

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2021/591 DELLA COMMISSIONE****del 12 aprile 2021****recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette («Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (DOP))**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera b),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» come denominazione di origine protetta (DOP), presentata da Cipro, che identifica un prodotto la cui zona geografica corrisponde alla superficie di Cipro, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) La Commissione ha ricevuto complessivamente 17 notifiche di opposizione, in particolare da Dairy Australia (Australia) il 21 ottobre 2015, dal Consortium for Common Food Names (Stati Uniti) il 22 ottobre 2015, dal Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord (Regno Unito) il 23 ottobre 2015; dalla Milk and Oil Products Production and Marketing Cooperative Ltd. (Cipro) il 26 ottobre 2015, dalla Hayvan Ureticileri ve Yetistiricileri Birliği (Cipro) il 26 ottobre 2015, da Fatma GARANTI (Cipro) il 26 ottobre 2015, dalla Sut Imalatçileri Birliği (SUIB) (Cipro) il 26 ottobre 2015, dalla Camera dell'industria turca di Cipro (Cipro) il 26 ottobre 2015; dalla Camera di commercio turco-cipriota (Cipro) il 26 ottobre 2015; da Navimar Food Gıda Imalatı ve Gıda (Turchia) il 26 ottobre 2015, da D. M Gıda Maddeleri Pazarlama Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti (Turchia) il 26 ottobre 2015, da Avunduk İthalat İhracat Gıda ve Ziraletleri Sanayi Ticaret Ltd. (Turchia) il 26 ottobre 2015, dalla U.T.CO Trading Company – W.L.L. – (Kuwait) il 27 ottobre 2015; dalla Dairy Companies Association of New Zealand (DCANZ) e dalla New Zealand Specialist Cheesemakers Association (Nuova Zelanda) il 27 ottobre 2015; da Dr Nutrition (Emirati arabi uniti) il 27 ottobre 2015; da FFF Fine Foods Pty Ltd (Australia) il 28 ottobre 2015 e dalla Finlandia il 3 novembre 2015.
- (3) La Commissione ha trasmesso a Cipro tali notifiche di opposizione, fatta eccezione per le notifiche di opposizione provenienti dalla Finlandia e dalle sei persone fisiche o giuridiche residenti o stabilite a Cipro. La notifica di opposizione inviata dalla Finlandia era stata presentata alla Commissione successivamente alla scadenza del termine di cui all'articolo 51, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012. A norma di detto articolo, le persone fisiche o giuridiche stabilite o residenti nello Stato membro dal quale è stata presentata la domanda sono escluse dalla procedura di opposizione, in quanto hanno già avuto l'opportunità di partecipare alla procedura nazionale di opposizione. In tale caso specifico le opposizioni formulate dalle sei persone fisiche o giuridiche stabilite o residenti a Cipro erano state respinte nell'ambito della procedura nazionale di opposizione in seguito all'esame nel merito dei motivi di opposizione presentati. Di conseguenza né le notifiche di opposizione, né le successive dichiarazioni di opposizione motivate formulate dalle sei persone fisiche o giuridiche stabilite o residenti a Cipro sono ritenute ammissibili.
- (4) La Commissione ha successivamente ricevuto nove dichiarazioni di opposizione motivate, ossia dalla Dairy Companies Association of New Zealand (DCANZ) e dalla New Zealand Specialist Cheesemakers Association (Nuova Zelanda) il 15 dicembre 2015, da Dairy Australia (Australia) il 17 dicembre 2015; dal Regno Unito il 21 dicembre 2015, dal Consortium for Common Food Names (Stati Uniti) il 21 dicembre 2015, da Navimar Food Gıda Imalatı ve Gıda (Turchia) il 21 dicembre 2015, da D.M Gıda Maddeleri Pazarlama Sanayi ve Ticaret Ltd. Sti (Turchia) il 21 dicembre 2015, da Avunduk İthalat İhracat Gıda ve Ziraletleri Sanayi Ticaret Ltd. (Turchia) il 21 dicembre

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.<sup>(2)</sup> GUC 246 del 28.7.2015, pag. 9.

