

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 290/07)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias«

EU-nr.: PGI-CY-02872

Indgivet den 21.10.2022

1. Betegnelse(r) [på BOB eller BGB]

»Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Cypern

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« er en blød til mellemhård hvid ost, der er fremstillet af varmebehandlet frisk gedemælk, osteløbe (dog ikke fra svin) og salt.

»Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« modnes i saltet valle i mindst 40 dage fra produktionstidspunktet, før produktet kan spises. »Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« markedsføres i gennemsigtig emballage med mange stykker i hver pakke og nedlagt i saltet valle. Stykkerne har uregelmæssig form, og hvert stykke vejer ca. mellem 20 g og 80 g.

Kemiske egenskaber

Fedtindhold i tørstof: mindst 43 %

Vandindhold: højst 56 %

Salt: højst 4,5 %

Organoleptiske egenskaber

»Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« har en blød til mellemhård og temmelig smuldrende konsistens med karakteristiske huller af forskellig størrelse og form. Produktet har en syrlig frisk smag af citron og let saltet.

3.3. Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

(¹) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle etaper af produktionen fra levering af mælk til modning af osten finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

»Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« markedsføres i gennemsigtig emballage med mange stykker i hver pakke.

For at »Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« kan bevare sin uregelmæssig form og smuldrende konsistens, skal produktet emballeres i det afgrænsede område, da transport og emballering uden for området kan øge risikoen for, at disse særlige egenskaber ændres. Emballering inden for det afgrænsede område sikrer også bedre sporing.

3.6. Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det afgrænsede geografiske område er afgrænset af de administrative grænser for kommunerne Kato Pyrgos Tillirias, Pigenia, Pachyammos, Pano Pyrgos Tillirias og Mosfilii. Disse kommuner er beliggende i Tilliria, i Cypern.

5. Tilknytning til det geografiske område

Grundene til at ansøge om registrering af betegnelsen »Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« (BGB) er produktets fysiske og organoleptiske egenskaber, der hovedsagelig er resultatet af produktionsprocessen og den ekspertise, som producenterne i det afgrænsede område har udviklet. Takket være disse særlige egenskaber, især formen, har produktet et omdømme, der knytter det til det afgrænsede produktionsområde.

Med dets karakteristiske form, rene hvid farve og uregelmæssige huller på indersiden, der giver produktet et groft udseende lige som sten, som er blevet glatte af havvandet, ligner »Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« de store hvide strandsten, der findes ved havet. Disse særlige egenskaber har givet produktet dets navn, og der anvendes flertal, fordi ostestykkerne, når de emballeres sammen, ligner småsten fra stranden endnu mere.

Tilsammen hjælper de teknikker, der er anført nedenfor, med at bestemme de fysiske og organoleptiske egenskaber for »Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« som beskrevet ovenfor, navnlig den hvide farve og formen som småsten med uregelmæssig huller og en blød til mellemhård konsistens.

- Den eksklusive anvendelse af gedemælk, der gør osten mere hvid end andre oste, der indeholder større andele af forskellige typer mælk.
- Ostemassen skæres i runde stykker og derefter i mindre stykker, der anbringes i flade beholdere og hviler i saltet valle i 48 timer. Når stykkerne af ostemasse anbringes i beholdere, sørges der for, at de ikke emballeres for tæt, hvilket kan ændre deres form. Hele denne proces er vigtig, fordi stykker af ostemassen absorberer den saltede valle og svulmer op, og det er sådan, at »Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias« opnår sin stenede form.
- Overførsel af ostemassen til en »talari« (type kurv), omhyggelig omrystning og let tryk resulterer i den mekaniske dannelse af huller inde i ostemassen og dermed i det endelige produkt.
- Modning i saltet valle, hvor mikrobiologiske processer finder sted, som hjælper med at bestemme produktets uregelmæssige runde form og grove overflade, som minder om småsten, der er blevet glatte af havvand.
- Den naturlige proteolyseproces, der er vigtig for modningen af hvide oste i saltet valle og bidrager til at give dem en blød til mellemhård konsistens.

Egenskaberne ved produktet »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias«, dets lighed med småsten på stranden og dets tilknytning til det afgrænsede geografiske område har også været beskrevet i nylig videnskabelig forskning, der erklærer, at »Halitzia er en traditionel saltet hvid ost, som fremstilles på den fjerntliggende halvø Tilliria i det nordvestlige Cypern af gedemælk i små mængder på bedriftsniveau«, og »Ostens navn stammer fra dens form, der minder om en lille hvid sten eller småsten« (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 98 s. 72-83).

Kunsten at fremstille »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias« blev højst sandsynligt givet videre til områdets indbyggere af erobrende folkeslag hen imod slutningen af det 16. århundrede. Selv om fremstillingen af »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias« hovedsagelig var begrænset til det afgrænsede område, er produktet i de senere år blevet populært over alt på øen.

Ekspertisen med at fremstille »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias« er gået i arv fra generation til generation, og i dag fremstilles produktet stadig i småindustrier eller i hjemmene hos indbyggerne i Tilliria. »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias« har for nylig været genstand for megen opmærksomhed i pressen og online. Betegnelsen »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias« findes også i ordbøger for cypriotiske dialekter og i publikationer, der fremmer cypriotisk mad, som f.eks. Cyperns gastronomiske kort. Bibliografiske oplysninger angiver, at produktet traditionelt blev fremstillet af en blanding af gede- og fåremælk, men i de senere år og især i området Tilliria er praksis med eksklusiv anvendelse af gedemælk blevet etableret.

Siden 2016 er Fig og Halitzi-festivalen blevet en tradition i området Tilliria, mens »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias« blev kåret som årets cypriotiske produkt i Cyperns spisekonkurrence 2020. Endvidere er »Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias« et af de produkter, der har fået tildelt kvalitetsmærket »Smag på Cyperns herlige rejser« og mærket »Cyperns morgenmad«, og det findes også på cypriotiske restauranters menuer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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