

مذاق جبن الحلومي في قبرص يعبر الحدود والخلافات

السياسة في الجزيرة المنقسمة تعرقل حماية الذهب الأبيض من التقليد



صناعة تقليدية تتطور

عليها مصنوع الجبن القبرصي. ومن شأن التصنيف الجغرافي أن يحمي المنتجين المحليين من المنافسين الأجانب الذين قد يستخدمون حليب الأبقار الأرخص، وربما المدعوم من الحكومة، في صناعة الحلومي.

إن تصنيف "حماية المنشأ" لن يحصل دون إيجاد حلول تعالج مخاوف مصنعي الجبن، مثل تسويق جبن الحلومي المصنوع في معظمه من حليب البقر تحت اسم مختلف، قال لبتراس "لا يمكننا التضحية بتلك الفوائد طويلة الأجل لتحقيق مكاسب قصيرة الأجل".

وقال تاكيس كريستودولو، رئيس حركة المزارعين الجدد، إن المحتوى العالي من حليب الأغنام والماعز يجذب المستهلكين الأوروبيين المهتمين بالصحة، والذين يساعون في زيادة مبيعات جبن الحلومي. ويعارض كريستودولو قول إن الإيرادات من صادرات الجبن ستخفف بشكل حاد كما ادعى بيترو. قال إنه في حين قد يكون هناك انخفاض في صادرات الجبن، فإن الحلومي الحاصل على علامة "حماية المنشأ" سيتم بيعه بأسعار أعلى في الأسواق الخارجية، مضيفاً "هذا هو المنتج الطبيعي لقبرص، ولا يمكننا إلا أن نفخر به".

الجبن ستخفف إلى النصف على الأقل، حيث سينخفض الإنتاج بسبب النقص الحالي في حليب الأغنام والماعز. ويقول بيترو "بدلاً من ذلك يريد مصنوعو الجبن من السلطات أن تتبع تحديداً الأصل الجغرافي بقواعد أكثر مرونة بشأن مقدار حليب البقر الذي يمكن استخدامه"، مضيفاً لصحيفة "أسوشيتد برس" "بصفتنا مصنعي جبن، نريد حلاً لا يقلل من الصادرات أو يؤدي إلى فقدان الوظائف".

جبن الحلومي يجب أن يحتوي على ما لا يقل عن 51 بالمئة من حليب الأغنام والماعز وفق وصفة يعود تاريخها إلى حوالي 500 عام

وترى جمعيات الصناعة الأخرى ثغرات في هذه الحجة، يقول ميشاليس ليتراس، رئيس اتحاد "باسيبريان" للمزارعين، إن رفض فكرة استخدام حليب بقري سوف يجعلنا نخسر الفوائد الطويلة الأجل التي ستوفرها علامة "حماية المنشأ" الأوروبية التي سيحصل

من خلال تعطيل موافقتها على منح علامة "حماية المنشأ" للجبن، مضيفاً، لا يوجد سبب قانوني لعدم حصول الجبن على هذا التصنيف.

ويحدث ما فريديس الحكومة القبرصية على إحالة الأمر إلى محكمة العدل الأوروبية حتى يحصل جبن الحلومي على التصنيف المطلوب.

وتدعم منظمات المزارعين بشكل كامل حملة الحكومة التي تطالب بتصنيف الجبن، وبالنسبة إلى جبن الحلومي، ومن أجل ضمان الحصول على التصنيف، يجب التوافق مع توجيهات حكومة قبرص، بأنه يجب أن يحتوي على ما لا يقل عن 51 بالمئة من حليب الأغنام والماعز.

ويتماشى ذلك مع الوصفة القبرصية التقليدية التي يعود تاريخها إلى حوالي 500 عام عندما كانت الأبقار سلعة نادرة، لكن الآن، يتم تصنيع أغلب الجبن من حليب البقر.

