

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 *ter*, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión**

(2022/C 407/06)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 *ter*, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

**Notificación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida originaria de un Estado miembro**

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

Nº UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

DOP (X) IGP ( )

**1. Nombre del producto**

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

**2. Estado miembro en el que se encuentra la zona geográfica**

Chipre

**3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Departamento de Agricultura, Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente

**4. Descripción de la(s) modificación(es) aprobada(s)**

De acuerdo con el contenido del Documento Único y del Pliego de Condiciones y con los datos científicos que lo sustentan, las modificaciones aprobadas no afectan a las características físicas, químicas u organolépticas del producto ni a su vinculación con la zona geográfica. Esto también queda demostrado por el hecho de que las características del producto descritas en el Documento Único y en el Pliego de Condiciones, que se atribuyen principalmente a las características de la leche de cabra y de oveja, están asociadas y vinculadas al tipo de leche, es decir, a la leche de cabra y de oveja, pero no a la leche de razas específicas. Además, algunas de las características de la leche de cabra y de oveja que, como se describe en el Documento Único y en el Pliego de Condiciones, afectan a las características del Halloumi/Hellim se atribuyen al consumo de la flora local en forma seca o pálida. Sin embargo, en el Pliego de Condiciones y en el Documento Único no hay ninguna alegación, ni tampoco ninguna prueba científica

(1) DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

que vincule las características del Halloumi/Hellim a un tipo específico de pienso o a un porcentaje específico de pienso o a una combinación específica de razas (cabras y ovejas) con un tipo y un porcentaje específicos de pienso. Por lo tanto, cualquier exclusión de razas y restricción de porcentajes en la alimentación, distinta a la prevista en la legislación (Reglamento (UE) n.º 664/2014), obstaculiza en esencia la aplicación de la DOP Halloumi/Hellim y no tiene ningún impacto positivo en la calidad del producto o en el fortalecimiento del vínculo con la zona definida.

También es importante que, con las modificaciones aprobadas, se simplifique el procedimiento de comprobación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP Halloumi/Hellim, permitiendo una mejor trazabilidad.

En el Documento Único, en el apartado 3.3 «Pienso y materias primas», el segundo párrafo del epígrafe «materias primas», que hace referencia a las razas de animales de granja cuya leche se utiliza en la producción de Halloumi/Hellim, se modifica como sigue:

«La leche de oveja y de cabra procede de animales de razas locales y de otras razas, incluidos los cruces, criados en la zona geográfica delimitada»

Además, en la sección 3.3 «Pienso» del Documento Único, el segundo párrafo bajo el título «Pienso» se modifica como sigue:

«La leche de oveja y de cabra procede de animales locales y de otras razas, incluso cruzadas, que pastan durante todo el año, a excepción de los períodos en que las condiciones meteorológicas no lo permiten. En las dietas de ovejas y cabras, todos los forrajes son de producción local (hierba verde, heno, ensilado, paja y pastos silvestres). Los piensos complementarios utilizados son cereales como la cebada, el maíz, etc., piensos proteicos como la harina de soja parcialmente descascarillada extraída, productos y subproductos de diversas materias primas como el salvado de trigo y, por último, minerales, vitaminas y oligoelementos.»

El aumento de la demanda de leche ha llevado a los ganaderos a buscar nuevas razas con mejores características de productividad y calidad de la leche. Esto complica de hecho el proceso de control y seguimiento de la leche destinada a la producción de Halloumi/Hellim. Además, en lo que respecta a los piensos complementarios, debido a la tendencia a incluir otros cereales y piensos proteicos, la fijación de un porcentaje específico para la cebada y el salvado es una limitación que dificulta mucho el proceso de control.

Por lo tanto, y para simplificar y facilitar los procedimientos de control y garantizar el pleno cumplimiento del pliego de condiciones, se aplicarán las modificaciones adoptadas.

### **Descripción del producto**

El nombre «Halloumi» se utilizará siempre en el texto, que representará los nombres indicados anteriormente, es decir:

«Χαλλούμι»( Halloumi / «Hellim».

El Halloumi se prepara y está disponible en dos tipos: fresco y maduro.

El Halloumi fresco es el producto elaborado a partir de la cuajada obtenida al cuajar la leche con cuajo. Se hornea y se le da su forma característica. Es semiduro y elástico, plegado (rectangular o semicircular), de color blanco a ligeramente amarillento, cohesionado y fácil de cortar, con un olor y sabor característicos. Tiene un fuerte olor a leche/crema, aroma y sabor a menta, y olor a animal, sabor picante y salado. Tiene un contenido máximo de humedad del 46 %, un contenido mínimo de grasa del 43 % (materia seca) y un contenido máximo de sal del 3 %.

