

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2023/C 290/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias”

EU-nro: PGI-CY-02872

Toimitettu 21.10.2022

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kypros

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.3 Juustot

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” on pehmeästä puolikovaan vaihteleva valkoinen juusto, joka valmistetaan lämpökäsittelystä tuoreesta vuohen maidosta, juoksetteesta (muu kuin siasta saatu juoksete) ja suolasta.

Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias -juustoa kypsytetään suolatussa herassa vähintään neljäkymmentä (40) päivää valmistuspäivästä alkaen, ennen kuin se on valmis syötäväksi. ”Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” saatetaan markkinoille läpinäkyvissä pakkauksissa. Kussakin purkissa on useita paloja suolatussa herassa. Palat ovat epäsäännöllisen muotoisia, ja kukin niistä painaa noin 20–80 grammaa.

Kemialliset ominaisuudet

Rasvan osuus kuiva-aineesta: vähintään 43 %

Kosteuspitoisuus: enintään 56 %

Suolapitoisuus: enintään 4,5 %

Aistinvaraiset ominaisuudet

Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias -juuston rakenne vaihtelee pehmeästä puolikovaan. Juusto on melko murenevaa, ja siinä on luonteenomaisia erikokoisia ja -muotoisia koloja. Maku on kirpeä, raikas, sitruunainen ja hieman suolainen.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

–

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki tuotantovaiheet maidon toimituksesta juuston kypsytämiseen tapahtuvat rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

”Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” pakataan läpinäkyviin pakkauksiin. Kussakin purkissa on useita paloja.

Jotta Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias -juuston muoto säilyisi epäsäännöllisenä ja rakenne murenevana, juusto on pakattava asianomaisella rajatulla alueella, koska kuljetus alueen ulkopuolelle ja pakkaaminen siellä saattaisivat lisätä riskiä näiden erityisominaisuuksien muuttumisesta. Pakkaaminen rajatulla alueella takaa myös paremman jäljitettävyyden.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

–

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Rajatun maantieteellisen alueen muodostavat Kato Pyrgos Tilliriasin, Pigenian, Pachyammosin, Pano Pyrgos Tilliriasin ja Mosfilin kunnat. Nämä kunnat sijaitsevat Tilliriassa Kyproksella.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” rekisteröintiä perustellaan tuotteen fyysisillä ja aistinvaraisilla ominaisuuksilla, jotka johtuvat pääasiassa tuotantoprosessista ja tuottajilla kyseisellä rajatulla alueella olevasta asiantuntemuksesta. Näiden erityispiirteiden ja erityisesti juuston muodon ansiosta tuotteen maine liittyy läheisesti rajattuun tuotantoalueeseen.

Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias -juuston palat ovat luonteenomaisen muotoisia ja puhtaan valkoisia, ja niissä on epäsäännöllisiä koloja. Palojen ulkomuoto onkin karkeahko, ikään kuin merivesi olisi kuluttanut kiviä sileiksi. Palat tuovatkin mieleen merenrannan suuret valkoiset kivet. Nämä erityisominaisuudet ovat antaneet tuotteelle sen nimen. Monikkomuotoa käytetään, koska purkkiin pakattuina juustopalat muistuttavat entistä enemmän rantakiviä.

Tuotannossa käytetään jäljempänä mainittuja tekniikoita, jotka yhdessä määrittävät edellä kuvattuja Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias -juuston fyysisiä ja aistinvaraisia ominaisuuksia: valkoinen väri, rantakiviä muistuttava muoto ja epäsäännölliset kolot sekä pehmeästä puolikovaan vaihteleva rakenne.

- a) Valmistuksessa käytetään yksinomaan vuohenmaitoa. Tämän ansiosta juusto on valkoisempaa kuin muut juustot, joiden valmistuksessa käytetään suurempi osuus erityyppisiä maitoja.
- b) Juustouma leikataan kiekoksi ja sen jälkeen pienemmiksi paloiksi, jotka asetetaan laakeaan astiaan ja joiden annetaan olla suolatussa herassa 48 tuntia. Kun juustouman palat asetetaan astioihin, on huolehdittava siitä, etteivät ne puristu liian tiukkaan, mikä muuttaisi niiden muotoa. Tämä koko prosessi on tärkeä, koska juustouman palat imevät itseensä suolattua heraa ja turpoavat, minkä ansiosta ”Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” saa rantakiviä muistuttavan muotonsa.
- c) Juustouman siirtäminen ”talariin” (eräänlaiseen koriin), huolellinen ravistaminen ja kevyt puristaminen johtaa kolojen mekaaniseen muodostumiseen juustomassaan ja näin ollen lopputuotteeseen.
- d) Kypsytykseen suolatussa herassa, minkä aikana tapahtuu mikrobiologisia prosesseja, jotka määrittävät tuotteen epäsäännöllisen pyöreän muodon ja karkean pinnan. Tuote muistuttaa meriveden sileäksi hiomia kiviä.
- e) Luonnollinen proteolyysi, joka on tärkeää kypsytettäessä valkoisia juustoja suolatussa herassa ja antaa juustolle sen pehmeästä puolikovaan vaihtelevan rakenteen.

Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias -juuston ominaisuuksia, sitä, että juusto tuo mieleen rantakivet, ja juuston yhteyttä asianomaiseen rajattuun maantieteelliseen alueeseen on myös kuvattu hiljattaisessa tieteellisessä tutkimuksessa. Kyseisen tutkimuksen mukaan Halitzia on perinteinen vuohenmaidosta valmistettu ja suolaliuoksessa kypsytetty valkoinen juusto, jota valmistetaan pieniä määriä maatiloilla Tillirian syrjäisellä niemimaalla Luoteis-Kyproksella, ja juuston nimi juontaa juurensa juuston muodosta, joka tuo mieleen pienen valkoisen rantakiven (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).

Paikalliset asukkaat luultavasti oppivat Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias -juuston valmistusmenetelmän valloittajakansoilta 1500-luvun lopussa. Vaikka Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias -juuston tuotanto on pääasiassa rajoittunut rajatulle alueelle, juustosta on viime vuosina tullut suosittu tuote kaikkialla Kyproksella.

Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias -juuston valmistustaito on siirtynyt sukupolvelta toiselle, ja vielä nykyäänkin tätä juustoa valmistetaan pienissä kotiteollisuusyrityksissä tai Tillirian asukkaiden kodeissa. Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias -juusto on saanut viime aikoina paljon huomiota lehdistössä ja internetissä. Nimi "Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias" löytyy myös kyproslaisen murteen sanakirjoista ja kyproslaista ruokaa edistävästä julkaisuista, kuten teoksesta "Gastronomical Map of Cyprus". Bibliografiset tiedot osoittavat, että tuotetta on perinteisesti valmistettu vuohen- ja lampaanmaidon sekoituksesta, mutta viime vuosina ja erityisesti Tillirian alueella vuohenmaidon käytöstä on tullut vakiintunut käytäntö.

Vuodesta 2016 lähtien Tillirian alueella on järjestetty Viikuna ja Halitzi -festivaali. Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias -juustosta kruunattiin kyproslaisella Eating Awards -palkinnoilla vuoden 2020 kyproslainen tuote. Lisäksi Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias -juustolle on myönnetty "Taste Cyprus Delightful Journeys" -laatumerkki ja "Cyprus breakfast" -merkki. Juusto löytyy myös kyproslaisten ravintoloiden ruokalistoilta.

Eritelmän julkaisutiedot

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