

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2022/C 407/06)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosítására vonatkozó közlemény

(az 1151/2012/EU rendelet)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU-szám: PDO-CY-01243-AM01 – 2022.8.1.

OEM (X) OFJ ()

1. A termék elnevezése

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Ciprus

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Mezőgazdasági Osztály – Mezőgazdasági, Vidékfejlesztési és Környezetvédelmi Minisztérium

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

Az egységes dokumentumnak és a termékleírásnak, valamint az azokat alátámasztó tudományos adatoknak megfelelően a jóváhagyott módosítások sem a termék fizikai, kémiai és/vagy érzékszervi jellemzőit, sem annak a földrajzi területtel való kapcsolatát nem érintik. Ezt az is alátámasztja, hogy a termék jellemzői, amelyeket az egységes dokumentum és a termékleírás ismertet, és amelyek alapvetően a kecske- és juhtej tulajdonságainak tulajdoníthatók, a tej típusához – azaz a kecske- és juhtejhez –, nem pedig meghatározott fajták tejéhez kapcsolódnak. Ezenkívül a kecske- és juhtej néhány olyan tulajdonsága, amely – az egységes dokumentumban és a termékleírásban leírtak szerint – befolyásolja a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim jellemzőit, abból ered, hogy az állatok friss vagy szárított helyi növényeket fogyasztanak. A termékleírásban és az egységes dokumentumban azonban nincs

(¹) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

olyan utalás, illetve nem áll rendelkezésre olyan tudományos adat, amely a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim jellemzőit egy adott takarmánytípushoz és/vagy egy adott takarmány bizonyos százalékhöz, illetve egy meghatározott fajtakombinációhoz (juh és kecskék) és egy adott takarmány meghatározott típusához és százalékos arányához kapcsolná. Ezért a fajták kizárása és a takarmányokra vonatkozó, a jogszabályban (664/2014/EU rendelet) előírtaktól eltérő százalékos határértékek bonyolulttá teszik a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim OEM gyakorlati alkalmazását, és semmilyen kedvező hatást nem gyakorolnak a termék minőségére és/vagy a meghatározott területtel való kapcsolat erősítésére.

Fontos továbbá megjegyezni, hogy a jóváhagyott módosítások egyszerűsítik a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim OEM termékleírásának való megfelelés ellenőrzésére szolgáló eljárást is, mivel lehetővé teszik a jobb nyomon követést.

Az egységes dokumentum „Takarmányok és nyersanyagok” című 3.3. szakaszában a „Nyersanyagok” cím alatti második bekezdés, amely a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim előállításához felhasználható tejet adó haszonállatfajtákat említi, a következőképpen módosul:

„A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyeket a meghatározott földrajzi területen belül tenyésztnek.”

Ezen túlmenően az egységes dokumentum „Takarmányok és nyersanyagok” című 3.3. szakaszában a „Takarmányok” cím alatti második bekezdés a következőképpen módosul:

„A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyek, amennyire az időjárási viszonyok megengedik, egész évben szabadon legelnek. A juhek és kecskék étrendjében szereplő szálastakarmány egésze (zöldtakarmány, széna, szilázs, szalma/gabonaszár, valamint leegelt vadon termő növények) helyben terem vagy termesztik. Kiegészítő takarmányként gabonafélék – többek között árpa és kukorica – fehérjetakarmányok, pl. előmunkált, részlegesen hántolt szójaliszt, különböző takarmány-alapanyagok termékei és melléktermékei, pl. búzakorpa, továbbá szervesetlen anyagok, vitaminok és mikroelemek használhatók.”

A tej iránti megnövekedett kereslet arra készítette a mezőgazdasági termelőket, hogy új, jobb minőségű tejet adó termelékenyebb fajtákat keressenek. Ez gyakorlatilag megbonyolítja a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim előállítására szánt tej ellenőrzésére és nyomon követésére irányuló eljárást. Ezenkívül a takarmánykiegészítőket illetően az egyéb gabonafélék és fehérjetakarmányok bevonásának tendenciája miatt az árpa és a korpa esetében a százalékos arány meghatározása olyan akadályozó tényezőt jelent, amely jelentősen hátráltatja az ellenőrzési eljárást.

