

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2015/C 246/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„ΧΑΛΛΟΥΜΙ” (HALLOUMI)/„HELLIM”**Eli nr: CY-PDO-0005-01243-17.07.2014****KPN (X) KGT ()****1. Nimetus(ed)**

„Χαλλουμι” (Halloumi)/„Hellim”

Kahte nimetust võib kasutada koos või eraldi.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Küpros

3. Põllumajandustootte või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Edaspidi tähendab nimetus „Halloumi” alljärgnevalt täpsustatud kahte nimetust, st

„Χαλλουμι” (Halloumi)/„Hellim”.

Juustu „Halloumi” on kahte liiki – toorjuust ja valmitatud juust.

Toorjuust „Halloumi” on valmistatud kalgendist, mis on saadud piima kalgendamisel laabiga. Kalgendimassi kuumutatakse ja sellele antakse toorjuustule iseloomulik kuju. Iseloomuliku lõhna ja maitsega toorjuust on poolkõva ja elastne, volditud (ristküliku- või poolringikujuliseks), valge kuni kollaka värvusega, tihke tekstuuriga ja hõlpsasti viilutatav. Toorjuustul on tugev piima/vadaku lõhn ning mündi aroom ja maitse, tunda on ka küünilõhna ning teravat soolast maitset. Maksimaalne niiskusesisaldus on 46 %, minimaalne rasvasisaldus 43 % (kuivaines) ning maksimaalne soolasisaldus 3 %.

Valmitatud juust „Halloumi” on valmistatud kalgendist, mis on saadud piima kalgendamisel laabiga. Kalgendimassi kuumutatakse, sellele antakse juustule iseloomulik kuju ning seejärel valmitatakse soolatud vadakus vähemalt 40 päeva. Iseloomuliku lõhna ja maitsega poolkõva kuni kõva juust on elastne, volditud (ristküliku- või poolringikujuliseks), valge kuni kollaka värvusega, tihke tekstuuriga ja hõlpsasti viilutatav. Valmitatud juustul on tugev piima/vadaku lõhn ning rohemündi aroom ja maitse, tunda on ka küünilõhna ning teravat soolast maitset; juust on kergelt mõru ja väga soolane. Maksimaalne niiskusesisaldus on 37 %, minimaalne rasvasisaldus 40 % (kuivaines), maksimaalne soolasisaldus 6 % ning happesus 1,2 % (väljendatuna piimhappesisaldusena kuivaines).

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Juustu „Halloumi” mass on 150–350 g.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Piim (värske lamba- või kitsepiim või mõlema piima segu, millele on või ei ole lisatud lehmapiima), laap (aga mitte sealaap), värsked või kuivatatud Küprose rohemündi (*Mentha viridis*) lehed ja sool. Lamba- või kitsepiima või mõlema piima segu osakaal peab alati olema suurem kui lehmapiima oma. Teisisõnu – kui lamba- või kitsepiimale või mõlema piima segule lisatakse lehmapiima, ei tohi lehmapiima osakaal juustus „Halloumi” olla suurem kui lamba- või kitsepiima või mõlema piima segu osa. Juustu „Halloumi” valmistamiseks kasutatakse Küprose päritolu täisrasvast piima. Piim peab olema pastöriseeritud või kuumutatud temperatuurini üle 65 °C. See ei tohi olla kondenspiim ning keelatud on: piimapulber, kondenspiim, kaseiinsoolad, värvained, säilitusained või muud lisaained. Piimas ei tohi olla antibiootikume, pestitsiide või muid kahjulikke aineid.

Piima saadakse kohalikku tõugu ja saare kliimaga kohanenud lammastelt ja kitsedelt ning nende ristanidelt. Täpsemalt öeldes saadakse piima kohalikest rasvasabalammastelt ja Küprose Chiose-tõugu lammastelt, kelle morfoloogilised ja jõudlusomadused pärast pikaajalist riiklikku aretusprogrammi on algse populatsiooni omadustest lahknenu (praegu peetakse kohalikku tõugu eri liiki tõuks), ja nimetatud tõugude ristanidelt. Mõnel ristatud loomal võivad olla 1960ndatel aastatel Küprosele toodud avassi või ida-friisi lammaste geenidest pärit omadused. Kitsepiima saadakse kohalikest Machaira- ja Pissouri-tõugu kitsedelt ning Damaskuse-tõugu Küprose kitsedelt, kelle morfoloogilised ja jõudlusomadused pärast pikaajalist riiklikku aretusprogrammi on algse populatsiooni omadustest lahknenu (praegu peetakse kohalikku tõugu eri liiki tõuks), ja nimetatud tõugude ristanidelt.

