

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2023/C 290/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias”

Nr. UE: PGI-CY-02872

Prezentat la 21.10.2022

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

„Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias”

2. Statul membru sau țara terță

Cipru

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

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

„Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” este o brânză albă cu pastă moale până la semitare, fabricată din lapte de capră proaspăt tratat termic, cheag (cu excepția cheagului obținut din stomac de porc) și sare.

„Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” este maturată în zer sărat timp de cel puțin patruzeci (40) de zile de la data fabricației, înainte de a fi gata pentru consum. „Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” se introduce pe piață în ambalaje transparente, fiecare ambalaj conținând mai multe bucăți acoperite de zer sărat. Bucățile au o formă neregulată, cântărind fiecare între 20 și 80 g.

Caracteristici chimice

Conținut de grăsimi în substanța uscată: cel puțin 43 %

Umiditate: cel mult 56 %

Sare: cel mult 4,5 %

Caracteristici organoleptice

„Χαλιτζια Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” are o textură moale până la semitare și destul de sfărâmicioasă, cu găuri caracteristice de diferite dimensiuni și forme. Are un gust acidulat, proaspăt, cu un miros de lămâie și ușor sărat.

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

—

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Toate etapele de producție, de la livrarea laptelui până la maturarea brânzei, se desfășoară în aria geografică delimitată.

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

„Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” este ambalată în ambalaje transparente, cu mai multe bucăți în fiecare ambalaj.

Pentru ca „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” să își păstreze forma neregulată și textura sfărâncioasă, produsul trebuie ambalat în aria delimitată, deoarece transportul și ambalarea în afara ariei ar putea crește riscul de modificare a acestor caracteristici specifice. Ambalarea în aria delimitată asigură, de asemenea, o mai bună trasabilitate.

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

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică delimitată este demarcată de limitele administrative ale comunităților Kato Pyrgos Tillirias, Pigenia, Pachyammos, Pano Pyrgos Tillirias și Mosfilii. Aceste comunități sunt situate în Tilliria, Cipru.

5. Legătura cu aria geografică

Motivele pentru care se solicită înregistrarea denumirii de origine IGP „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” sunt caracteristicile fizice și organoleptice ale produsului, care sunt, în principal, rezultatul procesului de producție și al expertizei dezvoltate de producătorii din aria delimitată. Datorită acestor caracteristici specifice, în special datorită formei sale, produsul are o reputație strâns legată de aria de producție delimitată.

„Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” seamănă cu niște pietre mari și albe de pe malul mării, având o formă caracteristică, culoarea albă și găuri neregulate în interior care le conferă un aspect rugos, asemeni unor pietre șlefuite de valurile mării. Aceste caracteristici specifice au dat produsului denumirea sa și se folosește un substantiv la plural, deoarece, atunci când sunt ambalate împreună, bucățile de brânză se aseamănă și mai mult cu niște pietre de pe malul mării.

Împreună, tehnicile enumerate mai jos ajută la determinarea caracteristicilor fizice și organoleptice ale produsului „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” descrise mai sus, și anume culoarea albă și forma de pietre cu găuri neregulate, precum și textura moale până la semitare.

- (a) Utilizarea exclusivă a laptelui de capră, ceea ce face ca brânza să fie mai albă decât alte brânzeturi care conțin diferite tipuri de lapte într-o proporție mai mare.
- (b) Tăierea coagulului în bucăți rotunde și apoi în bucăți mai mici, așezate în recipiente puțin adânci și lăsate să se odihnească în zer sărat timp de 48 de ore. Bucățile de coagul sunt introduse în recipiente în așa fel încât să nu fie comprimate, ceea ce le-ar modifica forma. Întregul proces este important deoarece bucățile de coagul absorb zerul sărat și se umflă, produsul „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” dobândind astfel forma sa asemănătoare unei pietre.
- (c) Transferarea coagulului într-un „talar” (tip de coș), agitând cu grijă și presând ușor, duce la formarea mecanică a găurilor în interiorul coagulului și, prin extensie, în produsul final.
- (d) Maturarea în zer sărat, perioadă în care au loc procese microbiologice care contribuie la crearea formei neregulate și rotunjite a produsului și a suprafeței rugoase, amintind de pietre șlefuite de valurile mării.
- (e) Procesul natural de proteoliză, care este important pentru maturarea bucăților de brânză albă în zer sărat și care le conferă o textură moale până la semitare.

Caracteristicile „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias”, asemănarea produsului cu pietrele de pe malul mării și legătura cu aria geografică delimitată au fost descrise, de asemenea, în cercetările științifice recente care afirmă că „Halitzia este o brânză albă tradițională în saramură fabricată în cantități mici în ferme din peninsula îndepărtată Tilliria din nord-vestul Ciprului” și „Numele brânzei derivă din forma sa și amintește de o piatră albă de mici dimensiuni” [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].

Arta de a fabrica produsul „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” a fost cel mai probabil transmisă locuitorilor din zonă de către cuceritori spre sfârșitul secolului XVI. Cu toate că producția de „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” a fost limitată în principal la aria delimitată, în ultimii ani produsul a devenit popular pe întreg teritoriul insulei.

Expertiza privind producția de „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” a fost transmisă de la o generație la alta, iar producția continuă până în prezent în mici întreprinderi familiale sau în gospodăriile locuitorilor din Tilliria. „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” s-a bucurat recent de o atenție deosebită în presă și în mediul online. Denumirea „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” apare, de asemenea, în dicționarele dialectului cipriot și în publicațiile de promovare a bucătăriei cipriote, cum ar fi Harta gastronomică a Ciprului. Datele bibliografice indică faptul că produsul a fost fabricat în mod tradițional dintr-un amestec de lapte de capră și de oaie, dar, în ultimii ani și în special în zona Tilliria, s-a generalizat practica utilizării exclusive a laptelui de capră.

Începând din 2016, Festivalul smochinelor și a brânzei a devenit o tradiție în zona Tilliria, în timp ce, la concursul Cyprus Eating Awards 2020, „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” a fost declarată produsul cipriot al anului. În plus, „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” s-a numărat printre produsele care au primit etichetele de calitate „Taste Cyprus Delightful Journeys” și „Cyprus breakfast” și figurează, de asemenea, în meniurile restaurantelor cipriote.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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