Ezért az ellenőrzések egyszerűsítése és megkönnyítése, valamint a termékleírásnak való teljes megfelelés biztosítása érdekében a jóváhagyott módosításokat alkalmazni kell.

Termékleírás

A szöveg egészében a „Halloumi” elnevezést használjuk, amely a fent említett, azaz:

a „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim” neveket jelöli.

A Hallouminak két fajtája készül és kerül forgalomba: a friss Halloumi és az érlelt Halloumi.

A friss Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékat hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák. Félkemény és rugalmas, hajtogatott (téglá vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel. Nedvességtartalma legfeljebb 46 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 43 % és sótartalma legfeljebb 3 %.

Az érlelt Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékat hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák, majd legalább 40 napig tejsavós sós páclében érlelik. Az érlelt Halloumi félkemény vagy kemény, kevésbé rugalmas, hajtogatott (téglá vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű sajt. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel, melyben a kesernyesség enyhén, a sós árnyalat erőteljesen van jelen. Nedvességtartalma legfeljebb 37 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 40 %, sótartalma legfeljebb 6 %, savtartalma 1,2 % (szárazanyag tejsavra vonatkoztatva).

A Halloumi tömege 150–350 gramm.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU-szám: PDO-CY-01243-AM01 – 2022.8.1.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ciprus

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A szöveg egészében a „Halloumi” elnevezést használjuk, amely a fent említett, azaz:

a „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim” neveket jelöli.

A Hallouminak két fajtája készül és kerül forgalomba: a friss Halloumi és az érlelt Halloumi.

A friss Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékat hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák. Félkemény és rugalmas, hajtogatott (téglá vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel. Nedvességtartalma legfeljebb 46 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 43 % és sótartalma legfeljebb 3 %.

Az érlelt Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékat hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák, majd legalább 40 napig tejsavós sós páclében érlelik. Az érlelt Halloumi félkemény vagy kemény, kevésbé rugalmas, hajtogatott (téglá vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű sajt. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel, melyben a kesernyesség enyhén, a sós árnyalat erőteljesen van jelen. Nedvességtartalma legfeljebb 37 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 40 %, sótartalma legfeljebb 6 %, savtartalma 1,2 % (szárazanyag tejsavra vonatkoztatva).

A Halloumi tömege 150–350 gramm.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A Halloumi készítéséhez használt tejjel kapcsolatban az alábbiak mondhatók el – a 664/2014/EU rendelet rendelkezéseinek sérelme nélkül:

A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyek, amennyire az időjárási viszonyok megengedik, egész évben szabadon legelnek. A juhok és kecskék étrendjében szereplő szalastakarmány egésze (zöldtakarmány, széna, szilázs, szalma/gabonaszár, valamint lelegelt vadon termő növények) helyben terem vagy termesztik. Kiegészítő takarmányként gabonafélék – többek között árpa és kukorica – fehérjetakarmányok, pl. előmunkált, részlegesen hántolt szójaliszt, különböző takarmány-alapanyagok termékei és melléktermékei, pl. búzaborpa, továbbá szervesetlen anyagok, vitaminok és mikroelemek használhatók.

A tehéntej Cipruson termesztett, javarészt őshonos szalastakarmány-növényekből nyert szalastakarmánnyal – szénával, szilázzsal és gabonaszárral –, valamint kiegészítő takarmánnyal táplált, istállóban tartott fekete-fehér tehenektől származik. A tehének takarmányadagja 35–40 %-ban helyi termesztésű szalastakarmányból (zöld fű, széna, szilázs és szalma/gabonaszár) áll. A takarmányadag fennmaradó 60–65 %-át kiegészítő takarmány alkotja, amely főleg árpából, kukoricából, szójaból és korpából tevődik össze. Ami a kiegészítő takarmányokat illeti, az árpa és a korpa 20 %-át helyben termesztik, a szója és a kukorica importból származik.

