

V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão

(2022/C 407/06)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão ⁽¹⁾.

Comunicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida originária de um Estado-Membro

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

«Χαλλούμι/Halloumi/Hellim»

N.º UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

DOP (X) IGP ()

1. Nome do produto

«Χαλλούμι/Halloumi/Hellim»

2. Estado-membro em que se situa a área geográfica

Chipre

3. Autoridade do estado-membro que comunica a alteração normalizada

Departamento da Agricultura – Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e do Ambiente

4. Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)

Em conformidade com o documento único e o caderno de especificações, bem como com os dados científicos em que se fundamentam, as alterações aprovadas não afetam as características físicas, químicas e/ou organoléticas do produto nem a sua relação com a área geográfica. Isto é igualmente evidenciado pelo facto de as características do produto descritas no documento único e no caderno de especificações, que são essencialmente atribuíveis às características do leite de cabra e de ovelha, estarem associadas e relacionadas com o tipo de leite, isto é, leite de cabra e de ovelha, e não ao leite de raças específicas. Além disso, algumas das características do leite de cabra e de ovelha que, tal como se descreve no documento único e no caderno de especificações, afetam as características do Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, resultam do consumo da flora local, tanto fresca como seca. No entanto, não existem indicações no caderno de especificações ou no documento único nem quaisquer dados científicos que associem as características do

(1) JOL 179 de 19.6.2014, p. 17.

Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim a um tipo específico de alimentos para animais e/ou a uma percentagem de um determinado alimento para animais e/ou a uma combinação de raças específicas (ovelhas e cabras) com um tipo e percentagem específicos de alimentos para animais. Por conseguinte, qualquer exclusão de raças e limite percentual na alimentação dos animais, com exceção do previsto na legislação [Regulamento (UE) n.º 664/2014], dificulta a aplicação da DOP Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim na prática e não tem qualquer impacto positivo na qualidade do produto nem no reforço da relação com a área definida.

Além disso, importa notar que as alterações aprovadas também simplificam o procedimento de verificação de conformidade com o caderno de especificações da DOP Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, uma vez que permitem uma melhor rastreabilidade.

No documento único, na secção 3.3 «Alimentos para animais e matérias-primas», o segundo parágrafo da rubrica «Matérias-primas», referente às raças de animais produtivos cujo leite é utilizado na produção do Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, é alterado da seguinte forma:

«O leite de ovelha e de cabra provém de animais de raças autóctones e de outras raças, incluindo os respetivos cruzamentos, que são criados na área geográfica definida.»

Além disso, na secção 3.3 «Alimentos para animais e matérias-primas» do documento único, o segundo parágrafo na rubrica «Alimentos para animais» é alterado do seguinte modo:

«O leite de ovelha e de cabra provém de animais de raças autóctones e de outras raças, incluindo os respetivos cruzamentos, alimentados em pastagens durante todo o ano, exceto nos períodos em que as condições meteorológicas o não permitem. A alimentação dos ovinos e caprinos baseia-se em alimentos de produção local (forragens verdes, feno, silagem, fenação e pastagem de mato silvestre). Os complementos alimentares são constituídos por cereais como cevada, milho, etc., alimentos proteicos para animais, como bagaço de farelo de soja, produtos e subprodutos de diversas matérias-primas, como sêmes de trigo, bem como substâncias inorgânicas, vitaminas e oligoelementos.»

A crescente procura de leite levou a que os agricultores procurassem novas raças mais produtivas, com leite de melhor qualidade, o que torna mais complexo o procedimento de inspeção e rastreabilidade do leite destinado à produção do Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim. Além disso, no que diz respeito aos complementos alimentares para animais, devido à tendência para incluir outros cereais e alimentos para animais ricos em proteínas, a definição de uma percentagem específica para a cevada e as sêmes é um fator importante que dificulta consideravelmente o procedimento de inspeção.

