

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014**

(2022/C 407/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego**

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa produktu**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Cypr

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Departament Rolnictwa – Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Wsi i Środowiska

4. **Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)**

Zgodnie z jednolitym dokumentem i specyfikacją oraz z towarzyszącymi im danymi naukowymi zatwierdzone zmiany nie mają wpływu na fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu, ani na jego związek z obszarem geograficznym. Świadczy o tym również fakt, że właściwości produktu opisane w jednolitym dokumencie i w specyfikacji produktu, które zasadniczo można przypisać właściwościom mleka koziego i owczego, są związane z rodzajem mleka, tj. mleka koziego i owczego, a nie z mlekiem konkretnych ras. Ponadto niektóre właściwości mleka koziego i owczego, które, jak opisano w jednolitym dokumencie i w specyfikacji, mają wpływ na cechy charakterystyczne Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, wynikają ze spożycia lokalnej flory, świeżej lub suszonej. W specyfikacji lub jednolitym dokumencie, ani w żadnych danych naukowych, nie ma jednak żadnych danych naukowych, które łączyłyby cechy charakterystyczne Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim z określonym rodzajem paszy lub z zawartością

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

procentową danej paszy lub z konkretną kombinacją ras (owce i kozy) z określonym rodzajem i proporcją paszy. W związku z tym wszelkie wyłączenia ras i limity procentowe pasz inne niż przewidziane w przepisach (rozporządzenie (UE) nr 664/2014) utrudniają w praktyce stosowanie ChNP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim i nie mają żadnego pozytywnego wpływu na jakość produktu ani na wzmocnienie związku z określonym obszarem.

Ponadto należy zauważyć, że zatwierdzone zmiany upraszczają również procedurę weryfikacji zgodności ze specyfikacją ChNP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, ponieważ umożliwiają lepsze śledzenie.

W jednolitym dokumencie w sekcji 3.3 „Pasze i surowce” w akapicie drugim pod nagłówkiem „Surowce”, który odnosi się do ras zwierząt produkcyjnych, których mleko jest wykorzystywane do produkcji Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, wprowadza się następujące zmiany:

„Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są hodowane na chronionym obszarze geograficznym.”.

Ponadto w sekcji 3.3 „Pasze i surowce” jednolitego dokumentu w akapicie drugim pod nagłówkiem „Pasze” wprowadza się następujące zmiany:

„Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są wypasane przez cały rok, jeśli pozwalają na to warunki pogodowe. Wszystkie pasze grube w pożywieniu owiec i kóz są pozyskiwane lokalnie (zielonka, siano, kiszonka, słoma oraz rośliny dziko rosnące). Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, mogą być stosowane zboża (m.in. jęczmień i kukurydza), pasza białkowa (np. łuskana lub częściowo obłuszczona śruta sojowa), produkty i produkty uboczne z różnych surowców (np. otręby pszenne) oraz substancje nieorganiczne, witaminy i mikroskładniki odżywcze.”.

Zwiększony popyt na mleko skłonił rolników do poszukiwania nowych, bardziej wydajnych ras o lepszej jakości mleka. W rezultacie komplikuje to procedurę kontroli i śledzenia mleka przeznaczonego do produkcji Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim. Ponadto w odniesieniu do suplementów paszowych, ze względu na tendencję do włączania innych zbóż i pasz białkowych, ustalenie określonej zawartości procentowej dla jęczmienia i otrębów jest czynnikiem utrudniającym procedurę kontroli.

W związku z tym, aby uprościć i ułatwić kontrole oraz zapewnić pełną zgodność ze specyfikacją, zastosowane zostaną zatwierdzone zmiany.

## Opis produktu

Nazwa „Halloumi” będzie używana w całym tekście, reprezentując nazwy wskazane powyżej, tj.:

„Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”

Istnieją dwa rodzaje sera halloumi – świeży i dojrzały.

Świeży ser halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt. Jest półtwardy i elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub jasnożółtej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 46 %, minimalna zawartość tłuszczu – 43 % (suchej masy), a maksymalna zawartość soli – 3 %.

Dojrzały ser Halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt, a następnie przez co najmniej 40 dni dojrzewa w słonej serwatce. Jest półtwardy do twardego, mniej elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub żółtawej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Jest gorzkawy i bardzo słony. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 37 %, minimalna zawartość tłuszczu – 40 % (suchej masy), maksymalna zawartość soli – 6 %, a kwasowość – 1,2 % (wyrażone jako kwas mlekowy w suchej masie).

Sery Halloumi ważą od 150 do 350 gramów.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

## ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Cypr

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Halloumi” będzie używana w całym tekście, reprezentując nazwy wskazane powyżej, tj.:

„Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”

Istnieją dwa rodzaje sera halloumi – świeży i dojrzwały.

