

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2015/C 246/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«ΧΑΛΛΟΥΜΙ» (HALLOUMI) / «HELLIM»

Numero UE: CY-PDO-0005-01243-17.07.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim»

Le due denominazioni possono essere utilizzate insieme o separatamente.

2. Stato membro o paese terzo

Cipro

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

In tutto il testo viene utilizzata la denominazione «Χαλλούμι» (Halloumi) come sinonimo delle due denominazioni soprariportate, ovvero:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim».

Lo Halloumi è prodotto e disponibile in due diverse tipologie: fresco o stagionato.

Lo Halloumi fresco è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio. Esso viene quindi cotto e modellato nella forma che gli è caratteristica. Si tratta di un formaggio a pasta semidura ed elastica, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallino, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 46 %, un tenore minimo di grassi pari al 43 % (sulla sostanza secca) e un tenore massimo di sale del 3 %.

Lo «Χαλλούμι» (Halloumi) stagionato è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio; esso viene quindi cotto, modellato nella forma che gli è caratteristica e fatto stagionare in salamoia per almeno 40 giorni. Si tratta di un formaggio a pasta da semidura a dura, meno elastico, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallo, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante, pungente, amarognolo e molto salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 37 %, un tenore minimo di grassi pari al 40 % (sulla sostanza secca), un tenore massimo di sale del 6 % e un'acidità pari all'1,2 % (misurata come acido lattico sulla sostanza secca).

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il peso dello «Χαλλούμι» (Halloumi) va dai 150 ai 350 grammi.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte (fresco di pecora o di capra o miscela di tali tipi di latte, con o senza aggiunta di latte vaccino), caglio (ad eccezione di quello ricavato dallo stomaco dei suini), foglie fresche o essiccate di menta cipriota (*Mentha viridis*) e sale. Il latte di pecora o di capra o la miscela di tali tipi di latte deve sempre essere presente in quantità superiore al latte vaccino: non è perciò ammesso, nella produzione dello «Χαλλούμι» (Halloumi), l'uso di latte vaccino in una percentuale maggiore di quella del latte di pecora o di capra o della miscela di tali tipi di latte. Nella produzione dello «Χαλλούμι» (Halloumi) si utilizza latte intero di Cipro, pastorizzato o scaldato a una temperatura superiore a 65 °C. Tale latte non deve essere sottoposto a concentrazione né essere addizionato di latte in polvere o latte concentrato, caseinati, coloranti, conservanti o altri additivi. È inoltre vietata la presenza nel latte di antibiotici, pesticidi e altre sostanze nocive.

Il latte di pecora e quello di capra provengono da razze locali o da incroci di tali razze adattatisi alle condizioni climatiche di Cipro. In particolare, il latte di pecora è ottenuto dalla razza locale a coda grossa, la variante cipriota della pecora di Chios, che in seguito a un lungo programma nazionale di selezione si è differenziata rispetto alla popolazione di origine, fino a costituire una tipologia a sé stante sul piano delle caratteristiche morfologiche e produttive, e i relativi incroci. Negli incroci si possono osservare caratteristiche genetiche appartenenti alle pecore delle razze Awassi e Frisona orientale, introdotte a Cipro negli anni '60 del secolo scorso. Il latte di capra è ottenuto dalla capra di Machairas, di origine locale, dalla capra di Pissouri, dalla variante cipriota della capra di Damasco, che in seguito a un lungo programma nazionale di selezione si è differenziata rispetto alla popolazione di origine, fino a costituire una tipologia a sé stante sul piano delle caratteristiche morfologiche e produttive, e dai relativi incroci.

Il latte vaccino è ottenuto soprattutto da mucche bianconere che sono state introdotte gradualmente a Cipro a partire dall'inizio del secolo scorso e che si sono ambientate ottimamente.

Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Per quanto riguarda il latte utilizzato nella preparazione dello «Χαλλούμι» (Halloumi), valgono le regole riportate di seguito, fatte salve le disposizioni del regolamento (UE) 664/2014:

Il latte di pecora e di capra è ottenuto da razze locali e da incroci tra tali razze, allevate al pascolo tutto l'anno, salvo nei periodi in cui le condizioni meteorologiche non lo consentono. Per quanto riguarda l'alimentazione degli ovini e caprini, tutto il foraggio grossolano è di produzione locale (erba verde, fieno, insilato, paglia e pascolo naturale). Come mangimi di complemento sono utilizzati cereali quali orzo, granturco e altri, mangimi proteici, quali farina di estrazione di semi di soia parzialmente decorticata, prodotti e sottoprodotti di differenti materie prime, quali crusca di frumento e, infine, di materie inorganiche, vitamine e minerali.

Il latte vaccino è ottenuto da mucche bianconere allevate in stalla che si nutrono di foraggi grossolani, fieno, insilati e paglia prodotti a Cipro da piante foraggere principalmente locali, nonché da mangimi di complemento. Più precisamente, il 35-40 % della razione alimentare delle mucche è costituito da foraggi grossolani (erba verde, fieno, insilato e paglia) di produzione locale. Il rimanente 60-65 % della razione alimentare è rappresentato da mangimi di complemento costituiti principalmente da orzo, granturco, soia e crusca. Di tali mangimi di complemento il 20 % dell'orzo e della crusca è di produzione locale, mentre la soia e il granturco sono di importazione.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Nella zona geografica delimitata ha luogo la produzione del latte di pecora, di capra e di vacca utilizzato come materia prima per la produzione del formaggio «Χαλλούμι» (Halloumi). Anche la produzione dello «Χαλλούμι» (Halloumi) avviene nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il confezionamento del formaggio recante la denominazione «Χαλλούμι» (Halloumi) deve necessariamente avvenire all'interno della zona geografica delimitata per i seguenti motivi: subito dopo la conclusione del processo produttivo, lo «Χαλλούμι» (Halloumi) deve essere confezionato per far cessare il processo di maturazione; b) il processo produttivo dello «Χαλλούμι» (Halloumi), comprensivo di produzione e confezionamento, non può essere interrotto (produzione continua); c) per motivi di tracciabilità il confezionamento è effettuato dal produttore utilizzando l'apposito marchio; d) occorre evitare che formaggi prodotti fuori dal territorio di Cipro siano contrassegnati come «Χαλλούμι» (Halloumi) DOP, allo scopo di garantire la qualità e l'origine del prodotto e di permettere lo svolgimento dei controlli necessari.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Per quanto riguarda la composizione del latte utilizzato per la produzione del formaggio «Χαλλούμι» (Halloumi), se viene utilizzata una miscela, nell'etichettatura devono essere indicati i tipi di latte presenti nel prodotto in ordine decrescente di percentuale.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Confini amministrativi delle province di Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagosta, Pafos e Kyrenia.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

Fattori naturali Il clima di Cipro è di tipo mediterraneo, caratterizzato principalmente da estati calde e asciutte e da inverni miti e piovosi. Parallelamente, la morfologia del terreno svolge un ruolo molto importante, in quanto i massicci montuosi dell'isola sono caratterizzati da una pluviometria relativamente abbondante: dal punto di vista idrologico e ambientale le piogge hanno un'incidenza anche sulle zone più basse dell'isola, con i numerosi torrenti e le sorgenti che li alimentano ancora per vari mesi dopo la fine delle piogge. Inoltre Cipro, in relazione alle sue dimensioni, ha una flora tra le più ricche del Mediterraneo a motivo della sua struttura geologica, delle condizioni climatiche, della posizione geografica, del mare che la circonda e della sua conformazione topografica (Tsintidis et al., 2002). La flora di Cipro conta 1 908 specie vegetali, 140 delle quali endemiche, ossia presenti solo a Cipro (Dipartimento delle foreste, 2004). Infine, tra le razze locali di animali da latte presenti a Cipro vi sono la razza ovina locale a coda grossa, che si è ben adattata al clima asciutto e alle temperature elevate della zona geografica, e le razze caprine locali Machairas e Pissouri. Inoltre sia la pecora di Chios che la capra di Damasco (introdotte a Cipro rispettivamente negli Anni 50 e 30 del secolo scorso) sono animali tipici di Cipro, in quanto, in seguito a un lungo programma nazionale di selezione, si sono differenziate rispetto alle rispettive popolazioni di origine sul piano delle caratteristiche morfologiche e produttive.

