

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Apstiprināts standarta grozījums ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 6.b panta 2. un 3. punktu

(2023/C 165/07)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 6.b panta 5. punktu ⁽¹⁾.

Paziņojums par produkta specifikācijā izdarīta standarta grozījuma apstiprināšanu dalībvalsts izcelsmes aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes gadījumā

(Regula (ES) Nr. 1151/2012)

“Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

ES Nr.: PDO-CY-01243-AM03 - 14.3.2023

ACVN (X) AĢIN ()

1. Produkta nosaukums

“Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

2. Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals

Kipra

3. Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu

Lauksaimniecības, lauku attīstības un vides ministrijas Lauksaimniecības departaments

4. Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**1. Nesalocīta (vienkārīga) “Halloumi” iekļaušana produkta specifikācijā**

Produkta forma var būt atšķirīga — tas var būt salocīts vai nesalocīts, taisnstūra vai pusapļa formā.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

2. Iespēja “Halloumi” ražošanā izmantot svaigpienu

“Halloumi” ražošanā izmantotā piena pastēzība vairs nav obligāta.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

3. Ražošanas posms, kurā paredzēts uzreiz pēc piena sarecināšanas sagrieztu siera recekli atkal uzsildīt līdz 40 °C, vairs nav obligāts

Šis grozījums ražošanas posmu, kurā paredzēts uzreiz pēc piena sarecināšanas sagrieztu siera recekli atkal uzsildīt līdz 40 °C, padara neobligātu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. Iespēja pievienot krūzmētru arī citos "Halloumi" ražošanas procesa posmos

Iespēja pievienot krūzmētru salocīšanas posmā, kā arī pirms produkta iepakojšanas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. Sausā sāļošana uz siera gatavošanas galda vairs nav obligāta, un tiek ieviesta iespēja sāļīt tikai sāļītās sūkalās pirms produkta iepakojšanas

Posms, kurā sieram "Halloumi" tiek veikta sausā sāļošana uz siera gatavošanas galda, tiek padarīts par neobligātu, un tiek ieviesta iespēja produktu sāļīt tikai sāļītās sūkalās pirms produkta iepakojšanas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. Iespēja produktu pirms iepakojšanas turēt sāļītās sūkalās no astoņām stundām līdz trim dienām

Produkts pirms iepakojšanas var palikt sāļītās sūkalās no mazāk nekā vienas dienas (bet vismaz astoņas stundas) līdz trim dienām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. Tiek ieviesta iespēja iepakoto produktu uzkarstēt tā, lai tā iekšējā temperatūra ne ilgāk kā 3 minūtes pārsniegtu 72 °C

Ražošanas procesā tiek ieviesta iespēja produktu pēc iepakojšanas termiski apstrādāt tā, ka produkta iekšējā temperatūra pārsniedz 72 °C ne ilgāk kā 3 minūtes.

Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

ES Nr.: PDO-CY-01243-AM03 - 14.3.2023

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Χαλλούμι/Halloumi/Hellim”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Kipra

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids [norādīts XI pielikumā]*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Visā tekstā izmanto nosaukumu "Halloumi", kas apzīmē iepriekš norādītos nosaukumus, t. i., "Χαλλούμι/Halloumi/Hellim". Produkts tiek ražots un ir sastopams divos veidos — svaigā un nogatavinātā. Svaigo "Halloumi" izgatavo no siera recekļa, kas iegūts, sarecinot pienu ar renetu. Recekli uzkarstē un tad piešķir raksturīgo formu. Produkts ir puscietis un elastīgs, salocīts vai nesalocīts (taisnstūra vai pusapļa formā), balts līdz iedzeltens, viendabīgs un viegli sagriežams šķēlēs, ar raksturīgu smaržu un garšu. Tam piemīt intensīva piena un sūkalu smarža, krūzmētru aromāts un garša, laidara smarža un pikanta, sāļa garša. Maksimālais mitruma saturs ir 52 %, minimālais tauku saturs — 43 % (sausnā), bet maksimālais sāls saturs — 3 %. Nogatavināto "Halloumi" izgatavo no siera recekļa, kas iegūts, sarecinot

