεί το παραδοσιακό προϊόν της Κύπρου, του χαλλουμιού, είναι ο φάκελος που ετοιμάζεται να «αναχωρήσει» για τις Βρυξέλλες για να κατοχυρωθεί ως Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης).

Μάλιστα, αν εγκριθεί η αίτηση της Κύπρου, δανέζικες βιομηχανίες θα πανηγυρίζουν (!) καθώς θα νομιμοποιηθούν τα αιτήματά τους, τα οποία απέρριψε αμερικανικό δικαστήριο το 1999, το οποίο αποφάνθηκε ότι το χαλλούμι μπορεί να παράγεται μόνο στην Κύπρο βασισμένο στο πρότυπο του 1985, με βάση την ερμηνεία που έδωσε τότε το Υπουργείο Εμπορίου, ότι το χαλλούμι παράγεται με οποιαδήποτε αναλογία γάλακτος αιγινό, πρόβειο ή αγελαδινό, φτάνει να υπάρχει σε αυτό μια ποσότητα αιγινού ή πρόβειου η οποία είναι ανιχνεύσιμη. Σημειώνεται ότι ο φάκελος, που είναι έτοιμος να σταλεί, δεν βασίζεται στην εν λόγω ερμηνεία του πρότυπου που βοήθησε το Κυπριακό Υπουργείο Εμπορίου το 1999 να κερδίσει τη δίκη στις ΗΠΑ, αλλά στη θέση που υποστήριξε δανέζικη βιομηχανία, που ανέφερε ότι το χαλλούμι «παράγεται κυρίως από μίγμα αιγινού και πρόβειου γάλακτος»! Παράδοξο της υπόθεσης είναι ότι για την ετοιμασία του εν λόγω φακέλου, υποστηρίχθηκε από τους λειτουργούς που τον ετοίμασαν ότι «βασίστηκε στο τι υποστήριξε η κυπριακή πλευρά σε παλαιότερες δίκες», γεγονός που δεν ισχύει.

«Έτσι το φτιάχνουμε στην Κύπρο»

Αναλυτικά, σύμφωνα με την τελική απόφαση που εξασφάλισε και δημοσιεύει η «Σ», το αμερικανικό δικαστήριο, βασιζόμενο στις μαρτυρίες των τότε λειτουργών του Υπουργείου Εμπορίου, μεταξύ αυτών η Μαρία Κυριακού (τότε Έφορος Εταιρειών και νυν Βουλευτής ΔΗΣΥ) και η Φρόσω Χατζηλούκα (επί σειράν ετών Λειτουργός και Ανώτερο Στέλεχος του Υπουργείου Εμπορίου), αποφάνθηκε ότι το αίτημα της δανέζικης εταιρείας Nordex, για ακύρωση της εγγραφής του εμπορικού σήματος του χαλλουμιού με στόχο την εισχώρησή της στην αμερικανική αγορά, δεν ευσταθούσε και έτσι απερρίφθη. Μεταξύ των ισχυρισμών των νομικών της εταιρείας για να ισχυροποιήσουν τη θέση τους ήταν ότι γνώριζαν πολύ καλά ότι στην Κύπρο παρασκευαζόταν το χαλλούμι με κυρίως αιγινό και πρόβειο γάλα, και ότι η δική τους πρόθεση ήταν να παρασκευάζουν χαλλούμι αποκλειστικά από αγελαδινό γάλα και στόχος ήταν να ανταγωνιστούν το προϊόν μας. Όμως οι Λειτουργοί και οι Νομικοί που εκπροσώπησαν τις κυπριακές Αρχές ξεκαθάρισαν ότι το χαλλούμι στην Κύπρο παρασκευαζόταν με πρόσμιξη και των τριών ειδών γάλακτος (αιγινού, πρόβειου και αγελαδινού), βάσει του προτύπου του 1985, το οποίο αναφέρει ότι μπορεί να χρησιμοποιηθούν και τα τρία είδη σε οποιαδήποτε αναλογία και η ποσότητα αιγινού και πρόβειου να είναι ανιχνεύσιμη. Αφού άκουσε τις θέσεις και των δύο πλευρών το αμερικανικό δικαστήριο αποφάσισε να απορρίψει τη θέση της δανέζικης βιομηχανίας.

