

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei

(2023/C 165/07)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 6b alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

Comunicarea aprobării unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate originare dintr-un stat membru

(Regulamentul (UE) nr. 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

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

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea produsului**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Statul membru căruia îi aparține aria geografică**

Cipru

3. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Departamentul Agriculturii – Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Rurale și Mediului

4. **Descrierea modificării (modificărilor) aprobate**1. *Includerea formei neîmpăturite a brânzei Halloumi (un singur strat) în caietul de sarcini al produsului*

Forma produsului poate fi diferită, după cum urmează: împăturită sau neîmpăturită, rectangulară sau semicilindrică.

Modificarea afectează documentul unic.

2. *Posibilitatea de a utiliza lapte crud pentru a produce Halloumi*

Pasteurizarea laptelui utilizat pentru producerea Halloumi devine opțională.

Modificarea afectează documentul unic.

(¹) JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

3. *Etapa de producție care prevede reîncălzirea până la 40 °C a coagulului care a fost tăiat imediat după covăsirea laptelui devine opțională*

Această modificare face opțională etapa de producție care prevede reîncălzirea, până la 40 °C, a coagulului care a fost tăiat imediat după covăsirea laptelui.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

4. *Posibilitatea de a adăuga mentă și în alte etape ale procesului de producție a brânzei Halloumi*

Posibilitatea de a adăuga mentă în etapa de împăturire, dar și înainte de ambalarea produsului.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

5. *Sărarea uscată pe masa de fabricare a brânzei devine opțională și se introduce posibilitatea sărării exclusiv în saramură de zer înainte de ambalarea produsului*

Etapa de sărare uscată a brânzei Halloumi pe masa de fabricare a brânzei devine opțională, iar produsul poate fi sărat exclusiv în saramură de zer înainte de ambalare.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

6. *Posibilitatea ca produsul să rămână în saramură de zer înainte de ambalare timp de cel puțin 8 ore și până la 3 zile*

Produsul poate rămâne în saramură de zer, înainte de ambalare, timp de mai puțin de 1 zi (dar cel puțin 8 ore) și până la 3 zile.

Documentul unic nu este afectat de această modificare.

7. *Introducerea posibilității ca produsul ambalat să fie încălzit astfel încât temperatura sa internă să depășească 72 °C timp de maximum 3 minute*

În procesul de producție se include posibilitatea ca produsul să fie supus unui tratament termic după ambalare, în care temperatura sa internă depășește 72 °C timp de maximum 3 minute.

Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

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

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Statul membru sau țara terță**

Cipru

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

- 3.1. *Tipul de produs (a se vedea anexa XI)*

Clasa 1.3. Brânzeturi

- 3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Halloumi” va fi utilizată în întregul text, reprezentând denumirile indicate mai sus, și anume „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”. Există două tipuri de Halloumi – proaspătă și maturată. Halloumi proaspătă este fabricată din lapte covăsit cu cheag. Ea este preparată și apoi i se dă forma sa caracteristică. Este o brânză cu pastă semitare și elastică, împăturită sau neîmpăturită (într-o formă rectangulară sau semicilindrică), de culoare albă până la alb-gălbui, consistentă și ușor de tăiat în felii, cu un miros și o savoare caracteristice. Halloumi proaspătă are un miros puternic de lapte/zer, aromă și gust de mentă, precum și un miros înțepător și un gust picant și sărat. Are un nivel maxim de

umiditate de 52 %, un conținut minim de grăsime de 43 % (în materie uscată) și un conținut maxim de sare de 3 %. Halloumi maturată este fabricată din coagul produs prin covăsirea laptelui cu cheag. Este preparată, împăturită pentru a-i da forma caracteristică și lăsată la maturat în saramură de zer timp de cel puțin 40 de zile. Este o brânză cu pastă semitare până la tare și mai puțin elastică, împăturită sau neîmpăturită (într-o formă rectangulară sau semicilindrică), de culoare alb-gălbuie, consistentă și ușor de tăiat în felii, cu un miros și o savoare caracteristice. Halloumi maturată are un miros puternic de lapte/zer, aromă și gust de mentă, precum și un miros înțepător și un gust picant și sărat; este ușor amară și foarte sărată. Are un nivel maxim de umiditate de 37 %, un conținut minim de grăsime de 40 % (în materie uscată), un conținut maxim de sare de 6 %, iar aciditatea este de 1,2 % (exprimată în acid lactic în stare uscată).

