

V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание в сектора на селскостопанските продукти и храни, посочено в член 66, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията

(2023/C 165/07)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 66, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾.

Съобщение за одобрението на стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание, с произход от държава членка

(Регламент (ЕС) № 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

ЕС №: PDO-CY-01243-AM03 - 14.3.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование на продукта**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Кипър

3. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Административен орган по селско стопанство — Министерство на земеделието, развитието на селските райони и околната среда

4. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**1. *Включване на разгънато (еднопластово) Halloumi в продуктовата спецификация*

Формата на продукта може да се различава, както следва: прегънатата или разгънатата, правоъгълна или полукръгла форма.

Изменението засяга единния документ.

2. *Възможност за производството на Halloumi да се използва сурово мляко*

Пастеризацията на млякото, използвано за производството на Halloumi, става незадължителна.

Изменението засяга единния документ.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

3. *Етапът на производството, предвиждащ повторното нагряване до 40 °C на сиренината, нарязани непосредствено след подсирването на млякото, става незадължителен*

С това изменение етапът на производството, който предвижда повторното нагряване до 40 °C на сиренината, нарязани непосредствено след подсирването на млякото, става незадължителен.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Възможност ментата да бъде добавена и на други етапи от процеса на производство на Halloumi*

Ментата може да бъде добавена на етапа на прегъване, но и преди опаковането на продукта.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Сухото осоляване върху масата за направа на сиренето става незадължително и се въвежда възможност за осоляване изключително в подсолена суроватка преди опаковането на продукта*

Етапът на сухото осоляване на Halloumi върху масата за направа на сиренето става незадължителен и се въвежда възможност за осоляване на продукта изключително в подсолена суроватка преди опаковането му.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Възможност преди опаковането продуктът да остава в подсолена суроватка за най-малко 8 часа и най-много 3 дни*

Преди опаковането продуктът може да бъде оставен в подсолена суроватка за по-малко от 1 ден (обаче най-малко 8 часа) и до 3 дни.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Въвеждане на възможността опакованият продукт да бъде затоплен, така че температурата в сърцевината му да надвиши 72 °C в продължение на най-много 3 минути*

В производствения процес се включва възможността след опаковането продуктът да бъде подложен на термична обработка, чрез която температурата в сърцевината му надвишава 72 °C в продължение на най-много 3 минути.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

ЕС №: PDO-CY-01243-AM03 - 14.3.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

2. **Държава членка или трета държава**

Кипър

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

- 3.1. Вид продукт [посочен в приложение XI]

Клас 1.3 Сирена

- 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Наименованието „Halloumi“ ще се използва навсякъде в текста, за да представлява имената, посочени по-горе, т.е.: „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“. Има два вида Halloumi — прясно и узряло. Пряското Halloumi се прави от сиренина, получена чрез подсирване на мляко със сирише. То преминава термична обработка и се оформя в характерната му форма. То е полутвърдо и еластично, прегънато или разгънато (правоъгълна или полукръгла форма), бяло до светложълтеникаво на цвят, има плътна структура и лесно се нарязва, с характерна миризма и вкус. Има силна миризма на мляко/суроватка, аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър, солен вкус. Максималното съдържание на влага е 52 %, минималното съдържание на мазнини е 43 % (в сухо тегло), а максималното съдържание на сол е 3 %. Узрялото

Halloumi се прави от сиренина, получена чрез подсирване на млякото със сирище. То преминава термична обработка, оформя се в характерната му форма и се оставя да зрее в подсолена суроватка поне 40 дни. То е полутвърдо до твърдо, по-малко еластично, прегънато или разгънато (правоъгълна или полукръгла форма), бяло до жълтеникаво на цвят, има плътна структура и лесно се нарязва, с характерна миризма и вкус. Има силна миризма на мляко/суроватка, аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър, солен вкус; то е леко горчиво и много солено. Максималното съдържание на влага е 37 %, минималното съдържание на мазнини е 40 % (в сухо тегло), максималното съдържание на сол е 6 %, а киселинността е 1,2 % (изразена като млечна киселина в сухо тегло).