pienu ar renetu. Recekli uzgarsē, tad piešķir raksturīgo formu un vismaz uz 40 dienām atstāj nogatavināties sālītās sūkalās. Produkts ir puscieti līdz cieti, ne tik elastīgs, salocīts vai nesalocīts (taisnstūra vai pusapļa formā), balts līdz iedzeltens, viendabīgs un viegli sagriežams šķēlēs, ar raksturīgu smaržu un garšu. Tam piemīt intensīva piena un sūkalu smarža, krūzmētru aromāts un garša, laidara smarža un pikanta, sāļa garša, tas ir viegli rūgtens un ļoti sāļš. Maksimālais mitruma saturs ir 37 %, minimālais tauku saturs — 40 % (sausnā), maksimālais sāls saturs — 6 %, bet skābums — 1,2 % (nosakot kā pienskābes saturu sausnā).

“Halloumi” sieru svars ir no 150 līdz 1 200 gramiem.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Papildus Regulas (ES) Nr. 664/2014 noteikumiem uz “Halloumi” ražošanā izmantoto pienu attiecas turpmāk izklāstītās prasības.

Aitas un kazas piens tiek iegūts no vietējo un citu šķirņu dzīvniekiem (un to krustojumiem), kas cauru gadu ganās brīvā dabā, izņemot periodus, kad laikapstākļu dēļ tas nav iespējams. Aitu un kazu barībā visai rupjajai lopbarībai (zālaugiem, sienam, skābbarībai, salmiem/rugājiem un savvaļas ganību zaļajai masai) jābūt vietējās izcelsmes. Par barības piedevām izmanto graudus, tai skaitā miežus un kukurūzu, proteīniem bagātu barību, piemēram, lobītu, daļēji mizotu sojas pupu miltus, dažādu izejvielu produktus un blakusproduktus, piemēram, kviešu klijas, kā arī neorganiskas vielas, vitamīnus un mikroelementus.

Govs pienu iegūst no govīm, kuras tiek turētas kūtīs un kurām izēdina rupjo lopbarību, sienu, skābbarību un salmus, kas iegūti Kīprā galvenokārt no vietējiem lopbarības augiem, kā arī barības piedevas. Paredzēts, ka govju uzturā jābūt vietējās izcelsmes rupjajai lopbarībai (zālaugi, siens, skābbarība un salmi/rugāji). Uzturu papildina barības piedevas, kas sastāv galvenokārt no miežiem, kukurūzas, sojas pupām un klijām, un cita proteīniem bagāta barība, piemēram, lobītu, daļēji mizotu sojas pupu milti, dažādu izejvielu produkti un blakusprodukti, piemēram, kviešu klijas, kā arī neorganiskas vielas, vitamīni un mikroelementi.

Piens (svaigs aitas vai kazas piens vai to abu maisījums ar govju pienu vai bez tā), renets (izņemot renetu, kas iegūts no cūku kuņģiem), svaigas vai kaltētas Kīpras krūzmētras (*Mentha viridis*) lapas un sāls. Aitas vai kazas piena vai to maisījuma saturam vienmēr jābūt lielākam nekā govju piena saturam. Proti, “Halloumi” ražošanā nav atļauts govju pienu izmantot lielākā daudzumā kā aitas vai kazas pienu (vai to abu maisījumu). “Halloumi” ražošanā izmanto pilnpienu no Kīpras. Piens var būt svaigs, pastērisēts vai karsēts līdz temperatūrai, kas pārsniedz 65 °C. Pirms siera izgatavošanas piens nedrīkst būt iebiezināts, tam nedrīkst būt pievienots piena pulveris, iebiezināts piens, kazeīna sāļi, krāsvielas, konservanti un citas piedevas. Aizliegta arī antibiotiku, pesticīdu un citu kaitīgu vielu klātbūtne.