Greutatea brânzei Halloumi variază între 150 și 1 200 de grame.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Normele aplicabile laptelui utilizat pentru fabricarea Halloumi, fără a aduce atingere dispozițiilor Regulamentului (UE) nr. 664/2014, sunt următoarele:

Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și din alte rase, inclusiv de la încrucișările lor, care pasc întregul an, cu excepția perioadelor în care condițiile climatice nu o permit. Toate furajele groșiere din alimentația ovinelor și caprinelor sunt produse local (nutrețuri verzi, fân, furaje însilozate, paie și păscut pe miriște). În ceea ce privește suplimentele furajere, pot fi utilizate cerealele, inclusiv orzul și porumbul, hrana proteică, cum ar fi făina de soia decorticată, produsele și subprodusele mai multor materii prime, cum ar fi tărațele de grâu, precum și substanțe anorganice, vitamine și oligoelemente.

Laptele de vacă provine de la vaci crescute în hale și hrănite cu nutreț, fân, furaje însilozate și paie care sunt produse în Cipru, în special din plante furajere native, și cu suplimente furajere. Mai precis, alimentația vacilor constă în furaje groșiere (nutrețuri verzi, fân, furaje însilozate, paie) de producție locală. Restul alimentației lor constă în suplimente furajere care conțin în principal orz, porumb, soia și tărațe de grâu, precum și alte tipuri de hrană proteică, cum ar fi făina de soia decorticată, produsele și subprodusele mai multor materii prime, cum ar fi tărațele de grâu, precum și substanțe anorganice, vitamine și oligoelemente.

Lapte (lapte proaspăt de oaie sau de capră sau un amestec din ambele tipuri de lapte cu sau fără adaos de lapte de vacă), cheag (cu excepția celui obținut din stomac de porc), frunze de mentă cipriotă proaspete sau uscate (*Mentha viridis*) și sare. Proporția de lapte de oaie sau de capră sau de amestec din aceste două tipuri de lapte trebuie să fie întotdeauna mai mare decât cea de lapte de vacă. Cu alte cuvinte, atunci când laptele de vacă este adăugat laptelui de oaie sau de capră sau amestecului acestora, nu este permisă utilizarea pentru fabricarea brânzei Halloumi a unei cantități de lapte de vacă superioare cantității de lapte de oaie sau de capră sau a amestecului acestora. Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi este lapte integral cipriot. Laptele poate fi crud sau pasteurizat sau poate să fi fost încălzit la o temperatură mai mare de 65 °C. Laptele nu trebuie să fie lapte condensat sau nu trebuie să se adauge lapte praf, lapte condensat, cazeină, coloranți, conservanți sau alți aditivi. Laptele nu trebuie să conțină antibiotice, pesticide sau alte substanțe periculoase.

Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și din alte rase, inclusiv de la încrucișările lor, crescute în aria geografică delimitată.

Laptele de vacă provine de la vaci care au fost introduse treptat în Cipru și care sunt crescute în aria geografică delimitată.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Laptele de oaie, de capră și de vacă care constituie materia primă pentru fabricarea brânzei Halloumi este produs în aria geografică delimitată. De asemenea, brânza Halloumi este produsă în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea și, după caz, tratamentul termic al brânzei „Halloumi” trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată din următoarele motive: (a) Halloumi trebuie ambalată imediat după fabricare pentru a preveni maturarea ulterioară; (b) procesul de producție a brânzei Halloumi (producție-ambalare-orice tratament termic) nu poate fi întrerupt (producție continuă); (c) pentru a asigura trasabilitatea, produsul trebuie să fie ambalat de către producător și să fie etichetat în mod corespunzător; (d) pentru a împiedica orice brânză produsă în afara teritoriului Ciprului să poarte eticheta Halloumi DOP, garantând astfel calitatea și originea și pentru a permite efectuarea controalelor necesare.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

