

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2023/C 290/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“

EU-Nr.: PGI-CY-02872

Eingereicht am 21.10.2022

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Zypern

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.3. Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ ist ein weicher bis halbweicher Weißkäse, der aus wärmebehandelter frischer Ziegenmilch, Lab (ausgenommen Lab aus Schweinemägen) und Salz hergestellt wird.

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ reift mindestens vierzig (40) Tage ab dem Zeitpunkt der Herstellung in gesalzener Molke, bevor er verzehrfertig ist. „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ wird in transparenter Verpackung in Verkehr gebracht, wobei jede Verpackung viele in gesalzene Molke eingelegte Stücke enthält. Die Stücke sind unregelmäßig geformt und wiegen jeweils zwischen 20 g und 80 g.

Chemische Eigenschaften

Fett in der Trockenmasse: mindestens 43 %

Feuchtigkeitsgehalt: maximal 56 %

Salz: maximal 4,5 %

Organoleptische Eigenschaften

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ hat eine weiche bis halbweiche und recht krümelige Textur mit charakteristischen Löchern unterschiedlicher Größe und Form. Er hat einen säuerlichen, frischen Geschmack mit einem zitronigen und leicht salzigen Geruch.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Alle Produktionsschritte von der Anlieferung der Milch bis zur Reifung des Käses finden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

„Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ ist in einer transparenten Verpackung verpackt, in der sich jeweils viele Stücke befinden.

Damit „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ seine unregelmäßige Form und krümelige Textur behält, muss er innerhalb des abgegrenzten Gebiets verpackt werden, da der Transport und die Verpackung außerhalb des Gebiets das Risiko einer Veränderung dieser spezifischen Eigenschaften erhöhen könnten. Das Verpacken innerhalb des abgegrenzten Gebiets gewährleistet auch eine bessere Rückverfolgbarkeit.

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist durch die Verwaltungsgrenzen der Gemeinden Kato Pyrgos Tillirias, Pigenia, Pachyammos, Pano Pyrgos Tillirias und Mosfili definiert. Diese Gemeinden befinden sich in Tilliria, Zypern.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Grund für die Beantragung der Eintragung der Bezeichnung „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ g. g. A. sind die physikalischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses, die im Wesentlichen auf das Herstellungsverfahren und das von den Erzeugern in dem abgegrenzten Gebiet entwickelte Wissen zurückzuführen sind. Dank dieser besonderen Merkmale, insbesondere der Form, hat das Erzeugnis einen Ruf, der eng mit dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet verbunden ist.

Mit ihrer charakteristischen Form, der reinweißen Farbe und den unregelmäßigen Löchern im Inneren, die ihnen ein raues Aussehen verleihen (wie Steine, die vom Meerwasser geschliffen wurden) ähneln die Stücke von „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ den großen weißen Kieselsteinen, die man am Meer findet. Diese besonderen Eigenschaften haben dem Erzeugnis seinen Namen gegeben, und es wird die Pluralform verwendet, da die Käsestücke in der Verpackung noch mehr an Strandkiesel erinnern.

Die nachstehend aufgeführten Verfahren prägen die physikalischen und organoleptischen Eigenschaften des oben beschriebenen „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“, nämlich die weiße Farbe und die kieselsteinartige Form mit unregelmäßigen Löchern und einer weichen bis halbweichen Textur.

- a) Die ausschließliche Verwendung von Ziegenmilch, die den Käse weißer macht als andere Käsesorten, die einen höheren Anteil an anderen Milchsorten enthalten.
- b) Das Schneiden des Bruchs in runde und dann in kleinere Stücke, die in flache Behälter gelegt werden und 48 Stunden lang in gesalzener Molke ruhen. Beim Einfüllen des Käsebruchs in die Behälter wird darauf geachtet, dass die Stücke nicht zu dicht gepackt werden, da dies ihre Form verändern würde. Diese Verfahrensweisen sind wichtig, weil die Käsebruchstücke die gesalzene Molke aufnehmen und aufquellen, wodurch „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ seine kieselsteinähnliche Form erhält.
- c) Das Umfüllen des Bruchs in einen „Talari“ [Korb], das vorsichtige Schütteln und das leichte Pressen führen zur mechanischen Bildung von Löchern im Inneren des Bruchs und damit auch im Enderzeugnis.
- d) Die Reifung in gesalzener Molke, bei der mikrobiologische Prozesse ablaufen, die dazu beitragen, dass das Erzeugnis eine unregelmäßige runde Form und eine raue Oberfläche erhält, die an vom Meerwasser geschliffene Kieselsteine erinnert.
- e) Der natürliche Prozess der Proteolyse, der für die Reifung von Weißkäse in gesalzener Molke wichtig ist und dazu beiträgt, dass der Käse eine weiche bis halbweiche Textur erhält.

Die Merkmale von „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“, seine Ähnlichkeit mit Kieselsteinen am Strand und sein Zusammenhang mit dem abgegrenzten geografischen Gebiet wurden auch in einer neueren wissenschaftlichen Untersuchung beschrieben, in der es heißt: „Halitzia ist ein traditioneller in Salzlake gereifter Weißkäse, der auf der abgelegenen Halbinsel Tilliria im Nordwesten Zyperns aus Ziegenmilch in kleinen Mengen von landwirtschaftlichen Betrieben hergestellt wird.“ Und: „Der Name des Käses leitet sich von seiner Form ab, die an einen kleinen weißen Stein oder Kiesel erinnert“ (Photis Papademas u. a. (2019), Conventional and omics approaches shed light on Halitzia cheese, a long-forgotten white-brined cheese from Cyprus (Herkömmliche und -omik-Ansätze werfen ein Licht auf Halitzia, einen in Salzlake gereiften Weißkäse aus Zypern, der lange vergessen war), International Dairy Journal 98, S. 72–83).

Die Kunst der Herstellung von „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ erlernten die Bewohner des Gebiets höchstwahrscheinlich von Eroberern gegen Ende des 16. Jahrhunderts. Während die Erzeugung von „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ ursprünglich weitgehend auf das abgegrenzte Gebiet beschränkt war, hat das Erzeugnis in den letzten Jahren auf der ganzen Insel Verbreitung gefunden.

Das Wissen um die Herstellung von „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ wurde und wird von Generation zu Generation weitergegeben, und das Erzeugnis wird auch heute noch in Kleinbetrieben oder von den Einwohnern von Tilliria zuhause hergestellt. „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ hat in letzter Zeit in der Presse und im Internet viel Aufmerksamkeit erfahren. Der Name „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ findet sich auch in Wörterbüchern des zyprischen Dialekts und in Publikationen, die für zyprische Lebensmittel werben, wie z. B. der „gastronomischen Karte von Zypern“. Aus den schriftlichen Quellen geht hervor, dass das Erzeugnis traditionell aus einer Mischung von Ziegen- und Schafsmilch hergestellt wurde, aber in den letzten Jahren hat sich insbesondere in der Region Tilliria die Verwendung von reiner Ziegenmilch durchgesetzt.

Seit 2016 ist das Feigen- und Halitzi-Fest Tradition in der Region Tilliria, und bei den Cyprus Eating Awards 2020 wurde „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ zum zyprischen Erzeugnis des Jahres gekürt. Außerdem gehört „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ zu den Erzeugnissen, die mit dem Qualitätssiegel „Taste Cyprus Delightful Journeys“ und dem Label „Cyprus breakfast“ ausgezeichnet wurden und auch auf den Speisekarten zyprischer Restaurants stehen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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