

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo v sektorju kmetijskih proizvodov in živil iz člena 6b(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014

(2022/C 407/06)

To sporočilo je objavljeno v skladu s členom 6b(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Obvestilo o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo iz države članice Unije

(Uredba (EU) št. 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

EU št.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime proizvoda

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

2. Država članica, ki ji pripada geografsko območje

Ciper

3. Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo

Oddelek za kmetijstvo – ministrstvo za kmetijstvo, razvoj podeželja in okolje

4. Opis odobrenih sprememb

V skladu z enotnim dokumentom in specifikacijo proizvoda ter znanstvenimi podatki, ki ju podpirajo, odobrene spremembe ne vplivajo niti na fizikalne, kemijske in/ali organoleptične lastnosti proizvoda niti na njegovo povezavo z geografskim območjem. To dokazuje tudi dejstvo, da so značilnosti proizvoda, opisane v enotnem dokumentu in specifikaciji proizvoda ter pripisane zlasti značilnostim kozjega in ovčjega mleka, povezane z vrsto mleka, tj. kozjim in ovčjim mlekom, ter se nanašajo nanjo, vendar niso povezane z mlekom določenih pasem ter se ne nanašajo nanj. Poleg tega nekatere značilnosti kozjega in ovčjega mleka, ki vplivajo na značilnosti sira „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“, kot je opisano v enotnem dokumentu in specifikaciji proizvoda, izhajajo iz svežega ali suhega lokalnega rastlinstva, s katerim se živali hranijo. Kljub temu nič v specifikaciji proizvoda ali enotnem dokumentu ali kakršnih koli znanstvenih podatkih značilnosti sira „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ ne povezuje z določeno vrsto krme in/ali

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 179, 19.6.2014, s. 17.

odstotkom določene krme in/ali določeno kombinacijo pasme (ovce ali koze) skupaj z določeno vrsto in odstotkom krme. Zato kakršne koli izključitve pasem in omejitve odstotka krme, razen tistih iz zakonodaje (Uredba (EU) št. 664/2014), v praksi otežujejo uporabo ZOP „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ in nimajo prav nobenega pozitivnega učinka na kakovost proizvoda in/ali krepitev povezave z opredeljenim območjem.

Poleg tega je treba izpostaviti, da odobrene spremembe tudi poenostavijo postopek preverjanja skladnosti s specifikacijo proizvoda za ZOP „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“, ker omogočajo boljšo sledljivost.

V enotnem dokumentu se v točki 3.3 „Krma in surovine“ drugi odstavek pod naslovom „Surovine“, ki se nanaša na pasme rejnih živali, katerih mleko se uporablja za proizvodnjo sira „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“, spremeni, kot sledi:

„Ovčje in kozje mleko je mleko lokalnih in drugih pasem, vključno z njihovimi križanci, ki so vzrejene na opredeljenem geografskem območju.“

Hkrati se v enotnem dokumentu v točki 3.3 „Krma in surovine“ drugi odstavek pod naslovom „Krma“ spremeni, kot sledi:

„Ovčje in kozje mleko je mleko lokalnih in drugih pasem, vključno z njihovimi križanci, ki se pasejo vse leto, če to omogočajo vremenske razmere. Vsa voluminozna krma v prehrani ovc in koz se proizvaja lokalno (zelena krma, seno, silaža, slama/strnišče in divje rastline). Kar zadeva krmne dodatke, se lahko uporabljajo žitarice, vključno z ječmenom in koruzo, beljakovinska krma, kot je moka iz oluščene oz. delno oluščene soje, proizvodi in stranski proizvodi iz različnih surovin, kot so pšenični otrobi, ter anorganske snovi, vitamini in mikrohranila.“

Zaradi povečanega povpraševanja po mleku so kmetje začeli iskati nove, produktivnejše pasme, ki dajejo bolj kakovostno mleko. To v bistvu otežuje postopek kontrolnega pregleda in sledljivosti mleka za proizvodnjo sira „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“. Poleg tega glede krmnih dodatkov obstaja večja verjetnost, da vsebujejo druge žitarice in beljakovinsko krmo, zaradi česar je določitev konkretnega odstotka za ječmen in otrobe omejujoč dejavnik, ki bistveno ovira postopek kontrolnega pregleda.