2015, dalla U.T.CO Trading Company – W.L.L. – (Kuwait) il 21 dicembre 2015 e da FFF Fine Foods Pty Ltd (Australia) il 24 dicembre 2015. La notifica di opposizione presentata da Dr Nutrition (Emirati arabi uniti) non è stata seguita da una dichiarazione di opposizione motivata, pertanto si ritiene che l'opposizione in questione sia stata ritirata.

- (5) Previa disamina di tali dichiarazioni di opposizione motivate e ritenendole ammissibili, la Commissione ha invitato tutte le parti interessate ad avviare idonee consultazioni al fine di giungere a un accordo, conformemente all'articolo 51, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (6) Le consultazioni si sono svolte fra Cipro e i nove oppositori ammissibili entro un periodo di tre mesi. Il termine per le consultazioni fra Cipro e il Regno Unito è stato prorogato di un mese supplementare su richiesta di Cipro.
- (7) Non è stato raggiunto alcun accordo entro la scadenza del termine fissato in nessuna delle nove procedure di opposizione. Le informazioni relative alle consultazioni svoltesi fra Cipro e gli oppositori sono state debitamente comunicate alla Commissione. La Commissione dovrebbe pertanto decidere in merito alla registrazione tenendo conto dei risultati di tali consultazioni conformemente alla procedura di cui all'articolo 52, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (8) Gli argomenti degli oppositori quali illustrati nelle relative dichiarazioni di opposizione motivate e nelle consultazioni svolte possono essere sintetizzati come segue.
- (9) Il disciplinare indica che le condizioni per la registrazione come DOP sono soddisfatte poiché il prodotto in parola è ottenuto con latte ovino e caprino di razze locali, la pecora di Chio e la capra di Damasco, i cui incroci si sono adattati al clima dell'isola. Tuttavia la pecora di Chio e la capra di Damasco sono state introdotte a Cipro rispettivamente negli anni '50 e '30; non vi sono inoltre prove di una morfologia particolare né di caratteristiche genetiche o produttive di tale pecora cipriota. L'esistenza di un tipo cipriota della pecora di Chio è quindi messa in dubbio. L'introduzione relativamente recente di pecore e capre il cui latte è ritenuto avere un ruolo di rilievo nel determinare le caratteristiche precipue dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» costituirebbe anch'essa un motivo per confutare la presunta anzianità (XVI secolo) di tale tradizione.
- (10) L'alimentazione degli animali è presentata nella domanda come un fattore di rilievo. La domanda non precisa tuttavia in quale modo l'alimentazione e la pastura siano collegati in modo univoco alla flora di Cipro, tenuto conto del fatto che la zona geografica del pascolo comprende tutta l'isola. Non sono addotte prove della disponibilità di tali piante durante tutto l'anno e in tutta Cipro. Non sono addotte prove della differenza fra l'alimentazione degli animali al pascolo tutto l'anno, di quelli in allevamento semintensivo e di quelli in allevamento intensivo. Inoltre non vi sono prove che il livello di produzione del formaggio si manterrebbe riducendo la quota di latte vaccino sulle materie prime. Le prove dell'incidenza effettiva dell'alimentazione sulla qualità o le caratteristiche del formaggio prodotto sarebbero insufficienti.
- (11) Per quanto riguarda il fattore umano, sebbene i produttori lattiero-caseari ciprioti possano aver elaborato competenze specifiche relativamente allo «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», questo non conferma l'esistenza del legame richiesto fra le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico di Cipro ai fini della registrazione della DOP, in quanto le competenze e i metodi di produzione possono essere teoricamente replicati ovunque.
- (12) La domanda non indica che lo «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» è il prodotto di «metodi locali, leali e costanti», in quanto tale nome è stato applicato a diversi formaggi elaborati secondo metodi e con materie prime che hanno subito variazioni nel tempo e che continuano a evolvere.
