3 Σεπτεμβρίου 2024

Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας υπό την «προστασία» της Ευρωπαϊκής Ένωσης

/ Γενικά Θέματα



Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ενέκρινε σήμερα την προσθήκη τυριού από την Κύπρο στο μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

Τα «Χαλίτζια Τηλλυρίας/Halitzia Tillirias» είναι λευκό τυρί μαλακού έως ημίσκληρου τύπου που παρασκευάζεται από νωπό αιγινό γάλα που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία, πυτιά (εξαιρουμένης της πυτιάς που προέρχεται από το στομάχι των χοίρων) και αλάτι.

Ωριμάζει μέσα σε άλμη ορού για τουλάχιστον σαράντα (40) ημέρες και έχει μαλακή έως ημίσκληρη και σχετικά εύθρυπτη υφή με χαρακτηριστικές τρύπες ανόμοιου μεγέθους και σχήματος. Η γεύση του χαρακτηρίζεται από μια υπόξινη φρεσκάδα, με άρωμα λεμονιού και είναι ελαφρώς αλμυρή.

Τα Χαλίτζια Τηλλυρίας μοιάζουν με μεγάλα λευκά θαλασσινά βότσαλα, στοιχείο που οφείλεται στο χαρακτηριστικό τους σχήμα, στο κατάλευκό τους χρώμα και στις ακανόνιστου μεγέθους τρύπες στο εσωτερικό τους που προσδίδουν μια τραχιά όψη, παρόμοια με εκείνη που δημιουργεί η διάβρωση από τη θαλασσινή αλμύρα στα χαλίκια.

Τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά έδωσαν στο προϊόν την ονομασία του. Η τεχνογνωσία της παραγωγής του προϊόντος Χαλίτζια Τηλλυρίας έχει περάσει από γενιά σε γενιά ενώ μέχρι σήμερα παράγεται σε μικρές οικοτεχνίες ή στα σπίτια των κατοίκων της Τηλλυρίας. Το προϊόν αυτό προστίθεται πλέον στο μητρώο προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων (ΠΓΕ).

philenews.com