Zato bodo za poenostavitev in olajšanje kontrolnih pregledov ter zagotavljanje popolne skladnosti s specifikacijo proizvoda uporabljene odobrene spremembe.

Opis proizvoda

Ime „Halloumi“ bo uporabljeno v celotnem besedilu in bo pomenilo zgoraj navedeni imeni, tj.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“

Obstajata dve vrsti sira Halloumi, in sicer sveži in zorjeni Halloumi.

Sveži sir Halloumi se proizvaja iz skute, pridobljene s sirjenjem mleka s sirilom. Sir se skuha in oblikuje v značilno obliko. Je poltrd in prožen ter zložen v (pravokotno ali polkrožno) obliko, bele do rahlo rumenkaste barve, ima kompaktno strukturo, se zlahka reže ter je značilnega vonja in okusa. Ima močan vonj po mleku/sirotki ter aromo in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten in slan okus. Najvišja vsebnost vlage je 46 %, najnižja vsebnost maščob je 43 % (v suhi snovi), najvišja vsebnost soli pa 3 %.

Zorjeni sir Halloumi se proizvaja iz skute, pridobljene s sirjenjem mleka s sirilom. Sir se skuha in oblikuje v značilno obliko, nato pa se vsaj 40 dni pusti zoreti v slani sirotki. Ta sir je poltrd do trd, manj prožen ter zložen v (pravokotno ali polkrožno) obliko, bele do rumenkaste barve, ima kompaktno strukturo, se zlahka reže ter je značilnega vonja in okusa. Ima močan vonj po mleku/sirotki ter aromo in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten in slan okus, je rahlo grenak in zelo slan. Najvišja vsebnost vlage je 37 %, najnižja vsebnost maščob 40 % (v suhi snovi), najvišja vsebnost soli 6 %, kislost pa 1,2 % (izražena kot mlečna kislina v suhi snovi).

Siri Halloumi tehtajo od 150 g do 350 g.

ENOTNI DOKUMENT

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

EU št.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ZOP (X) ZGO ()

1. Ime [ZOP ali ZGO]

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

2. Država članica ali tretja država

Ciper

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.3 Siri

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Ime „Halloumi“ bo uporabljeno v celotnem besedilu in bo pomenilo zgoraj navedeni imeni, tj.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“

Obstajata dve vrsti sira Halloumi, in sicer sveži in zorjeni Halloumi.

Sveži sir Halloumi se proizvaja iz skute, pridobljene s sirjenjem mleka s sirilom. Sir se skuha in oblikuje v značilno obliko. Je poltrd in prožen ter zložen v (pravokotno ali polkrožno) obliko, bele do rahlo rumenkaste barve, ima kompaktno strukturo, se zlahka reže ter je značilnega vonja in okusa. Ima močan vonj po mleku/sirotki ter aromo in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten in slan okus. Najvišja vsebnost vlage je 46 %, najnižja vsebnost maščob je 43 % (v suhi snovi), najvišja vsebnost soli pa 3 %.

Zorjeni sir Halloumi se proizvaja iz skute, pridobljene s sirjenjem mleka s sirilom. Sir se skuha in oblikuje v značilno obliko, nato pa se vsaj 40 dni pusti zoreti v slani sirotki. Ta sir je poltrd do trd, manj prožen ter zložen v (pravokotno ali polkrožno) obliko, bele do rumenkaste barve, ima kompaktno strukturo, se zlahka reže ter je značilnega vonja in okusa. Ima močan vonj po mleku/sirotki ter aromo in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten in slan okus, je rahlo grenak in zelo slan. Najvišja vsebnost vlage je 37 %, najnižja vsebnost maščob 40 % (v suhi snovi), najvišja vsebnost soli 6 %, kislost pa 1,2 % (izražena kot mlečna kislina v suhi snovi).