- (13) Il disciplinare è estraneo al prodotto attualmente commercializzato: la maggioranza dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» prodotto a Cipro è ottenuta usando proporzioni e tipi di latte variabili, con una predominanza del latte vaccino, e vi sono indicazioni del fatto che il 95 % dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» prodotto a Cipro contiene attualmente fra l'80 e il 95 % di latte vaccino.

- (14) Il disciplinare non rispetta le tradizioni dell'integralità della zona geografica indicata. Il disciplinare riguarda un prodotto tradizionale ottenuto su tutta l'isola di Cipro, tuttavia la domanda non include le caratteristiche tradizionali specifiche del formaggio prodotto dai produttori della comunità turco-cipriota. Il disciplinare non identifica quindi il prodotto effettivamente commercializzato su tutta l'isola. In particolare l'uso della menta dovrebbe essere facoltativo e si dovrebbe consentire l'uso del latte crudo.
- (15) Diverse dichiarazioni inserite nel disciplinare non sono corroborate da prove scientifiche, come la dichiarazione relativa all'importanza del latte ovino e caprino per il gusto del formaggio; la differenziazione morfologica del tipo cipriota della pecora di Chio; il basso peso molecolare degli acidi grassi non esterificati che inciderebbe sul gusto, il sentore e l'aroma del formaggio; le piante endemiche menzionate per l'alimentazione degli animali che conterrebbero oli essenziali; se il terpene sia presente nel *Sarcopoterium spinosum* e in quale quantità, come detto terpene sia trasferito dall'ingestione del *Sarcopoterium spinosum* al latte e quindi al formaggio; la presenza di *Lactobacillus cypricasei* nello Halloumi ovino fresco e l'incidenza della menta fresca o essiccata sulle caratteristiche sensoriali.
- (16) Il disciplinare del prodotto indica il ministero dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e dell'ambiente della Repubblica di Cipro quale unica autorità competente per i controlli di conformità con il disciplinare in relazione all'intera zona geografica delimitata. Tuttavia, poiché il ministero non esercita un controllo effettivo su tutta la zona di produzione indicata nel disciplinare, non è garantito un sistema valido ai fini della verifica di conformità con il disciplinare.
- (17) Il disciplinare non fa riferimento a nessun organismo di controllo delegato. Tale lacuna non è colmata dall'intesa comune, giuridicamente non vincolante, su una soluzione temporanea per lo «Halloumi»/«Hellim», da attuarsi in attesa della riunificazione di Cipro, raggiunta sotto l'egida del presidente della Commissione il 16 luglio 2015, che fa riferimento alla nomina, a norma dell'articolo 39 del regolamento (UE) n. 1151/2012 (sostituito, nella sostanza, dagli articoli 28 e 29 del regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(3)</sup> sui controlli ufficiali), del Bureau Veritas, accreditato a livello internazionale, quale organismo incaricato delle mansioni di controllo di cui al primo regolamento.
- (18) Lo «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» è prodotto in Bulgaria, Germania e Grecia. Al di fuori dell'Unione europea, è prodotto in Australia, in Canada, nei paesi del Consiglio di cooperazione del Golfo, in diversi paesi del Medio Oriente (Iraq, Libano, Siria), in Nuova Zelanda, in Turchia e nel Regno Unito. La partecipazione e i risultati in occasione di concorsi caseari prestigiosi confermano la realtà consolidata della produzione dello «Halloumi»/«Hellim» al di fuori di Cipro. A titolo di esempio, nel Regno Unito si sostiene che il nome «Halloumi» sia in uso per un formaggio prodotto dagli anni '80, con una produzione stimata a circa 300 tonnellate annue. Inoltre, tali prodotti ottenuti al di fuori di Cipro e recanti il nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» sono commercializzati in un gran numero di Stati membri e paesi terzi.
