

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**

(2023/C 165/07)

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

**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-AM03 - 14.3.2023.

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**

1. *Uključivanje nepresavinutog (jednoslojnog) Halloumija u specifikaciju proizvoda*

Oblici proizvoda mogu biti različiti, i to: presavinut (višeslojan) ili nepresavinut (jednoslojan), pravokutan ili polukružan.

Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

2. *Mogućnost upotrebe sirovog mlijeka za proizvodnju sira Halloumi*

Pasterizacija mlijeka koje se upotrebljava za proizvodnju sira Halloumi više nije obavezna.

Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

<sup>(1)</sup> SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

3. *Faza proizvodnje u kojoj se gruš rezan odmah nakon zgrušavanja mlijeka ponovno zagrijava na najviše 40 °C više nije obavezna*

Zbog te izmjene faza proizvodnje u kojoj se gruš rezan odmah nakon zgrušavanja mlijeka ponovno zagrijava na najviše 40 °C više nije obavezna.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. *Mogućnost dodavanja metvice i u drugim fazama postupka proizvodnje sira Halloumi*

Metvica se može dodati u fazi presavijanja, ali i prije pakiranja proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. *Suho soljenje na stolu za proizvodnju sira postaje neobavezno i uvodi se mogućnost soljenja isključivo u soljenoj sirutki prije pakiranja proizvoda*

Faza u kojoj se provodi suho soljenje na stolu za proizvodnju sira više nije obavezna i uvodi se mogućnost soljenja proizvoda isključivo u soljenoj sirutki prije pakiranja proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Mogućnost da proizvod u soljenoj sirutki prije pakiranja ostane najmanje 8 sati, a najviše tri dana*

Proizvod može prije pakiranja u soljenoj sirutki ostati kraće od jednog dana (ali najmanje 8 sati), a najviše tri dana.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Uvođenje mogućnosti zagrijavanja pakiranog proizvoda tako da temperatura u njegovu središtu prelazi 72 °C u trajanju od najviše tri minute*

U postupak proizvodnje uključena je mogućnost da se proizvod toplinski obrađuje nakon pakiranja, pri čemu njegova temperatura u središtu prelazi 72 °C u trajanju od najviše tri minute.

Izmjena se odnosi na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

EU br.: PDO-CY-01243-AM03 - 14.3.2023.

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 [vidi Prilog XI.]*

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, tj. „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”. Postoje dvije vrste sira Halloumi: svježi i zreli. Svježi Halloumi proizvodi se od gruša koji nastaje zgrušavanjem mlijeka s pomoću sirila. Nakon kuhanja oblikuje se u karakterističan oblik. Sir je polutvrđ i elastičan, presavinut ili nepresavinut (pravokutnog ili polukružnog oblika), bijele do blago žućkaste boje i čvrste teksture, lako se reže te ima karakterističan miris i okus. Ima snažan miris mlijeka/sirutke, aromu i okus metvice, životinjski miris te oštar i slan okus. Najveći udio vlage iznosi 52 %, najmanji udio masti 43 % (u suhoj tvari), a najveći udio soli 3 %.

Zreli 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. Sir je polutvrđ do tvrd, manje elastičan, presavinut ili nepresavinut (pravokutnog ili polukružnog oblika), bijele do blago žućkaste boje i čvrste teksture, lako se reže te ima karakterističan miris i okus. Ima snažan miris mlijeka/sirutke, aromu i okus metvice, životinjski miris te oštar i slan okus. Blago je 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 1 200 grama.

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

Na 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 dopuštaju 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 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 (zeleno krmno bilje, sijeno, silaža i slama) lokalne proizvodnje. Ostatak njihove ishrane sastoji se od dodataka hrani za životinje koji sadržavaju ponajprije ječam, kukuruz, soju i posije te od druge proteinske hrane kao što je brašno od oljuštene ili djelomično oljuštene soje, proizvodi i nusproizvodi od različitih sirovina, kao što su mekinje, te anorganske tvari, vitamini i mikrohranjiva.

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 može biti sirovo ili pasterizirano ili zagrijano na temperaturu višu od 65 °C. Mlijeko ne smije biti kondenzirano ni sadržavati ništa od sljedećeg: mlijeko u prahu, kondenzirano mlijeko, kazeinate, bojila, konzervanse ili 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 krava koje su postupno uvezene na Cipar i koje se uzgajaju na definiranom zemljopisnom području.

### 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

Pakiranje i, ako je to primjenjivo, toplinska obrada sira „Halloumi” moraju se odvijati unutar definiranog zemljopisnog područja zbog sljedećih razloga: (a) sir Halloumi mora se pakirati odmah nakon proizvodnje kako bi se spriječilo daljnje dozrijevanje; (b) postupak proizvodnje (od proizvodnje do pakiranja i bilo kakve toplinske obrade) ne smije se prekidati (neprekinuta proizvodnja); (c) radi sljedivosti, pakiranje i ispravno označivanje proizvoda mora provoditi sam proizvođač; (d) da bi se spriječilo da se sir proizveden izvan državnog područja Cipra na tržište stavlja kao ZOI Halloumi te time zajamčili kvaliteta i podrijetlo proizvoda te omogućile potrebne kontrole.

### 3.6. Posebna pravila za označavanje 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

### 5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Priradni 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 okolišnom 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: povijesni izvori pokazuju da je proizvodnja sira Halloumi na Cipru poznata od davnina. Halloumi se spominje kao „calumi“ u kodeksu od pet rukopisa o povijesti Cipra, koji se čuva u knjižnici muzeja Correr u Veneciji. Taj zapis iz 1554. najstariji je pisani spomen sira Halloumi koji je dosad pronađen. 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 mjestu koji je zauzimao 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 Cipranci 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 grušu vrlo je važno jer pridonosi organoleptičkim svojstvima proizvoda, kako je pokazalo jedno relevantno istraživanje. Točnije, toplinska obrada na visokoj temperaturi kojoj se gruš podvrgava potiče stvaranje visokih razina određenih osnovnih kemijskih spojeva koji utječu na okus sira Halloumi. Neki od tih spojeva pripadaju kategoriji laktona, primjerice  $\delta$ -dodekalkanton (odlikuje se voćnom aromom) i  $\delta$ -dekalakton (odlikuje se kremastim okusom). Osim toga, neki spojevi pripadaju kategoriji metil-ketona, koji se odlikuju mliječnom aromom (P. Papademas., 2000.).

Presavijanje gruša prema tradicionalnom postupku jedinstveno je za sir Halloumi. Praksa presavijanja uvriježila se jer je tako bilo lakše staviti sir u spremnike u kojima se tradicionalno čuvao u sirutki. Osim toga, listovi metvice stavljaju se među slojeve gruša (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.

## 5.2. Posebnosti proizvoda

Proizvod ima sljedeće posebnosti:

- (a) ne razmazuje se i ne topi na visokim temperaturama (može se jesti sirov ili pržen, pečen itd.);
- (b) termička obrada gruša u sirutki na temperaturi višoj od 90 °C tijekom najmanje 30 minuta, po čemu je postupak proizvodnje tog sira jedinstven, 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 gruša u sirutki; te
- (e) tradicionalan karakter, koji proizlazi iz činjenice da se od davnina proizvodi na Cipru prema tradicionalnoj metodi koja se prenosila s koljena na koljeno, a danas su nositelji znanja o postupku proizvodnje lokalni proizvođači.

## 5.3. 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 mikroklike. 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 s naraštaja na naraštaj.

## Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

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

---