

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning i sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014

(2023/C 165/07)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 6b.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller en skyddad geografisk beteckning med ursprung i en medlemsstat

(Förordning (EU) nr 1151/2012)

"Χαλλούμι / Halloumi / Hellim"

EU-nr: PDO-CY-01243-AM03 – 14 mars 2023

SUB (X) SGB ()

1. Produktens namn

"Χαλλούμι / Halloumi / Hellim"

2. Medlemsstat till vilken det geografiska området hör

Cypern

3. Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen

Jordbruksavdelningen – ministeriet för jordbruk, landsbygdsutveckling och miljö

4. Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**1. Inkludering av ovikt (ett lager) Halloumi i produktspecifikationen**

Produktens form kan vara olika, enligt följande: vikt eller ovikt, formen av en rektangel eller halvcirkel.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. Möjlighet att använda obehandlad mjölk för att framställa Halloumi

Pastörisering av den mjölk som används för att framställa Halloumi blir frivillig.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

3. *Det produktionsstadium som möjliggör återuppvärmning, upp till 40 °C, för den ostmassa som har skurits omedelbart efter mjölkens ystning blir frivilligt*

Denna ändring gör det produktionsstadium som möjliggör återuppvärmning, upp till 40 °C, för den ostmassa som har skurits omedelbart efter mjölkens ystning frivilligt.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Möjlighet att tillsätta mynta även i andra stadier i produktionsprocessen för Halloumi*

Möjlighet att tillsätta mynta i vikiningsstadiet men också innan produkten förpackas.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

5. *Torr saltning på ystningsbordet görs frivillig och möjligheten att enbart salta i saltad vassla innan produkten förpackas införs*

Det stadium som innefattar torr saltning av Halloumi på ystningsbordet görs frivilligt och möjligheten att enbart salta produkten i saltad vassla innan den förpackas införs.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Möjlighet för produkten att ligga kvar i saltad vassla innan den förpackas i minst 8 timmar och högst 3 dygn*

Produkten kan ligga kvar i saltad vassla innan den förpackas i mindre än 1 dygn (dock minst 8 timmar) och högst 3 dygn.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Införande av möjlighet för den förpackade produkten att värmas upp så att dess kärntemperatur överstiger 72 °C i högst 3 minuter*

Möjligheten för produkten att genomgå värmebehandling efter att den har förpackats, varvid dess kärntemperatur överstiger 72 °C i högst 3 minuter, inkluderas i produktionsprocessen.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU-nr: PDO-CY-01243-AM03 – 14 mars 2023

SUB (X) SGB ()

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Cypern

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp [se bilaga XI]*

Klass 1.3 Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Namnet ”Halloumi” kommer att användas i hela texten och står för de namn som anges ovan, dvs. ”Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”. Det finns två typer av Halloumi – färsk och lagrad. Färsk Halloumi tillverkas av ostmassa framställd genom ystning av mjölk med löpe. Den upphettas och formas till sin karakteristiska form. Den är halvhård och elastisk, vikt eller ovikt (till formen av en rektangel eller halvcirkel) och vit till ljus gulaktig. Texturen är tät och osten är lätt att skiva och har karakteristisk doft och smak. Den doftar kraftigt av mjölk/vassla och har arom och smak av mynta, doft av stallbacke och skarp, salt smak. Fukthalten är högst 52 %, fetthalten minst 43 % (av torrvikten) och salthalten högst 3 %. Lagrad Halloumi tillverkas av ostmassa framställd genom ystning av mjölk med

löpe. Den upphettas och formas till sin karakteristiska form och får mogna i saltad vassla i minst 40 dagar. Den är halvård till hård, mindre elastisk, vikt eller ovikt (till formen av en rektangel eller halvcirkel) och vit till gulaktig. Texturen är tät och osten är lätt att skiva och har karakteristisk doft och smak. Den doftar kraftigt av mjölk/vassla och har arom och smak av mynta, doft av stallbacke och skarp, salt smak. Den är något bitter och mycket salt. Fukthalten är högst 37 %, fetthalten minst 40 % (av torrvikten), salthalten högst 6 % och surhetsgraden 1,2 % (uttryckt som andelen mjölksyra av torrvikten).