Lehmapiima saadakse mustakirjut tõugu lehmadel, keda on järkjärgult Küprosele sisse toodud alates 20. sajandi algusest ning kes on kohalike tingimustega väga hästi kohanenud.

Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 664/2014 sätete kohaldamist, kehtivad juustu „Halloumi” valmistamiseks kasutatava piima suhtes järgmised põhimõtted:

lamba- ja kitsepiima saadakse kohalikku tõugu ja saare kliimaga kohanenud lammastelt ja kitsedelt ning nende ristanidelt. Lammaste ja kitsede söödaks kasutatav koresööt on koha peal toodetud (haljassööt, hein, silo, õled/kõrred ning looduslikud taimed). Söödalisisandina on lubatud kasutada teravilja, sh otra ja maisi, sellist proteiinsööta nagu kooritud ja osaliselt kooritud sojaubadest jahu, mitmesugustest toormaterjalidest (nt nisukliid) saadusi ja kõrvalsaadusi ning anorgaanilisi aineid, vitamiine ja mikroelemente.

Lehmapiima saadakse mustakirjut tõugu lehmadel, keda peetakse varjualustes ning söödetakse Küprosel toodetud ja peamiselt looduslikest söödataimedest saadud sööda, heina, silo ja õlgede ning söödalisisanditega. Täpsemalt öeldes on 35–40 % lehmasöödast koha peal toodetud (haljassöödataimed, hein, silo ja õled/kõrred). Ülejäänud 60–65 % söödalisisanditest moodustab eelkõige oder, mais, soja ja kliid. Söödalisisanditest 20 % moodustavad oder ja kliid on koha peal toodetud ning soja ja mais on imporditud.

3.4. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Juustu „Halloumi” toorainena kasutatav lamba-, kitse- ja lehmapiim on toodetud määratletud geograafilises piirkonnas. Ka juustu „Halloumi” tootmine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

Juustu „Halloumi” tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas järgmistel põhjustel: a) juust „Halloumi” tuleb vahetult pärast tootmist pakendada edasise valmitamise vältimiseks, b) juustu „Halloumi” tootmisprotsessi (tootmine-pakendamine) ei tohi katkestada (katkematu tootmine), c) tootja peab jälgitavuse tagamiseks toote pakendamata ja vastavalt märgistama, d) selleks, et vältida kõigi väljaspool Küprost toodetud juustude märgistamist kaitsitud päritolunimetusega juustuna „Halloumi”, et oleks tagatud toote kvaliteet ja päritolu ning nõutav kontrollimine.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

Kui juustu „Halloumi” valmistamiseks kasutatakse piim on piimade segu, tuleb etiketil esitada eri piimaliigid protsendimäära kahanemise järjekorras.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Nikosia, Limassoli, Larnaca, Famagusta, Paphos ja Kyrenia ringkonna halduspiiridega hõlmatud ala.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid Küprosel valitseb soojade, kuivade suvede ja pehmete, niiskete talvedega vahemereline kliima. Ka saare maastik on olulise tähtsusega: mägedele sajab suhteliselt suur hulk vihma, mis mõjutab veerežiimi ja madalamate alade keskkonda, sest ka mitu kuud pärast vihmahoogude lõppemist saavad arvukad jõed allikatest vett. Küpros on oma geoloogilise struktuuri, geograafilise asendi, ümbritseva mere ja maapinna kuju tõttu üks rikkaima taimestikuga saartest Vahemeres (Tsintidis et al., 2002). Saarel on 1 908 eri taimeliiki, millest 140 on endemilised, st need esinevad üksnes Küprosel (Metsaameti andmed, 2004). Küprose kohalike piimaloomatõugude hulka kuuluvad ka rasvasabalambad ning Machaira- ja Pissouri-tõugu kitsed, kes on hästi kohanenud piirkonna kuiva kliima ja kõrgete temperatuuridega. Chios-tõugu lambad ja Damaskuse-tõugu kitsed (kes on saarele toodud vastavalt 1950- ja 1930-tel aastatel) on ka kohalikud tõud, sest nende morfoloogilised ja jõudlusomadused on pärast pikaajalist riiklikku aretusprogrammi algse populatsiooni omadustest lahknenu.

