

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2023/C 53/04)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria di un disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro

[Regolamento (UE) 1151/2012]**«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»****N. UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022****DOP (X) IGP ()****1. Nome del prodotto**

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Cipro

3. Autorità dello stato membro che comunica la modifica ordinaria

Dipartimento dell'agricoltura - Ministero dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e dell'ambiente

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

A norma dell'articolo 53, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012 ⁽²⁾, la modifica del tenore di umidità del prodotto fresco fino al 52 % e la modifica del peso del prodotto fino a un massimo di 1 200 g possono essere considerate «modifiche ordinarie», dal momento che non comportano un cambio del nome della denominazione di origine protetta o dell'uso di tale denominazione, non vi è rischio di alterare i legami di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e non comportano l'aggiunta di maggiori restrizioni alla commercializzazione del prodotto. Inoltre non incidono sulla classificazione dello Halloumi come formaggio a pasta semi-dura (norma generale del Codex relativa al formaggio CODEX STAN 283-1978). La

⁽¹⁾ GU L 179 dell'19.6.2014, pag. 17.

⁽²⁾ GU L 343 dell'14.12.2012, pag. 1.

particolarità del prodotto di non sfarsi o sciogliersi ad alte temperature, dovuta al fatto che lo Halloumi viene «cotto» a 90 °C durante la fabbricazione, rimane invariata. Inoltre, il tenore di grasso nella sostanza secca, la percentuale di sale e l'acidità del prodotto rimangono invariati. Sia l'odore che il sapore rimangono inalterati, poiché l'aumento del tenore di umidità e delle dimensioni di prodotto non dovrebbero comportare alcuna alterazione di queste caratteristiche.

Inoltre le modifiche riguardanti il latte vaccino utilizzato per fabbricare lo Halloumi che stabiliscono che può provenire da qualsiasi razza bovina allevata nella zona geografica delimitata, nonché la modifica della percentuale di foraggio grossolano impiegato nella razione alimentare delle vacche e della percentuale della razione alimentare costituita da mangimi di complemento, dovrebbero essere considerate come «modifiche standard», poiché non incidono sugli elementi di cui all'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012. In particolare non aumentano le restrizioni alla commercializzazione del prodotto o delle materie prime. Non incidono inoltre sulle caratteristiche fondamentali del prodotto o sul legame, poiché nessuno dei punti summenzionati fa riferimento a razze animali specifiche o a un tipo particolare di mangime.

Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

Il terzo paragrafo della sottosezione «Descrizione del prodotto agricolo o alimentare» viene modificato affinché il tenore massimo di umidità del prodotto possa arrivare al 52 % rispetto al 46 % indicato.

Nei decenni scorsi le condizioni di produzione di Halloumi erano molto diverse e le norme erano nettamente inferiori ai livelli attuali di igiene e sicurezza alimentare.

Il processo produttivo attuale dello Halloumi è stato adeguato affinché avvenga per la maggior parte a basse temperature controllate. La modifica del processo produttivo è intesa a conseguire un livello massimo di sicurezza del prodotto. Nello specifico, dopo essere stato «cotto» a 90 °C, il prodotto viene raffreddato a 7 °C e immediatamente immerso in salamoia, dove rimane, a temperature basse controllate, tra 24 e 72 ore per poi essere confezionato. Successivamente viene mantenuto permanentemente a temperature inferiori a 7 °C. Il mantenimento dello Halloumi in salamoia a bassa temperatura per migliorare la sicurezza del prodotto aumenta la quantità di salamoia assorbita dal prodotto. Ciò è stato dimostrato anche nella letteratura pertinente (Influence of the Temperature of Salt Brine on Salt Uptake by Ragusano Cheese, C. Melilli, D. M. Barbano, G. Licitra, G. Portelli, G. Di Rosa, e S. Carpino, 2003), che ha stabilito che lasciando il formaggio Ragusano in salamoia a diverse temperature, la perdita di umidità maggiore avviene a temperature più elevate.

Il terzo paragrafo della sottosezione «Descrizione del prodotto agricolo o alimentare» viene modificato affinché il peso dello Halloumi, che precedentemente era limitato a 150-350 grammi, possa raggiungere un massimo di 1 200 grammi.

