

V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava odobrene standardne izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla u sektoru poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda iz članka 6.b stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014

(2022/C 407/06)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 6.b stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾

Obavijest o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla iz države članice

(Uredba (EU) br. 1151/2012)

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

EU br.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv proizvoda

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

2. Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje

Cipar

3. Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni

Odjel za poljoprivredu – Ministarstvo poljoprivrede, ruralnog razvoja i okoliša

4. Opis odobrenih izmjena

U skladu s jedinstvenim dokumentom i specifikacijom te znanstvenim podacima kojima su potkrijepljeni odobrene izmjene ne utječu ni na fizikalna, kemijska i/ili organoleptička svojstva proizvoda ni na njegovu povezanost sa zemljopisnim područjem. To potvrđuje i činjenica da su svojstva proizvoda opisana u jedinstvenom dokumentu i specifikaciji, koja se u principu mogu pripisati svojstvima kozjeg i ovčjeg mlijeka, povezana s vrstom mlijeka, tj. kozjim i ovčjim mlijekom, a ne s mlijekom određenih pasmina. Nadalje, neka svojstva kozjeg i ovčjeg mlijeka koja, kako je opisano u jedinstvenom dokumentu i specifikaciji, utječu na svojstva sira Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim posljedica su konzumacije svježe ili sušene lokalne flore. Međutim, ni u specifikaciji ni u jedinstvenom dokumentu ne upućuje se na povezanost svojstava sira Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim s određenom vrstom hrane za životinje i/ili njezinim postotkom i/ili s određenom kombinacijom pasmina (ovaca i koza) koje se hrane određenom vrstom hrane

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

za životinje u određenom postotku niti za takvu povezanost postoje znanstveni dokazi. Stoga isključivanje pasmina i ograničenja postotaka hrane za životinje, osim onih predviđenih zakonodavstvom (Uredba (EU) br. 664/2014), otežavaju primjenu ZOI-ja Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim u praksi i nemaju nikakav pozitivan učinak na kvalitetu proizvoda i/ili jačanje povezanosti s definiranim područjem.

Osim toga, važno je napomenuti da se odobrenim izmjenama omogućuje bolje praćenje, čime se ujedno pojednostavnjuje postupak provjere usklađenosti sa specifikacijom ZOI-ja Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim.

U odjeljku 3.3. „Hrana za životinje i sirovine” jedinstvenog dokumenta druga točka pod naslovom „Sirovine”, koji se odnosi na pasmine životinja čije se mlijeko upotrebljava za proizvodnju sira Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, mijenja se kako slijedi:

„Ovčje i kozje mlijeko dobiva se od životinja lokalnih i drugih pasmina, uključujući njihove križance, koje se uzgajaju na definiranom zemljopisnom području.”

Osim toga, u odjeljku 3.3. „Hrana za životinje i sirovine” jedinstvenog dokumenta druga točka pod naslovom „Hrana za životinje” mijenja se kako slijedi:

„Ovčje i kozje mlijeko dobiva se od životinja lokalnih i drugih pasmina, uključujući njihove križance, koje pasu cijele godine ako to omogućuju vremenski uvjeti. U ishrani ovaca i koza sva se vlaknasta krmiva (zeleno krmno bilje, sijeno, silaža, slama i neobrađeni pašnjaci) proizvode lokalno. Kao dodatak ishrani mogu se upotrebljavati žitarice, uključujući ječam i kukuruz, proteinska hrana kao što je brašno od oljuštenog ili djelomično oljuštenog zrnja soje, proizvodi i nusproizvodi od različitih sirovina, kao što su mekinje, te anorganske tvari, vitamini i mikrohranjiva.”

Zbog povećane potražnje za mlijekom poljoprivrednici moraju tražiti nove, produktivnije pasmine s kvalitetnijim mlijekom. To zapravo otežava postupak kontrole i praćenja mlijeka namijenjenog proizvodnji sira Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim. Nadalje, kad je riječ o dodacima ishrani, zbog tendencije dodavanja drugih žitarica i proteinske hrane određivanje konkretnog postotka za ječam i mekinje znatno otežava postupak kontrole.

Stoga će se radi pojednostavnjenja i olakšanja kontrola te osiguranja potpune usklađenosti sa specifikacijom primijeniti odobrene izmjene.