- (19) Numerosi marchi commerciali registrati includono il termine «Halloumi» in Cechia, Germania, Grecia, Australia, Nuova Zelanda e Regno Unito. Esistono marchi commerciali facenti riferimento a «Hellim» anche in Germania, Svezia e Turchia. Pertanto la DOP proposta confliggerebbe con i nomi, i marchi commerciali e i prodotti esistenti e potrebbe quindi danneggiarli in caso di registrazione. Nella fattispecie la suddetta presenza sul mercato dell'Unione di marchi commerciali specifici che comprendono il nome «Halloumi» dovrebbe impedire alla Commissione di registrare tale nome poiché l'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012 dispone che un nome non sia registrato qualora, tenuto conto della notorietà e della reputazione di un marchio e della durata di utilizzazione dello stesso, la registrazione sarebbe tale da indurre in errore il consumatore quanto alla vera identità del prodotto.

<sup>(3)</sup> Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali) (GU L 95 del 7.4.2017, pag. 1).

- (20) Lo «Halloumi»/«Hellim» è prodotto e commercializzato sia nell'Unione europea che al di fuori di essa. In Bahrein, Qatar e Arabia Saudita sono state adottate norme di produzione dello «Halloumi»/«Hellim». L'uso di questo nome nell'Unione oltre i confini di Cipro è consolidato. Il fatto che il nome «Halloumi/Hellim» sia di uso comune per prodotti caseari non originari di Cipro è una prova pertinente che tende a indicare come il nome sia diventato un termine generico.
- (21) Inoltre, le norme relative allo «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» pubblicate da Cipro non fanno riferimento a particolari razze o incroci ovini, caprini o bovini. I consumatori considerano lo «Halloumi»/«Hellim» un tipo di prodotto. La Corte federale canadese e l'Ufficio per l'armonizzazione nel mercato interno (UAMI, ora Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale) ritengono che lo «Halloumi»/«Hellim» sia un tipo di formaggio generico <sup>(4)</sup>.
- (22) I consumatori nell'Unione e nei paesi terzi, come l'Australia e la Nuova Zelanda, associano lo «Halloumi»/«Hellim» a un tipo di formaggio dal punto di fusione elevato, che consente di grigliarlo o friggerlo, con una consistenza gommosa e «stridente» e un gusto salato. Queste proprietà in termini di gusto, consistenza e funzione dello «Halloumi»/«Hellim» sono ciò che lo rende unico per i consumatori, indipendentemente dall'origine del formaggio, la quale non è rilevante.
- (23) La Commissione ha valutato gli argomenti esposti nelle dichiarazioni motivate di opposizione alla luce del regolamento (UE) n. 1151/2012, tenendo conto dei risultati delle consultazioni effettuate fra il richiedente e gli oppositori, e ha concluso che il nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» dovrebbe essere registrato. La Commissione considera in particolare quanto segue.
- (24) Per quanto riguarda la morfologia delle pecore e delle capre ammissibili, dalle informazioni contenute nel documento unico si evince che la pecora di Chio e la capra di Damasco, introdotte rispettivamente negli anni '50 e '30, hanno acquisito caratteristiche morfologiche e produttive divergenti da quelle delle popolazioni d'origine, in seguito a un consolidato programma nazionale di allevamento. Su Internet sono del resto reperibili numerosi riferimenti commerciali relativi a scambi internazionali di «pecore di Chio cipriote» e «capre di Damasco cipriote», in corso da decenni da Cipro verso 20 paesi, con menzione della reputazione internazionale acquisita da Cipro con la riuscita dell'allevamento selettivo di questi animali.
- (25) Pertanto lo sviluppo di razze uniche di pecore e capre impiegate nella produzione dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» nonché la lavorazione del formaggio stesso non contraddicono l'esistenza delle origini del prodotto nel XVI secolo. A norma dell'articolo 5 del regolamento (UE) n. 1151/2012, una «denominazione di origine» è un nome che identifica un prodotto: a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato; b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Ne consegue che, ai fini della registrazione come DOP, è sufficiente che il nome soddisfi tali requisiti. Le condizioni di produzione di un dato formaggio possono legittimamente evolvere nel tempo e non devono obbligatoriamente restare invariate per secoli.