Tej (friss juh- vagy kecsketej, illetve ezek keveréke tehéntej hozzáadásával vagy anélkül), oltóanyag (a sertésgyomorból nyert oltóanyag kivételével), friss vagy szárított ciprusi zöldmentalevél (*Mentha viridis*) és só. A juh- vagy kecsketej, illetve ezek keverékének részaránya mindig meg kell, hogy haladja a tehéntej részarányát. Más szóval nem megengedett, hogy a Halloumi készítésénél nagyobb legyen a tehéntej mennyisége, mint a vele együtt felhasznált juh- vagy kecsketej, illetve ezek keveréke. A Halloumi készítéséhez ciprusi eredetű teljes tejet használnak. A tej pasztörözési eljárásan megy keresztül vagy 65 °C fölé melegítik. A sajt készítéséhez nem használható sűrített tej, illetve a felhasznált tejhez nem adható hozzá tejpor vagy tejsűrítmény, kazeinátok, színezőanyagok, tartósítószerke vagy egyéb adalékok. Nem tartalmazhat antibiotikumokat, növényvédő szereket és más veszélyes anyagokat sem.

A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyeket a meghatározott földrajzi területen belül tenyésztnek.

A tehéntej a Ciprusra a XX. század elejétől kezdve fokozatosan behozott fekete-fehér tehenektől származik, amelyek kitűnően alkalmazkodtak a helyi feltételekhez.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Halloumi” sajt alapanyagául szolgáló juh-, kecske- és tehéntej termelése a meghatározott földrajzi területen folyik. A meghatározott földrajzi területen végzik a Halloumi sajt előállítását és csomagolását is.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Halloumi” sajt csomagolását a meghatározott földrajzi területen kell végezni az alábbi okokból: a) az előállítási folyamat befejezése után a Halloumit azonnal csomagolni kell a további érés elkerülése érdekében, b) a Halloumi termelési folyamata (előállítás–csomagolás) nem szakítható meg (folyamatos termelés), c) a nyomkövethetőség érdekében a termelőnek kell végeznie a csomagolást a megfelelő címkézéssel, d) ki kell zárni annak a lehetőségét, hogy a Ciprus területén kívül előállított Halloumit OEM termékként forgalmazzák, mert csak így biztosítható a termék minősége, eredete és a szükséges ellenőrzés.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Halloumi” sajt előállításához használt tej összetételét illetően – tejkeverék használata esetén – a címkén fel kell tüntetni százalékos arányuk csökkenő sorrendjében a terméket alkotó tejfajtákat.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos és Kyrenia megye közigazgatási területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők: Ciprus éghajlata mediterrán, amelynek fő jellemzője a meleg, száraz nyár és az enyhe, esős tél. Nagyon fontos szerepet játszik a sziget domborzata is, mivel a szigeten húzóó hegységekben viszonylag sok eső esik, aminek következtében ezek hidrológiai és környezeti szempontból a sziget alacsonyabban fekvő tájaira is hatással vannak, hiszen a számtalan hegyi patak és forrás az esős évszak után még hónapokon át utánpótlást kap. Emellett földtani szerkezetének, éghajlati viszonyainak, földrajzi helyzetének, az őt körülvevő tengernek és topográfiai adottságainak köszönhetően – méreteihez képest – Cipruson található a mediterrán térség egyik leggazdagabb növényvilága (Tsantides et al., 2002). A ciprusi növényvilág 1 908 különböző növényfajtából áll, amelyekből 140 endemikus, azaz csak Cipruson előforduló (Ciprusi Erdészeti Hivatal, 2004). Ezenkívül a ciprusi tejhasznú állatok között éppúgy megtaláljuk a földrajzi terület száraz éghajlatához és magas hőmérsékleti értékeihez jól alkalmazkodó helyi zsírfarkú juhot, mint a helyi kecskefajtákat, a maherászit és a pisszourit. De ciprusi típusú állatnak tekintendő az (1950-es, illetve 1930-as években meghonosított) hioszi juh és damaszkuszi kecske is, hiszen egy hosszú távú nemzeti fajtakiválasztási programnak köszönhetően a származási populációtól eltérő morfológiai és termelési jellemzőkkel rendelkező, önálló típusnak tekinthetők.

