

**Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2023/C 290/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

**„Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“**

**ES Nr.: PGI-CY-02872**

**Pateikta 2022.10.21**

**1. [SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kipras

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

**3.1. Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai

**3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas**

Produktas „Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ – tai minkštas arba pusketietis baltasis sūris, pagamintas iš termiškai apdoroto šviežio ožkos pieno, šliužo fermento (išskyrus šliužo fermentą iš kiaulės skrandžio) ir druskos.

Šis produktas laikomas gatavu, kai sūdytose išrūgose yra brandinamas bent keturiasdešimt (40) dienų nuo pagaminimo. Produktas „Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ pateikiamas rinkai skaidriose pakuotėse, kurių kiekvienoje gausu sūdytose išrūgose mirkstančių sūrio gabalų. Sūrio gabalai būna netaisyklingos formos ir kiekvienas iš jų sveria maždaug 20–80 g.

Cheminės savybės

Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 43 %;

Drėgmės kiekis – ne daugiau kaip 56 %;

Druska – ne daugiau kaip 4,5 %.

Juslinės savybės

Produktas „Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias“ yra minkštos arba pusketietės, gana trapios tekstūros su jam būdingomis įvairaus dydžio ir formos akutėmis. Sūrio skonis rūgštokas, gaivus, o kvapas švelniai sūrus, primena citrinų aromatą.

**3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)**

—

(<sup>1</sup>) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

### 3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi gamybos etapai nuo pieno pristatymo iki sūrio brandinimo atliekami nustatytoje geografinėje vietovėje.

### 3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Produktas „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ pakuojamas skaidriose pakuotėse, kurių kiekvienoje gausu sūrio gabalų.

Tam, kad produktas „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ neprarastų savo netaisyklingos formos ir trapios tekstūros, jį reikia pakuoti nustatytoje vietovėje, nes dėl gabenimo ir pakavimo už nustatytos vietovės ribų gali padidėti rizika, kad šios specifinės produkto savybės pakis. Pakuojant produktą nustatytoje vietovėje taip pat užtikrinamas geresnis atsekamumas.

### 3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

—

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nustatytą geografinę vietovę skiria Kato Pyrgos Tillirias, Pigenia, Pachyammos, Pano Pyrgos Tillirias ir Mosfili kaimų administracinės ribos. Šie kaimai įsikūrę Tilirijoje, Kipre.

## 5. Ryšys su geografine vietoje

Paraiškos įregistruoti SGN pavadinimą „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ pagrindas yra produkto fizinės ir juslinės savybės, daugiausia susijusios su gamybos procesu ir gamintojų sukauptą patirtimi nustatytoje vietovėje. Dėl šių specifinių savybių, ypač sūrio formos, produktas turi gerą vardą, glaudžiai susijusį su nustatyta gamybos vietoje.

Sūrio „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ gabalai dėl savitos formos, vaiskiai baltos spalvos ir netaisyklingų vidinių akučių, suteikiančių jiems jūros vandens nugludintiems akmenims būdingą grublėtą išvaizdą, primena didesnius pajūryje randamus baltus akmenukus. Šios specifinės savybės ir lėmė tokį produkto pavadinimą, be to, daiktavardis vartojamas daugiskaita, nes vienoje pakuotėje kartu sudėti sūrio gabalai tampa dar panašesni į paplūdimio akmenukus.

Visų toliau išvardytų metodų taikymas padeda suteikti produktui „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ anksčiau aprašytas fizines ir juslines savybes, t. y. jam būdingą baltą spalvą ir į akmenukus panašią formą su netaisyklingomis akutėmis, taip pat minkštą arba puskietę tekstūrą:

- a) gaminant sūrį naudojamas tik ožkos pienas, todėl sūris yra baltesnis už kitus sūrius, kuriuos gaminant naudojama daugiau pieno rūšių;
- b) varškė supjaustoma į apvalius, tada į mažesnius gabalus, kurie dedami į negilius indus ir 48 valandoms paliekami mirkti sūdytose išrūgose. Dedant varškės gabalus į indus, stengiamasi jų nesugrūsti, antraip gali pakisti jų forma. Visas šis procesas yra svarbus, nes varškės gabalai prisigeria sūdytų išrūgų ir išbrinksta, todėl produktas „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ įgauna į akmenukus panašią formą;
- c) varškė perkeliama į „talari“ (tam tikrą krepšelį), atsargiai pakratoma ir lengvai suspaudžiama, todėl varškėje, o kartu ir galutiniame produkte, mechaniškai susidaro akutės;
- d) produktas brandinamas sūdytose išrūgose. Brandinimo metu vyksta mikrobiologiniai procesai, dėl kurių produktas įgyja netaisyklingą apvalią formą ir grublėtą paviršių, primenantį jūros vandens nugludintus akmenukus;
- e) vykstant natūraliam proteolizės procesui, kuris yra svarbus sūdytose išrūgose brandinant baltuosius sūrius, produktas įgauna minkštą arba puskietę tekstūrą.

Produkto „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ savybės, jo panašumas į paplūdimio akmenukus ir jo ryšys su nustatyta geografinė vietoje taip pat aprašyti naujausiuose moksliniuose tyrimuose, kuriuose teigiama, kad „sūris „Halitzia“ yra tradicinis baltasis sūryminis sūris iš ožkos pieno, gaminamas atkampiam šiaurės vakarų Kipro Tilirijos pusiasalyje esančiuose ūkiuose nedideliais kiekiais“ ir kad „šis sūris taip vadinamas dėl savo formos, kuri primena nedidelį baltą akmenį ar akmenuką“ (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, p. 72–83).

Labiausiai tikėtina, kad produkto „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ gamybos meną XVI a. pab. vietos gyventojams perdavė užkariautojų tautos. Nors produktas „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ daugiausia buvo gaminamas tik nustatytoje vietovėje, per pastaruosius metus šis sūris išpopuliarėjo visoje saloje.

Produkto „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ gamybos žinios buvo perduodamos iš kartos į kartą, ir iki pat šių dienų šis sūris gaminamas mažose namų ūkio įmonėse arba Tilirijos gyventojų namuose. Produktas „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ pastaruoju metu susilaukė daug dėmesio spaudoje ir internete. Pavadinimą „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ taip pat galima rasti Kipro dialekto žodynuose ir leidiniuose, kuriuose reklamuojamas kiprietiškas maistas, pvz., Kipro gastronominiame žemėlapyje. Remiantis bibliografiniais duomenimis, tradiciškai produktas buvo gaminamas iš ožkos ir avies pieno mišinio, tačiau pastaraisiais metais, ypač Tilirijos regione, įsitvirtino praktika naudoti išimtinai ožkos pieną.

Nuo 2016 m. Tilirijos regione tradiciškai rengiamas Figų ir sūrio „Halitzi“ festivalis, o 2020 m. Kipro kulinariuose apdovanojimuose produktas „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ buvo vainikuotas metų Kipro produktu. Be to, sūris „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias“ yra priskiriamas prie produktų, kuriems suteiktas kokybės ženklas „Taste Cyprus Delightful Journeys“ (liet. „Rinkitės žavią kulinarią kelionę po Kiprą“) ir ženklas „Cyprus breakfast“ (liet. „Kipro pusryčiai“), taip pat jis įtrauktas į Kipro restoranų meniu.

#### **Nuoroda į paskelbtą specifikaciją**

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

---