La produzione di Halloumi in porzioni più grandi sembra rispondere alle esigenze attuali del settore della ristorazione, oltre che venire incontro alla domanda dei consumatori. Il settore della ristorazione preferisce disporre del prodotto in porzioni più grandi in modo da poterlo utilizzare in funzione dei propri bisogni, tagliando il prodotto nelle dimensioni desiderate. I consumatori vogliono potere acquistare il prodotto in porzioni più grandi, in particolare in occasione di eventi sociali, poiché le confezioni più grandi (formato famiglia) sono più economiche rispetto alle confezioni di dimensioni più piccole.

Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il terzo e il quinto paragrafo della sottosezione «Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)» affermano che il latte vaccino utilizzato per produrre lo Halloumi è ottenuto soprattutto da mucche bianconere. La modifica proposta altera questi riferimenti per consentire che il latte vaccino utilizzato per produrre lo Halloumi possa essere ottenuto da qualsiasi razza bovina allevata nella zona geografica delimitata (Cipro).

La crescente domanda di latte ha portato gli allevatori a cercare nuove razze più produttive e in grado di dare un latte di migliore qualità. Di conseguenza la procedura di controllo e tracciamento del latte destinato alla produzione dello Halloumi è più complessa.

Il quinto paragrafo della sottosezione «Mangimi (solo per i prodotti di origine animale)» afferma che «... le vacche che producono il latte utilizzato per produrre lo Halloumi si nutrono di foraggi grossolani, fieno, insilati e paglia prodotti a Cipro da piante foraggere principalmente locali, nonché da mangimi di complemento. Più precisamente, il 35-40 % della razione alimentare delle mucche è costituito da foraggi grossolani (erba verde, fieno, insilato e paglia) di produzione locale. Il rimanente 60-65 % della razione alimentare è rappresentato da mangimi di complemento costituiti principalmente da orzo, granturco, soia e crusca. Di tali mangimi di complemento il 20 % dell'orzo e della

crusca è di produzione locale, mentre la soia e il granturco sono di importazione.” La modifica proposta altera questi riferimenti per consentire l'uso di mangimi proteici, quali farina di estrazione di semi di soia parzialmente decorticata, prodotti e sottoprodotti di differenti materie prime, quali crusca di frumento e, infine, di materie inorganiche, vitamine e minerali. Inoltre la percentuale di foraggi grossolani nella razione alimentare delle vacche e la percentuale della razione alimentare costituita da mangimi di complemento cessano di applicarsi.

Per quanto riguarda i mangimi, a causa della tendenza a includere altri cereali e alimenti proteici, la fissazione di percentuali è un elemento limitante che ostacola significativamente la procedura d'ispezione e la tracciabilità dei mangimi utilizzati per la produzione di latte destinato alla produzione di Halloumi.

DOCUMENTO UNICO

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

N. UE: PDO-CY-01243-AM02 – 17.11.2022

DOP (X) IGP ()

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. **Stato membro o paese terzo**

Cipro

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto (1)*

Nel testo sarà usato il nome «Halloumi» per rappresentare i nomi indicati in precedenza, ossia:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim»

Lo Halloumi è prodotto e disponibile in due diverse tipologie: fresco o stagionato.

Lo Halloumi fresco è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio. Esso viene quindi cotto e modellato nella forma che gli è caratteristica. Si tratta di un formaggio a pasta semidura ed elastica, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallino, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 52 %, un tenore minimo di grassi pari al 43 % (sulla sostanza secca) e un tenore massimo di sale del 3 %.

Lo Halloumi stagionato è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio; esso viene quindi cotto, modellato nella forma che gli è caratteristica e fatto stagionare in salamoia per almeno 40 giorni. Si tratta di un formaggio a pasta da semidura a dura, meno elastico, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallo, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato, amarognolo e molto salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 37 %, un tenore minimo di grassi pari al 40 % (sulla sostanza secca), un tenore massimo di sale del 6 % e un'acidità pari all'1,2 % (misurata come acido lattico sulla sostanza secca).