Por conseguinte, para simplificar e facilitar as inspeções e assegurar a plena conformidade com o caderno de especificações, serão aplicadas as alterações aprovadas.

Descrição do produto

O nome «Halloumi» será utilizado ao longo do texto, representando os nomes supracitados, isto é:

«Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim».

O queijo Halloumi é fabricado e apresenta-se em dois tipos diferentes – fresco e curado.

O Halloumi fresco resulta da coalhada obtida a partir do leite coalhado com coalho. A pasta adquire a sua forma característica quando é cozida. O queijo é de pasta semidura e elástica, dobrada (de forma ortogonal ou hemisférica), de cor branca a ligeiramente amarelada, viscoso, facilmente seccionável em fatias, de cheiro e sabor característicos. Apresenta cheiro acentuado a leite/soro, aroma e sabor a hortelã, bem como cheiro animal e sabor picante e salgado. Possui teor de humidade máximo de 46 %, 43 %, no mínimo, de teor de matéria gorda (no extrato seco) e 3 %, no máximo, de teor de sal.

O Halloumi curado resulta da coalhada obtida a partir do leite coalhado com coalho. É cozido, adquirindo assim a sua forma característica, e curado em salmoura durante, no mínimo, 40 dias. É um queijo de pasta semidura a dura, menos elástica, dobrada (de forma ortogonal ou hemisférica), de cor branca a amarelada, viscoso, facilmente seccionável em fatias, de cheiro e sabor característicos. Apresenta cheiro acentuado a leite/soro, aroma e sabor a hortelã, bem como cheiro animal e sabor picante, acre, de amargor ligeiro e muito salgado. Apresenta 37 % de teor máximo de humidade, 40 % de teor máximo de matéria gorda (no extrato seco), 6 % de teor máximo de sal e 1,2 % de acidez (calculada como ácido láctico no extrato seco).

Peso do Halloumi: 150-350 g.

DOCUMENTO ÚNICO

«Χαλλούμι/Halloumi/Hellim»

N.º UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Χαλλούμι/Halloumi/Hellim»

2. Estado-membro ou país terceiro

Chipre

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O nome «Halloumi» será utilizado ao longo do texto, representando os nomes supracitados, isto é:

«Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim».

O queijo Halloumi é fabricado e apresenta-se em dois tipos diferentes – fresco e curado.

O Halloumi fresco resulta da coalhada obtida a partir do leite coalhado com coalho. A pasta adquire a sua forma característica quando é cozida. O queijo é de pasta semidura e elástica, dobrada (de forma ortogonal ou hemisférica), de cor branca a ligeiramente amarelada, viscoso, facilmente seccionável em fatias, de cheiro e sabor característicos. Apresenta cheiro acentuado a leite/soro, aroma e sabor a hortelã, bem como cheiro animal e sabor picante e salgado. Possui teor de humidade máximo de 46 %, 43 %, no mínimo, de teor de matéria gorda (no extrato seco) e 3 %, no máximo, de teor de sal.

O Halloumi curado resulta da coalhada obtida a partir do leite coalhado com coalho. É cozido, adquirindo assim a sua forma característica, e curado em salmoura durante, no mínimo, 40 dias. É um queijo de pasta semidura a dura, menos elástica, dobrada (de forma ortogonal ou hemisférica), de cor branca a amarelada, viscoso, facilmente seccionável em fatias, de cheiro e sabor característicos. Apresenta cheiro acentuado a leite/soro, aroma e sabor a hortelã, bem como cheiro animal e sabor picante, acre, de amargor ligeiro e muito salgado. Apresenta 37 % de teor máximo de humidade, 40 % de teor máximo de matéria gorda (no extrato seco), 6 % de teor máximo de sal e 1,2 % de acidez (calculada como ácido láctico no extrato seco).