Сирената Halloumi тежат от 150 до 1 200 g.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

По отношение на млякото, използвано за производството на Halloumi, се прилага следното, без да се засягат разпоредбите на Регламент (ЕС) № 664/2014:

Овчето и козето мляко се добиват от местни и други породи, включително техните кръстоски, които пасат през цялата година, ако метеорологичните условия позволяват. Всички груби фуражи в хранителния режим на овцете и козите се произвеждат на местно равнище (зелени фуражи, сено, силаж, слама/растителни остатъци и паша на диви растения). Що се отнася до фуражните добавки, могат да се използват зърнени култури, включително ечемик и царевича, протеинови фуражи като олюшен и частично олюшен соев шрот, продукти и вторични продукти от различни суровини като пшенични трици и неорганични вещества, витамини и микроелементи.

Кравето мляко се добива от крави, които се отглеждат в заслони и се хранят с фураж, сено, силаж и слама, произведени в Кипър, главно от местни фуражни растения, и с фуражни добавки. Хранителният режим на кравите се състои по-конкретно от местно произведен фураж (зелени фуражни растения, сено, силаж и слама/растителни остатъци). Останалата част от хранителния им режим се състои от фуражни добавки, съдържащи основно ечемик, царевича, соя и трици, както и от други протеинови фуражи като олюшен и частично олюшен соев шрот, продукти и вторични продукти от различни суровини като пшенични трици и неорганични вещества, витамини и микроелементи.

Мляко (прясно овче или козе мляко или смес от тях, със или без добавено краве мляко), сирище (но не и свинско сирище), пресни или сушени листа от кипърска мента (*Mentha viridis*) и сол. Процентът на овчето или козето мляко или сместа от тях винаги трябва да бъде по-голям от процента на кравето мляко. С други думи, когато към овчето или козето мляко или смес от тях се добавя краве мляко, процентът на кравето мляко в Halloumi не трябва да бъде по-голям от процента на овчето или козето мляко или сместа от тях. За направата на Halloumi се използва кипърско пълномаслено мляко. Млякото може да бъде сурово или пастеризирано или загрято до температура над 65°C. То не трябва да е кондензирано мляко или да съдържа някое от следните: мляко на прах, кондензирано мляко, казеинови соли, оцветители, консерванти или други добавки. Също така не трябва да съдържа антибиотици, пестициди или други вредни вещества.

Овчето и козето мляко се добиват от местни и други породи, включително техните кръстоски, които се отглеждат в определения географски район.

Кравето мляко се добива от крави, които са били въведени в Кипър постепенно и се отглеждат в рамките на определения географски район.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Овчето, козето и кравето мляко, което е суровина за производството на сиренето „Halloumi“, се произвежда в определения географски район. Самото Halloumi също се произвежда в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Опаковането и, когато е приложимо, топлинната обработка на сиренето „Halloumi“ трябва да бъдат осъществени в рамките на определения географски район поради следните причини: а) веднага след като бъде произведено, Halloumi трябва да бъде опаковано, за да се предотврати по-нататъшно зреене; б) процесът на производство на Halloumi (производство — опаковане — всяка топлинна обработка) не може да се прекъсва (непрекъснато производство), в) за да се осигури проследимост, продуктът трябва да бъде опакован от производителя и етикетан по подходящ начин, г) за да не се допусне пускането на пазара на сирене, произведено извън територията на Кипър, като ЗНП Halloumi, така че да се гарантира качеството и произходът на продукта, както и това, че необходимият контрол може да бъде извършен.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

По отношение на състава на млякото, използвано за производството на „Halloumi“, в случаите, в които се използва смес от млека, различните видове мляко трябва да бъдат посочени на етикета в низходящ ред на процента.