Emberi tényezők: a történeti források tanúsága szerint a ciprusi Halloumi-készítés hagyománya igen régóta ismert. Egy öt, a ciprusi történelemmel foglalkozó kéziratot tartalmazó, a velencei Correr Múzeum könyvtárában őrzött kódexben megtalálható a Halloumi említése „calumi” alakban. Az 1554-ből származó kéziratok tartalmazzák a sajt eddig ismert legkorábbi említését. Halloumira vonatkozó utalásokat később is találunk, többek között Kipriánosz archimandritánál 1788-ban.

A Halloumi jelentőségét a ciprusi lakosság életében jól mutatja a művészetben (költészet, irodalom) és a mezőgazdasági kiállításokon (Lyssi, 1939) betöltött szerepe. A Lyssiben megrendezett mezőgazdasági kiállítás görög és török nyelven is közzétett katalógusában a termesztályok, pénzdíjak és részvételi feltételek mellett a versenyeken induló termékek jegyzéke is szerepel. A „Halloumi” török megnevezése „Hellim”. A ciprusi török Halloumi-készítők a hagyományos sajtjélén mindkét elnevezést, vagy csak a „Hellim” elnevezést tüntetik fel. Egyértelműen bizonyítható, hogy a „Halloumi” és a „Hellim” elnevezés ugyanazt a hagyományos ciprusi terméket jelöli, amelyre mindkét név alkalmazható (lásd a Halkin Sesi folyóirat 1959. és 1962. évfolyamát, illetve a mindkét elnevezést tartalmazó exportcsomagolásokat).

A termék és a lakosság szoros kapcsolatára utal az is, hogy ma számos ciprusi család viseli a „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis”, „Halloumis” vezetéknevet.

A Halloumi régóta fontos szerepet játszik a ciprusiak táplálkozásában (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952), és az egész év során kielégítette a ciprusi családok szükségleteit. A Halloumi volt „az az egyedi eljárással készített híres ciprusi sajt”, minden ciprusi háztartás egyik leggyakoribb, kenyér mellé fogyasztott étele, amely nélkülözhetetlen volt minden földművescsaládban (Xioutas, 2001). A helyi fogyasztás mellett a Halloumit régóta exportálják a világ számos országába is (Kipriánosz archimandrita, 1788), így Egyiptomba, Szíriába, Görögországba, Törökországba, Palesztinába, Franciaországba, Szudánba, az Egyesült Királyságba, Amerikába, Ausztráliába és Kínába (Dawe, 1928).

Az előállítási folyamat a maga nemében egyedülálló, különösen a meghatározott ideig tartó, magas hőmérsékleten folyó hevítés, a hajtogatás és a ciprusi zöldmenta hozzáadása. A tejalvadék hevítése rendkívül fontos része az előállításnak, mivel egy releváns tanulmány szerint felerősíti a termék érzékszervi tulajdonságait. A tejalvadék magas hőmérsékleten történő hevítése nyomán alakul ki bizonyos olyan alapvető kémiai vegyületek nagy koncentrációja, amelyek meghatározóak a Halloumi íze szempontjából. Ezek között a vegyületek között találhatóak laktonok, például a (gyümölcsös ízért felelős) delta-dodeka-lakton és a (krémös ízt kölcsönző) delta-dekalakton, továbbá a sajtnak tejszerű ízvilágot kölcsönző metil-ke-tonok (P. Papademas, 2000).

