

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětví zemědělských a potravinářských produktů a potravin podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(2023/C 165/07)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Sdělení o schválení standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, který pochází z členského státu

(nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

EU č.: PDO-CY-01243-AM03 – 14.3.2023

CHOP (X) CHZO ()

1. Název produktu

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Kypr

3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Odbor zemědělství – Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova a životního prostředí

4. Popis schválené změny (schválených změn)

1. *Zahrnutí nepřekládaného (jednovrstvého) sýra Halloumi do specifikace produktu*

Tvar produktu se může lišit takto: překládaný nebo nepřekládaný, pravoúhlý nebo polokruhovitý.

Tato změna se dotýká jednotného dokumentu.

2. *Možnost použití syrového mléka k výrobě sýra Halloumi*

Pasterizace mléka používaného k výrobě sýra Halloumi není povinná.

Tato změna se dotýká jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

3. *Nepovinná je výrobní fáze, která umožňuje ohřátí sýřeniny nakrájené bezprostředně po sražení mléka na teplotu až 40 °C*
Tato změna činí výrobní fázi, která umožňuje ohřátí sýřeniny nakrájené bezprostředně po sražení mléka až na 40 °C, nepovinnou.
Změna nemá vliv na jednotný dokument.
4. *Možnost přidání máty i v dalších fázích výroby sýra Halloumi*
Možnost přidání máty ve fázi překládání, ale také před zabalením produktu.
Změna nemá vliv na jednotný dokument.
5. *Solení za sucha na sýrařském stole je nepovinné a zavádí se možnost solení výhradně ve slané syrovátce před balením produktu*
Fáze solení sýra Halloumi na sucho na sýrařském stole je nepovinná a zavádí se možnost solení produktu výhradně ve slané syrovátce před jeho balením.
Změna nemá vliv na jednotný dokument.
6. *Možnost, aby produkt zůstal před balením ve slané syrovátce nejméně osm hodin a až tři dny*
Produkt může zůstat ve slané syrovátce před zabalením méně než jeden den (ale nejméně osm hodin) a až tři dny.
Změna nemá vliv na jednotný dokument.
7. *Zavedení možnosti zahřátí baleného produktu tak, aby jeho teplota v jádře přesáhla 72 °C po dobu maximálně tří minut*
Ve výrobním procesu je zahrnuta možnost tepelného ošetření produktu po zabalení, při kterém teplota v jádře produktu překročí 72 °C na dobu maximálně tří minut.
Tato změna se dotýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

EU č.: PDO-CY-01243-AM03 – 14.3.2023

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) [(CHOP či CHZO)]**
„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“
2. **Členský stát nebo třetí země**
Kypr
3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**
 - 3.1. *Druh produktu (podle přílohy XI)*
Třída 1.3 Sýry
 - 3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V celém textu se bude používat název „Halloumi“ zastupující výše uvedené názvy, tj. „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“. Sýr Halloumi se vyrábí a distribuuje ve dvou druzích – čerstvý a vyzrálý. Čerstvý sýr Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla. Tepelně se zpracovává a formuje do charakteristického tvaru. Je polotvrdý a pružný, překládaný nebo nepřekládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitého tvaru), bílý až lehce žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka a pikantní slanou chuť. Má maximální obsah vlhkosti 52 %, minimální obsah tuku v sušině 43 % a maximální obsah soli 3 %. Vyzrálý sýr Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla.

Tepelně se zpracovává, formuje do charakteristického tvaru a nechává zrát ve slané syrovátce po dobu nejméně 40 dnů. Je polotvrdý až tvrdý, méně pružný, překládaný nebo nepřekládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitěho tvaru), bílý až žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka, pikantní, ostrou, mírně nahořklou chuť a je velmi slaný. Má maximální obsah vlhkosti 37 %, minimální obsah tuku v sušině 40 %, maximální obsah soli 6 % a kyselost 1,2 % (vyjádřenou jako podíl kyseliny mléčné v sušině).

Sýr Halloumi má hmotnost od 150 do 1 200 gramů.

