

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 290/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias»

N. UE: PGI-CY-02872

Presentato il 21.10.2022

1. Nome [della DOP o IGP]

«Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias»

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

Lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è un formaggio bianco a pasta da molle a semidura, prodotto con latte caprino fresco trattato termicamente, caglio (ad eccezione del caglio suino) e sale.

Prima di essere pronto per il consumo, lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è stagionato in siero di latte salato per almeno quaranta (40) giorni dal giorno di produzione. Lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è immesso sul mercato in imballaggi trasparenti, ognuno dei quali contiene molti pezzi immersi in siero di latte salato. I pezzi presentano forma irregolare e ognuno ha un peso compreso tra 20 g e 80 g circa.

Caratteristiche chimiche

Tenore di materia grassa sulla sostanza secca: minimo 43 %

Tenore di umidità: inferiore al 56 %

Tenore di sale: inferiore al 4,5 %

Caratteristiche organolettiche

Lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» presenta una consistenza da molle a semidura e piuttosto friabile con alveoli caratteristici di dimensioni e forme varie. Il sapore è acido, fresco, con odore di limone e leggermente salato.

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

—

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Tutte le fasi della produzione, dalla consegna del latte alla stagionatura del formaggio, hanno luogo nella zona geografica delimitata.

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

Lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è confezionato in imballaggi trasparenti, ognuno dei quali contiene molti pezzi.

Lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» deve essere confezionato all'interno della zona delimitata affinché mantenga la forma irregolare e la consistenza friabile, in quanto il trasporto e il confezionamento al di fuori della zona potrebbero aumentare il rischio di alterare queste caratteristiche specifiche. Il confezionamento all'interno della zona definita garantisce inoltre una tracciabilità migliore.

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

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica delimitata è compresa nei confini amministrativi delle località di Kato Pyrgos Tillirias, Pigenia, Pachyammos, Pano Pyrgos Tillirias e Mosfilì, situate nella regione di Tilliria a Cipro.

5. Legame con la zona geografica

I motivi per la domanda di registrazione del nome «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» IGP risiedono nelle caratteristiche fisiche e organolettiche del prodotto, che sono principalmente il risultato del processo di produzione e delle competenze sviluppate dai produttori della zona delimitata. Grazie a queste caratteristiche specifiche, soprattutto alla forma, la reputazione del prodotto è strettamente legata alla zona di produzione delimitata.

La forma caratteristica, il colore bianco puro e gli alveoli irregolari all'interno che gli conferiscono un aspetto ruvido, simile a pietre levigate dall'azione dell'acqua marina, fanno assomigliare i pezzi di «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» ai grandi ciottoli bianchi che si trovano in riva al mare. Queste caratteristiche specifiche sono all'origine del nome del prodotto, che è impiegato al plurale perché, quando i pezzi di formaggio sono confezionati insieme, assomigliano ancora di più a ciottoli di spiaggia.

L'insieme delle tecniche elencate di seguito contribuisce a determinare le caratteristiche fisiche e organolettiche dello «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» descritte in precedenza, soprattutto il colore bianco e la forma a ciottolo, con alveoli irregolari e consistenza da molle a semidura.

- a) Utilizzo esclusivo di latte caprino, che rende il formaggio più bianco di altri formaggi contenenti differenti tipi di latte in proporzione maggiore.
- b) Taglio delle cagliate a rondelle e successiva riduzione in pezzi più piccoli, che sono posti in contenitori bassi e lasciati riposare in siero di latte salato per 48 ore. Quando i pezzi di cagliata sono posti nei contenitori, si presta particolare attenzione a non metterli troppo ravvicinati, per non alterarne la forma. L'intero processo è importante perché i pezzi di cagliata assorbono il siero di latte salato e si gonfiano. In questo modo lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» assume la tipica forma a ciottolo.
- c) Trasferimento delle cagliate in un *talari* [tipo di cesto]; l'operazione, che prevede un delicato scuotimento e una leggera pressione, provoca la formazione meccanica di alveoli all'interno della cagliata e, per estensione, del prodotto finale.
- d) Stagionatura in siero di latte salato, durante la quale hanno luogo processi microbiologici che aiutano a determinare la forma rotonda irregolare del prodotto e la superficie ruvida, che ricorda i ciottoli levigati dall'acqua marina.
- e) Il processo naturale di proteolisi, che è importante nella stagionatura dei formaggi bianchi in siero di latte salato e contribuisce a conferire consistenza da molle a semidura.

Le caratteristiche dello «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias», la somiglianza ai ciottoli di spiaggia e il legame con la zona geografica delimitata sono stati descritti anche in recenti ricerche scientifiche che affermano che lo «Halitzia è un tradizionale formaggio bianco in salamoia prodotto in piccole quantità con latte caprino in aziende situate nella lontana penisola di Tilliria nella parte nordoccidentale di Cipro» e «il nome del formaggio deriva dalla forma che ricorda un piccolo sasso o ciottolo bianco» (Photis Papademas et al. (2019), *Conventional and omics approaches shed light on Halitzia cheese, a long-forgotten white-brined cheese from Cyprus*, International Dairy Journal 98 pagg. 72-83).

L'arte di produrre lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è stata molto probabilmente trasmessa agli abitanti della zona dai conquistatori giunti verso la fine del XVI secolo. Sebbene la produzione dello «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» sia circoscritta principalmente alla zona delimitata, negli ultimi anni il prodotto è diventato popolare in tutta l'isola.

Le competenze necessarie alla produzione dello «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» sono state tramandate di generazione in generazione e attualmente il formaggio è prodotto in piccole aziende a conduzione familiare o in casa, dagli abitanti della regione di Tilliria. Recentemente lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è stato al centro dell'attenzione della stampa e di Internet. Il nome «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» si può trovare anche nei dizionari del dialetto cipriota e nelle pubblicazioni che promuovono il cibo cipriota, quali la mappa gastronomica di Cipro. I dati bibliografici indicano che questo formaggio era prodotto tradizionalmente con una miscela di latte caprino e ovino, ma negli ultimi anni, e soprattutto nella regione di Tilliria, si è affermato l'utilizzo del solo latte caprino.

Dal 2016 il festival «Fig and Halitzi» è diventato un appuntamento tradizionale nella regione di Tilliria. Lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è stato dichiarato inoltre prodotto cipriota dall'anno al «Cyprus Eating Awards 2020». Lo «Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias» è anche uno dei prodotti insigniti del marchio di qualità «Taste Cyprus Delightful Journeys» e del marchio «Cyprus breakfast» ed è presente nei menu dei ristoranti ciprioti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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