În ceea ce privește compoziția laptelui utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi, atunci când este utilizat un amestec de tipuri de lapte, diferitele tipuri de lapte trebuie să fie menționate pe etichetă în ordinea descrescătoare a procentajului.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Frontierele administrative ale provinciilor Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos și Kyrenia.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori naturali: Ciprul are un climat mediteranean caracterizat prin veri calde și uscate și ierni blânde și umede. În același timp, morfologia solului joacă un rol foarte important deoarece masivii muntoși ai insulei primesc cantități de ploi relativ mari și influențează din punct de vedere hidrologic și al mediului regiunile mai joase ale insulei grație numeroaselor lor cascade și izvoare care le alimentează râurile timp de mai multe luni după finalul ploilor. În plus, în ceea ce privește suprafața sa, Ciprul posedă una dintre floarele cele mai bogate din spațiul mediteranean, datorită structurii sale geologice, condițiilor sale climatice, poziției sale geografice, a mării care îl înconjoară și a configurației topografice (Tsintidis et al., 2002). Există 1 908 specii de plante diferite, dintre care 140 sunt endemice, și anume se găsesc numai în Cipru (Departamentul pentru păduri, 2004). În cele din urmă, rasele locale de animale producătoare de lapte din Cipru includ oaia cu coadă groasă locală, care s-a adaptat bine la climatul arid și la temperaturile ridicate din aria geografică, precum și rasele locale ale caprelor Machaira și Pissouri. Printre altele, atât oaia din insula Chios, cât și capra de Damasc (care au fost introduse în Cipru în anii 1950 și 1930, respectiv) constituie de acum animale de rasă cipriotă, deoarece caracteristicile lor morfologice și de producție s-au modificat în comparație cu cele ale populației de origine, în urma unui lung program național de selecție.

Factori umani: referințele istorice arată că producția de Halloumi în Cipru este cunoscută din timpuri străvechi. Cea mai veche referință scrisă referitoare la Halloumi datează din 1554, aceasta figurând sub numele de „calumi” într-un cod care cuprinde cinci manuscrise privind istoria Ciprului și care este păstrat în biblioteca muzeului municipal Correr din Veneția. Există și alte referințe ulterioare privind Halloumi, în special ale arhimandritului Kyprianos, în 1788.

Importanța brânzei Halloumi în viața localnicilor poate fi ușor observată în artă (poezie, literatură) și în locul pe care îl ocupa la târgurile agricole (Lyssi, 1939). Lista de categorii și de premii în bani, precum și condițiile de participare la acest târg, publicată atât în limba greacă, cât și în limba turcă, enumeră produsele admise să participe la concurs. Pentru „Halloumi”, denumirea turcească este „hellim”. Producătorii turco-ciprioți de Halloumi utilizează ambele denumiri ale produsului nostru tradițional sau doar denumirea „Hellim”. Există numeroase dovezi care atestă că ambele denumiri, „Halloumi” și „Hellim”, se referă la același produs tradițional cipriot, pentru care se utilizează ambele denumiri (ziarul Halkin Sesi 1959 și 1962 și ambalajul produsului pentru export care poartă ambele denumiri).

Legătura strânsă dintre produs și locuitori reiese clar și din faptul că astăzi „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis”, „Halloumis” sunt nume de familie comune în Cipru.

Din timpuri străvechi, Halloumi a reprezentat un element important în alimentația cipriotă (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) și a acoperit nevoile familiilor cipriote de-a lungul întregului an. Halloumi era „faimoasa brânză din Cipru, fabricată într-un mod special”, una dintre gustările cele mai comune în gospodăriile cipriote, esențială pentru fiecare familie din mediul rural (Xioutas, 2001). Pe lângă consumul local, din timpuri străvechi, Halloumi era exportată către diverse țări (Arhimandritul Kyprianos, 1788), inclusiv Egipt, Siria, Grecia, Turcia, Palestina, Franța, Sudan, Regatul Unit, America, Australia și China (Dawe, 1928).

Procesul de producție este unic, în special etapele de preparare a produsului la o temperatură ridicată pentru o perioadă specifică de timp, împăturirea și adăugarea mentei cipriote. Prepararea coagulilor este foarte importantă, având în vedere că, în conformitate cu un studiu relevant, aceasta sporește calitățile organoleptice ale produsului. În special, prepararea coagulilor la o temperatură ridicată produce niveluri ridicate ale anumitor compuși chimici de bază care contribuie la determinarea gustului brânzei Halloumi. Unii dintre acești compuși sunt lactonele, cum ar fi delta-dodecalactona (caracterizată printr-o aromă de fructe) și delta-decalactona (caracterizată printr-o aromă cremoasă), în timp ce alții sunt metil cetone, care se caracterizează printr-o aromă de lapte (P. Papademas, 2000).