3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Pro mléko používané při výrobě sýra Halloumi platí v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 664/2014 následující:

Ovčí a kozí mléko pochází od zvířat místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, a tato zvířata jsou celoročně na volné pastvě, s výjimkou období, ve kterých tomu brání nepříznivé počasí. Veškeré objemné krmivo ovcí a koz je domácího původu (zelená píče, seno, siláž, sláma a volně rostoucí rostliny na pastvě). Jako doplňková krmiva se mohou používat obiloviny (ječmen, kukuřice aj.), bílkovinná krmiva (např. extrahovaný šrot z loupání sóji, která byla částečně zbavena slupky), produkty a vedlejší produkty z různých surovin (např. obilné otruby) a anorganické látky, vitamíny a stopové prvky.

Kravske mléko pochází od krav, které jsou ustájené a jsou krmeny pícninami, senem, siláží a slámou vyrobenými na Kypru převážně z místních pícnin a doplňkovými krmivy. Konkrétně se krmivo krav skládá z pícnin místního původu (zelená píče, seno, siláž a sláma). Zbytek jejich krmiva tvoří doplňková krmiva obsahující především ječmen, kukuřici, sóju a otruby a další bílkovinná krmiva (např. extrahovaný šrot z loupání sóji, která byla částečně zbavena slupky), produkty a vedlejší produkty z různých surovin (např. obilné otruby) a anorganické látky, vitamíny a stopové prvky.

Mléko (čerstvé ovčí nebo kozí mléko nebo jejich směs s kravským mlékem nebo bez něj), syřidlo (kromě syřidla získávaného ze žaludku prasat), čerstvé nebo sušené listy kyperské máty (*Mentha viridis*) a sůl. Ovčí nebo kozí mléko nebo jejich směs musí vždy představovat vyšší podíl ve směsi než mléko kravske. To znamená, že pokud je pro výrobu sýra Halloumi použito i kravske mléko, není povoleno použít vyšší množství kravského mléka než mléka ovčího, kozího nebo jejich směsi. Mlékem používaným pro výrobu sýra Halloumi je plnotučné mléko pocházející z Kypru. Mléko může být syrové nebo pasterované či ošetřené zahřátím na teplotu vyšší než 65 °C. Mléko používané k výrobě sýra nesmí být kondenzované ani k němu nesmí být přidáno mléko v prášku ani kondenzované mléko, kaseináty, barviva, konzervanty nebo jiné přídatné látky. Dále je zakázána přítomnost antibiotik, pesticidů nebo jiných nebezpečných látek.

Ovčí i kozí mléko se získává od místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, která jsou chována ve vymezené zeměpisné oblasti.

Kravske mléko se získává od krav, které byly na Kypr postupně dovezeny a které jsou chovány ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Ovčí, kozí a kravske mléko, které se používá jako surovina pro výrobu sýra s názvem „Halloumi“, je produkováno ve vymezené zeměpisné oblasti. Rovněž výroba sýra Halloumi probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Balení a případné tepelné zpracování sýra „Halloumi“ musí ve vymezené zeměpisné oblasti probíhat z těchto důvodů: a) sýr Halloumi musí být balen bezprostředně po ukončení výroby, aby se předešlo jeho dalšímu zrání; b) výrobní proces sýra Halloumi (výroba – balení – jakékoliv tepelné zpracování) nesmí být přerušeno (kontinuální výroba); c) z důvodu dohledatelnosti musí být produkt balen přímo výrobcem a musí být řádně označen; d) aby se zabránilo tomu, že jakýkoli sýr vyráběný mimo kyperské území bude uváděn na trh s CHOP Halloumi, a aby byla zaručena kvalita sýra, zajištěn jeho původ a mohly být prováděny stanovené kontroly.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Pokud se k výrobě sýra Halloumi použije směs různých druhů mléka, musí být na označení uvedeny druhy mléka použitého při výrobě v sestupném pořadí podle poměrného obsahu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Správní hranice oblastí Nikósie, Lemesos, Larnaka, Ammochostos, Pafos a Kyrenia.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory: Podnebí Kypru je středomořské s typicky horkým a suchým létem a mírnou a deštivou zimou. Významnou úlohu má i morfologie povrchu, neboť pohoří na ostrově díky nesčetným drobným vodním tokům a pramenům, které je zásobují vodou ještě po mnoho měsíců po skončení dešťů, vykazují relativně vysoké srážky a ovlivňují prostředí a vodní režim níže položených oblastí ostrova. Kromě toho je díky geologické stavbě ostrova, klimatickým podmínkám, geografické poloze, okolnímu moři a topografické rozmanitosti rostlinstvo na Kypru, vzhledem k velikosti ostrova, jedno z nejbohatších ve Středomoří (Tsintidis et al., 2002). Na Kypru se vyskytuje 1 908 různých druhů rostlin, z nichž 140 je endemických, tedy nevyskytujících se mimo území Kypru (Správa lesů, 2004). Domácí plemena užitkových zvířat chovaných na mléko zahrnují místní tlustoocasou ovci, která je dobře přizpůsobena suchému podnebí a vysokým teplotám této zeměpisné oblasti, a místní plemena macherské a pissourijské kozy. Stejně tak plemeno ovcí pocházející z ostrova Chios a plemeno damašské kozy, která byla na Kypr dovezena (první v padesátých, druhé v třicátých letech 20. století), představují zvířata kyperského typu, která se díky dlouhodobému národnímu šlechtitelskému programu odlišila z hlediska morfologických a produkčních vlastností od mateřské populace.