Aitas un kazas piens tiek iegūts no vietējo un citu šķirņu dzīvniekiem (un to krustojumiem), kas audzēti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Govs pienu iegūst no govīm, kas pakāpeniski introducētas Kīprā un kas audzētas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek iegūts gan aitas, gan kazas, gan arī govju piens, ko izmanto par galveno izejvielu siera “Halloumi” ražošanā. Šajā apgabalā noris arī siera “Halloumi” ražošana.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Sieram “Halloumi” jābūt iepakotam un attiecīgā gadījumā arī termiski apstrādātam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā šādu iemeslu dēļ: a) uzreiz pēc ražošanas procesa beigām “Halloumi” ir jāiepako, lai apturētu tā turpmāku nogatavināšanos; b) “Halloumi” ražošanas procesam (kurā ietilpst gan ražošana, gan iepakojšana, gan attiecīgā gadījumā termiskā apstrāde) jābūt nepārtrauktam; c) izsekojamības labad iepakojšana jāveic produkta ražotājam un produkts attiecīgi jāmarķē; d) lai novērstu iespēju, ka ārpus Kīpras teritorijas ražots siers tiek tirgots ar ACVN “Halloumi”, un lai tādējādi garantētu produkta kvalitāti un izcelsmi un nodrošinātu iespēju veikt vajadzīgās kontroles.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Ja "Halloumi" ražošanā tiek izmantots dažādu sugu dzīvnieku piena maisījums, marķējumā jāiekļauj informācija par to, kāds piens ir izmantots produkta ražošanā, norādot tā saturu dilstošā secībā.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Nikosijas [Nicosia], Limasolas [Limassol], Larnakas [Larnaca], Ammohostas [Ammochostos], Pafas [Paphos] un Kirenijas [Keryneia] eparhijas administratīvā teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori. Kiprā valda Vidusjūras klimats, kam raksturīgas karstas un sausas vasaras un siltas un mitras ziemas. Vienlaikus ļoti liela nozīme ir salas reljefam, jo kalnu masīvi uzņem salīdzinoši daudz nokrišņu un ietekmē ūdensrežīmu un vides apstākļus zemākos salas apgabalos, kur daudzajās ūdenstecēs ieplūst avotu ūdens vēl vairākus mēnešus pēc lietus perioda beigām. Turklāt Kiprā, ņemot vērā salas lielumu, ir viena no bagātākajām augu valstīm Vidusjūras telpā, ko var izskaidrot ar salas ģeoloģisko struktūru, klimatiskajiem apstākļiem, ģeogrāfisko novietojumu, jūru, kas apskalo tās krastus, un topogrāfiju (Tsintidis et al., 2002). Kipras augu valsti veido 1 908 dažādas augu sugas, no kurām 140 ir sastopamas vienīgi Kiprā (Meža departaments, 2004). Visbeidzot, jāpiemin vietējās piena dzīvnieku šķirnes Kiprā, tādas kā vietējā resnastes aita, kas labi pielāgojusies sausajam un karstajam šā ģeogrāfiskā apgabala klimatam, kā arī vietējās kazu šķirnes *Machaira* un *Pissouri*. Kipras vietējo šķirņu vidū ir arī Hijas aita un Damaskas kaza (tās salā introducētas attiecīgi pagājušā gadsimta piecdesmitajos un trīsdesmitajos gados), jo pēc ilggadējas valsts ciltsdarba programmas īstenošanas tās ieguvušas atšķirīgas morfoloģiskās un produktīvās īpašības, ja salīdzina ar izcelsmes populācijām.