El «Halloumi maduro» es el producto elaborado a partir de la cuajada obtenida al cuajar la leche con cuajo. Se hornea, se le da su forma característica y se deja madurar en salmuera durante al menos 40 días. Es de semiduro a duro, menos elástico, plegado (rectangular o semicircular), de color blanco a amarillento, cohesivo y fácil de cortar, con un olor y sabor característicos. Tiene un fuerte olor a leche/suero, un aroma y sabor a menta y un olor a animal, con un sabor picante y ligeramente amargo y es muy salado. Tiene un contenido máximo de humedad del 37 %, un contenido mínimo de grasa del 40 % (en base seca), un contenido máximo de sal del 6 % y una acidez del 1,2 % (calculada en base seca como ácido láctico).

El peso del Halloumi oscila entre 150 y 350 gramos.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

Nº UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

## DOP (X) IGP ( )

## 1. Nombre(s) [DOP o IGP]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

## 2. Estado miembro o tercer país

Chipre

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

## 3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El nombre «Halloumi» se utilizará siempre en el texto, que representará los nombres indicados anteriormente, es decir:

«Χαλλούμι»( Halloumi) / «Hellim».

El Halloumi se prepara y está disponible en dos tipos: fresco y maduro.

El Halloumi fresco es el producto elaborado a partir de la cuajada obtenida al cuajar la leche con cuajo. Se hornea y se le da su forma característica. Es semiduro y elástico, plegado (rectangular o semicircular), de color blanco a ligeramente amarillento, cohesionado y fácil de cortar, con un olor y sabor característicos. Tiene un fuerte olor a leche/crema, aroma y sabor a menta, y olor a animal, sabor picante y salado. Tiene un contenido máximo de humedad del 46 %, un contenido mínimo de grasa del 43 % (materia seca) y un contenido máximo de sal del 3 %.

El «Halloumi maduro» es el producto elaborado a partir de la cuajada obtenida al cuajar la leche con cuajo. Se hornea, se le da su forma característica y se deja madurar en salmuera durante al menos 40 días. Es de semiduro a duro, menos elástico, plegado (rectangular o semicircular), de color blanco a amarillento, cohesivo y fácil de cortar, con un olor y sabor característicos. Tiene un fuerte olor a leche/suero, un aroma y sabor a menta y un olor a animal, con un sabor picante y ligeramente amargo y es muy salado. Tiene un contenido máximo de humedad del 37 %, un contenido mínimo de grasa del 40 % (en base seca), un contenido máximo de sal del 6 % y una acidez del 1,2 % (calculada en base seca como ácido láctico).

El peso del Halloumi oscila entre 150 y 350 gramos.

## 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Para la leche utilizada para la producción de Halloumi, se aplicará lo siguiente, sin perjuicio de las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 664/2014:

La leche de oveja y de cabra procede de animales locales y de otras razas, incluso cruzadas, que pastan durante todo el año, a excepción de los períodos en que las condiciones meteorológicas no lo permiten. En las dietas de ovejas y cabras, todos los forrajes son de producción local (hierba verde, heno, ensilado, paja y pastos silvestres). Los piensos complementarios utilizados son cereales como la cebada, el maíz, etc., piensos proteicos como la harina de soja parcialmente descascarillada extraída, productos y subproductos de diversas materias primas como el salvado de trigo y, por último, minerales, vitaminas y oligoelementos.

La leche procede de vacas blancas y negras inseminadas y alimentadas con piensos gruesos, heno, ensilado y bálsamo de paja producidos en Chipre a partir de plantas autóctonas, principalmente forrajeras, así como con piensos complementarios. En particular, la ración de las vacas se compone de alimentos gruesos (35-40 %) (hierba verde, heno, ensilado y paja) producidos localmente. El 60-65 % restante de la ración consiste en alimentos complementarios, que contienen principalmente cebada, maíz, soja y salvado. De los piensos complementarios, el 20 % de la cebada y la brea son de producción local, mientras que la soja y el maíz son importados.

Leche (leche fresca de oveja o de cabra o una mezcla de ambas con o sin leche de vaca), cuajo (excluido el cuajo de estómago de cerdo), hojas frescas o secas de *Mentha viridis* y sal. La leche de oveja o de cabra, o una mezcla de ellas, debe ser siempre superior en cantidad a la leche de vaca. Es decir, no está permitido utilizar una mayor cantidad de leche de vaca en la fabricación de Halloumi cuando se utiliza con leche de oveja o de cabra o una mezcla de estas. La leche utilizada para la preparación del Halloumi es chipriota y entera. La leche debe ser pasteurizada o calentada a una temperatura superior a 65 °C. La leche a cuajar no puede ser sometida a concentración ni se le puede añadir leche en polvo o concentrado de leche, caseinatos, colorantes, conservantes u otros aditivos. También está prohibida la presencia de antibióticos, pesticidas y otras sustancias peligrosas.

