

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 290/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias”

Nr UE: PGI-CY-02872

Przedłożony dnia 21.10.2022 r.

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias”

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

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” jest białym serem, o konsystencji miękkiej do półtwardej, produkowanym z poddanego obróbce termicznej świeżego mleka koziego, podpuszczki (innej niż podpuszczka wieprzowa) i soli.

Zanim będzie gotowy do spożycia, ser „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” dojrzewa w słonej serwatce przez okres co najmniej czterdziestu (40) dni od momentu produkcji. Ser „Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” jest wprowadzany do obrotu w przezroczystych opakowaniach, przy czym każde opakowanie zawiera wiele bryłek sera zanurzonych w słonej serwatce. Bryłki te mają nieregularny kształt i każda z nich waży mniej więcej od 20 do 80 gramów.

Właściwości chemiczne

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 43 %

Zawartość wilgoci: nie więcej niż 56 %

Zawartość soli: nie więcej niż 4,5 %

Właściwości organoleptyczne

„Χαλιτζια Τηλλυριας / Halitzia Tillirias” jest serem o dość kruchej, miękkiej do półtwardej konsystencji, z charakterystycznymi otworami o różnej wielkości i różnym kształcie. Ser ten odznacza się cierpkim, świeżym smakiem oraz cytrynowym i nieco słanawym aromatem.

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

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji, od dostawy mleka po dojrzewanie sera, odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

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

Ser „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” jest pakowany w przezroczyste opakowania, przy czym każde opakowanie zawiera wiele bryłek sera.

Aby ser „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” mógł zachować swój nieregularny kształt i swoją kruchą konsystencję, musi być pakowany na określonym obszarze geograficznym, gdyż jego transport i pakowanie poza tym obszarem mogą zwiększyć ryzyko utraty tych specyficznych właściwości. Pakowanie na określonym obszarze geograficznym zapewnia również lepszą identyfikowalność.

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

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar geograficzny wyznaczają granice administracyjne gmin Kato Pyrgos Tillirias, Pigenia, Pachyammos, Pano Pyrgos Tillirias oraz Mosfilii. Gminy te znajdują się na półwyspie Tilliria, na Cyprze.

5. Związek z obszarem geograficznym

Powodem złożenia wniosku o rejestrację nazwy „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” jako ChOG są właściwości fizyczne i organoleptyczne produktu, które są głównie wynikiem procesu produkcji oraz specjalistycznej wiedzy producentów działających na określonym obszarze geograficznym. Dzięki tym specyficznym właściwościom, a przede wszystkim swojemu kształtowi, produkt ten zyskał renomę ściśle wiążącą go z określonym obszarem produkcji.

W związku z charakterystycznym kształtem i barwą czystej bieli, a także dzięki nieregularnym otworom wewnątrz, które to cechy nadają im naturalny wygląd kamieni wygładzonych w wyniku oddziaływania wody morskiej, bryłki sera „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” przypominają duże białe kamyki, które można znaleźć nad morzem. Te specyficzne właściwości leżą u źródeł nazwy produktu, przy czym stosuje się liczbę mnogą, bo gdy bryłki sera są pakowane razem, jeszcze bardziej przypominają kamyki na plaży.

Wymienione poniżej techniki pomagają łącznie określić opisane wyżej właściwości fizyczne i organoleptyczne sera „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias”, tj. konkretnie białą barwę i przypominający kamyki kształt z nieregularnymi otworami, jak również miękką do półtwardej konsystencję.

- a) Stosowanie wyłącznie mleka koziego, dzięki czemu ser jest bielszy niż inne sery zawierające, w większych proporcjach, inne rodzaje mleka.
- b) Krojenie skrzepu twarogowego na krążki, a następnie na mniejsze bryłki, które są umieszczane w płytkich pojemnikach, w których pozostają przez 48 godzin w słonej serwatce. Gdy bryłki skrzepu są umieszczane w pojemnikach, dokłada się szczególnej staranności, by nie były one ułożone zbyt ściśle, co prowadziłoby do zmiany ich kształtu. Cały ten proces jest istotny, gdyż absorbując słoną serwatkę, bryłki skrzepu pęcznieją, dzięki czemu bryłki sera „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” nabierają typowego dla nich kształtu kamyków.
- c) Przeniesienie bryłek skrzepu do tzw. „talari” (rodzaj koszyka), ostrożnie przy tym potrząsając i delikatnie naciskając, co w drodze mechanicznych procesów prowadzi do powstania otworów wewnątrz bryłek, a następnie w końcowym produkcie.
- d) Dojrzewanie w słonej serwatce, w trakcie którego zachodzą procesy mikrobiologiczne, które ułatwiają uzyskanie przez produkt nieregularnego, zaokrąglonego kształtu i chropowatej powierzchni, nasuwających skojarzenia z kamykami wygładzonymi w wyniku oddziaływania wody morskiej.
- e) Naturalny proces proteolizy, który jest istotny na etapie dojrzewania białych serów w słonej serwatce i ułatwia uzyskanie przez nie konsystencji miękkiej do półtwardej.

Cechy charakterystyczne sera „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias”, jego podobieństwo do kamyków na plaży oraz jego związek z określonym obszarem geograficznym były również niedawno przedmiotem badań naukowych, w ramach których stwierdzono, że „Halitzia to tradycyjny biały ser dojrzewający w serwatce, produkowany z mleka koziego na półwyspie Tilliria w północno-zachodniej części Cypru, w małych ilościach w gospodarstwach rolnych” oraz że „nazwa sera wzięła się z tego, że przypomina on kształtem małe białe kamyki” (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, s. 72–83).

Metoda wytwarzania sera „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” została najprawdopodobniej przekazana mieszkańcom przedmiotowego obszaru przez członków nacji, które podbiły ten obszar pod koniec XVI w. Teren produkcji sera „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” ograniczał się głównie do określonego obszaru geograficznego, ale w ostatnich latach produkt ten stał się popularny na całej wyspie.

Doświadczenie związane z produkcją sera „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” jest przekazywane z pokolenia na pokolenie i do dziś jest on wytwarzany w małych przedsiębiorstwach domowych lub w domach mieszkańców półwyspu Tilliria. W ostatnim czasie ser „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” był przedmiotem licznych artykułów prasowych oraz wzmianek w internecie. Nazwę „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” odnotowują również słowniki cypryjskiego dialektu oraz publikacje promujące cypryjską żywność, takie jak *Gastronomical Map of Cyprus* (gastronomiczna mapa Cypru). Informacje pochodzące ze źródeł bibliograficznych wskazują, że produkt ten był tradycyjnie wytwarzany z mieszanki mleka koziego i owczego, ale w ostatnich latach, zwłaszcza na półwyspie Tilliria, ustaloną praktyką stało się wykorzystywanie wyłącznie mleka koziego.

Począwszy od 2016 r., tradycyjnym wydarzeniem na półwyspie Tilliria stał się festyn poświęcony figom i serowi Halitzia, a w ramach nagród *Cyprus Eating Awards 2020* ser „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” zdobył wyróżnienie jako cypryjski produkt roku. Ponadto ser „Χαλιτζία Τηλλυρίας / Halitzia Tillirias” znalazł się w grupie produktów, które wyróżniono znakiem jakości *Taste Cyprus Delightful Journeys* oraz oznaczeniem *Cyprus breakfast*, i pojawia się również w menu cypryjskich restauracji.

Publikacja odniesienia do specyfikacji

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