Il peso dello Halloumi va dai 150 ai 1 200 grammi.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Per quanto riguarda il latte utilizzato nella preparazione dello Halloumi, valgono le regole riportate di seguito, fatte salve le disposizioni del regolamento (UE) 664/2014:

Il latte ovino e caprino è ottenuto da razze locali e da altre razze, compresi i loro incroci, allevate al pascolo tutto l'anno, salvo nei periodi in cui le condizioni meteorologiche non lo consentono. Per quanto riguarda l'alimentazione degli ovini e dei caprini, tutto il foraggio grossolano è di produzione locale (erba verde, fieno, insilato, paglia e pascolo naturale). Come mangimi di complemento sono utilizzati cereali quali orzo, granturco e altri, mangimi proteici, quali farina di estrazione di semi di soia parzialmente decorticata, prodotti e sottoprodotti di differenti materie prime, quali crusca di frumento e, infine, di materie inorganiche, vitamine e minerali.

Il latte vaccino è ottenuto da mucche allevate in stalla che si nutrono di foraggi grossolani, fieno, insilati e paglia prodotti a Cipro da piante foraggere principalmente locali, nonché da mangimi di complemento. Più precisamente, la razione alimentare delle mucche è costituita da foraggi grossolani (erba verde, fieno, insilato e paglia) di produzione locale. Il resto della razione alimentare è rappresentato da mangimi di complemento costituiti principalmente da orzo, granturco, soia e crusca e altri mangimi proteici quali farina di estrazione di semi di soia parzialmente decorticata, prodotti e sottoprodotti di differenti materie prime, quali crusca di frumento e, infine, di materie inorganiche, vitamine e minerali.

Latte fresco (ovino o caprino o una miscela di tali tipi di latte, con o senza aggiunta di latte vaccino), caglio (ad eccezione di quello ricavato dallo stomaco dei suini), foglie fresche o essiccate di menta cipriota (*Mentha viridis*) e sale. Il latte ovino o caprino o la miscela di tali tipi di latte deve sempre essere presente in quantità superiore al latte vaccino: non è perciò ammesso, nella produzione dello (Halloumi), l'uso di latte vaccino in una percentuale maggiore di quella del latte ovino e caprino o della miscela di tali tipi di latte.

Nella produzione dello Halloumi si usa latte intero di Cipro, pastorizzato o scaldato a una temperatura superiore a 65 °C. Tale latte non deve essere sottoposto a concentrazione né essere addizionato di latte in polvere o latte concentrato, caseinati, coloranti, conservanti o altri additivi. È inoltre vietata la presenza nel latte di antibiotici, pesticidi e altre sostanze nocive.

Il latte ovino e caprino proviene da razze locali e da altre razze, compresi i loro incroci, che sono allevate nella zona geografica delimitata. Il latte vaccino proviene da vacche che sono state introdotte gradualmente a Cipro e che sono allevate nella zona geografica delimitata.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Nella zona geografica delimitata ha luogo la produzione del latte ovino, caprino e vaccino utilizzato come materia prima per la produzione del formaggio «Halloumi». Anche la produzione dello Halloumi avviene nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il confezionamento del formaggio recante la denominazione «Halloumi» deve necessariamente avvenire all'interno della zona geografica delimitata per i seguenti motivi: a) subito dopo la conclusione del processo produttivo, lo «Halloumi» deve essere confezionato per far cessare il processo di maturazione; b) il processo produttivo dello «Halloumi», comprensivo di produzione e confezionamento, non può essere interrotto (produzione continua); c) per motivi di tracciabilità il confezionamento è effettuato dal produttore utilizzando l'apposito marchio; d) occorre evitare che formaggi prodotti fuori dal territorio di Cipro siano contrassegnati come «Halloumi» DOP, allo scopo di garantire la qualità e l'origine del prodotto e di permettere lo svolgimento dei controlli necessari.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Per quanto riguarda la composizione del latte utilizzato per la produzione del formaggio «Halloumi», se viene utilizzata una miscela, nell'etichettatura devono essere indicati i tipi di latte presenti nel prodotto in ordine decrescente di percentuale.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Confini amministrativi delle province di Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagosta, Pafos e Kyrenia.