Siri Halloumi tehtajo od 150 g do 350 g.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Za mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira Halloumi, se brez poseganja v določbe Uredbe (EU) št. 664/2014 uporablja naslednje:

Ovčje in kozje mleko je mleko lokalnih in drugih pasem, vključno z njihovimi križanci, ki se pasejo vse leto, če to omogočajo vremenske razmere. Vsa voluminozna krma v prehrani ovc in koz se proizvaja lokalno (zelena krma, seno, silaža, slama/strnišče in divje rastline). Kar zadeva krmne dodatke, se lahko uporabljajo žitarice, vključno z ječmenom in koruzo, beljakovinska krma, kot je moka iz oluščene oz. delno oluščene soje, proizvodi in stranski proizvodi iz različnih surovin, kot so pšenični otrobi, ter anorganske snovi, vitamini in mikrohranila.

Kravje mleko je mleko črno-belih krav, ki bivajo v hlevih in se hranijo z zeleno krmo, senom, silažo in slamo, ki se pridelujejo na Cipru večinoma iz avtohtonih krmnih rastlin, ter krmnimi dodatki. Natančneje, prehrano krav sestavlja lokalno pridelana krma (35–40 %) (zeleno krmne rastline, seno, silaža in slama/strnišče). Preostalih 60–65 % njihove prehrane sestavljajo krmni dodatki, ki večinoma vsebujejo ječmen, koruzo, sojo in otrobe. Pri krmnih dodatkih se 20 % ječmena in otrobov prideluje lokalno, soja in koruza pa se uvažata.

Mleko (sveže ovčje ali kozje mleko ali mešanica obeh z dodatkom kravjega mleka ali brez njega), sirilo (vendar ne prašičje sirilo), sveži ali posušeni listi ciprske mete (*Mentha viridis*) in sol. Delež ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice obeh mora biti vedno večji od deleža kravjega mleka. Z drugimi besedami, ko se poleg ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice obeh uporabi kravje mleko, delež kravjega mleka v siru Halloumi ne sme biti večji od deleža ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice obeh. Mleko, ki se uporablja za pripravo sira Halloumi, je ciprsko polnomastno mleko. Biti mora pasterizirano ali segreto na temperaturo nad 65 °C. Ne sme biti kondenzirano ali vsebovati ničesar od naslednjega: mleka v prahu, kondenziranega mleka, soli kazeina, barvil, konzervansov ali drugih aditivov. Ne sme vsebovati antibiotikov, pesticidov ali drugih škodljivih snovi.

Ovčje in kozje mleko je mleko lokalnih in drugih pasem, vključno z njihovimi križanci, ki so vzrejene na opredeljenem geografskem območju.

Kravje mleko je mleko črno-belih krav, ki so bile od začetka 20. stoletja postopoma uvedene na Cipru, zdaj pa so zelo dobro prilagojene lokalnim razmeram.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Ovčje, kozje in kravje mleko, ki je surovina za proizvodnjo sira Halloumi, se prideluje na opredeljenem geografskem območju. Tudi sam sir Halloumi se proizvaja na opredeljenem geografskem območju.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Sir Halloumi je treba pakirati na opredeljenem geografskem območju iz naslednjih razlogov: (a) sir Halloumi je treba pakirati takoj, ko se proizvede, da se prepreči nadaljnje zorenje, (b) proizvodni postopek sira Halloumi (proizvodnja in pakiranje) se ne sme prekiniti (neprekinjena proizvodnja), (c) za zagotovitev sledljivosti mora proizvode pakirati proizvajalec in jih ustrezno označiti, (d) s tem se prepreči, da bi se sir, proizveden zunaj ciprskega ozemlja, tržil kot ZOP „Halloumi“, ter se tako zagotovijo kakovost in poreklo proizvoda ter izvajanje potrebnega nadzora.