Lidské faktory: Podle historických svědectví byla výroba sýra Halloumi na Kypru známa již v nejstarších dobách. V kodexu, který obsahuje pět rukopisů týkajících se historie Kypru a který je uchovávan v knihovně Městského muzea Correr v Benátkách, se nalézá doposud nejstarší známá zmínka o sýru Halloumi, jako o „calumi“, datovaná rokem 1554. Sýr Halloumi je zmiňován i později, například archimandritou Kyprianem roku 1788.

Význam sýra Halloumi v životě obyvatel Kypru je zřejmý jak v umění (v poezii a literatuře), tak z umístění na zemědělských výstavách (Lysi, 1939). Katalog kategorií, finančních ocenění a podmínek účasti na výše uvedené výstavě, který byl vydán jak v řeckém, tak v tureckém jazyce, uvádí produkty, které se mohou účastnit soutěže. Turecký název sýra „Halloumi“ je „Hellim“. Turkokyperští producenti sýra Halloumi používají pro svůj tradiční produkt oba názvy, nebo pouze název „Hellim“. Existuje nesčetně dokladů, svědčících o tom, že názvy „Halloumi“ i „Hellim“ označují jeden a týž tradiční kyperský produkt, pro který se používají oba uvedené názvy (noviny Halkin Sesi 1959 a 1962 a balení produktu určeného na vývoz, které uvádí oba názvy).

Souvislost produktu s obyvatelstvem je zřejmá také z toho, že v současnosti nesou mnohé rodiny na Kypru příjmení „Challoumas“, „Challouma“, „Challoumakis“ nebo „Challoumis“.

Sýr Halloumi byl odjakživa významnou součástí kyperské stravy (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) a celoročně pokrýval potřeby kyperských rodin. Sýr Halloumi byl „zvláštním způsobem vyráběný, proslulý kyperský sýr“, jedna z nejběžnějších potravin v každé kyperské domácnosti, nezbytný pro každou zemědělskou rodinu (Xioutas, 2001). Kromě domácí spotřeby byl sýr Halloumi odjakživa vyvážen do různých zemí světa (archimandrita Kyprianos, 1788), včetně Egypta, Sýrie, Recka, Turecka, Palestiny, Francie, Súdánu, Spojeného království, Ameriky, Austrálie a Číny (Dawe, 1928).

Proces výroby produktu „Halloumi“ je jedinečný, zejména s ohledem na jeho tepelné zpracování při vysoké teplotě po stanovenou dobu, překládání a ochucení kyperskou mátou. Tepelné zpracování sýřeniny hraje významnou úlohu, neboť podle výzkumu přispívá k organoleptickým vlastnostem produktu. Důsledkem zpracování sýřeniny za vysokých teplot je vysoký obsah určitých základních chemických sloučenin, které ovlivňují chuť sýra Halloumi. Některé z těchto sloučenin, jako například δ -dodekalakton (charakteristický ovocnou vůní) a δ -dekalakton (charakteristický krémovou chutí), patří do skupiny laktonů. Další z těchto sloučenin patří mezi methylketony, které jsou charakteristické mléčnou vůní (Papademas P., 2000).