ويحذر رئيس جمعية صناعة الجبن جورج بيترو من أن أكثر من ثلث الأسر القبرصية البالغ عددها 13 ألف أسرة التي تعمل بمجال تصنيع الجبن سوف تجد نفسها عاطلة عن العمل، إذا لم يتمكنوا من استخدام حليب الأبقار في تصنيع الجبن. ويقدّر بيترو أن صادرات

السلطات القبرصية التركية تقول إن ما قبل غير صحيح، وتتهم القبارصة اليونانيين بعرقلة جهود المفوضية الأوروبية لتمكين صادرات جبن الحلومي من شمال الجزيرة.

وقال رئيس غرفة التجارة القبرصية التركية، تورغاي دينيز "يجب أن يكون المنتجون القبارصة الأتراك قادرين على تصدير جبن الحلومي. لا ينبغي أن يقتصر الأمر على التداول عبر (خط التقسيم) وعبر الموانئ في الجنوب".

ووفقاً لدينيز، فإن 13 من منتجي جبن الحلوم القبارصة الأتراك يصدرون ما تقرب قيمته من 30 مليون يورو (33 مليون دولار) من الجبن إلى تركيا ودول الخليج.

وتقول وزارة الزراعة القبرصية إنها تعترض مواصلة الضغط من أجل الحصول على العلامة الحصرية و"حل المشكلات المتبقية المتعلقة بتسجيل جبن الحلومي قريباً لصالح جميع المنتجين القبارصة".

وتقول المفوضية الأوروبية إنها على اتصال بالحكومة القبرصية والقبارصة الأتراك "لضمان الحصول على نتيجة"، لكن عضو البرلمان الأوروبي القبرصي كوستاس مافريديس يقول إن المفوضية تتبع نهجاً "تعسفياً"

يحاول منتجو جبن الحلومي في قبرص اليونانية الحصول على علامة الجودة من الاتحاد الأوروبي "حماية المنشأ" لحماية منتوجهم من التقليد لكن مسعاهم يواجه صعوبات في ظل انقسام الجزيرة إلى جزء يوناني وآخر تركي، ما يعني أن بيع هذا الجبن بأسعار عالية قد يتأخر.

● **نيقوسيا** - يسمي مزارعو الألبان في قبرص جبن الحلومي بـ"الذهب الأبيض"، فهم يفتخرون بمكانة بلادهم الرائدة في تصدير الجبن المالح والمطاط المصنوع من حليب الماعز والأغنام والذي يمكن شواؤه دون نوبان.

أضمت السلطات القبرصية سنوات في محاولة لحمل الاتحاد الأوروبي على الاعتراف بجبن الحلومي كمنتج تقليدي للدولة الجزيرة الواقعة في شرق البحر المتوسط، فالحصول على علامة الجودة من الاتحاد الأوروبي، وهي "حماية المنشأ"، قد يعني أن جبن الحلومي الذي صنع في قبرص يمكن تسويقه إلى الخارج بهذا الاسم.

ويريد المزارعون والمنتجون في البلاد تسمية المنتج حصرياً باسم قبرص حتى يتم منع صانعي الأجبان الرديئة في الدول الأخرى من مشاركتهم في حصة من سوقهم التي تزيد قيمتها على 200 مليون يورو (222 مليون دولار). ويقول المنتجون القبارصة إنه من المتوقع أن يصل الطلب من الخارج إلى مستويات قياسية جديدة في السنوات المقبلة المقبلة، وذلك بفضل شعبية جبن الحلومي المتحمل للحرارة كبديل للحوم.

ومع ذلك، فقد اعاققت السياسة المعقدة حتى قبرص المنقسمة عرقياً حتى الآن محاولة حماية اسم جبن الحلومي.

وتكمن الصعوبة في الخلاف حول كيفية ترويج الجبن الذي يتم تصنيعه في الثلث الشمالي الانفصالي للبلاد بشكل قانوني للأسواق الخارجية، حيث أن الدولة القبرصية التركية يتم الاعتراف بها من قبل تركيا فقط، ولا يمكن تصدير المضاعف المنتجة هناك بشكل مباشر.