4. Кратко определение на географския район

Административните граници на областите Никозия, Лимасол, Ларнака, Фамагуста, Пафос и Кирения.

5. Връзка с географския район

5.1. Специфична характеристика на географския район

Природни фактори: Климатът на Кипър е от средиземноморски тип и за него са характерни топли и сухи лета и меки и влажни зими. Теренът на острова също играе много важна роля: в планините пада сравнително голямо количество валежи и това оказва влияние върху хидрологията и околната среда на по-ниско разположените райони, тъй като многобройните потоци се захранват с вода от извори в продължение на няколко месеца след спирането на дъждовете. Прямо размера на Кипър флората там е сред най-богатите в Средиземноморието, благодарение на неговата геоложка структура, климат, географско положение, заобикалящото море и релефа (Tsintidis et al., 2002 г.). Има 1 908 вида растения, 140 от които са ендемични, т.е. те се срещат само в Кипър (Административен орган по горите, 2004 г.). И накрая, сред местните породи млекодайна животни в Кипър са местните тлъстоопашати овце, които са добре приспособени към сухия климат и високите температури на района, и местните породи кози Махера и Писури. Овцете от породата Хиос и козите от породата Дамаска (внесени съответно през 50-те и 30-те години на миналия век) също са местни породи, тъй като техните морфологични и продуктивни характеристики са се променили от характеристиките на популациите, от които произлизат, вследствие на дългогодишна национална развъдна програма.

Човешки фактори: Според историческите източници производството на Halloumi в Кипър е било известно от най-древни времена. В старинен сборник с пет ръкописа за историята на Кипър, който се съхранява в библиотеката на музея „Корер“ във Венеция, сиренето Halloumi се споменава като „calumi“. Датиращ от 1554 г., този сборник е най-старото писмено сведение за Halloumi, което е намерено досега. Съществуват и по-късни сведения за Halloumi, сред които от архимандрит Киприанос през 1788 г.

Сиренето Halloumi играе важна роля в живота на местните хора, което може ясно да се види в изкуството (поезия, литература) и мястото, което то заема в селскостопанските изложения (Lyssi, 1939 г.). В списъка с категориите, паричните награди и условията за участие в Селскостопанското изложение Lyssi, публикуван на гръцки и турски език, са посочени продуктите, които могат да бъдат записани за участие в състезанието. Турското име на „Halloumi“ е „Hellim“. Кипърски турци, които произвеждат Halloumi, използват и двете имена за нашия традиционен продукт или само името „Hellim“. Има много доказателства, че двете имена „Halloumi“ и „Hellim“ се отнасят за един и същ традиционен кипърски продукт, за който се използват и двете имена (вестник „Halkin Sesi“, 1959 и 1962 г., и опаковката за износ на продукта, на която са поставени и двете имена).

Тясната връзка между продукта и жителите на острова е очевидна и от факта, че днес „Halloumas“, „Hallouma“, „Halloumakis“ и „Halloumis“ са често срещани кипърски фамилни имена.

От древни времена Halloumi е важен елемент в кипърския хранителен режим (Bevan, 1919 г.; Pitcairn, 1934 г.; Zigoiris, 1952 г.) и е посрещал нуждите на кипърските семейства през цялата година. Halloumi е било „известното кипърско сирене, произведено по специален начин“, едно от най-честите допълнения към хляба във всяко кипърско домакинство и изключително важно за семействата в селските райони (Xioutas, 2001 г.). Освен че се консумира на местно равнище, от древни времена Halloumi се изнася в различни страни (архимандрит Киприанос, 1788 г.), включително Египет, Сирия, Гърция, Турция, Палестина, Франция, Судан, Обединеното кралство, Америка, Австралия и Китай (Dawe, 1928 г.).