Świeży ser halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt. Jest półtwardy i elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub jasnożółtej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 46 %, minimalna zawartość tłuszczu – 43 % (suchej masy), a maksymalna zawartość soli – 3 %.

Dojrzwały ser Halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt, a następnie przez co najmniej 40 dni dojrzewa w słonej serwatce. Jest półtwardy do twardego, mniej elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub żółtawej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Jest gorzki i bardzo słony. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 37 %, minimalna zawartość tłuszczu – 40 % (suchej masy), maksymalna zawartość soli – 6 %, a kwasowość – 1,2 % (wyrażone jako kwas mlekowy w suchej masie).

Sery Halloumi ważą od 150 do 350 gramów.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Odnośnie do mleka używanego do produkcji sera halloumi, nie naruszając przepisów rozporządzenia (UE) nr 664/2014, stosuje się następujące zasady:

Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są wypasane przez cały rok, jeśli pozwalają na to warunki pogodowe. Wszystkie pasze grube w żywieniu owiec i kóz są pozyskiwane lokalnie (zielonka, siano, kiszonka, słoma oraz rośliny dziko rosnące). Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, mogą być stosowane zboża (m.in. jęczmień i kukurydza), pasza białkowa (np. łuskana lub częściowo obłuszczona śruta sojowa), produkty i produkty uboczne z różnych surowców (np. otręby pszenne) oraz substancje nieorganiczne, witaminy i mikroskładniki odżywcze.

Mleko krowie pochodzi od czarno-białych krów, które trzymane są w oborach i karmione zielonką, sianem, kiszonką i słomą pozyskiwanymi na Cyprze, głównie z rodzimych roślin paszowych, oraz suplementami paszowymi. Żywienie krów składa się w szczególności z lokalnie pozyskiwanej paszy (35–40 %) (zielonych roślin paszowych, siana, kiszonki i słomy). Pozostałe 60–65 % ich żywienia składa się z suplementów paszowych, w których skład wchodzi przede wszystkim jęczmień, kukurydza, soja i otręby. Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, 20 % jęczmienia i otrębów wytwarza się lokalnie, soja i kukurydza są importowane.

Mleko (świeże mleko owcze lub kozie lub ich mieszanina z dodatkiem lub bez dodatku mleka krowiego), podpuszczka (ale nie podpuszczka wieprzowa), świeże lub suszone listki mięty cypryjskiej (*Mentha viridis*) oraz sól. Ilość zastosowanego mleka owczego lub koziego lub ich mieszaniny zawsze musi być większa niż ilość mleka krowiego. Innymi słowy, jeżeli mleko krowie jest stosowane jako dodatek do mleka owczego lub koziego lub ich mieszaniny, to ilość mleka krowiego w serze halloumi nie może być większa niż ilość mleka owczego lub koziego lub ich mieszaniny. Mleko stosowane do wyrobu sera halloumi to cypryjskie mleko pełnotłuste. Mleko musi być pasteryzowane albo wcześniej podgrzane do temperatury powyżej 65 °C. Nie można stosować mleka zagęszczonego. Mleko nie może zawierać: mleka w proszku, mleka zagęszczonego, soli kazeinowych, barwników, konserwantów lub innych dodatków. Nie może też zawierać antybiotyków, pestycydów ani innych szkodliwych substancji.

Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są hodowane na chronionym obszarze geograficznym.

Mleko krowie pochodzi przede wszystkim od czarno-białych krów, które od początku XX wieku stopniowo wprowadzono na Cypr i które obecnie są bardzo dobrze dostosowane do lokalnych warunków.

#### 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Mleko owcze, kozie i krowie, które stanowi surowiec wykorzystywany do wytwarzania sera halloumi, jest produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Również sam ser halloumi jest produkowany i pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym.

#### 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser halloumi musi być pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym z następujących względów: a) ser halloumi musi być pakowany natychmiast po wyprodukowaniu w celu uniknięcia dalszego dojrzewania, b) proces produkcji sera halloumi (produkcja-pakowanie) nie może zostać przerwany (produkcja ciągła), c) w celu zapewnienia identyfikowalności produkt musi być pakowany przez producenta i odpowiednio etykietowany, d) w celu uniknięcia oznaczania jakiegokolwiek sera wyprodukowanego poza terytorium Cypru jako sera halloumi objętego ChNP, aby zagwarantować jakość i pochodzenie produktu oraz zapewnić możliwość przeprowadzania wymaganych kontroli.