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

Fattori naturali: il clima di Cipro è di tipo mediterraneo, caratterizzato principalmente da estati calde e asciutte e da inverni miti e piovosi. Parallelamente, la morfologia del terreno svolge un ruolo molto importante, in quanto i massicci montuosi dell'isola sono caratterizzati da una pluviometria relativamente abbondante: dal punto di vista idrologico e ambientale le piogge hanno un'incidenza anche sulle zone più basse dell'isola, con i numerosi torrenti e le sorgenti che li alimentano ancora per vari mesi dopo la fine delle piogge. Inoltre Cipro, in relazione alle sue dimensioni, ha una flora tra le più ricche del Mediterraneo a motivo della sua struttura geologica, delle condizioni climatiche, della posizione geografica, del mare che la circonda e della sua conformazione topografica (Tsintidis et al., 2002). La flora di Cipro conta 1 908 specie vegetali, 140 delle quali endemiche, ossia presenti solo a Cipro (Dipartimento delle foreste, 2004). Infine, tra le razze locali di animali da latte presenti a Cipro vi sono la razza ovina locale a coda grossa, che si è ben adattata al clima asciutto e alle temperature elevate della zona geografica, e le razze caprine locali Machairas e Pissouri. Inoltre sia la pecora di Chios che la capra di Damasco (introdotte a Cipro rispettivamente negli anni '50 e '30 del secolo scorso) sono animali tipici di Cipro, in quanto, in seguito a un lungo programma nazionale di selezione, si sono differenziate rispetto alle rispettive popolazioni di origine sul piano delle caratteristiche morfologiche e produttive.

Fattori antropici: in base ai riferimenti storici, la produzione dello Halloumi a Cipro era nota da tempi remoti. In un codice contenente cinque manoscritti relativi alla storia di Cipro, conservato nella biblioteca del Museo civico Correr di Venezia, si trova il riferimento scritto più antico (risalente al 1554 dopo Cristo) di cui si abbia conoscenza allo «Halloumi», che viene chiamato «calumi». Vari riferimenti a questo formaggio sono presenti anche in opere posteriori, compresa quella dell'archimandrita Kyprianos, risalente al 1788.

L'importanza di questo formaggio nella vita degli abitanti di Cipro risulta evidente sia dai riferimenti contenuti in opere artistiche (poetiche e di prosa), sia dal ruolo che esso aveva nelle fiere agricole (Lyssi, 1939). La lista delle categorie, dei premi in denaro e dei termini di partecipazione alla fiera di cui sopra (redatti sia in lingua greca sia in lingua turca) fanno riferimento ai prodotti ammessi a partecipare al concorso. La denominazione in lingua turca di «Halloumi» è «Hellim». I produttori turco-ciprioti di Halloumi utilizzano le due denominazioni del nostro prodotto nazionale o soltanto la denominazione «Hellim». Numerose fonti attestano l'utilizzo delle due denominazioni «Halloumi» e «Hellim» per designare lo stesso prodotto tradizionale di Cipro in cui le citate denominazioni coesistono (giornale Halkin Sesi 1959 e 1962 e imballaggi del prodotto che utilizzano le due denominazioni).

Il rapporto tra questo prodotto e gli abitanti di Cipro emerge con chiarezza anche dal fatto che oggi varie famiglie cipriote portano il cognome Halloumas, Hallouma, Halloumakis o Halloumis.

Già molto tempo fa lo «Halloumi» aveva un ruolo importante nell'alimentazione dei ciprioti (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) ed era in grado di soddisfare per tutto l'anno le esigenze della famiglia cipriota. Lo Halloumi era «il famoso formaggio cipriota di speciale produzione», uno dei companatici più diffusi in ogni casa cipriota, indispensabile in ogni famiglia contadina (Xioutas, 2001). Parallelamente al consumo locale, lo «Halloumi» si esporta da molto tempo in vari paesi del mondo (archimandrita Kyprianos, 1788), tra cui l'Egitto, la Siria, la Grecia, la Turchia, la Palestina, la Francia, il Sudan, il Regno Unito, l'America, l'Australia e la Cina (Dawe, 1928).

Il processo produttivo dello «Halloumi» è unico nel suo genere, in particolare per le fasi della cottura a temperatura elevata per un periodo di tempo determinato, della ripiegatura e dell'aggiunta di menta cipriota. La cottura alla quale viene sottoposto il caglio è molto importante perché, come documenta una ricerca in materia, contribuisce alle caratteristiche organolettiche del prodotto. Più in concreto, il trattamento ad alta temperatura cui viene sottoposto il caglio determina la produzione di livelli elevati di alcuni composti chimici fondamentali associati alle proprietà gustative dello Halloumi. Diversi di tali composti chimici appartengono alla categoria dei lattoni, quali il δ -dodecalattone (caratterizzato da un aroma fruttato) e il δ -decalattone (caratterizzato da un gusto cremoso). Diversi composti chimici appartengono anche alla categoria dei metilchetoni caratterizzati da un aroma latteo (Papademas P., 2000).