Charakteristickým znakem sýra Halloumi je přeložení sýra během tradiční produkce; sýr Halloumi je zřejmě jediný překládaný sýr. Sýr začal být překládán, protože při tradičním způsobu výroby přeložení ulehčovalo jeho umístění do nádoby se syrovátkou, ve které se uchovával. Aby se jednotlivé vrstvy nespojily, při překládání sýra se mezi ně vkládají listy máty, které mu dodávají svoji charakteristickou vůni. Používání máty (*Mentha viridis*) při překládání sýra Halloumi dodává výslednému produktu jeho charakteristickou vůni díky přítomnosti terpenů pulegonu (mátový terpen) a karvonu (Papademas a Robinson, 1998). Výrobní proces je znalostí místních výrobců.

5.2 Specifičnost produktu

Mezi specifické vlastnosti produktu patří následující:

- a) nerozpadá se ani neroztéká při vysokých teplotách (může být spotřebováván přímo, nebo smažený, pečený apod.);
- b) sýřenina v syrovátce, která představuje jedinečnou součást výrobního procesu a přispívá k charakteristickým organoleptickým vlastnostem výrobku, se tepelně zpracovává při teplotě převyšující 90 °C po dobu nejméně 30 minut;
- c) překládání, které dává výrobku jeho charakteristický tvar;
- d) organoleptické vlastnosti (charakteristická vůně a chuť – výrazná vůně mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůně dobytka, pikantní a slaná chuť), za které vděčí zejména kozímu a ovčímu mléku skrze vlastnosti krmiva zvířat, máte, která je přidávána v průběhu výrobního procesu, a těkavým látkám, které vznikají v průběhu tepelného zpracování sýřeniny v syrovátce; a
- e) jeho tradiční charakter, neboť tento produkt se od dávných dob vyráběl na Kypru tradičním postupem, který se předával z generace na generaci a dnes je znalostí místních výrobců.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Souvislost sýra Halloumi s vlastnostmi prostředí zeměpisné oblasti je dána jedinečným charakterem středomořského podnebí ostrova. Rostlinná strava zvířat chovaných na mléko sestává ze zelené pastvy následované polosuchým a nakonec sušeným krmivem podle charakteristických fází místního mikroklimatu. Součástí pastvy zvířat chovaných na mléko je i malý počet kyperských endemitů. Místní rostlinstvo Kypru, kterým se zvířata – ať již v čerstvé, či sušené formě – živí, rozhodným způsobem ovlivňuje kvalitu mléka, a v důsledku toho i jedinečné vlastnosti sýra Halloumi (Papademas, 2000). Důkazem souvislosti ostrovní mikroflóry s výrobkem je mikrob *Lactobacillus cypriacaei* (laktobacil kyperského sýra), který byl izolován pouze z kyperského sýra Halloumi (Lawson et al., 2001). K charakteristické vůni a chuti výrobku přispívá i používání kyperské máty. Organoleptické vlastnosti výrobku, zejména jeho chuť a vůně, jsou kromě toho ovlivněny druhem mléka, vzhledem k přítomnosti určitých mastných kyselin o nízké molekulové hmotnosti v ovčím a kozím mléce, a přítomností těkavých látek, které vznikají v průběhu výrobního procesu.

V souvislosti s lidským faktorem je třeba uvést, že sýr Halloumi je považován za součást kyperské tradice, neboť, jak bylo popsáno v bodě 5.1, od dávných dob hrál důležitou úlohu v životě a stravě obyvatel, jak kyperských Řeků, tak kyperských Turků, a jeho výrobní postup se předával napříč generacemi. Jak za svůj charakteristický tvar, tak i za schopnost neroztékat se za vysokých teplot tedy výrobek vděčí tradičnímu výrobnímu postupu, předávanému z generace na generaci.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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