- (26) Per quanto attiene all'incidenza e alla disponibilità dell'alimentazione degli animali, il documento unico indica fra l'altro che «[L]a 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)». Sono state citate indagini scientifiche per dimostrare il legame fra l'alimentazione degli animali e la qualità del formaggio ottenuto con il loro latte. A titolo di esempio, è stato dimostrato che nel latte sono stati individuati componenti volatili provenienti dalle piante usate per nutrire gli animali (Papademas et al. 2002). Inoltre, in base ad altre indagini (Palmquist et al., 1993), il tenore di lipidi nel latte, fattore essenziale che incide sulle caratteristiche organolettiche del formaggio, dipende dalla dieta degli animali. Secondo un'altra indagine (Bugaud et al., 2001), il tenore di terpeni nel latte è direttamente collegato al tenore di terpeni contenuto nell'alimentazione ottenuta con la pastura.

(4) Decisione sull'Opposizione N. B2152604, Decisione sull'Opposizione N. B2318585, Decisione sull'Opposizione N. B2190257, Decisione sull'Opposizione N. B2191396, Decisione sull'Opposizione N. B002124637.

- (27) Inoltre, la pastura a base di piante endemiche di Cipro, come il timo e il *Sarcopoterium spinosum*, e l'ingestione di tali piante, comporta la presenza delle relative caratteristiche aromatiche nel prodotto finale.
- (28) Nel regolamento (UE) n. 1151/2012 non figurano peraltro disposizioni che impongono l'assoluta omogeneità della zona geografica delimitata né che una DOP debba fare riferimento a prodotti perfettamente normalizzati e assolutamente uniformi. Ne discende che non è rilevante quanto sostenuto dagli opposenti, ossia che le piante locali che incidono sulle specificità del prodotto non siano disponibili su tutta l'isola di Cipro.
- (29) Il disciplinare dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» non è stato modificato rispetto alla relativa norma legislativa adottata da Cipro nel 1985. Pertanto una potenziale carenza di materie prime disponibili per la produzione di questo formaggio di per sé non comprometterebbe il rispetto delle prescrizioni in materia di percentuali di latte o di mangimi inseriti nel disciplinare. Inoltre, il regolamento (UE) n. 1151/2012 non prescrive soglie quantitative di produzione. Fatto salvo quanto sopra, Cipro ha concesso un periodo transitorio agli operatori che non erano in grado di soddisfare i requisiti del disciplinare, affinché potessero allinearvi la loro produzione, consentendo loro, a condizioni rigorose, di utilizzare provvisoriamente un quantitativo inferiore di latte ovino e caprino.
- (30) Per quanto riguarda il fattore umano e le competenze connesse alla produzione di questo formaggio, esistono numerosi riferimenti che mostrano che si produce a Cipro fin dal 1554. Il documento unico indica che «lo «Χαλλούμι» (Halloumi)/Hellim» è considerato un prodotto tradizionale di Cipro perché [...] 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.»
- (31) Considerato che nel corso dei secoli i cittadini ciprioti sono migrati in tutto il mondo, i metodi specifici seguiti per produrre questo formaggio potrebbero essere stati copiati altrove, tuttavia la produzione di «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» resta inseparabile e inequivocabilmente legata alla cultura gastronomica di Cipro.
- (32) Il fattore umano non può essere quindi considerato un elemento isolato. I fattori umani e naturali interagiscono, determinando il risultato finale specifico.
- (33) Inoltre, l'articolo 7, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (UE) n. 1151/2012 non richiede che il nome da registrare faccia riferimento a un prodotto ottenuto con un metodo invariabile nei secoli. Esso dispone unicamente che il disciplinare includa, se del caso, i metodi di ottenimento del prodotto specifico diversi dai metodi usuali seguiti per ottenere tale tipo di prodotto. Pertanto l'ammissibilità dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» non può essere messa in dubbio in base al motivo che i metodi di produzione non sono rimasti assolutamente immutati.
- (34) Altre affermazioni contenute nelle dichiarazioni degli opposenti fanno riferimento alla discrepanza fra il prodotto descritto nel disciplinare e quello effettivamente ottenuto per quanto attiene alla rispettiva proporzione di latte ovino, caprino e vaccino e a talune caratteristiche specifiche dei metodi di produzione seguiti da alcuni produttori della comunità turco-cipriota che non fanno uso di menta o di latte pastorizzato.
