

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

(2023/C 165/07)

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-AM03 – 14.3.2023

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)

1. *Inclusão do «Halloumi» não dobrado (simples) no caderno de especificações.*

A forma do produto é variável, da seguinte forma: dobrada ou não, de forma ortogonal ou hemisférica.

A alteração afeta o documento único.

2. *Possibilidade de utilizar leite cru na produção do «Halloumi».*

A pasteurização do leite utilizado no fabrico do produto é facultativa.

A alteração afeta o documento único.

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

3. *Passa a ser facultativa a fase de produção que prevê o reaquecimento, a 40 °C, da coalhada cortada imediatamente após a coagulação do leite.*

Esta alteração torna facultativa a fase de produção que prevê que a coalhada cortada imediatamente após a coagulação do leite seja reaquecida a 40 °C.

A alteração não afeta o documento único.

4. *Possibilidade de adicionar a hortelã noutras fases do processo de produção do «Halloumi».*

A hortelã pode ser adicionada tanto no momento da dobragem como antes do acondicionamento do produto.

A alteração não afeta o documento único.

5. *A salga a seco na mesa queijeira passa a ser facultativa; possibilidade de salga exclusivamente em salmoura antes do acondicionamento do produto.*

A salga a seco do «Halloumi» na mesa do queijo passa a ser facultativa e introduz-se a possibilidade de salgar o produto exclusivamente em salmoura antes do acondicionamento.

A alteração não afeta o documento único.

6. *Possibilidade de manter o produto em salmoura antes do acondicionamento durante, pelo menos, 8 horas e até 3 dias.*

O produto pode permanecer em salmoura, antes do acondicionamento, durante menos de um dia (mas não menos de 8 horas) e até 3 dias, no máximo.

A alteração não afeta o documento único.

7. *Introdução da possibilidade de aquecer o produto embalado de modo a que a sua temperatura central exceda 72 °C durante 3 minutos, no máximo.*

Inclui-se no processo de produção a possibilidade de tratamento térmico do produto após condicionamento, de modo a que a temperatura central exceda 72 °C durante 3 minutos, no máximo.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Χαλλούμι/Halloumi/Hellim»

N.º UE: PDO-CY-01243-AM03 – 14.3.2023

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 [em conformidade com o anexo XI]*

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, designadamente: «Χαλλούμι/Halloumi/Hellim». O queijo «Halloumi» apresenta-se em dois tipos: fresco ou curado. O «Halloumi» fresco resulta da coalhada obtida a partir do leite coalhado com coalho. É cozido, adquirindo assim a sua forma característica. É um queijo de pasta semidura e elástica, dobrada ou não (de forma ortogonal ou hemisférica), de cor branca a ligeiramente amarelada, de textura firme, 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. O teor máximo de humidade é de 52 %, o teor mínimo de matéria gorda (no extrato seco) é de 43 % e o teor máximo

de sal de 3 %. 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, pelo menos, 40 dias. É um queijo de pasta semidura a dura, menos elástica, dobrada ou não (de forma ortogonal ou hemisférica), de cor branca a amarelada, de textura firme e 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).

O «Halloumi» pesa entre 150 e 1 200 gramas.

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 (cevada, milho, etc.), alimentos proteicos para animais (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 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 (erva fresca, feno, milho e forragens trituradas) produzidas localmente. A restante percentagem é composta de complementos alimentares que contêm essencialmente cevada, milho, soja e sêmas grosseiras, e outros 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.

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 vaca, além do leite de ovelha ou cabra, ou da 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. Pode utilizar-se leite cru, pasteurizado ou 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. Não pode conter antibióticos, pesticidas ou outras substâncias nocivas.

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

O leite de vaca provém de animais que foram gradualmente introduzidos em Chipre e que são criados na área geográfica identificada.

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 «Halloumi» ocorre igualmente dentro da área geográfica identificada.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, 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) tem de ser embalado imediatamente após o processo de produção, para evitar o avanço do processo de cura; b) o processo de fabrico (produção-acondicionamento-tratamento térmico) não pode ser interrompido (produção contínua); c) por motivos de rastreabilidade, o produtor é responsável pelo acondicionamento, com a marcação adequada; d) para impedir que queijos fabricados fora do território cipriota possam ser comercializados com a 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 à mistura de leites obriga à menção de cada tipo de leite, por ordem decrescente de percentagem.

4. Delimitação concisa da área geográfica

Limites administrativos dos distritos de Nicósia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Pafos e Cirénia.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Fatores naturais: Chipre tem um clima mediterrânico, caracterizado sobretudo por verões quentes e secos e invernos amenos e húmidos. 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 neste país (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 por parte do arquiandrita 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), satisfazendo 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 (arquiandrita 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 organolépticas do produto. Mais 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.

5.2. Especificidade do produto

Características específicas do produto:

- a) Não derrete a temperatura elevada (podendo 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, que 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) Caráter 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.

5.3. 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 caráter 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 microclima da ilha. Alguma desta vegetação é 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 suas características organoléticas, 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, como foi 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 temperaturas elevadas devem-se ao processo tradicional de fabrico, transmitido ao longo das gerações.

Referência à publicação do caderno de especificações

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