

PRESS MEDDELANDE

18 NOVEMBER 2021

Världens första PDO-halloumi landar hos Fontana i Sverige

Halloumi har äntligen blivit en ursprungsskyddad ost. Igår kom den allra första PDO-märkta osten ut från produktionen på Cypern och går genast på export. PDO-halloumin ska till det svenska familjeföretaget Fontana som introducerade osten i Sverige på 80-talet. I Sverige äter vi mest halloumi per capita i världen efter Cypern.

På Cypern var det stor uppståndelse när berörda ministrar samt andra företrädare för stat och jordbruksorganisationer samlades hos mejeriproducenten i Frenaros för att se den allra första ursprungsskyddade halloumin med PDO-märket på etiketten: **Fontana Halloumi PDO**. På plats var också **Loizos Papadopoulos, vd för det svenska familjeföretaget Fontana Food** som värvat om halloumins bevarande och nu är det företag som först kan erbjuda den PDO-märkta osten. Fontanas grundare Frixos Papadopoulos flydde till Sverige från Cypern 1974 och introducerade halloumi på den svenska marknaden 1984.

– Det är en stor dag för vår pappa Frixos som tog halloumi till Sverige, och en stor dag för Cypern som äntligen får äga rätten till sin egen ost. Halloumi är en populär ost över hela världen, och nu är den åtminstone skyddad inom EU. Vi hoppas att PDO-märkningen ska hjälpa till att utbilda konsumenterna så att alla förstår skillnaden mellan halloumi och andra grillostar, precis som vi har förstått skillnaden på PDO-märkt feta och så kallad vitost, säger **Fontanas vd Loizos Papadopoulos**.

Vad innebär PDO för halloumi?

Sedan 1 oktober 2021 är halloumi ursprungsskyddad enligt PDO, Protected Designation of Origin. Det innebär flera saker. Redan nu måste osten vara tillverkad på Cypern av cypriotisk mjölk. På sikt kommer mjölksammansättningen att skärpas. Skiftet till PDO sker successivt och när ursprungsmärkningen träder i full kraft 1 januari 2024 ska följande gälla för all halloumi:

- Halloumi ska vara tillverkad på Cypern av cypriotisk mjölk.
- Osten ska vara producerad av minst 51 % får- och getmjölk. Den återstående delen i halloumins mjölksammansättning är komjölk.
- Halloumi ska vara handvikt och tillverkad enligt traditionella metoder.
- Osten ska ha sin ursprungliga smaksättning, det vill säga mynta och havssalt.

Näst mest halloumi per capita i Sverige

Att säga att Sveriges konsumenter tagit halloumi till sitt hjärta är ingen underdrift. Cyperns närvarande **minister för jordbruk, landsbygdsutveckling och miljö, Costas Kadis**, kommenterade de svenska matvanorna och relationerna kring halloumin.

– Sverige är det andra landet i världen efter Cypern när det gäller konsumtion per capita av halloumi, och alla förstår vikten av detta samarbete.

Fakta om Fontana Halloumi PDO

Fontana Halloumi PDO är en hantverksost gjord av ko-, får- och getmjölk, med mynta och havssalt.

Mjölksammansättningen kommer att ändras successivt, och Fontanas PDO-märkta halloumi idag är gjord av 75 % komjölk och 25 % får- och getmjölk. Osten kommer i förpackningar om 200 g.

Rekommenderat pris är 32:90 SEK. Produkten kommer att finnas på ICA, Coop, Citygross, Willys och Hemköp.

Corina Papadopoulou

Vice vd & Kommunikationschef

Corina@fontanafood.se

Fontana Food AB är ett svenskt familjeföretag som sedan 1978 ser till att god mat från Grekland, Cypern och länderna kring Medelhavet finns i Sverige. Lika länge har familjen Papadopoulos arbetat för ett hållbart samhälle som värnar om människa, djur och natur. 2015 startade Fontanas grundare Frixos stiftelse för att stötta entreprenörskap som främjar social, ekologisk och ekonomisk hållbarhet och motverkar utanförskap. Fontana drivs idag av andra generationen Papadopoulos, syskonen Loizos och Corina.