Inimtegurid Ajalooürikutest nähtub, et juustu „Halloumi” valmistati Küprosel juba ammustel aegadel. Nimetuse „Halloumi” tollast kirjalikult *calumi* esineb üriku, mis koosneb viiest Küprose ajalugu käsitlevast käsikirjast, ja mida hoitakse Veneetsias Correrri muuseumi raamatukogus. See 1554. aastast pärit kirjalik viide juustu „Halloumi” kohta on seni kindlakstehtud vanim allikas. Juustu „Halloumi” kohta leidub viiteid ka lähemast minevikust, muu hulgas Archimandrite Kyprianose 1788. aasta ülestähendustes.

Juustu „Halloumi” tähtsus kohalike elanike elus ilmneb selgelt kunstis (luule, proosa) ning toote esitamises põllumajandusnäitustel (Lyssi, 1939). Tooteliikide, auhinnasummade ja põllumajandusnäitusel osalemise tingimuste kreeka- ja türgikeelsest loetelust nähtuvad tooted, mida sai esitada näituse raames korraldatud võistlustele. Juustu „Halloumi” türgikeelne nimetus on „Hellim”. Küprose Türgi päritolu „Halloumi”-tootjad kasutavad selle traditsioonilise toote kohta kahte nimetust või üksnes nimetust „Hellim”. Leidub arvukaid tõendeid selle kohta, et nimetused „Halloumi” ja „Hellim” viitavad samale traditsioonilisele Küprose tootele, mille puhul kasutatakse kahte nimetust (Halkin Sesi ajaleht, 1959 ja 1962, ning ekspordiks mõeldud tootepakenditel esitatud kaks nimetust).

Toote ja saareelanike vahelisest tihedast seosest annab tunnustust ka asjaolu, et Halloumas, Hallouma, Halloumakis ja Halloumis on tänapäeval Küprose tavapärased perekonnanimed.

Ammustest aegadest saadik on juust „Halloumi” olnud oluline toiduaine Küprose elanike toidulaul (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952), rahuldades aastaringselt Küprose perede toiduvajadust. „Erilisel viisil valmistatud kuulus Küprose juust” „Halloumi” on kõige tavalisem leivakõrvane igas Küprose majapidamises ja iga maapere jaoks olulise tähtsusega (Xioutas, 2001). Ammustest aegadest saadik on juustu „Halloumi” tarbitud nii koha peal kui ka eksporditud mitmesse riiki (Archimandrite Kyprianos, 1788), nagu Egiptus, Süüria, Kreeka, Türgi, Palestiina, Prantsusmaa, Sudaan, Ühendkuningriik, Ameerika, Austraalia ja Hiina (Dawe, 1928).

Juustu tootmisprotsess, eelkõige toote kuumutamine kõrgel temperatuuril teatava aja jooksul, voltimine ja juustule Küprose rohemündi lisamine, on ainulaadne. Asjakohastest uuringutest ilmneb, et toote organoleptiliste omaduste kujunemiseks on kalgendi kuumutamine väga tähtis. Kalgendi kuumutamine kõrgel temperatuuril aitab kaasa teatavate keemiliste põhiühendite moodustumisele suures koguses, mis on olulised juustu „Halloumi” maitse kujunemisel. Mõned neist ühendest kuuluvad laktoonide rühma, nt delta-dodekalaktoon (iseloomulik puuviljane maitse) ja delta-dekalaktoon (iseloomulik koorene maitse), kusjuures mõned ühendest on metüülketoonid, millele on iseloomulik piima meenutav maitse (P. Papademas, 2000).