La leche de oveja y de cabra procede de animales de razas locales y de otras razas, incluidos los cruces, criados en la zona geográfica delimitada.

La leche de vaca procede de vacas blancas y negras que se introdujeron gradualmente en Chipre a partir de principios del siglo pasado y están muy bien aclimatadas a las condiciones locales.

#### 3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de leche de oveja, cabra y vaca utilizada como materia prima para la elaboración del queso conocido como «Halloumi» tiene lugar en la zona geográfica delimitada. Además, la zona geográfica definida es también la zona de producción de Halloumi.

#### 3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado del queso que lleva la denominación «Halloumi» debe realizarse dentro de la zona geográfica definida por las siguientes razones a) Inmediatamente después de terminar el proceso de producción, el Halloumi debe ser envasado para evitar que siga madurando; b) el proceso de producción del Halloumi (producción-ensado) no puede interrumpirse (producción continua), (c) por razones de trazabilidad, el envasado debe ser realizado por el productor del producto con un etiquetado adecuado; d) para eliminar la posibilidad de producir Halloumi como producto DOP fuera del territorio de Chipre, con el fin de garantizar la calidad, asegurar el origen y realizar los controles necesarios.

#### 3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En lo que respecta a la composición de la leche utilizada para la elaboración del queso «Halloumi», cuando se utilice una mezcla de leche, el etiquetado debe indicar los tipos de leche que intervienen en el producto en orden descendente de porcentaje.

### 4. **Definición resumida de la zona geográfica**

Límites administrativos de las provincias de Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Pafos y Kyrenia.

### 5. **Vínculo con la zona geográfica**

#### *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores naturales: El clima de Chipre es mediterráneo, con las características principales de un verano caluroso y seco y un invierno suave y lluvioso. Al mismo tiempo, la morfología del suelo desempeña un papel muy importante, ya que las zonas montañosas de la isla reciben una pluviometría relativamente alta y afectan hidrológica y ambientalmente a las zonas bajas de la isla con los numerosos arroyos y manantiales que las alimentan durante varios meses más después de que cesen las lluvias. Además, Chipre, en relación con su tamaño, tiene una de las floras más ricas de la zona mediterránea, debido a su estructura geológica, sus condiciones climáticas, su posición geográfica, el mar que la rodea y su configuración topográfica (Tsintidis *et al.*, 2002). La flora de Chipre incluye 1 908 especies de plantas diferentes, de las cuales 140 son endémicas, es decir, solo se encuentran en Chipre (Departamento de Bosques, 2004). Por último, las razas locales de animales lecheros de Chipre incluyen la oveja local de cola gruesa, bien adaptada al clima seco y a las altas temperaturas de la zona geográfica, así como las razas locales de cabra Mahera y cabra Pissouri. Asimismo, tanto la oveja de Quíos como la cabra de Damasco (que se introdujeron en los años 50 y 30, respectivamente) son animales de tipo chipriota, ya que, mediante un programa nacional de selección a largo plazo, se han diferenciado en cuanto a características morfológicas y productivas de sus poblaciones de origen.

Factores humanos: Según las referencias históricas, la producción de Halloumi en Chipre se conoce desde la antigüedad. En un código que contiene cinco manuscritos sobre la historia de Chipre y que se conserva en la biblioteca del Museo Municipal Correr de Venecia, se encuentra la referencia escrita más antigua hasta la fecha sobre Halloumi como «calumi», fechada en 1554. Más adelante se hacen varias referencias a Challumi, entre ellas la del archimandrita Kyprianos en 1788.

La importancia del Halloumi en la vida de los habitantes de Chipre es evidente tanto a través del arte (poesía, literatura) como por su lugar en las ferias agrícolas (Lysi, 1939). En la lista de clases y premios en metálico y en las condiciones de participación de la citada exposición, publicadas tanto en griego como en turco, se indican los productos que pueden participar en el concurso. El nombre de «Halloumi» en turco es «Hellim». Los productores turcochipriotas de Halloumi utilizan los dos nombres de nuestro producto tradicional o solo el nombre «Hellim». Existen numerosas pruebas de que las dos denominaciones «Halloumi» y «Hellim» identifican el mismo producto tradicional chipriota, para el que se utilizan ambas denominaciones (Diario *Halkin Sesi* 1959 y 1962 y envases de productos para la exportación que utilizan ambas denominaciones).

La relación del producto con los habitantes se demuestra también en el hecho de que hoy en día varias familias de Chipre se apellidan «Halloumas», «Hallouma», «Halloumakis», «Halloumis».