وانضمت قبرص اليونانية إلى الاتحاد الأوروبي في عام 2004، لكن قواعد ولوائح الاتحاد الأوروبي لا تنطبق إلا على الجزء



الجزء

مدينة عطبرة السودانية تشبع خبزاً بعد الثورة

لأنه لدينا ثورة". ويروي سكان عطبرة الاحتفال بانتفاضة اليوم التاسع عشر من ديسمبر بمشاركة قادمين عبر قطار من الخرطوم.



خبز بلا طوابير

وزال قائماً لحل مسألة ارتفاع الأسعار قريباً. وقال "مزال الناس يعانون ولكن هناك إمكانية لحل كل هذه المشكلات

والفواكه مازالت أسعارها مرتفعة. ولكن محمد سيد أحمد مختار (60 عاماً) وهو أحد قادة تحالف الحرية والتغيير الذي قاده الاحتجاجات أشار إلى أن الأمل لا

والآن لم يعد رغيف الخبز قضية ساخنة في عطبرة ولم يعد المواطنون ينتظرون في طوابير أمام المخابز. ومازالت الحكومة الانتقالية تدعم رغيف الخبز، وقالت نجود الشلالى الهندسة الزراعية البالغة من العمر خمسة وثلاثين عاماً "نحن فخورون بحكومتنا، هذه حكومتنا. نحن شعب السودان من أوجدنا".

وأضافت الشلالى "قبل الثورة كنا نعاني كثيراً، والآن الثورة حلت مشكلة الخبز في مدينتنا". وقام المواطنون في عطبرة ومدن أخرى بتشكيل لجان من صفوفهم تشرف على كل شيء بما في ذلك توزيع الخبز.

وقال عماد عبدالحفيظ عضو لجنة عطبرة "الآن نراقب كل شيء، توزيع الطحين على المخابز وصناعة الخبز داخلها وكل الأشياء المستخدمة في صناعته وحتى توزيعه للسكان". وأشار عبدالحفيظ إلى أن عضواً من اللجنة يكون حاضراً داخل المخبز على مدار ساعات اليوم.

وشكرت هبة علي الله على هذه الطريقة قائلا "في عطبرة ودعنا أزمة الخبز". لكن شابة ترتدي الزي السوداني الأخرى مثل اللحم والخضروات

● **عطبرة (السودان)** - بعد عام من اندلاع الاحتجاجات في مدينة عطبرة السودانية بسبب زيادة أسعار الخبز قبل أن تمتد إلى مدن أخرى، يؤكد مواطنو المدينة أن مخابزها باتت تنتج خبزاً أكثر من استهلاكهم.

في ديسمبر 2018 خرج المتظاهرون إلى شوارع المدينة المترية والواقعة على ضفة نهر النيل احتجاجاً على زيادة أسعار الخبز وسرعان ما انتشرت الاحتجاجات في كل أنحاء البلاد. وأطاحت هذه الحركة بعمر البشير الذي حكم السودان لمدة ثلاثين عاماً. وبعد محادثات بين حركة الاحتجاجات والعسكريين توصل الطرفان في أغسطس الماضي إلى اتفاق قضى بتشكيل حكومة انتقالية فتحت الطريق لحكومة مدنية.

وفي هذا الأسبوع يحتفل سكان عطبرة، الواقعة شمال شرق الخرطوم، والتي يربطها خط سكة حديد بالعاصمة السودانية ويطلق عليها اسم "مدينة السكة حديد"، بما تحقق من ثورتهم.

ورغم أنهم يشعرون ببعض التحسن، إلا أنهم يعترفون بأن حياتهم مازالت صعبة وأن أسعار المواد الغذائية مرتفعة.

وقال مجدي محمد أحمد (45 عاماً) "لم تعد لدينا مشكلة خبز"، ويعزو

غير محتمل.