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Če se za proizvodnjo sira Halloumi uporabi mešanica različnih vrst mleka, je treba te različne vrste navesti na oznaki v padajočem vrstnem redu po odstotkih.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Upravne meje okrožij Nikozija, Limassol, Larnaka, Famagusta, Pafos in Kirenija.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki: Ciper ima sredozemsko podnebje, za katero so značilna vroča in suha poletja ter blage in vlažne zime. Tudi teren na otoku ima zelo pomembno vlogo, saj je v gorah razmeroma veliko dežja, kar vpliva na hidrologijo in okolje nižje ležečih območij, številni potoki pa dobivajo vodo iz izvirov še več mesecev po dežju. Glede na svojo velikost je Ciper zaradi svoje geološke strukture, podnebja, geografskega položaja, okoliškega morja in krajinskih značilnosti ena od držav z najbogatejšim rastlinstvom v Sredozemlju (Tsintidis idr., 2002). Na otoku raste 1 908 različnih vrst rastlin, od katerih je 140 endemičnih, tj. najdemo jih samo na Cipru (Urad za gozdove, 2004). Lokalne pasme živali molznic na Cipru so debelorepe ovce, ki so dobro prilagojene suhemu podnebju in visokim temperaturam na tem območju, ter koze lokalnih pasem macharia in pissouri. Ovce pasme chios in koze pasme damascus (vnesene v petdesetih oz. tridesetih letih 20. stoletja) so prav tako lokalni tipi pasem, saj so se njihove morfološke in proizvodne značilnosti po dolgotrajnem nacionalnem rejnem programu razvile drugače od značilnosti populacije izvora.

Človeški dejavniki: zgodovinske reference kažejo na to, da je bila proizvodnja sira Halloumi na Cipru znana že od davnih časov. Sir Halloumi se omenja kot „calumi“ v zbirki petih rokopisov o zgodovini Cipra, ki se hrani v knjižnici muzeja Correr v Benetkah. Ta navedba iz leta 1554 je najstarejša doslej najdena pisna referenca o siru Halloumi. Obstajajo tudi poznejše reference o siru Halloumi, med drugim reference Archimandrita Kyprianosa iz leta 1788.

Pomen sira Halloumi v življenju lokalnega prebivalstva jasno dokazujeta umetnost (poezija, literatura) in njegovo mesto na kmetijskih sejmih (Lyssi, 1939). Seznam razredov proizvodov in denarnih nagrad ter pogojev za udeležbo na kmetijskem sejmu v kraju Lyssi, ki je bil objavljen v grščini in turščini, zajema proizvode, ki jih je dovoljeno prijaviti na tekmovanje. Turško ime za sir Halloumi je „Hellim“. Turško-ciprski proizvajalci sira Halloumi za naše tradicionalne proizvode uporabljajo obe imeni ali samo ime „Hellim“. Obstajajo številni dokazi, da se imeni „Halloumi“ in „Hellim“ nanašata na isti tradicionalni ciprski proizvod, za katerega se uporabljata obe imeni (časopis Halkin Sesi, 1959 in 1962, ter navedba obeh imen na pakiranju proizvodov za izvoz).

Tesna povezava med proizvodom in prebivalci otoka se jasno kaže tudi v dejstvu, da so „Halloumas“, „Hallouma“, „Halloumakis“ in „Halloumis“ pogosti ciprski priimki.

Sir Halloumi je že od davnih časov pomemben element v prehrani Ciprčanov (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) in vse leto zadovoljuje prehranske potrebe ciprskih družin. Sir Halloumi je „slaven ciprski sir, proizveden na poseben način“, ena od najpogostejših jedi s kruhom v vsakem ciprskem gospodinjstvu, bistvena za vsako podeželsko družino (Xioutas, 2001). Sira Halloumi ne uživa samo lokalno prebivalstvo, ampak se od davnih časov tudi izvažata v različne države (Archimandrite Kyprianos, 1788), vključno z Egiptom, Sirijo, Grčijo, Turčijo, Palestino, Francijo, Sudanom, Združenim kraljestvom, Ameriko, Avstralijo in Kitajsko (Dawe, 1928).

Proizvodni postopek je edinstven, zlasti faze kuhanja proizvoda na visoki temperaturi za določen čas, zlaganja in dodajanja ciprske mete. Kuhanje skute je zelo pomembno, saj se po podatkih iz zadevne študije s tem izboljšajo organoleptične kakovosti proizvoda. Natančneje, s kuhanjem skute na visoki temperaturi se proizvaja velika količina nekaterih osnovnih kemičnih spojin, ki vplivajo na okus sira Halloumi. Nekatere od teh spojin so laktoni, kot je delta-dodekalakton (za katerega je značilen sadni okus) in delta-dekalakton (za katerega je značilen kremast okus), nekatere pa so metil ketoni, za katere je značilen okus, podoben mleku (P. Papademas, 2000).