A hagyományos sajt-készítési eljárás részét képező jellegzetes hajtogatási módszer teljesen egyedülálló külsőt kölcsönöz a Hallouminak. A hajtogatás gyakorlata onnan ered, hogy ez a fajta formázás megkönnyítette a sajt hagyományos tárolási módját, melynek során savóval teli tárolóedényekbe helyezték a Halloumit. Szintén a hajtogatási folyamat során helyezik el (hajtogatás közben) a rétegek közé a mentaleveleket úgy, hogy azok a helyükön maradjanak, és átadják jellegzetes aromájukat a végső sajtermékeknek. A hajtogatási folyamat során használt mentalevelek (*Mentha viridis*) a sajtnak átadott jellegzetes aromájukat a pulegon („menta terpén”) és karvon terpének jelenlétének köszönhetik (Papademas és Robinson, 1998). A helyi termelők az előállítási folyamathoz kapcsolódó szakértelem hagyományos letéteményesei.

A termék sajátosságai

A termék sajátosságai többek között a következők:

- a) nem nyúlik/olvad meg magas hőmérsékleten (nemcsak eredeti formájában, hanem serpenyőben, rostélyon stb. sütvé is fogyasztható);
- b) a tejalvadék tejsavóban történő hőkezelése 90 °C felett legalább 30 percen át, amely az előállítási folyamat egyedülálló sajátossága, és hozzájárul a termék jellegzetes érzékszervi tulajdonságainak kialakulásához;
- c) a hajtogatás, amelynek jellegzetes alakját köszönheti;
- d) az érzékszervi jellemzők (jellegzetes illata és íze: erőteljes tej-, illetve tejsavóillat, zöldmentára emlékeztető aroma és íz, animális illat és pikáns, sós íz), amelyek főleg a kecske- és juhtejjel magyarázhatók, és az állatok táplálkozásával függenek össze, valamint az előállítás során hozzáadott zöldmentával, illetve a tejalvadék tejsavóban való hőkezelése során felszabaduló illóanyagokkal; és

- e) a hagyományos jelleg, hiszen a történelem során a terméket Cipruson állították elő nemzedékről nemzedékre átörökített hagyományos módszerrel, amely ma a helyi termelők szakértelmének alapja.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Halloumi és a földrajzi terület jellemzői közötti kapcsolat a sziget mediterrán éghajlatának sajátos jellegéből adódik. A tejhasznú állatok által fogyasztott helyi növényzet – a sziget meleg-száraz éghajlatának jellegzetes fázisváltozásait követve – zöldtakarmányból félszáraz, végül száraz takarmánnyá alakul. A ciprusi endemikus növények egy részét a tejhozamú állatok is fogyasztják. Az állatok által zöld vagy száraz formában fogyasztott helyi ciprusi növényzet döntő hatással van a tej minőségére és ezáltal a Halloumi egyedi jellemzőire (Papademas, 2000). A kizárólag a ciprusi Halloumiból kimutatható *Lactobacillus cypricasei* (a ciprusi sajt tejbacilusa) bizonyítja a sziget mikroflórájának kapcsolatát a termékkel (Lawson et al., 2001). A ciprusi zöldmenta hozzáadása ugyancsak fokozza a termék jellegzetes aromáját és ízét. Végezetül megemlítendő, hogy a termék érzékszervi jellemzőit – különösen ízét és illatát – a tej fajtája is befolyásolja a juh- és kecsketejben megtalálható kis molekulású zsírsavak, valamint az előállítási folyamat során felszabaduló illóanyagok révén.

Az emberi tényezők és a termék kapcsolatáról elmondható, hogy a Halloumi hagyományos ciprusi terméknek tekinthető, hiszen – amint azt az 5.1. pontban ismertettük – régóta igen jelentős szerepet tölt be a ciprusi görög és török lakosság életében és táplálkozásában, és előállítási eljárása nemzedékről nemzedékre öröklődik. Emellett jellegzetes hajtogatott formája és magas hőmérsékleten sem olvadó állaga szintén a nemzedékről nemzedékre örökített hagyományos előállítási eljárásnak köszönhető.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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