Împăturirea tipică a coagurilor, ca parte a procedurii tradiționale, diferențiază Halloumi de alte brânzeturi. Această practică a fost adoptată deoarece facilita în mod tradițional introducerea brânzeturilor în containerele în care erau păstrate în zer. De asemenea, frunzele de mentă erau plasate între straturile de coagul (în timpul procesului de împăturire) pentru a fi fixate, permițând mentei să confere aroma sa caracteristică produsului final. Utilizarea mentei (*Mentha viridis*) în etapa de împăturire conferă produsului final aroma sa caracteristică datorită prezenței terpenelor pulegone („terpene ale mentei”) și a carvonei (Papademas și Robinson, 1998). Producătorii locali posedă cunoștințele necesare acestui proces de producție.

5.2. Specificitatea produsului

Caracteristicile specifice ale produsului includ:

- (a) proprietatea de a nu curge și de a nu se topi la temperaturi ridicate (poate fi consumată ca atare sau prăjită, la grătar etc.);
- (b) tratamentul termic al coagurilor în zer, la o temperatură mai mare de 90 °C pentru cel puțin 30 de minute, care conferă caracterul unic al procesului său de producție și care contribuie la caracteristicile organoleptice ale produsului;
- (c) împăturirea, care îi conferă forma caracteristică;
- (d) caracteristicile sale organoleptice (gustul și mirosul caracteristice – aceasta are un miros puternic de lapte/zer și un miros înțepător; aceasta are o aromă și un gust de mentă, precum și un gust sărat) datorate în principal laptelui de oaie și de capră, care este influențat de alimentația animalelor, mentei, care este adăugată în timpul procesului de producție, și compușilor volatili care se formează în timpul tratamentului termic al coagurilor în zer și
- (e) caracterul său tradițional, deoarece produsul era fabricat din timpuri străvechi în Cipru, după o metodă tradițională transmisă din generație în generație și care constituie astăzi know-how-ul local al producătorilor săi.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Legătura dintre Halloumi și caracteristicile ariei geografice constă în specificitatea climatului mediteraneean al insulei. Vegetația locală cu care se hrănesc animalele producătoare de lapte variază de la stadiul de pășune verde până la cel al plantelor furajere semiuscate și apoi uscate, urmând etapele caracteristice ale microclimatului local. Dintre plantele endemice din Cipru, un număr redus este consumat de animalele producătoare de lapte. Vegetația locală din Cipru, consumată de animale în stare proaspătă sau uscată, influențează în mod determinant calitatea laptelui și, prin urmare, caracteristicile specifice ale brânzei Halloumi (Papademas, 2000). Prezența bacilului *Lactobacillus cypricasei* (lactobacil provenind din brânza cipriotă), care nu a fost izolat decât în brânza Halloumi cipriotă, dovedește legătura dintre microflora insulei și produs (Lawson et al., 2001). În plus, adaosul de mentă cipriotă sporește și mai mult aroma și gustul caracteristice ale produsului. În cele din urmă, caracteristicile organoleptice ale produsului, în special gustul și mirosul său, sunt, de asemenea, influențate de tipul de lapte utilizat, datorită prezenței în laptele de oaie și de capră a anumitor acizi grași cu o greutate moleculară redusă, și de substanțele volatile create în cursul procesului de fabricație.

În ceea ce privește legătura dintre factorii umani și produs, Halloumi este considerată ca fiind tradițională pentru Cipru deoarece, astfel cum a fost descris la punctul 5.1, aceasta ocupă de foarte mult timp un loc foarte important în viața și alimentația locuitorilor, atât a greco-ciprioților, cât și a turco-ciprioților, iar procesul său de producție este transmis din generație în generație. În plus, atât forma sa împăturită caracteristică, cât și proprietatea sa de a nu se topi la temperatură ridicată se datorează modului tradițional de producție transmis din generație în generație.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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