La ripiegatura del caglio eseguita secondo il procedimento tradizionale costituisce un elemento caratteristico che fa dello Halloumi forse l'unico formaggio ripiegato esistente. La ripiegatura si impose in quanto, tradizionalmente, facilitava la collocazione dei formaggi nei contenitori adibiti alla loro conservazione (alla rinfusa e in acqua). Tradizionale è anche il fatto di inserire foglie di menta tra gli strati del formaggio (durante la ripiegatura), per facilitarne la conservazione e conferire al prodotto finale il suo caratteristico aroma. L'utilizzo della menta (*Mentha viridis*) durante la fase di ripiegatura dello Halloumi conferisce il caratteristico aroma al prodotto finito grazie alla presenza di terpeni pulegone («terpene della menta») e carvone (Papademas e Robinson, 1998). Il processo produttivo avviene secondo modalità conosciute solo dai produttori locali.

Specificità del prodotto

Questo prodotto presenta i seguenti tratti specifici:

- a) la capacità di non sfarsi o sciogliersi ad alte temperature (può essere consumato senza alcuna preparazione o anche fritto, alla griglia ecc.);
- b) il trattamento termico della cagliata in siero di latte a una temperatura superiore a 90 °C per almeno 30 minuti: si tratta di un aspetto unico del processo produttivo che concorre a determinare le particolari proprietà organolettiche di questo prodotto;
- c) la ripiegatura, che gli conferisce la forma caratteristica;
- d) le caratteristiche organolettiche (intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato), dovute principalmente al latte ovino e caprino in virtù dell'alimentazione degli animali da cui è ottenuto, all'aggiunta di menta nel corso del processo produttivo e alle sostanze volatili che si formano nel corso del trattamento termico della cagliata in siero di latte;
- e) il carattere tradizionale di questo formaggio, storicamente prodotto a Cipro secondo modalità tradizionali tramandate di generazione in generazione e note solo ai produttori locali.

Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame tra lo Halloumi e le caratteristiche ambientali della zona geografica risiede nella specificità del clima mediterraneo dell'isola. La vegetazione consumata dagli animali da latte passa dallo stadio di alimento fresco a quello di foraggio semisecco e secco seguendo le fasi caratteristiche del clima caldo e secco dell'isola. Alcune di queste piante sono endemiche. La vegetazione locale di Cipro, consumata fresca o essiccata dagli animali, ha un'incidenza determinante sulla qualità del latte e di conseguenza sulle peculiari caratteristiche dello Halloumi (Papademas, 2000). Il bacillo *Lactobacillus cypricasei* (letteralmente «lattobacillo del formaggio cipriota»), che è stato isolato soltanto nello Halloumi cipriota, costituisce il punto di contatto tra la microflora dell'isola e questo prodotto (Lawwon et al., 2001). L'aggiunta di menta cipriota, inoltre, rafforza ulteriormente l'aroma e il sapore caratteristici del prodotto. Infine, le caratteristiche organolettiche del prodotto, e in special modo il sapore e l'odore, sono inoltre influenzate dal tipo di latte utilizzato, per la presenza di determinati acidi grassi di basso peso molecolare nel latte ovino e caprino e per le sostanze volatili che si formano nel corso del processo produttivo.

In relazione al legame esistente tra i fattori antropici e il prodotto, lo Halloumi è considerato un prodotto tradizionale di Cipro perché, come già illustrato al punto 5.1, occupa da molto tempo un posto molto importante nella vita e nell'alimentazione degli abitanti - greco-ciprioti come turco-ciprioti - dell'isola e perché il relativo processo produttivo si è tramandato di generazione in generazione. Sia la sua forma ripiegata sia la peculiarità di non sciogliersi a temperature elevate sono dovute al processo produttivo tradizionale tramandatosi di generazione in generazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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