Opis proizvoda

U tekstu će se upotrebljavati naziv „Halloumi”, koji obuhvaća prethodno navedene nazive:

„Χαλλούμι” (Halloumi)/„Hellim”.

Dvije su vrste sira Halloumi: svježi i dozreli.

Svježi sir Halloumi proizvodi se od mlijeka usirenog s pomoću sirila. Nakon kuhanja oblikuje se u karakterističan oblik. To je sir polutvrđog i gipkog tijesta, presavinut (u pravokutan ili polucilindričan oblik), bijele do blago žućkaste boje, čvrst, lako se reže na kriške te ima karakterističan miris i okus. Ima snažan miris mlijeka/sirutke, aromu i okus metvice, životinjski miris te oštar i slan okus. Najveći udio vlažnosti iznosi 46 %, najmanji udio masti 43 % (u suhoj tvari), a najveći udio soli 3 %.

Dozreli sir Halloumi proizvodi se od mlijeka usirenog s pomoću sirila. Nakon kuhanja oblikuje se u karakterističan oblik te najmanje 40 dana dozrijeva u salamuri od sirutke. To je sir polutvrđog do tvrdog i manje gipkog tijesta, presavinut (u pravokutan ili polucilindričan oblik), bijele do žućkaste boje, čvrst, lako se reže na kriške te ima karakterističan miris i okus. Ima snažan miris mlijeka/sirutke, aromu i okus metvice, životinjski miris te oštar i slan okus. Blago gorak i vrlo slan. Najveći udio vlažnosti iznosi 37 %, najmanji udio masti 40 % (u suhoj tvari), najveći udio soli 6 %, a kiselost 1,2 % (izražena kao mliječna kiselina u suhoj tvari).

Masa svakog sira Halloumi iznosi od 150 do 350 grama.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

EU br.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

2. Država članica ili treća zemlja

Cipar

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

U tekstu će se upotrebljavati naziv „Halloumi”, koji obuhvaća prethodno navedene nazive:

„Χαλλούμι” (Halloumi)/„Hellim”.

Dvije su vrste sira Halloumi: svježi i dozreli.

Svježi sir Halloumi proizvodi se od mlijeka usirenog s pomoću sirila. Nakon kuhanja oblikuje se u karakterističan oblik. To je sir polutvrđog i gipkog tijesta, presavinut (u pravokutan ili polucilindričan oblik), bijele do blago žućkaste boje, čvrst, lako se reže na kriške te ima karakterističan miris i okus. Ima snažan miris mlijeka/sirutke, aromu i okus metvice, životinjski miris te oštar i slan okus. Najveći udio vlažnosti iznosi 46 %, najmanji udio masti 43 % (u suhoj tvari), a najveći udio soli 3 %.

Dozreli sir Halloumi proizvodi se od mlijeka usirenog s pomoću sirila. Nakon kuhanja oblikuje se u karakterističan oblik te najmanje 40 dana dozrijeva u salamuri od sirutke. To je sir polutvrđog do tvrdog i manje gipkog tijesta, presavinut (u pravokutan ili polucilindričan oblik), bijele do žućkaste boje, čvrst, lako se reže na kriške te ima karakterističan miris i okus. Ima snažan miris mlijeka/sirutke, aromu i okus metvice, životinjski miris te oštar i slan okus. Blago gorak i vrlo slan. Najveći udio vlažnosti iznosi 37 %, najmanji udio masti 40 % (u suhoj tvari), najveći udio soli 6 %, a kiselost 1,2 % (izražena kao mliječna kiselina u suhoj tvari).

Masa svakog sira Halloumi iznosi od 150 do 350 grama.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Za mlijeko koje se upotrebljava u proizvodnji sira Halloumi primjenjuju se sljedeća pravila, ne dovodeći u pitanje odredbe Uredbe (EU) br. 664/2014:

Ovčje i kozje mlijeko dobiva se od životinja lokalnih i drugih pasmina, uključujući njihove križance, koje pasu cijele godine ako to omogućuju vremenski uvjeti. U ishrani ovaca i koza sva se vlaknasta krmiva (zeleno krmno bilje, sijeno, silaža, slama i neobrađeni pašnjaci) proizvode lokalno. Kao dodatak ishrani mogu se upotrebljavati žitarice, uključujući ječam i kukuruz, proteinska hrana kao što je brašno od oljuštenog ili djelomično oljuštenog zrnja soje, proizvodi i nusproizvodi od različitih sirovina, kao što su mekinje, te anorganske tvari, vitamini i mikrohranjiva.”