Zaradi značilnega zlaganja skute v okviru tradicionalnega postopka se sir Halloumi razlikuje od vseh drugih sirov. Sir Halloumi se je tradicionalno začel zlagati v oblike zato, da ga je bilo lažje spraviti v posode s sirotko. Poleg tega se med plasti skute položijo listi mete (med postopkom zlaganja), tako da obstanejo na mestu in dajo končnemu proizvodu značilno aromo. Uporaba mete (*Mentha viridis*) v fazi zlaganja da končnemu proizvodu njegovo značilno aromo zaradi prisotnosti snovi terpenes pulegon („metinega terpena“) in karvon (Papademas in Robinson, 1998). Pri proizvodnem postopku pride do izraza znanje lokalnih proizvajalcev.

Posebnosti proizvoda

Posebne značilnosti proizvoda so naslednje:

- (a) sir se ne razleze ali stopi na visokih temperaturah (lahko se uživa ne samo kot tak, ampak tudi ocvrt ali pečen na žaru itd.);
- (b) toplotna obdelava skute v sirotki pri temperaturi nad 90 °C vsaj 30 minut je edinstvena posebnost proizvodnega postopka in prispeva k posebnim organoleptičnim lastnostim proizvoda;
- (c) zlaganje, zaradi katerega ima proizvod značilno obliko;
- (d) organoleptične lastnosti (značilen vonj in okus; močan vonj po mleku/sirotki ter aroma in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten, slan okus) zlasti zaradi ovčjega in kozjega mleka, na katero vpliva prehrana živali, mete, ki se doda med proizvodnim postopkom, ter hlapnih spojin, ki se tvorijo med toplotno obdelavo skute v sirotki, in

- (e) tradicionalni značaj sira, ki temelji na dejstvu, da se proizvaja na Cipru že od davnih časov v skladu s tradicionalno metodo, ki se prenaša iz roda v rod in pri kateri pride do izraza znanje lokalnih proizvajalcev.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Povezava med sirom Halloumi in geografskim okoljem leži v specifičnosti sredozemskega podnebja na otoku. Lokalno rastlinstvo, ki ga uživajo živali molznice, se spreminja iz zelene krme v polsuho in nazadnje suho krmo v skladu z značilnimi fazami lokalnega mikropodnebja. Nekatere od teh rastlin so endemične. To lokalno ciprsko rastlinstvo, ki ga živali uživajo sveže ali suho, pomembno vpliva na kakovost mleka in posledično tudi na posebne značilnosti sira (Papademas, 2000). Prisotnost bacila *Lactobacillus cypricasei* (laktobacil iz ciprskega sira), ki je bil izoliran samo iz ciprskega sira Halloumi, priča o povezavi med mikrofloro na otoku in proizvodom (Lawson idr., 2001). Poleg tega dodatek ciprske mete nadalje prispeva k značilnemu okusu proizvoda. Drugi dejavniki, ki vplivajo na organoleptične lastnosti proizvoda, zlasti njegov okus in vonj, so vrsta uporabljenega mleka, saj ovčje in kozje mleko vsebuje posebne maščobne kisline z nizko molsko maso, in hlapne spojine, ki se tvorijo med proizvodnim postopkom.

V zvezi s povezavo med človeškimi dejavniki in proizvodom se sir Halloumi šteje za tradicionalni proizvod Cipra, saj ima, kot je opisano v točki 5.1, že od davnih časov zelo pomembno vlogo v življenju in prehrani prebivalcev otoka, tako grških kot turških Ciprčanov, znanje o proizvodnem postopku pa se prenaša iz roda v rod. Njegova značilna oblika in posebna lastnost, da se ne topi na visokih temperaturah, sta rezultat tradicionalnega proizvodnega postopka, ki se prenaša med rodovi.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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