Fattori antropici In base ai riferimenti storici, la produzione dello «Χαλλούμι» (Halloumi) a Cipro era nota da tempi remoti. In un codice contenente cinque manoscritti relativi alla storia di Cipro, conservato nella biblioteca del Museo civico Correr di Venezia, si trova il riferimento scritto più antico (risalente al 1554 dopo Cristo) di cui si abbia conoscenza allo «Χαλλούμι» (Halloumi), che viene chiamato «calumi». Vari riferimenti a questo formaggio sono presenti anche in opere posteriori, compresa quella dell'archimandrita Kyprianos, risalente al 1788.

L'importanza di questo formaggio nella vita degli abitanti di Cipro risulta evidente sia dai riferimenti contenuti in opere artistiche (poetiche e di prosa), sia dal ruolo che esso aveva nelle fiere agricole (Lyssi, 1939). La lista delle categorie, dei premi in denaro e dei termini di partecipazione alla fiera di cui sopra (redatti sia in lingua greca sia in lingua turca) fanno riferimento ai prodotti ammessi a partecipare al concorso. La denominazione in lingua turca di «Χαλλούμι» (Halloumi) è «Hellim». I produttori turco-ciprioti di «Χαλλούμι» (Halloumi) utilizzano le due denominazioni del nostro prodotto nazionale o soltanto la denominazione «Hellim». Numerose fonti attestano l'utilizzo delle due denominazioni «Χαλλούμι» (Halloumi) e «Hellim» per designare lo stesso prodotto tradizionale di Cipro in cui le citate denominazioni coesistono (giornale Halkin Sesi 1959 e 1962 e imballaggi del prodotto che utilizzano le due denominazioni).

Il rapporto tra questo prodotto e gli abitanti di Cipro emerge con chiarezza anche dal fatto che oggi varie famiglie cipriote portano il cognome Halloumas, Hallouma, Halloumakis o Halloumis.

Già molto tempo fa lo «Χαλλούμι» (Halloumi) aveva un ruolo importante nell'alimentazione dei ciprioti (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Ziguoris, 1952) ed era in grado di soddisfare per tutto l'anno le esigenze della famiglia cipriota. Lo «Χαλλούμι» (Halloumi) era «il famoso formaggio cipriota di speciale produzione», uno dei companatici più diffusi in ogni casa cipriota, indispensabile in ogni famiglia contadina (Xioutas, 2001). Parallelamente al consumo locale, lo «Χαλλούμι» (Halloumi) si esporta da molto tempo in vari paesi del mondo (archimandrita Kyprianos, 1788), tra cui l'Egitto, la Siria, la Grecia, la Turchia, la Palestina, la Francia, il Sudan, il Regno Unito, l'America, l'Australia e la Cina (Dawe, 1928).

Il processo produttivo dello «Χαλλούμι» (Halloumi) è unico nel suo genere, in particolare per le fasi della cottura a temperatura elevata per un periodo di tempo determinato, della ripiegatura e dell'aggiunta di menta cipriota. La cottura alla quale viene sottoposto il caglio è molto importante perché, come documenta una ricerca in materia, contribuisce alle caratteristiche organolettiche del prodotto. Più in concreto, il trattamento ad alta temperatura cui viene sottoposto il caglio determina la produzione di livelli elevati di alcuni composti chimici fondamentali associati alle proprietà gustative dello «Χαλλούμι» (Halloumi). Diversi di tali composti chimici appartengono alla categoria dei lattoni, quali il δ -dodecalattone (caratterizzato da un aroma fruttato) e il δ -decalattone (caratterizzato da un gusto cremoso). Diversi composti chimici appartengono anche alla categoria dei metilchetoni caratterizzati da un aroma latteo (Papademas P., 2000).