Kravlje mlijeko dobiva se od crnih i bijelih krava uzgojenih u stajama i hranjenih vlaknastim krmivom, sijenom, silažom i slamom, proizvedenima na Cipru uglavnom od lokalnog krmnog bilja, te dodacima ishrani. Točnije, ishrana krava sastoji se od krmnog bilja (35–40 %) (zeleno krmno bilje, sijeno, silaža i slama) lokalne proizvodnje. Ostatak ishrane (60–65 %) sastoji se od dodataka ishrani koji sadržavaju ponajprije ječam, kukuruz, soju i mekinje. Kad je riječ o dodacima ishrani, 20 % ječma i mekinja proizvodi se lokalno, dok se soja i kukuruz uvoze.

Mlijeko (svježe ovčje ili kozje mlijeko ili njihova mješavina, s dodatkom kravljeg mlijeka ili bez njega), sirilo (osim svinjskog), svježi ili suhi listovi ciparske metvice (*Mentha viridis*) i sol. Udio ovčjeg ili kozjeg mlijeka ili njihove mješavine uvijek mora biti veći od udjela kravljeg mlijeka. Drugim riječima, ako se ovčjem ili kozjem mlijeku ili njihovoj mješavini dodaje kravlje mlijeko, u siru Halloumi ne smije biti više kravljeg mlijeka nego ovčjeg ili kozjeg mlijeka ili njihove mješavine. U proizvodnji sira Halloumi upotrebljava se ciparsko punomasno mlijeko. Mlijeko se mora pasterizirati ili zagrijati na temperaturu veću od 65 °C. Mlijeko ne smije biti kondenzirano ni sadržavati nešto od sljedećeg: mlijeko u prahu, kondenzirano mlijeko, kazeinate, bojila, konzervanse ni druge aditive. Ne smije sadržavati ni antibiotike, pesticide ni druge štetne tvari.

Ovčje i kozje mlijeko dobiva se od životinja lokalnih i drugih pasmina, uključujući njihove križance, koje se uzgajaju na definiranom zemljopisnom području.

Kravlje mlijeko dobiva se od crnih i bijelih krava koje su se postupno uvozile na Cipar od početka 20. stoljeća i koje su se vrlo dobro prilagodile lokalnim uvjetima.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Ovčje, kozje i kravlje mlijeko koje se upotrebljava kao sirovina u proizvodnji sira „Halloumi” proizvodi se na definiranom zemljopisnom području. I sam sir Halloumi proizvodi se na definiranom zemljopisnom području.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Sir Halloumi mora se pakirati na definiranom zemljopisnom području iz sljedećih razloga: (a) mora se pakirati odmah nakon proizvodnje kako bi se spriječilo daljnje dozrijevanje; (b) postupak proizvodnje (od proizvodnje do pakiranja) ne smije se prekidati (neprekinuta proizvodnja); (c) radi sljedivosti proizvođač mora pakirati i ispravno označiti proizvod; (d) da bi se spriječilo da se sir koji je proizveden izvan državnog područja Cipra na tržište stavlja kao ZOI Halloumi i time zajamčili kvaliteta i podrijetlo te omogućile potrebne kontrole.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Kad je riječ o sastavu mlijeka koje se upotrebljava u proizvodnji sira „Halloumi”, ako se upotrebljava mješavina mlijeka, sve upotrijebljene vrste mlijeka moraju biti navedene na etiketi počevši od one s najvećim postotkom.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Administrativno područje pokrajina Nikozije, Limassola, Larnake, Famaguste, Pafosa i Kyrenije.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnosti zemljopisnog područja