Peso do Halloumi: 150-350 g.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

No que diz respeito ao leite utilizado para produzir o Halloumi, aplica-se o seguinte, sem prejuízo do disposto no Regulamento (UE) n.º 664/2014:

O leite de ovelha e de cabra provém de animais de raças autóctones e de outras raças, incluindo os respetivos cruzamentos, alimentados em pastagens durante todo o ano, exceto nos períodos em que as condições meteorológicas o não permitem. A alimentação dos ovinos e caprinos baseia-se em alimentos de produção local (forragens verdes, feno, silagem, fenação e pastagem de mato silvestre). Os complementos alimentares são constituídos por cereais como cevada, milho, etc., alimentos proteicos para animais, como bagaço de farelo de soja, produtos e subprodutos de diversas matérias-primas, como sêmas de trigo, bem como substâncias inorgânicas, vitaminas e oligoelementos.

O leite de vaca provém de animais de raça malhada (preto e branco) criados em sistema de estabulação, alimentados com forragens comuns, feno, silagem e outras forragens de produção cipriota, principalmente de leguminosas forrageiras nativas, bem como com complementos alimentares para animais. Especificamente, a ração das vacas é composta por forragens comuns (35 %-40 %) (erva fresca, feno, milho e forragens trituradas) produzidas localmente. A restante percentagem (60 %-65 %) das rações é composta por complementos alimentares que contêm essencialmente cevada, milho, soja e sêmas grosseiras. No que respeita aos complementos alimentares, 20 % da cevada e das sêmas são produzidos localmente, sendo a soja e o milho importados.

Leite (fresco de ovelha ou cabra ou mistura de ambos, a qual, por sua vez, pode ou não ser misturada com leite de vaca), coalho (exceto proveniente do estômago de suínos), folhas frescas ou secas de hortelã de Chipre (*Mentha viridis*) e sal. A percentagem de leite de ovelha ou de cabra ou da respetiva mistura é obrigatoriamente superior à de leite de vaca. Ou seja, quando se utiliza leite de ovelha ou cabra, ou a mistura de ambos, no fabrico do Halloumi, a quantidade de leite de vaca não pode ser superior à do restante leite. O leite utilizado no fabrico do Halloumi é cipriota, inteiro. O leite tem de ser pasteurizado ou ter sido aquecido a uma temperatura superior a 65 °C. O leite destinado a queijaria não pode ser concentrado nem ter-lhe sido adicionado leite em pó nem leite concentrado, caseinatos, corantes, conservantes ou outros aditivos. É igualmente proibida a presença de antibióticos, produtos fitofarmacêuticos e outras substâncias perigosas.

O leite de ovelha e de cabra provém de animais de raças autóctones e de outras raças, incluindo os respetivos cruzamentos, que são criados na área geográfica definida.

O leite de vaca provém de animais de raça malhada (preto e branco) que foram gradualmente introduzidos em Chipre desde o início do século XX e se adaptaram muito bem às condições locais.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

O leite de ovelha, de cabra e de vaca utilizado como matéria-prima no fabrico do queijo Halloumi é produzido na área geográfica identificada. A produção do queijo Halloumi ocorre igualmente na área geográfica identificada.

3.5. Regras específicas relativas à faturação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

O queijo «Halloumi» tem obrigatoriamente de ser embalado na área geográfica identificada, pelos seguintes motivos: a) o Halloumi tem de ser embalado imediatamente após o processo de produção, para evitar o avanço do processo de cura; b) o processo de fabrico do Halloumi (produção-embalagem) não pode ser interrompido (produção contínua); c) por motivos de rastreabilidade, o produtor é responsável pela embalagem, com a marcação adequada; d) para impedir que queijos fabricados fora do território cipriota possam ser comercializados como DOP Halloumi, garantindo assim a qualidade, a proveniência e a realização dos controlos obrigatórios.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

No que respeita à constituição do leite utilizado na produção do queijo Halloumi, o recurso a mistura de leite obriga à menção da percentagem mínima de cada tipo.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Limites administrativos das regiões de Nicósia, Limassol, Lárnaca, Famagusta, Pafos e Cerénia.