Производственият процес е уникален, по-специално етапите на термична обработка на продукта при висока температура за определено време, прегъването и добавянето на кипърска мента. Според проучване по темата термичната обработка на сиренината е много важна, тъй като подобрява органолептичните качества на продукта. По-конкретно термичната обработка на сиренината при висока температура произвежда високи нива на определени основни химични съединения, които помагат за формирането на вкуса на Halloumi. Някои от тези съединения представляват лактони, като например делта-додекалактон (характеризира се с плодов вкус) и делта-декалактон (характеризира се със сметанов вкус), а други са метил кетони с характерен млечен аромат (P. Parademas, 2000 г.).

Специфичното прегъване на сиренината, като част от традиционната преработка, отличава Halloumi от останалите сирена. Тази практика започва да се използва, тъй като традиционно това улеснява поставянето на сиренето в контейнерите, където то отлежава в суроватка. Листата мента се поставят между слоевете суроватка (по време на процеса на прегъване), за да се задържат там, което дава възможност на ментата да придаде характерния си аромат на крайния продукт. Използването на мента (*Mentha viridis*) на етапа на прегъване придава на крайния продукт неговия характерен аромат благодарение на наличието на терпена пулегон („ментов терпен“) и карвон (Parademas and Robinson, 1998 г.). Този производствен процес е известен на местните производители.

5.2. Специфична характеристика на продукта

Специфичните характеристики на продукта включват:

- а) свойството да не се разтича и размеква при високи температури (може да се консумира не само в обичайния си вид, но и пържен, на скара и др.);
- б) топлинната обработка на сиренината в суроватка при температура над 90 °C за най-малко 30 минути, което е отличителна стъпка в производствения процес и допринася за специфичните органолептични характеристики на продукта;
- в) прегъването, на което дължи характерната си форма;
- г) органолептичните му характеристики (характерна миризма и вкус — силен мирис на мляко/суроватка и аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър солен вкус) се дължат предимно на овчето и козето мляко, което се влияе от храненето на животните, на ментата, добавяна по време на производството, както и на летливите вещества, които се образуват при топлинната обработка на сиренината в суроватка; и
- д) традиционния му характер, като се има предвид, че още от древността то се произвежда в Кипър по традиционен метод, предаван от поколение на поколение, както и факта, че днес този процес на производство е известен именно на местните производители.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфично качество, репутацията или други характеристики на продукта (за ЗГУ)

Връзката между сиренето Halloumi и географската среда се обуславя от специфичния средиземноморски климат на острова. Местната растителност, която служи за храна на млекодайнните животни, преминава от етапа на зелена паша към полусух и накрая сух фураж, следвайки характерните етапи на местния микроклимат. Някои от тези растения са ендемични. Местната кипърска растителност, с която се хранят животните в пресен или изсушен вид, има сериозно влияние върху качеството на млякото и следователно върху специфичните характеристики на сиренето (Parademas, 2000 г.) Наличието на бацила *Lactobacillus cypricasei* (лактобацил от кипърско сирене), който е изолиран само от кипърското сирене Halloumi, свидетелства за връзката между микрофлората на острова и продукта (Lawson et al., 2001 г.) Освен това добавянето на кипърска мента още повече обогатява характерния аромат на продукта. Други фактори, обуславящи органолептичните характеристики на продукта, особено неговия вкус и аромат, са видът на използваното мляко, тъй като овчето и козето мляко съдържат специфични мастни киселини с ниско молекулно тегло, и летливите съединения, образувани по време на производствения процес.

Що се отнася до връзката между човешките фактори и продукта, сиренето Halloumi се счита за традиционно за Кипър, тъй като, както бе обяснено в точка 5.1, още от древността насам то играе важна роля в бита и режима на хранене на обитателите на острова — кипърските гърци и турци, а познанията за процеса на производство се предават от поколение на поколение. Както характерната му прегъната форма, така и специфичното му свойство да не се размеква при високи температури се дължат на този традиционен производствен процес, който се е предавал от поколение на поколение.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/82B33F7D83ABF5A8C225879C00346BA5?OpenDocument>