Halloumi-ostar väger mellan 150 och 1 200 gram.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

För den mjölk som används för att framställa Halloumi gäller följande, utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i förordning (EU) nr 664/2014:

Får- och getmjölken kommer från lokala raser och andra raser, inklusive korsningar med dem, som betar året runt om väderförhållandena tillåter det. Allt grovfoder som ges till fåren och getterna är lokalt producerat (grönfoder, hö, ensilage, halm/stubb och bete bestående av vilda växter). Fodertillskott i form av spannmål inklusive korn och majs, proteinfoder som mjöl från spritade och delvis skalade sojaböner, produkter och biprodukter av olika råvaror som vetekli samt oorganiska ämnen, vitaminer och mikronäringsämnen får användas.

Komjölken kommer från kor som hålls i stall och utfodras med grovfoder, hö, ensilage och halm som produceras på Cypern, främst av inhemska foderväxter, samt fodertillskott. Korna utfodras närmare bestämt med lokalt producerat foder (grönfoderväxter, hö, ensilage och halm/stubb). Återstoden av deras foder består av fodertillskott som innehåller främst korn och majs, proteinfoder som mjöl från spritade och delvis skalade sojaböner, produkter och biprodukter av olika råvaror som vetekli samt oorganiska ämnen, vitaminer och mikronäringsämnen.

Mjölk (färska får- eller getmjölk eller en blandning av dessa, med eller utan tillsats av komjolk), löpe (dock inte grislöpe), färska eller torkade cypriotiska myntablåd (*Mentha viridis*) och salt. Andelen får- eller getmjölk eller blandning därav ska alltid överstiga andelen komjolk. När komjolk används i Halloumi vid sidan av får- eller getmjölk eller blandning därav får alltså andelen komjolk inte vara större än andelen får- eller getmjölk eller blandning därav. Vid tillverkning av Halloumi används cypriotisk helmjölk. Mjölken kan vara obehandlad eller pastöriserad eller ha upphettats till över 65 °C. Mjölken får inte vara kondenserad och får inte innehålla mjölkpulver, kondenserad mjölk, kaseinsalter, färgämnen, konserveringsmedel eller andra tillsatser. Mjölken får inte innehålla antibiotika, bekämpningsmedel eller andra skadliga ämnen.

Får- och getmjölken kommer från lokala raser och andra raser, inklusive korsningar med dem, som föds upp inom det avgränsade geografiska området.

Komjölken kommer från kor som gradvis har införts på Cypern och som föds upp inom det avgränsade geografiska området.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Den får-, get- och komjolk som utgör råvaran för framställningen av "Halloumi" produceras i det avgränsade geografiska området. Själva Halloumi-osten framställs också i det avgränsade geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Förpackningen och, i förekommande fall, värmebehandlingen av "Halloumi" måste ske inom det definierade geografiska området av följande skäl: a) Halloumi ska förpackas omedelbart efter framställningen för att förhindra ytterligare mognad. b) Produktionsprocessen för Halloumi (framställning, förpackning och eventuell värmebehandling) får inte avbrytas (kontinuerlig produktion). c) För att garantera spårbarhet ska produkten förpackas av tillverkaren och märkas på föreskrivet sätt. d) För att förhindra att ost som tillverkas utanför Cyperns territorium saluförs med den skyddade ursprungsbetegningen Halloumi, så att produktens kvalitet och ursprung kan garanteras och de erforderliga kontrollerna genomförs.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Om en blandning av mjölksorter används vid framställningen av "Halloumi" ska de olika sorterna anges på etiketten, i fallande ordning efter procentuell andel.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

De administrativa gränserna för distrikten Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Pafos och Kyrenia.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Det geografiska områdets särskilda egenskaper