5. Relação com a área geográfica

Especificidade da área geográfica

Fatores naturais: Chipre possui clima mediterrânico de verões quentes/secos e invernos amenos/chuvosos. A morfologia edáfica desempenha um papel importante, pois as massas montanhosas da ilha conhecem pluviosidade relativamente elevada que influencia as características hídricas e ambientais das regiões mais baixas, com numerosas torrentes e nascentes que as alimentam durante muitos meses após a paragem das chuvas. Além disso, relativamente à sua superfície, Chipre possui uma das floras mais ricas do espaço mediterrânico, graças à sua constituição geológica, às condições climáticas, à localização geográfica, ao mar que a rodeia e à sua formação topográfica (Tsintidis *et al.*, 2002). A flora de Chipre inclui 1 908 tipos de espécies vegetais diferentes, 140 das quais são endémicas, ou seja, encontram-se apenas em Chipre (Departamento de Silvicultura, 2004). Por último, entre as raças endémicas de animais produtores de leite, figura a ovelha «Pachiouro», bem-adaptada ao clima seco e às altas temperaturas da área geográfica, bem como as raças autóctones de cabras «Machairas» e «Pissouri». Quer a ovelha de Quios quer a cabra de Damasco (introduzidas nas décadas de 1950 e 1930, respetivamente) são de tipo cipriota, tendo-se adaptado e afastado das populações de origem em termos morfológicos e produtivos, na sequência do programa nacional de seleção de longa duração.

Fatores humanos: segundo referências históricas, a produção do Halloumi é conhecida em Chipre desde tempos imemoriais. O códice com cinco manuscritos sobre a história de Chipre, guardado na Biblioteca do Museu Municipal de Correr, em Veneza, e datado de 1554, contém a mais antiga referência conhecida ao Halloumi, sob a designação de «calumi». Várias são as referências posteriores ao Halloumi, incluindo do Arquimandrita Cipriano, em 1788.

A importância do Halloumi na vida dos habitantes de Chipre está patente quer nas artes (poesia, literatura) quer no lugar que ocupa nas exposições agrícolas (Lyssi, 1939). A lista classificada e de prémios pecuniários (bem como os termos de participação na referida exposição), publicada em grego e em turco, refere os produtos admitidos a concurso. A designação de «Halloumi» em turco é «Hellim». Os produtores cipriotas turcos de Halloumi utilizam as duas designações deste produto tradicional, ou apenas a designação «Hellim». Muitos são os testemunhos de que ambos os nomes, «Halloumi» e «Hellim», designam o mesmo produto tradicional de Chipre (Jornal Halkin Sesi, 1959 e 1962, e embalagens do produto de exportação com a utilização das duas designações).

A relação do produto com os habitantes é visível no facto de muitas serem ainda hoje as famílias cipriotas com nomes como «Haloumás», «Halloumá», «Halloumákis» e «Halloumis».

O Halloumi detém desde há muito um papel importante na alimentação dos cipriotas (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952), preenchendo as necessidades das famílias cipriotas durante todo o ano. O Halloumi era o «famoso queijo de fabrico especial de Chipre», um dos alimentos mais presentes em todas as casas cipriotas, indispensável a todas as famílias agrícolas (Xioutas, 2001). Paralelamente ao consumo local, o Halloumi era igualmente exportado para vários países do mundo (Arquim. Cipriano, 1788), incluindo o Egito, a Síria, a Grécia, a Turquia, a Palestina, a França, o Sudão, o Reino Unido, a América, a Austrália e a China (Dawe, 1928).