Cilvēkfaktori. No vēstures avotiem ir zināms, ka "Halloumi" Kiprā ražo jau izsenis. Ar 1554. gadu datētajā kodeksā, ko veido pieci manuskripti par Kipras vēsturi un kas glabājas Venēcijā, Korrera muzeja bibliotēkā, ir atrodama senākā no pašlaik zināmajām rakstiskajām atsaucēm uz "Halloumi"; tajā šis siers dēvēts par "calumi". Dažādas atsauces uz "Halloumi" sastopamas arī vēlāk, piemēram, 1788. gadā to piemin arhimandriņš Kipriāns [Kyprianos].

Par "Halloumi" lielo nozīmi Kipras iedzīvotāju dzīvē var skaidri spriest pēc atsaucēm mākslā (dzejā, literatūrā) un atzinības, ko tas saņēmis lauksaimniecības izstādēs (Lisē [Lyssi] 1939. gadā). Lises Lauksaimniecības izstādes katalogs, kur iekļautas dažādās kategorijas, naudas balvas, dalības noteikumi un konkursam piesakāmie produkti, ir izdots gan grieķu, gan turku valodā. "Halloumi" nosaukums turku valodā ir "Hellim". Kipras turku siera ražotāji izmanto abus tradicionālā produkta nosaukumus vai tikai vienu — "Hellim". Daudz avotu apliecina, ka šā Kipras tradicionālā produkta apzīmēšanai tiek lietoti abi nosaukumi — "Halloumi" un "Hellim" (avīze "Halkin Sesi", 1959. un 1962. gads, kā arī produkta eksporta etiķetes, uz kurām minēti abi nosaukumi).

Produkta ciešo saikni ar vietējiem iedzīvotājiem apstiprina arī fakts, ka pašlaik daudzām Kipras ģimenēm ir uzvārdi *Halloumas*, *Hallouma*, *Halloumakis*, *Halloumis*.

"Halloumi" jau izsenis ir ieņēmis nozīmīgu vietu kipriešu pārtikā (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) un cauru gadu ir lietots uzturā Kipras ģimenēs. "Halloumi" bija "izslavētais Kipras siers, kas ražots īpašā veidā", viena no tradicionālajām uzkodām pie maizes katrā kipriešu mājā, allaž celta lauku ģimeņu galdā (Xioutas, 2001). Paralēli vietējam patēriņam "Halloumi" jau izsenis mēdza eksportēt uz dažādām pasaules valstīm (arhimandriņš Kipriāns, 1788), piemēram, Ēģipti, Sīriju, Grieķiju, Turciju, Palestīnu, Franciju, Sudānu, Apvienoto Karalisti, Ameriku, Austrāliju un Ķīnu (Dawe, 1928).

Par ražošanas procesu var teikt, ka tas ir unikāls, īpaši attiecībā uz produkta karsēšanu augstā temperatūrā noteiktu laiku, pārlocīšanu un Kipras krūzmētras pievienošanu. Ļoti liela nozīme ir siera recekļa karsēšanai augstā temperatūrā. Īpašs pētījums liecina, ka šajā procesā pastiprinās produkta organoleptiskās īpašības. Proti, siera recekļa apstrāde augstā temperatūrā veicina dažu pamata ķīmisko savienojumu veidošanos lielā apjomā, un tie palīdz izveidoties "Halloumi" garšai. Vairāki savienojumi pieder pie laktonu grupas, piemēram, δ-dodekalaktoni, kam raksturīgs augļu aromāts, un δ-dekalaktoni, kam raksturīgs krēmīgs aromāts. Ir arī metilketonu grupas savienojumi, kam raksturīga piena smarža (P. Papademas, 2000).