Prirodni čimbenici: Cipar ima mediteransku klimu, koja se odlikuje vrućim i suhim ljetima te blagim i kišnim zimama. Vrlo važnu ulogu ima i morfologija tla jer su kiše na planinskim lancima na otoku relativno obilne, a ti planinski lanci u hidrološkom i ekološkom smislu utječu na niže regije otoka zahvaljujući brojnim bujicama i izvorima koji ih napajaju mjesecima nakon kiša. Povrh toga, zbog svoje geološke strukture, klimatskih uvjeta i zemljopisnog položaja, mora koje ga okružuje i topografske konfiguracije Cipar s obzirom na svoju površinu ima jednu od najbogatijih flora na mediteranskom području (Tsintidis i dr., 2002.). Flora na Cipru broji 1 908 vrsta biljaka, među kojima ima 140 endemskih vrsta, što znači da se mogu naći samo na Cipru (Ured za šumarstvo, 2004.). Naposljetku, lokalne pasmine životinja za proizvodnju mlijeka uključuju lokalnu ovcu velikog repa, koja je dobro prilagođena suhoj klimi i visokim temperaturama na tom području, te lokalne pasmine koze *machaira* i *pissouri*. Nadalje, ovce pasmine *chios* i koze pasmine *damascus* (uvedene pedesetih, odnosno tridesetih godina 20. stoljeća) životinje su ciparskog pasminskog tipa jer su njihove morfološke i proizvodne karakteristike tijekom dugog nacionalnog programa odabira promijenjene u odnosu na karakteristike izvornih populacija.

Ljudski čimbenici: prema povijesnim podacima proizvodnja sira Halloumi na Cipru poznata je još od davnina. Sir Halloumi navodi se pod nazivom „calumi” u zakoniku iz 1554. koji obuhvaća pet rukopisa o povijesti Cipra, a čuva se u knjižnici muzeja Correr u Veneciji. To je najstariji poznati zapis o siru Halloumi. Postoje i druga, kasnija upućivanja na sir Halloumi, posebno zapisi arhimandrita Kyprianosa iz 1788.

Važnost sira Halloumi u životu stanovnika Cipra jasno se vidi u umjetnosti (poezija, književnost), ali i po položaju koji je imao na poljoprivrednim sajmovima (Lyssi, 1939.). Popis kategorija i nagrada te uvjeti za sudjelovanje na tim sajmovima, koji su objavljeni na grčkom i turskom jeziku, obuhvaćaju proizvode koji mogu sudjelovati u natjecanju. Naziv sira „Halloumi” na turskom jeziku glasi „Hellim”. Turski Ciprani koji proizvode sir Halloumi za taj tradicionalni proizvod upotrebljavaju oba naziva ili samo naziv „Hellim”. Postoje brojni dokazi da se za isti tradicionalni ciparski proizvod upotrebljavaju dva naziva – „Halloumi” i „Hellim” (novine „Halkin Sesi” iz 1959. i 1962. te pakiranje proizvoda za izvoz s oba naziva).

Bliska povezanost proizvoda i stanovnika Cipra odražava se i u činjenici da su prezimena „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis” i „Halloumis” danas uobičajena na Cipru.

Sir Halloumi od davnina je bio važan dio prehrane Ciprana (Bevan, 1919.; Pitcairn, 1934.; Zigouris, 1952.) i ciparske obitelji konzumirale su ga cijele godine. Sir Halloumi bio je „poznati ciparski sir proizveden na poseban način”, jedan od najčešćih dodataka uz kruh u svakom ciparskom domaćinstvu, važan za svaku ruralnu obitelj (Xioutas, 2001.). Osim što se konzumirao na Cipru, sir Halloumi dugo se izvezio u razne zemlje (arhimandrit Kyprianos, 1788.), uključujući Egipat, Siriju, Grčku, Tursku, Palestinu, Francusku, Sudan, Ujedinjenu Kraljevinu, Sjedinjene Američke Države, Australiju i Kinu (Dawe, 1928.).