#### 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W odniesieniu do składu mleka używanego do produkcji sera halloumi, w przypadku gdy wykorzystano mieszankę różnych rodzajów mleka, należy wymienić na etykiecie wszystkie z nich, w porządku malejącym według proporcji danego mleka w mieszance.

### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granice administracyjne dystryktów Nikozja, Limassol, Larnaka, Famagusta, Pafos i Kirenia.

### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

#### *Specyfika obszaru geograficznego*

Czynniki przyrodnicze: Na Cyprze panuje klimat śródziemnomorski, cechujący się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi, deszczowymi zimami. Istotną rolę odgrywa również topografia wyspy: w górach spada stosunkowo duża ilość deszczu; góry wpływają też na hydrologię i środowisko niżej położonych obszarów, gdyż liczne potoki są zasilane wodą pochodzącą ze źródeł przez kilka miesięcy po ustaniu opadów. W stosunku do rozmiaru wyspy flora Cypru jest jedną z najbogatszych w obszarze Morza Śródziemnego; jest to wynikiem struktury geologicznej wyspy, klimatu, położenia geograficznego, otaczających mórz i układu łąd (Tsintidis et al., 2002). Występuje tu 1 908 różnych gatunków roślin, w tym 140 endemicznych, czyli takich, które występują wyłącznie na Cyprze (dane cypryjskiego departamentu ds. lasów, 2004). Lokalne odmiany zwierząt mlecznych na Cyprze obejmują lokalne owce tłuścioogniaste, dobrze przystosowane do suchego klimatu i wysokich temperatur występujących w regionie, oraz lokalne kozy Machaira i Pissouri. Owce Chios (sprowadzone w latach 50. XX wieku) i kozy Damascus (sprowadzone w latach 30. XX wieku) również są odmianami lokalnymi, ponieważ ich cechy morfologiczne i produkcyjne odbiegły od cech pierwotnej populacji po długotrwałym krajowym programie hodowlanym.

Czynnik ludzki źródła historyczne pokazują, że produkcja sera halloumi na Cyprze była znana od czasów starożytnych. Nazwa „halloumi” pojawia się jako „calumi” w kodeksie zawierającym pięć rękopisów dotyczących historii Cypru, który jest przechowywany w bibliotece muzeum Correr w Wenecji; to najstarsza pisemna wzmianka o serze halloumi, jaką do tej pory odnaleziono – pochodzi z 1554 r. Istnieją również późniejsze wzmianki. O serze tym pisał m.in. Archimandrite Kyprianos w 1788 r.

Znaczenie sera halloumi w życiu mieszkańców wyspy można łatwo zaobserwować w sztuce (poezji, literaturze). Świadczy o nim też miejsce, jakie ser ten zajmował na wystawach rolniczych (Lyssi, 1939 r.). Opublikowany w języku greckim i tureckim wykaz klas, nagród pieniężnych i warunków zakwalifikowania na Wystawę Rolniczą w Lyssi obejmuje produkty, które mogły wziąć udział w konkursie. Turecka nazwa sera halloumi to „hellim”. Turcy cypryjscy wytwarzający ser halloumi używają obu nazw na nasz tradycyjny produkt lub tylko nazwę „hellim”. Istnieje wiele dowodów na to, że obie nazwy („halloumi” i „hellim”) dotyczą tego samego tradycyjnego cypryjskiego produktu (np. gazeta Halkin Sesi z lat 1959 i 1962, opakowania towaru przeznaczonego na eksport oznakowane obiema nazwami).

Bliski związek między produktem a mieszkańcami wyspy potwierdza również fakt, że popularnymi nazwiskami na Cyprze są dzisiaj „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis” i „Halloumis”.

Od czasów starożytnych ser halloumi był ważną częścią cypryjskiej diety (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) – zaspokajał potrzeby żywieniowe cypryjskich rodzin o każdej porze roku. Halloumi był „słynnym cypryjskim serem produkowanym w specjalny sposób”, jednym z najpowszechniejszych dodatków do chleba w każdym cypryjskim domu, niezbędnym dla każdej wiejskiej rodziny (Xioutas, 2001). Ser halloumi spożywano lokalnie, ale też od czasów starożytnych wywożono go do różnych państw (Archimandrite Kyprianos, 1788), w tym do Egiptu, Syrii, Grecji, Turcji, Palestyny, Francji, Sudanu, Zjednoczonego Królestwa, Ameryki, Australii i Chin (Dawe, 1928).