Siera recekļa raksturīgā salocīšana, kas ir viens no tradicionālā ražošanas procesa posmiem, atšķir "Halloumi" no visiem pārējiem siერიem. Salocīšana tiek praktizēta tālab, ka tradicionāli tā bija vieglāk salikt sierus nogatavināšanas tvertnē ar sūkalām. Turklāt locīšanas laikā starp siera recekļa salocītajām kārtām tiek ieliktas krūzmētru lapiņas, lai tās turētos vietā un piešķirtu galaproduktam savu raksturīgo aromātu. Krūzmētru (*Mentha viridis*) izmantošana locīšanas procesā piešķir galaproduktam raksturīgo smaržu, pateicoties terpēnu pulegona ("mētru terpēna") un karvona klātbūtnē (*Papademas* un *Robinson*, 1998). Tieši vietējie ražotāji pārzina šo ražošanas procesu.

5.2. Produkta specifika

Produkta īpatnības:

- a) tas neizplūst (nekūst) augstā temperatūrā (to var lietot pārtikā ne tikai parastā veidā, bet arī ceptu, grilētu utt.);
- b) siera receklis ar sūkalām vismaz 30 minūtes tiek pakļauts termiskai apstrādei vairāk nekā 90 °C temperatūrā — tā ir unikāla ražošanas procesa īpatnība, kas ietekmē arī produkta organoleptiskās īpašības;
- c) salocīšana, kurā sieram piešķir tā raksturīgo formu;
- d) organoleptiskās īpašības (ar raksturīgu smaržu un garšu — intensīva piena un sūkalu smarža, krūzmētru aromāts un garša, laidara smarža un pikanta, sāļa garša), ko rada galvenokārt izmantotais kazas un aitas piens, dzīvnieku barība, produkta ražošanas procesā pievienotās krūzmētras un gaistošie savienojumi, kuri veidojas siera recekļa un sūkalu termiskās apstrādes laikā, un
- e) produkta tradicionālais raksturs, ņemot vērā to, ka tas vēsturiski allaž ražots Kiprā, ievērojot tradicionālo metodi, kas nodota no paaudzes paaudzei, un mūsdienās šo procesu pārzina vietējie ražotāji.

5.3. Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta attiecīgo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

"Halloumi" saikni ar ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgo vidi nosaka specifiskais Vidusjūras klimats, kas valda salā. Vietējie augi, ar ko barojas piena ganāmpulks, savā daudzveidībā sniedz no zaļiem ganību augiem līdz pussausai un visbeidzot sausai rupjajai lopbarībai atkarībā no vietējam mikroklīmatam raksturīgajiem periodiem. Daži no minētajiem augiem ir endēmiski. Kiprā sastopamie augi, ko dzīvnieki uzturā lieto svaigā vai kaltētā veidā, ievērojami ietekmē piena kvalitāti un līdz ar to arī "Halloumi" raksturīgās īpašības (*Papademas*, 2000). Baktērija *Lactobacillus cypricasei* (pienskābes baktērija Kipras sierā), kas sastopama tikai Kipras "Halloumi", apliecina salas mikrofloras saikni ar produktu (*Lawson et al.*, 2001). Turklāt Kipras krūzmētras pievienošana pastiprina produktam raksturīgo smaržu un garšu. Visbeidzot, produkta organoleptiskās īpašības un jo īpaši tā garšu un smaržu ietekmē arī piena veids, jo aitas un kazas pienā ir noteiktas taukskābes ar mazu molekulasu, un ražošanas procesa laikā radušies gaistošie savienojumi.

Runājot par produkta saikni ar cilvēkfaktoriem, jānorāda, ka "Halloumi" uzskata par Kipras tradicionālo sieru, jo, kā aprakstīts 5.1. punktā, tas jau no seniem laikiem ir ieņēmis ļoti nozīmīgu vietu salas iedzīvotāju — gan Kipras grieķu, gan Kipras turku — dzīvē un uzturā un ražošanas metode ir tikusi nodota no paaudzes paaudzei. Turklāt siera raksturīgā forma, ko panāk ar salocīšanu, un īpatnība, ka augstā temperatūrā tas nekūst, ir cieši saistītas ar tradicionālo ražošanas procesu, kas pārmantots no paaudzes paaudzē.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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