Naturliga faktorer: Cypern har Medelhavsklimat som kännetecknas av varma, torra somrar och milda, fuktiga vintrar. Öns terräng spelar också en mycket viktig roll: Bergen får relativt mycket nederbörd och påverkar hydrologi och miljö i de lägre områdena, eftersom de många vattendragen fylls med vatten från källor i flera månader efter det att regnet har upphört. I förhållande till arealen har Cypern en av de rikaste flororna i Medelhavsområdet på grund av den geologiska strukturen, klimatet, det geografiska läget, det omgivande havet och landets konturer (Tsintidis et al., 2002). Det finns 1 908 olika växtarter, varav 140 är endemiska, dvs. bara finns på Cypern (skogsdepartementet, 2004). Slutligen inkluderar de lokala mjölkdjursraserna på Cypern det lokala fettsvansfåret, som är väl anpassat till det torra klimatet och de höga temperaturerna i området, samt de lokala Machaira- och Pissourigetterna. Kiosfåret och Damaskusgeten (som introducerades på 1950- respektive 1930-talet) är också lokala rastyper, vars morfologiska och produktiva egenskaper skilt sig från dem hos ursprungsbesättningarna efter ett mångårigt nationellt avelsprogram.

Mänskliga faktorer: Historiska referenser visar att tillverkningen av Halloumi på Cypern varit känd sedan urminnes tider. Halloumi omnämns som "calumi" i en kodex med fem handskrifter om Cyperns historia som förvaras i biblioteket på Correr-museet i Venedig. Kodexen är daterad till 1554 och är det äldsta skriftliga omnämnande av Halloumi som hittills har påträffats. Det finns också senare referenser till Halloumi, bl.a. av arkimandriten Kyprianos 1788.

Betydelsen av Halloumi i lokalbefolkningens liv framgår tydligt i konsten (poesi, litteratur) och av den plats som osten har haft vid jordbruksutställningar (Lyssi, 1939). Förteckningen över klasser och kontantpriser samt villkoren för deltagande i jordbruksutställningen i Lyssi, som offentliggjorts på både grekiska och turkiska, inbegriper de produkter som kan delta i tävlingen. Det turkiska namnet på "Halloumi" är "Hellim". Turkcypriotiska tillverkare av Halloumi använder båda namnen på den traditionella produkten, eller bara namnet "Hellim". Det finns omfattande belegg för att de två namnen "Halloumi" och "Hellim" avser samma traditionella cypriotiska produkt, som båda namnen används för (dagstidningen Halkin Sesi 1959 och 1962, samt produktförpackningen för export, där båda förteckningarna finns med).

Ett annat bevis för det nära sambandet mellan produkten och öns invånare är att "Halloumas", "Hallouma", "Halloumakis" och "Halloumis" i dag är vanliga cypriotiska efternamn.

Sedan urminnes tider har Halloumi varit en viktig del av kosten på Cypern (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) och har tillgodosett cypriotiska familjers behov året runt. Halloumi var "den berömda cypriotiska osten, framställd med en särskild metod", ett av de vanligaste tillbehören till bröd i varje cypriotiskt hushåll och oundgänglig för varje familj på landsbygden (Xioutas, 2001). Halloumi har konsumerats lokalt men också sedan urminnes tider exporterats till olika länder (Archimandrite Kyprianos, 1788), bl.a. till Egypten, Syrien, Grekland, Turkiet, Palestina, Frankrike, Sudan, Förenade kungariket, Förenta staterna, Australien och Kina (Dawe, 1928).

Produktionsprocessen är unik, särskilt de steg där produkten upphettas till hög temperatur under viss tid, vikningen och tillsatsen av cypriotisk mynta. Upphettningen av ostmassan är mycket väsentlig eftersom den, enligt en relevant undersökning, förstärker produktens organoleptiska egenskaper. Upphettningen av ostmassan till hög temperatur ger framför allt höga halter av vissa grundläggande kemiska föreningar som bidrar till att ge Halloumi dess smak. Det rör sig exempelvis om laktoner som delta-dodekalakton (med fruktig smak) och delta-dekalakton (med gräddig smak) och metylketoner, som har mjölkaktig smak (P. Papademas, 2000).