Proces produkcji jest unikalny, zwłaszcza etapy polegające na podgrzewaniu produktu do wysokiej temperatury przez określony czas, składanie sera na pół oraz dodawanie do niego mięty cypryjskiej. Ważnym etapem jest gotowanie sera serwatkowego, gdyż, jak dowodzą badania, powoduje ono uwydatnienie właściwości organoleptycznych produktu. W szczególności gotowanie sera serwatkowego w wysokiej temperaturze powoduje wytworzenie dużych ilości określonych związków chemicznych, które nadają serowi wyrazisty smak. Wśród tych związków znajdują się laktony, takie jak delta-dodekalakton (charakteryzujący się owocowym aromatem), delta-dekalakton (o aromacie śmietankowym), a także metyloketony o aromacie mleka (P. Papademas, 2000).

Charakterystyczne składanie sera na pół, będące częścią tradycyjnego wytwarzania, wyróżnia ser halloumi od wszystkich innych serów. Praktyka składania sera na pół upowszechniła się, gdyż tradycyjnie ułatwiało to umieszczanie serów w pojemnikach z serwatką. W trakcie procesu składania sera, między jego warstwy wkłada się także liście mięty, dzięki czemu mięta nadaje końcowemu produktowi charakterystyczny aromat. Stosowanie mięty na etapie składania sera na pół nadaje końcowemu produktowi charakterystyczny aromat, dzięki obecności terpenów: pulegonu (terpenu miętowego) i karwonu (Papademas i Robinson, 1998). Wiedzę o tym procesie wytwarzania posiadają lokalni producenci.

#### *Specyfika produktu*

Produkt posiada następujące cechy:

- a) nie rozszerza się ani się nie topi w wysokich temperaturach (nadaje się do spożycia nie tylko w stanie naturalnym, ale też po usmażeniu, grillowaniu itp.);
- b) twaróg w serwatce jest poddawany obróbce termicznej w temperaturze ponad 90 °C przez co najmniej 30 minut; to unikalna cecha procesu produkcji, która przyczynia się do specyficznych właściwości organoleptycznych produktu;
- c) ser jest składany „na pół”, dzięki czemu uzyskuje swój charakterystyczny kształt;
- d) właściwości organoleptyczne sera halloumi (charakterystyczny zapach i smak – silny zapach mleka/serwatki, aromat i smak mięty, zapach wsi i ostry, słony smak) wynikają przede wszystkim z wykorzystania mleka owczego i koziego, na które z kolei wpływa dieta zwierząt, z mięty dodawanej w trakcie procesu produkcji oraz z substancji lotnych powstających w trakcie obróbki termicznej twarogu w serwatce; oraz

- e) tradycyjny charakter sera halloumi wynika z faktu, że jest on wytwarzany na Cyprze od czasów starożytnych według tradycyjnej metody przekazywanej z pokolenia na pokolenie, dzisiaj znanej lokalnym producentom.

*Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub dane cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Związek pomiędzy serem halloumi i środowiskiem geograficznym polega na swoistości śródziemnomorskiego klimatu wyspy. Lokalna roślinność spożywana przez zwierzęta mleczne zmienia się z zielonego pastwiska w półsuchą, a później w suchą paszę. Jest to wynikiem charakterystycznych faz lokalnego mikroklimatu. Niektóre z tych roślin są endemiczne. Lokalna roślinność, spożywana przez zwierzęta w stanie świeżym lub po ususzeniu, ma kluczowy wpływ na jakość mleka, a co za tym idzie na specyficzne cechy sera (Papademas, 2000). Obecność szczepu *Lactobacillus cypricasei* (lactobacillus z cypryjskiego sera), który wyizolowano wyłącznie z cypryjskiego halloumi, potwierdza związek pomiędzy mikroflorą wyspy a przedmiotowym produktem (Lawson et al., 2001). Ponadto dodatek cypryjskiej mięty również przyczynia się do powstania charakterystycznego smaku produktu. Inne czynniki, które wpływają na właściwości organoleptyczne produktu, zwłaszcza na jego smak i zapach, to rodzaj wykorzystywanego mleka – mleko owcze i kozie zawiera specyficzne kwasy tłuszczowe o małej masie cząsteczkowej – oraz substancje lotne powstające w trakcie procesu produkcji.

Jeżeli chodzi o związek czynników ludzkich z produktem, ser halloumi jest uznawany za tradycyjny produkt cypryjski, ponieważ, jak opisano w punkcie 5.1, od czasów starożytnych odgrywał niezwykle istotną rolę w życiu i diecie mieszkańców wyspy, zarówno Greków cypryjskich, jak i Turków cypryjskich, a wiedzę o procesie produkcji przekazywano sobie z pokolenia na pokolenie. Zarówno charakterystyczny złożony kształt sera, jak i jego charakterystyczna cecha polegająca na nietopieniu się w wysokich temperaturach, są wynikiem tradycyjnego procesu produkcji, do dnia dzisiejszego przekazywanego z pokolenia na pokolenie.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

---