Relativamente ao processo de fabrico do «Halloumi», trata-se de uma prática única, sobretudo no que respeita à cozedura do produto a alta temperatura durante determinado tempo, à dobragem e à adição de hortelã de Chipre. A cozedura a que é submetida a massa do queijo é de extrema importância, pois, segundo investigação específica, contribui para as características organoléticas do produto. Especificamente, o tratamento a alta temperatura a que se submete a massa do queijo provoca a formação de altos níveis de alguns dos compostos químicos de base que determinam o sabor do Halloumi. Alguns destes compostos pertencem à categoria das lactonas, como a delta-dodecalactona (caracterizada por paladar frutado) e a delta-decalactona (caracterizada por paladar cremoso), outros pertencem à categoria das metilcetonas, caracterizadas por paladar láctico (P. Papademas, 2000).

O preceito tradicional de formação de pregas com a massa do queijo é muito característico do Halloumi, conferindo-lhe caráter único. A formação de pregas («dobragem») deve-se ao facto de tradicionalmente facilitar a colocação do queijo no recipiente em que se conservava a granel, numa solução de soro. Além disso, é costume colocar as folhas de hortelã entre as dobras do queijo, entalando-as de modo a conferir o aroma característico ao produto acabado. A utilização de hortelã (*Mentha viridis*) na dobragem das pregas do Halloumi confere o paladar característico ao produto acabado, devido à presença de terpenos (pulegona e carvona) (Papademas e Robinson, 1998). O processo de fabrico é determinado pelo saber dos fabricantes locais.

Especificidade do produto

Características específicas do produto:

- a) Não derrete a temperatura elevada (pode ser consumido tal qual ou frito, grelhado, etc.);
- b) Trabalho da coalhada a quente em soro de leite a temperatura superior a 90 °C durante, no mínimo, 30 minutos, o qual confere ao fabrico um caráter único e influencia as características organoléticas do produto;
- c) Dobragem, que lhe confere a forma característica;
- d) Características organoléticas (de cheiro e sabor peculiares – cheiro intenso a leite/soro, aroma e sabor a hortelã e cheiro animal, sabor picante e salgado) devidas, sobretudo, ao leite de ovelha e de cabra, conferidas pela alimentação dos animais, pela hortelã adicionada durante o fabrico e pelos compostos voláteis que se desenvolvem durante o trabalho térmico da coalhada, em soro de leite; e

- e) Carácter tradicional, pois o produto é fabricado historicamente em Chipre, segundo o método tradicional transmitido de geração em geração e que constitui hoje saber local dos seus fabricantes.

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A relação do Halloumi com as características ambientais da área geográfica deve-se ao carácter específico do clima mediterrânico da ilha. A vegetação de que os animais se alimentam varia entre forragens verdes e meio-secas a secas, consoante as fases características do clima quente e seco da ilha. Os animais produtores de leite consomem uma pequena percentagem de vegetação endémica. A vegetação autóctone de Chipre, que os animais consomem verde ou seca, influencia decisivamente a qualidade do leite e, em consequência, as características especiais do Halloumi (Papademas, 2000). O bacilo *Lactobacillus cypricasei* (lactobacilo do queijo cipriota), identificado apenas no Halloumi cipriota, comprova a relação da microflora da ilha com o produto (Lawson *et al.*, 2001). Além disso, a adição de hortelã cipriota reforça ainda mais o aroma e sabor característicos do produto. Por último, as características organoléticas do produto, sobretudo o sabor e o cheiro, são igualmente influenciados pelo tipo de leite, devido à presença de ácidos gordos específicos, da reduzida massa molecular do leite de ovelha e de cabra e dos compostos voláteis que se desenvolvem durante o processo de fabrico.

Relativamente à relação do homem com o produto, o Halloumi é considerado tradicional em Chipre, pois, tal como referido no ponto 5.1, detém desde sempre um importante lugar na vida e na alimentação dos habitantes, quer cipriotas gregos quer cipriotas turcos, com um processo de fabrico que se transmitiu de geração em geração. Paralelamente, quer a forma dobrada peculiar quer a característica que possui de não derreter a temperatura elevada devem-se ao processo tradicional de fabrico, transmitido de geração em geração.

Referência à publicação do caderno de especificações

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