

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2023/C 290/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“

ЕС №: PGI-CY-02872

Подадено на 21.10.2022 г.

1. Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]

„Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“

2. Държава членка или трета държава

Кипър

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

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

„Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ е меко до полутвърдо бяло сирене, произведено от топлинно обработено прясно козе мляко, сирище (сирище (но не и свинско сирище) и сол.

Преди да бъде готово за консумация „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ зрее в осолена суроватка в продължение на най-малко четиридесет (40) дни, считано от момента на производство. „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ се пуска на пазара в прозрачни опаковки, като всяка опаковка съдържа много на брой парчета, потопени в осолена суроватка. Парчетата са с неправилна форма, като всяко от тях тежи приблизително между 20 g и 80 g.

Химични характеристики

Мазнини в сухото вещество: най-малко 43 %

Съдържание на влага: не повече от 56 %

Сол: не повече от 4,5 %

Органолептични характеристики

„Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ има мека до полутвърда и доста ронлива консистенция с характерни шупли с различни размер и форма. Вкусът му е тръпчив, свеж, с лимонов и леко солен мирис.

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

—

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

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

Всички етапи на производството — от доставката на млякото до зреенето на сиренето — се извършват в определения географски район.

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

„Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ се опакова в прозрачна опаковка, като всяка опаковка съдържа много на брой парчета.

За да се запази неправилната форма и ронливата консистенция на „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“, е необходимо опаковането да се извършва в определения район, тъй като транспортирането и опаковането извън района могат да увеличат риска от промяна на тези специфични характеристики. Опаковането в определения район също така гарантира по-добра проследимост.

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

—

4. Кратко определение на географския район

Определеният географски район се определя от административните граници на общините Kato Pyrgos Tillirias, Pigenia, Pachuammos, Pano Pyrgos Tillirias и Mosfilii. Тези общини се намират в Tilliria, Кипър.

5. Връзка с географския район

Основанията за подаване на заявление за регистрация на наименованието „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ ЗГУ са физичните и органолептичните характеристики на продукта, които са резултат главно от производствения процес и от експертния опит, натрупан от производителите в определения район. Благодарение на тези специфични характеристики, особено на формата си, продуктът се ползва с репутация, която го свързва тясно с определения район на производство.

С характерната си форма, снежнобял цвят и неравномерни шупли, които им придават груб външен вид — като на камъни, загладени под въздействието на морската вода, късовете „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ наподобяват едрите бели камъчета край морския бряг. На тези специфични характеристики продуктът дължи своето наименование, а множественото число се използва, тъй като опаковани заедно късовете сирене приличат още повече на крайбрежни камъчета.

Взети заедно, изброените по-долу техники спомагат за определянето на физичните и органолептичните характеристики на описаното по-горе сирене „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“, и по-специално белия цвят и наподобяващата камъчета форма с неравномерни шупли и мека до полутвърда консистенция.

- а) Използване единствено на козе мляко, в резултат на което сиренето е по-бяло от други сирена, съдържащи различни видове мляко в по-високо съотношение.
- б) Разрязване на сиренината на пити, а след това и на по-малки парчета, които се поставят в плитки съдове и се оставят да отлежат в продължение на 48 часа в осолена суроватка. При поставянето на парчетата сиренина в съдовете се внимава те да не се притискат твърде плътно, тъй като това би променило тяхната форма. Целият този процес е важен, тъй като късовете сиренина абсорбират осолената суроватка и по този начин късовете „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ придобиват характерната си форма на камъчета.
- в) Прехвърлянето на сиренината в „talari“ [вид кошница] с внимателно разклащане и леко притискане води до механичното образуване на шупли в сиренината, а оттам — и в крайния продукт.
- г) Зреене в осолена суроватка, по време на което протичат микробиологични процеси, които спомагат за определянето на неправилната заоблена форма и грубата повърхност на продукта, напомнящи на камъчета, загладени под въздействието на морската вода.
- д) Естественят процес на протеолиза, който е важен за зреенето на белите сирена в осолена суроватка и им помага да придобият меката си до полутвърда консистенция.

Характеристиките на „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“, приликата с крайбрежни камъчета и връзките с определения географски район са описани също така в неотдавнашно научно изследване, в което се заявява, че „Halitzia е традиционно бяло саламурено сирене, произвеждано във ферми на отдалечения полуостров Tilliria в Северозападен Кипър, от козе мляко, в малки количества“, както и че „Наименованието на сиренето произтича от неговата форма, която напомня формата на малки бели камъни или камъчета“ (Photis Papademas et al. (2019), *Conventional and omics approaches shed light on Halitzia cheese, a long-forgotten white-brined cheese from Cyprus*, *International Dairy Journal*, бр. 98, стр. 72-83).

Изкуството на приготвянето на „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ най-вероятно е предадено на жителите на района от завзелите го към края на 16-и век народи. Въпреки че производството на „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ е предимно ограничено в рамките на определения район, през последните години продуктът е придобил популярност на цялата територия на острова.

Експертният опит в производството на „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ се е предавал от поколение на поколение, така че и до ден днешен то се произвежда в малки предприятия домакинства или в домовете на жителите на Tilliria. В последно време „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ често се споменава в пресата и в Интернет. Наименованието „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ се среща също така в речници на кипърския диалект и в публикации, популяризиращи кипърските храни, като например Гастрономическата карта на Кипър. В библиографията се посочва, че продуктът традиционно се е произвеждал от смес от козе и овче мляко, но през последните години, по-специално в района на Tilliria, се е превърнало в обичайна практика използването единствено на козе мляко.

От 2016 г. насам в областта Tilliria стана традиция да се провежда Фестивал на смокините и на сиренето Halitzi, а на церемонията „Cyprus Eating Awards 2020“ „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ бе отличен с титлата „Кипърски продукт на годината“. Освен това „Χαλίτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ е сред продуктите, на които са присъдени знакът за качество „Taste Cyprus Delightful Journeys“ и знакът „Cyprus breakfast“, а освен това той присъства в менюто на кипърските ресторанти.

Препратка към публикуваната спецификация

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