Postupak proizvodnje sira Halloumi jedinstven je, prije svega zbog točno određenog vremena kuhanja proizvoda na visokoj temperaturi, presavijanja i dodavanja ciparske metvice. Kuhanje grušarke vrlo je važno jer pridonosi organoleptičkim svojstvima proizvoda, kako je pokazalo jedno relevantno istraživanje. Točnije, termička obrada na visokoj temperaturi kojoj se grušarke podvrgavaju potiče stvaranje visokih razina određenih osnovnih kemijskih spojeva koji utječu na okus sira Halloumi. Neki od tih spojeva pripadaju kategoriji laktona, primjerice δ -dodekalakton (odlikuje se voćnom aromom) i δ -dekalakton (odlikuje se kremastim okusom). Osim toga, neki spojevi pripadaju kategoriji metil-ketona, koji se odlikuju mliječnom aromom (P. Papademas., 2000.).

Presavijanje grušarke prema tradicionalnom postupku jedinstveno je za sir Halloumi. Uvedeno je jer je tako pojednostavnjeno tradicionalno stavljanje sira u spremnike u kojima se čuvao u sirutki. Osim toga, listovi metvice stavljanje se među slojeve grušarke (tijekom presavijanja) kako bi ostali na mjestu te kako bi konačni proizvod poprimio karakterističnu aromu metvice. Karakteristična aroma konačnog proizvoda zbog upotrebe metvice (*Mentha viridis*) tijekom presavijanja rezultat je prisutnosti terpena pulegona (terpen iz metvice) i karvona (Papademas i Robinson, 1998.). Lokalni proizvođači nositelji su znanja o postupku proizvodnje.

Posebности proizvoda

Proizvod ima sljedeće posebности:

- (a) ne razmazuje se i ne topi na visokim temperaturama (može se jesti sirov ili pržen, pečen itd.);
- (b) termička obrada grušarke u sirutki na temperaturi većoj od 90 °C tijekom najmanje 30 minuta, što je jedinstveno za postupak proizvodnje tog sira i pridonosi organoleptičkim svojstvima proizvoda;
- (c) presavijanje koje mu daje karakterističan oblik;
- (d) organoleptička svojstva (karakterističan okus i miris: ima snažan miris mlijeka/sirutke, aromu i okus metvice, životinjski miris te oštar i slan okus) koja su ponajprije povezana s kozjim i ovčjim mlijekom, na koje utječe ishrana životinja, metvicom koju se dodaje u postupku proizvodnje i hlapivim tvarima koje nastaju tijekom termičke obrade grušarke u sirutki; te

- (e) tradicionalan karakter jer se od davnina proizvodi na Cipru prema tradicionalnom postupku koji se prenosio s koljena na koljeno, a danas su lokalni proizvođači nositelji znanja o postupku proizvodnje.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)

Povezanost sira Halloumi s karakteristikama zemljopisnog područja temelji se na posebnosti mediteranske klime na Cipru. Lokalna vegetacija kojom se hrane životinje za proizvodnju mlijeka prelazi iz faze zelene ispaše do faze polusuhog pa suhog krmiva slijedeći karakteristične faze lokalne mikrokline. Neke biljke u ispaši endemske su biljke. Lokalna vegetacija na Cipru, koju životinje jedu svježu ili suhu, bitno utječe na kvalitetu mlijeka, a time i na posebna svojstva sira Halloumi (Papademas, 2000.). Bacil *Lactobacillus cypricasei* (laktobacil iz ciparskog sira), koji je nađen samo u ciparskom siru Halloumi, dokazuje povezanost mikroflore otoka s proizvodom (Lawson i dr., 2001.). Osim toga, dodavanjem ciparske metvice karakterističan okus proizvoda dodatno se pojačava. Naposljetku, na organoleptička svojstva proizvoda, osobito okus i miris, utječu i vrsta mlijeka koja se upotrebljava, jer su u ovčjem i kozjem mlijeku prisutne određene masne kiseline niske molekularne mase, i hlapive tvari nastale tijekom postupka proizvodnje.

Kad je riječ o povezanosti ljudskih čimbenika s proizvodom, sir Halloumi smatra se tradicionalnim za Cipar jer, kako je opisano u točki 5.1., odavno zauzima vrlo važno mjesto u životu i prehrani grčkih i turskih Ciprana, a postupak njegove proizvodnje prenosi se s koljena na koljeno. Osim toga, njegov karakteristični presavinuti oblik i svojstvo da se ne topi na visokoj temperaturi rezultat su tradicionalnog postupka proizvodnje koji se prenosi niz naraštaje.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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