La ripiegatura del caglio eseguita secondo il procedimento tradizionale costituisce un elemento caratteristico che fa dello «Χαλλούμι» (Halloumi) forse l'unico formaggio ripiegato esistente. La ripiegatura si impose in quanto, tradizionalmente, facilitava la collocazione dei formaggi nei contenitori adibiti alla loro conservazione (alla rinfusa e in acqua). Tradizionale è anche il fatto di inserire foglie di menta tra gli strati del formaggio (durante la ripiegatura), per facilitarne la conservazione e conferire al prodotto finale il suo caratteristico aroma. L'utilizzo della menta (*Mentha viridis*) durante la fase di ripiegatura dello «Χαλλούμι» (Halloumi) conferisce il caratteristico aroma al prodotto finito grazie alla presenza dei terpeni pulegone («terpene della menta») e carvone (Papademas e Robinson, 1998). Il processo produttivo avviene secondo modalità conosciute solo dai produttori locali.

5.2. Specificità del prodotto

Questo prodotto presenta i seguenti tratti specifici:

- a) la capacità di non sfarsi o sciogliersi ad alte temperature (può essere consumato senza alcuna preparazione o anche fritto, alla griglia ecc.);
- b) il trattamento termico della cagliata in siero di latte a una temperatura superiore a 90 °C per almeno 30 minuti: si tratta di un aspetto unico del processo produttivo che concorre a determinare le particolari proprietà organolettiche di questo prodotto;
- c) la ripiegatura, che gli conferisce la forma caratteristica;
- d) le caratteristiche organolettiche (intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato), dovute principalmente al latte di pecora e di capra in virtù dell'alimentazione degli animali da cui è ottenuto, all'aggiunta di menta nel corso del processo produttivo e alle sostanze volatili che si formano nel corso del trattamento termico della cagliata in siero di latte;
- e) il carattere tradizionale di questo formaggio, storicamente prodotto a Cipro secondo modalità tradizionali tramandate di generazione in generazione e note solo ai produttori locali.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame tra lo «Χαλλούμι» (Halloumi) e le caratteristiche ambientali della zona geografica risiede nella specificità del clima mediterraneo dell'isola. La vegetazione consumata dagli animali da latte passa dallo stadio di alimento fresco a quello di foraggio semisecco e secco seguendo le fasi caratteristiche del clima caldo e secco dell'isola. Alcune tra le piante endemiche di Cipro sono consumate dagli animali da latte. La vegetazione locale di Cipro, consumata fresca o essiccata dagli animali, ha un'incidenza determinante sulla qualità del latte e di conseguenza sulle peculiari caratteristiche dello «Χαλλούμι» (Halloumi) (Papademas, 2000). Il bacillo *Lactobacillus cypricasei* (letteralmente «lattobacillo del formaggio cipriota»), che è stato isolato soltanto nello «Χαλλούμι» (Halloumi) cipriota, costituisce il punto di contatto tra la microflora dell'isola e questo prodotto (Lawwon et al., 2001). L'aggiunta di menta cipriota, inoltre, rafforza ulteriormente l'aroma e il sapore caratteristici del prodotto. Infine, le caratteristiche organolettiche del prodotto, e in special modo il sapore e l'odore, sono inoltre influenzate dal tipo di latte utilizzato, per la presenza di determinati acidi grassi di basso peso molecolare nel latte di pecora e di capra e per le sostanze volatili che si formano nel corso del processo produttivo.

In relazione al legame esistente tra i fattori antropici e il prodotto, lo «Χαλλούμι» (Halloumi) è considerato un prodotto tradizionale di Cipro perché, come già illustrato al punto 5.1, occupa da molto tempo un posto molto importante nella vita e nell'alimentazione degli abitanti — greco-ciprioti come turco-ciprioti — dell'isola e perché il relativo processo produttivo si è tramandato di generazione in generazione. Sia la sua forma ripiegata sia la peculiarità di non sciogliersi a temperature elevate sono dovute al processo produttivo tradizionale tramandatosi di generazione in generazione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare del prodotto

(articolo 6, paragrafo 1, del presente regolamento)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20\(Halloumi\)%20και%20Hellim.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20(Halloumi)%20και%20Hellim.pdf)