Juustu „Halloumi” eristab kõigist muudest juustudest asjaolu, et traditsioonilise tootmisprotsessi üks osa on kalgendimassi voltimine. Traditsiooniliselt hakati kalgendit voltima selleks, et hõlbustada juustu paigutamist mahutitesse, kus seda vadaku sees säilitati. Samuti pannakse voltimise käigus kalgendikihtide vahele rohemünti nii, et mündilehed jäävad sinna kinni ja annavad lõpptootele iseloomuliku lõhna. Rohemündi (*Mentha viridis*) kasutamine voltimisetapis annab lõpptootele iseloomuliku lõhna tänu terpeenide klassi kuuluvale pulegoonile (mündi terpeenid) ning karvoonile (Papademas and Robinson, 1998). Kohalikel tootjatel on olemas oskusteave juustu kogu tootmisprotsessi kohta.

5.2. Toote eripära

Toote iseloomulikud omadused:

- a) juust „Halloumi” säilitab kõrgel temperatuuril oma kuju – juustu ei saa määrada ja see ei sula (toodet saab süüa nii töötlemata kui ka küpsetatult, grillitult jne),
- b) toote erilised organoleptilised omadused on seotud kalgendi kuumtöötlemisega üle 90 °C juures vähemalt 30 minuti jooksul, mis on tootmisprotsessi ainulaadne osa,
- c) voltimisega antakse tootele iseloomulik kuju,
- d) toote organoleptilised omadused (iseloomulik lõhn ja maitse – juustul on tugev piima/vadaku lõhn ning mündi aroom ja maitse, tunda on ka küünilõhna ning teravat soolast maitset) tulenevad peamiselt lamba- ja kitsepiimast, millele annab maitse loomade sööt, voltimise käigus lisatavast rohemündist ja lenduvatest ühenditest, mis tekivad kalgendi kuumtöötlemisel vadaku sees, ning
- e) toote on traditsiooniline, sest seda juustu valmistatakse Küprosel ammustest aegadest saadik vastavalt traditsioonilisele meetodile ja kohalike tootjate tänaseni säilinud oskusteabele, mida antakse edasi põlvest põlve.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Juustu „Halloumi” ja geograafilise keskkonna vaheline seos on tingitud saare vahemerelise kliima eripärast. Vastavalt kohaliku kliima iseloomulikele etappidele söövad piimaloomad kohalikke taimi nii aasal haljana kui ka poolkuiva ja lõpuks kuiva söödana. Mõned neist taimedest on endeemilised. Küprose kohalikud taimed, mida loomad söövad haljana või kuivana, mõjutavad piima kvaliteeti ja järelikult ka juustu iseloomulikke omadusi (Papademas, 2000). Tänu piimhappebakterile *Lactobacillus cypricasei* (Küprose juustu piimhappebakter), mis esineb ainult „Halloumi” juustus, on tõendatud seos saare mikrofloora ja toote vahel (Lawson et al., 2001). Juustu iseloomulik maitse kujuneb ka tootele Küprose rohemündi lisamisega. Toote muid organoleptilisi omadusi (eelkõige maitset ja lõhna) mõjutab ka kasutatava piima liik, sest lamba- ja kitsepiim sisaldab erilisi, väikese molekulmassiga rasvahappeid ning tootmisprotsessi käigus tekkivaid lenduvaid ühendeid.

Võttes arvesse inimfaktori ja toote vahelist seost, peetakse juustu „Halloumi” Küprose traditsiooniliseks tooteks, sest nagu kirjeldatud punktis 5.1, on juustul olnud ammustest aegadest oluline osa nii Küprose Kreeka kui ka Türgi päritolu elanike elus ja nende toidulaua, ning oskusteavet juustu tootmise kohta on edasi antud põlvest põlve. Nii juustu volditud kuju kui ka kuju säilimine isegi kõrgel temperatuuril on tingitud traditsioonilisest tootmisprotsessist, mille kohta on teadmised ja oskused edasi antud ühelt põlvkonnalt järgmisele.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20\(Halloumi\)%20και%20Hellim.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20(Halloumi)%20και%20Hellim.pdf)