Άλλαξαν ερμηνεία…

Σε πρόσφατες δηλώσεις του ο Υπουργός Γεωργίας Νίκος Κουγιάλης ανέφερε ότι ο νέος φάκελος του χαλλουμιού, ο οποίος κατόπιν της εξέτασης των ενστάσεων θα προωθηθεί στις Βρυξέλλες, περιέχει αναφορά για ποσοστά όσον αφορά τα είδη του γάλακτος που θα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του χαλλουμιού (51% αιγινό και πρόβειο και 49% αγελαδινό). Τα ερωτήματα που αναφύονται είναι αρκετά, καθώς το 2006 η Νομική Υπηρεσία προέβη σε νέα ερμηνεία του προτύπου του χαλλουμιού, με στόχευση το χαλλούμι να παρασκευάζεται, πλέον, όπως υποστήριζε στη δίκη η δανέζικη πλευρά! Επισημαίνεται ότι το Υπουργείο Εμπορίου περίμενε ώς το 2011 για να αλλάξει την άποψή του και να υποστηρίζει ότι πρέπει να υπερισχύει το αιγινό και πρόβειο γάλα έναντι του αγελαδινού στην παρασκευή του χαλλουμιού… Μάλιστα, το εν λόγω Υπουργείο, για να δικαιολογήσει και να νομιμοποιήσει το διάταγμα για τα ποσοστά γάλακτος στην παραγωγή χαλλουμιού του, έστειλε στις Βρυξέλλες το διάταγμα, υιοθετώντας την ερμηνεία που έδωσαν τότε οι Δανοί, ότι το χαλλούμι παράγεται με 51% αιγινό ή και πρόβειο γάλα. Όλα αυτά, τη στιγμή που οι γαλακτοβιομηχανίες συνεχίζουν να παρασκευάζουν το χαλλούμι βάσει της αρχικής ερμηνείας του προτύπου, καθώς, βάσει διαπιστώσεων των ίδιων των αρμόδιων Υπουργείων (Εμπορίου και Γεωργίας), στην περίπτωση που παρασκευάζεται το χαλλούμι στο οποίο υπερισχύει το αιγοπρόβειο γάλα, λόγω της έλλειψης αιγοπρόβειου γάλακτος που παρατηρείται στην αγορά, καθώς και τη

μειωμένη ζήτηση για αιγοπρόβειο χαλλούμι, η Κύπρος ενδέχεται να χάσει εκατομμύρια από τα έσοδα που προέρχονται από την εξαγωγή του προϊόντος.

Αμετακίνητη η κ. Κυριακού

Ερωτώμενη η κ. Κυριακού, που εκπροσώπησε τις κυπριακές Αρχές στην εν λόγω δίκη, ανατρέχοντας στα πρακτικά της δικής τόνισε ότι όντως η θέση της Κύπρου ήταν ότι το χαλλούμι παράγεται με ελεύθερη πρόσμιξη πρόβειου, αιγινού και αγελαδινού γάλακτος. «Έχω μελετήσει εκτεταμένα το εν λόγω ζήτημα και μπορώ να πω ότι βάσει ιστορικών αναφορών και συγκρίνοντας το χαλλούμι με περιπτώσεις όπως της Πορτογαλίας και Ισπανίας, που παράγουν τυριά στα οποία χρησιμοποιούν γάλα διαφόρων ειδών λόγω της εποχικής παραγωγής του γάλακτος, τότε καταλήγω στο συμπέρασμα ότι η πρόσμιξη είναι ελεύθερη», επεσήμανε η κ. Κυριακού. Παράλληλα, η «Σ» κατέχει υπογεγραμμένη διαβεβαίωση (από άλλη δίκη) της Δρος Φρόσως Χατζηλούκα, η οποία συμμετείχε στη δίκη στην Αμερική, στην οποία αναφέρεται ότι στα 30 και πλέον χρόνια που ασκεί τα καθήκοντά της στο Υπουργείο Εμπορίου, γνωρίζει ότι το χαλλούμι παρασκευάζεται από αιγινό και πρόβειο γάλα, όπως και αναλογία αγελαδινού γάλακτος, η οποία καθορίζεται από τη διαθεσιμότητα των δύο πρώτων ειδών γάλακτος.

Από: Παναγιώτη Γρηγορίου

Πηγή: cytoday.eu