Den typiska vikning av ostmassan som är ett led i den traditionella bearbetningen skiljer Halloumi från alla andra ostar. Detta traditionella bruk har sin förklaring i att det gjort det lättare att lägga ostarna i de behållare där de förvaras i vassla. Dessutom placeras myntabladen mellan lagren av ostmassa (i samband med vikningen) så att de hålls på plats och myntan kan ge slutprodukten dess karakteristiska arom. Användningen av mynta (*Mentha viridis*) i samband med vikningen ger slutprodukten dess karakteristiska arom tack vare förekomsten av terpenerna pulegon och karvon (Papademas och Robinson, 1998). Det är de lokala tillverkarna som besitter kunskapen om denna produktionsprocess.

5.2 Produktens särskilda egenskaper

Produkten har följande särskilda egenskaper:

- a) Den flyter inte ut eller smälter vid höga temperaturer (och kan ätas som den är eller stekt, grillad osv.).
- b) Värmebehandlingen av ostmassan i vassla vid över 90 °C under minst 30 minuter, vilket är ett unikt inslag i produktionsprocessen och bidrar till produktens särskilda organoleptiska egenskaper.
- c) Vikningen, som ger produkten dess särskilda form.
- d) De organoleptiska egenskaperna (karakteristisk doft och smak – stark doft av mjölk/vassla och arom och smak av mynta, doft av stallbacke och skarp, salt smak), som främst härrör från får- och getmjölken och påverkas av djurens föda, myntan som tillsätts under produktionsprocessen och de flyktiga föreningar som bildas under värmebehandlingen av ostmassan i vassla.
- e) Den traditionella karaktären, som har sin grund i att osten sedan urminnes tider tillverkats på Cypern enligt den traditionella metod som gått i arv från generation till generation. I dag är det de lokala tillverkarna som besitter kunskapen om denna process.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Sambandet mellan Halloumi och den geografiska omgivningen har sin grund i öns särpräglade Medelhavsklimat. Den lokala växtlighet som mjölkdjuren konsumerar varierar från grönbeta till halvtorrt och slutligen torrt foder, alltefter det lokala mikroklimatets karakteristiska faser. En del av dessa växter är endemiska. Denna lokala cypriotiska växtlighet, som konsumeras av djuren antingen färsk eller torkad, har avgörande inverkan på mjölkens kvalitet och därmed ostens särskilda egenskaper (Papademas, 2000). Förekomsten av bacillen *Lactobacillus cypricasei* (Lactobacillus från cypriotisk ost), som har isolerats endast i cypriotisk Halloumi, vittnar om sambandet mellan öns mikroflora och produkten (Lawson m.fl., 2001). Tillsatsen av cypriotisk mynta bidrar ytterligare till produktens karakteristiska smak. Andra faktorer som påverkar produktens organoleptiska egenskaper, särskilt smaken och doften, är den typ av mjölk som används, eftersom får- och getmjölk innehåller särskilda fettsyror med låg molekylvikt, och de flyktiga föreningar som bildas under produktionsprocessen.

När det gäller sambandet mellan mänskliga faktorer och produkten betraktas Halloumi som en traditionell produkt på Cypern eftersom den, såsom beskrivs i punkt 5.1, sedan urminnes tider har spelat en mycket viktig roll i öbornas (både grek- och turkcyprioter) liv och kost, och kunskapen om produktionsprocessen har gått i arv från generation till generation. Både den karakteristiska vikta formen och den särskilda egenskapen att osten inte smälter vid hög temperatur beror på denna traditionella produktionsprocess som förts vidare genom generationerna.

Hänvisning till offentligt tillgängligt av produktspecifikationen

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