El Halloumi siempre ha desempeñado un papel importante en la dieta de los chipriotas (Bevan, 1919- Pitcairn, 1934- Zygouris, 1952) y cubría las necesidades de la familia chipriota en todo momento. El Halloumi era «el famoso queso de Chipre», uno de los manjares más comunes de todos los hogares chipriotas y era esencial para todas las familias campesinas (Xioutas, 2001). Además del consumo local, el Halloumi se exportó en el pasado a varios países del mundo (Archim. Kyprianós, 1788), incluyendo Egipto, Siria, Grecia, Turquía, Palestina, Francia, Sudán, Reino Unido, Estados Unidos, Australia y China (Dawe, 1928).

El proceso de producción del «Halloumi» es único, especialmente en lo que se refiere al tueste del producto a alta temperatura durante un periodo de tiempo determinado, el plegado y la adición de menta chipriota. La cocción de la cuajada es muy importante ya que, según las investigaciones, contribuye a las características organolépticas del producto. En concreto, el elevado tratamiento térmico al que se somete la cuajada hace que se acumulen altos niveles de algunos de los compuestos químicos más básicos asociados al sabor del Halloumi. Algunos de estos compuestos pertenecen a la clase de las lactonas, como la d-dodecalactona (caracterizada por un sabor afrutado) y la d-decalactona (caracterizada por un sabor cremoso). Además, algunos compuestos pertenecen a la clase de las metilcetonas, que se caracterizan por su sabor a leche (Papademas P., 2000).

El pliegue de la cuajada durante el proceso tradicional es muy característico, por lo que el Halloumi es quizás el único queso plegado. El pliegue se introdujo porque tradicionalmente facilitaba la colocación de los quesos en el recipiente donde se guardaban a granel en el suero («norós»). También es costumbre colocar hojas de menta entre las hojas de la cuajada (durante el plegado) para que la menta se mantenga en su sitio y dé su aroma característico al producto final. El uso de la menta (*Mentha viridis*) en el plegado del Halloumi imparte el aroma característico al producto final, debido a la presencia de los terpenos pulegona («terpeno de menta») y carvona (Papademas y Robinson, 1998). El proceso de producción es el conocimiento de los productores locales del producto.

#### *Carácter específico del producto*

Los detalles del producto incluyen:

- a) Su capacidad para no extenderse/derretirse a altas temperaturas (puede comerse no solo tal cual, sino también frito, a la parrilla, etc.);
- b) el tratamiento térmico de la cuajada en el suero a una temperatura superior a 90 °C durante al menos 30 minutos, que es exclusivo del proceso de producción y contribuye a las propiedades organolépticas características del producto;
- c) el pliegue, que le da su forma característica;
- d) sus características organolépticas (con un olor y un sabor característicos; fuerte olor a leche/salmuera, aroma y sabor a menta y olor animal, sabor picante y salado), que se deben principalmente a la leche de cabra y de oveja, debido a la alimentación de los animales, a la menta añadida durante el proceso de fabricación y a las sustancias volátiles producidas durante el tratamiento térmico de la cuajada en suero; y

- e) su carácter tradicional, ya que este producto se producía históricamente en Chipre, siguiendo el método tradicional que se ha transmitido de generación en generación y que hoy es un conocimiento local de sus productores.

*Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo entre el Halloumi y las características medioambientales de la zona geográfica se debe al carácter específico del clima mediterráneo de la isla. La vegetación que consumen los animales lecheros pasa de la fase de forraje verde a la semiseca y finalmente a la seca, siguiendo las fases características del clima seco y térmico de la isla. De las plantas endémicas de Chipre, un pequeño número es consumido por los animales lecheros. La vegetación local de Chipre, que los animales consumen en forma verde o seca, influye de forma decisiva en la calidad de la leche y, por consiguiente, en las características específicas del Halloumi (Papademas, 2000). El bacilo *Lactobacillus cypricasei* (*Lactobacillus cypricasei* del queso chipriota), que solo se ha aislado en el Halloumi chipriota, demuestra el vínculo entre la microflora de la isla y el producto (Lawson *et al.*, 2001). Además, la adición de menta chipriota realza aún más el aroma y el sabor característicos del producto. Por último, las características organolépticas del producto, especialmente su sabor y olor, también están influidas por el tipo de leche, debido a la presencia de ácidos grasos específicos de bajo peso molecular en la leche de oveja y de cabra y a las sustancias volátiles generadas durante el proceso de producción.

En cuanto al vínculo entre los factores humanos y el producto, el Halloumi se considera tradicional para Chipre, ya que, como se describe en el punto 5.1, ocupa un lugar muy importante en la vida y la dieta de los habitantes, tanto grecochipriotas como turcochipriotas, desde la antigüedad y el proceso de producción se ha transmitido de generación en generación. Al mismo tiempo, su característica forma plegada, así como la propiedad de no fundirse a temperaturas elevadas, se deben al procedimiento tradicional de elaboración que se ha transmitido de padres a hijos.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

---