

**Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek  
minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke  
(2) bekezdésének a) pontja alapján**

(2023/C 290/07)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias”**

**EU-szám: PGI-CY-02872**

**A benyújtás napja: 2022.10.21.**

**1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias”

**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 „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” hőkezelt friss kecsketejből, (nem sertésből származó) tejtöltőből és sóból készült lágy vagy félkemény fehér sajt.

A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” sajtot sózott tejsavóban érlelik az előállítás időpontjától számított legalább negyven (40) napig, mielőtt fogyasztásra kész lenne. A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” átlátszó csomagolásban kerül forgalomba; minden egyes csomag számos darabot tartalmaz, sózott savóba merítve. A darabok szabálytalan alakúak, és mindegyik darab tömege körülbelül 20 g és 80 g közötti.

Kémiai jellemzők

A szárazanyag zsirtartalma: legalább 43 %

Nedvességtartalom: legfeljebb 56 %

Só: legfeljebb 4,5 %

Érzékszervi tulajdonságok

A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” lágy vagy félkemény és meglehetősen morzsalékos állagú sajt, különböző méretű és alakú jellegzetes lyukakkal. Friss, savanykás ízű, citromos és enyhén sós aromával.

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

—

<sup>(1)</sup> HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

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

Az előállítás valamennyi művelete – a tej leszállításától kezdve a sajt érleléséig – a meghatározott földrajzi területen történik.

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

A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” sajtot átlátszó csomagolásba csomagolják, és minden csomagban számos darab található.

Ahhoz, hogy a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” szabálytalan alakja és morzsalékos állaga megmaradjon, a meghatározott területen belül kell csomagolni, mivel a területen kívüli szállítás és csomagolás növelheti e sajátos jellemzők megváltozásának kockázatát. A meghatározott területen belüli csomagolás mellett jobb nyomonkövetetőséget is biztosít.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A meghatározott földrajzi területet Kato Pirgosz Tilliriasz, Pijenia, Pahiammosz, Pano Pirgosz Tilliriasz és Moszfili települések közigazgatási határai határolják. Ezek a települések a ciprusi Tilliria régióban találhatóak.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” OFJ elnevezés bejegyzése iránti kérelem okai a termék fizikai és érzékszervi tulajdonságai, amelyek elsősorban az előállítási folyamatnak és a termelők által a meghatározott területen kifejlesztett szakértelemnek tudhatók be. E sajátos jellemzőknek, különösen a sajt alakjának köszönhetően a termék olyan hírnévnek örvend, amelynek révén szorosan kapcsolódik a meghatározott előállítási területhez.

Jellegzetes alakjukkal, tiszta fehér színükkel és a belsejükben található szabálytalan lyukakkal, amelyek érdes megjelenést kölcsönöznek, hasonlóan a tengervíz hatására simára koptatott kövekhez, a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” darabjai a tenger mellett található nagy fehér kavicsokra emlékeztetnek. Ezen egyedi sajátosságokról kapta nevét a termék, többes számú főnévként, mivel a sajt darabok összecsomagolva még inkább hasonlítanak a tengerparti kavicsokra.

Az alábbiakban felsorolt technikák együttesen elősegítik, hogy kialakuljanak a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” fentiekben leírt fizikai és érzékszervi jellemzői, azaz a fehér szín, a szabálytalan lyukakkal rendelkező kavicsszerű forma, valamint a lágy vagy félkemény állag.

- a) Kizárólag kecsketejet használnak, aminek révén a sajt fehérebb, mint más sajtok, amelyek nagyobb arányban tartalmaznak különböző típusú tejet.
- b) Az alvadékat gömbölyű, majd kisebb darabokra vágják, amelyeket sekély tárolóedényekbe helyeznek, majd 48 órán keresztül sózott savóban pihentetnek. Amikor az alvadékdarabokat a tárolóedényekbe helyezik, ügyelni kell arra, hogy ne legyenek túl szorosan egymás mellett, amitől megváltozna az alakjuk. Ez az egész folyamat azért fontos, mert az alvadékdarabok felszívják a sózott tejsavót és megduzzadnak, és így nyeri el kavicsszerű alakját a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias”.
- c) Azáltal, hogy az alvadékat egy „talari” nevű kosárszerű eszközbe helyezik át, óvatosan megrázzák és kissé összenyomják, az alvadékon belül – és ezáltal a végtermékben – mechanikusan lyukak képződnek.
- d) A sózott savóban történő érlelés során mikrobiológiai folyamatok mennek végbe, amelyek hozzájárulnak a termék szabálytalan, lekerekített alakjának és érdes felületének kialakulásához, amely a tengervíz által simára koptatott kavicsokra emlékeztet.
- e) A fehérjebomlás természetes folyamata fontos a fehér sajtok sózott savóban történő érlelése során, és elősegíti a lágy vagy félkemény állag kialakulását.

A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” jellemzőit, annak tengerparti kavicsokhoz való hasonlóságát és a meghatározott földrajzi területtel fennálló kapcsolatát egy közelmúltbeli tudományos kutatás is leírta, amelyből megtudható, hogy „a Halitzia egy sós lében érlelt hagyományos fehér sajt, amelyet az északnyugat-ciprusi Tilliria távoli félszigetén állítanak elő kecsketejből kis mennyiségben, a gazdaságok szintjén”, továbbá hogy „A sajt neve az alakjából ered, amely kis fehér kőre vagy kavicsra emlékeztet” (Photis Papademas et al.: Conventional and omics approaches shed light on Halitzia cheese, a long-forgotten white-brined cheese from Cyprus, in: International Dairy Journal 98., 2019, 72–83. o.).

A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” készítésének mesterségét valószínűleg a hódító népek adták át a térség lakosainak a 16. század vége felé. Bár a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” előállítása főként a meghatározott területre korlátozódott, az utóbbi években a termék a sziget egész területén népszerűvé vált.

A „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” készítésével kapcsolatos szakértelem nemzedékről nemzedékre szállt, és napjainkig kis házi üzemekben vagy Tilliria lakóinak otthonaiban állítják elő. A sajtóban és az interneten az utóbbi időkben nagy figyelmet kapott a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” sajt. A ciprusi nyelvjárás szótáraiban és a ciprusi élelmiszereket népszerűsítő kiadványokban, például Ciprus gasztronómiai térképén egyaránt megtalálható a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” elnevezés. Szakirodalmi adatok azt mutatják, hogy a terméket hagyományosan kecske- és juhtej keverékéből állították elő, de az utóbbi években és különösen Tilliria térségében a kecsketej kizárólagos felhasználása vált bevett gyakorlattá.

2016 óta Tilliria térségében hagyománnyá vált a Halitzia- és fügefesztivál, míg 2020-ban a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” a „Cyprus Eating Awards” keretében elnyerte „az év ciprusi terméke” címet. Ezenkívül a „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” egyike azon termékeknek, amelyek megkapták a „Taste Cyprus Delightful Journeys” minőségi védjegyet és a „Ciprus reggeli” védjegyet, emellett ciprusi éttermek étlapjain is megtalálható.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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

---