- (35) Tuttavia, in primo luogo, tali dichiarazioni non sono state corredate di solidi elementi di prova. In secondo luogo, i requisiti relativi all'aggiunta di menta, all'uso di latte pastorizzato e alla rispettiva proporzione di latte ovino, caprino e vaccino sono già inclusi nella pertinente norma adottata da Cipro nel 1985. Pertanto i prodotti che non rispettano tale norma non potrebbero essere legittimamente commercializzati come «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» a Cipro, indipendentemente dal fatto che possano essere immessi nei mercati di paesi terzi in cui il formaggio non sarebbe attualmente protetto. Inoltre la domanda attuale è stata oggetto di un'esauritiva procedura nazionale di opposizione durata diversi anni a livello nazionale e le persone fisiche o giuridiche in disaccordo con le norme di produzione previste per legge hanno avuto la possibilità di far valere pienamente le loro ragioni dinanzi alle autorità amministrative e giudiziarie di Cipro. In tale contesto, come indicato, è stato concesso un periodo transitorio a tali operatori.

- (36) Per quanto riguarda la presunta assenza di prove scientifiche relativamente a diversi parametri e caratteristiche inclusi nel disciplinare, la richiesta di informazioni troppo dettagliate risulta irragionevole, eccessivamente onerosa e irrilevante. Il regolamento (UE) n. 1151/2012 non richiede un tale livello di dettaglio nella descrizione tecnico-scientifica di ogni parametro o caratteristica del prodotto per il quale si intende usare la DOP.
- (37) La Commissione ha valutato la domanda cipriota e non vi ha rivenuto errori manifesti. Gli oppositori non hanno presentato prove sufficientemente motivate a dimostrazione del fatto che la domanda cipriota sia intrinsecamente viziata. In sostanza, essi sostengono che la domanda non è fondata su motivazioni scientifiche sufficienti. I fatti, le dichiarazioni, il ragionamento e i riferimenti presentati da Cipro sono ritenuti sufficientemente convincenti per giustificare la registrazione dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» come DOP a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (38) Il disciplinare dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» contiene numerosi elementi che qualificano il nome come denominazione di origine protetta ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012: il clima di tipo mediterraneo, caratterizzato da estati calde e asciutte e da inverni miti e piovosi, la morfologia del terreno, in quanto i massicci montuosi dell'isola sono caratterizzati da una pluviometria relativamente abbondante che incide sul profilo idrologico e ambientale delle zone più basse; 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; le razze locali ovine a coda grossa e le razze caprine locali Machairas e Pissouri nonché altre razze ben adattate al clima del luogo; la pratica locale della cottura a temperatura elevata per un periodo di tempo determinato, senza fusione, che dà luogo alla produzione di livelli elevati di alcuni composti chimici fondamentali associati alle proprietà gustative dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (essenzialmente lattoni e metilchetoni); la tipica ripiegatura del caglio secondo il processo di produzione, che costituisce un elemento caratteristico che fa dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» un formaggio unico; e l'aggiunta di menta cipriota, che conferisce al prodotto finale il suo aroma caratteristico.
- (39) Secondo la ripartizione dei poteri tra la Commissione e gli Stati membri per quanto riguarda la procedura di registrazione delle indicazioni geografiche ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione dovrebbe verificare che la domanda di registrazione non sia viziata da errori manifesti, mentre le autorità nazionali competenti, compresi se del caso gli organi giurisdizionali nazionali, sono nella posizione migliore per valutarne gli aspetti tecnici, prima della presentazione alla Commissione.
- (40) In attesa della riunificazione di Cipro, l'articolo 1, paragrafo 1, del protocollo n. 10 su Cipro dell'atto di adesione del 2003 sospende l'applicazione dell'acquis nelle zone della Repubblica di Cipro sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo. Di conseguenza il governo cipriota non può essere ritenuto responsabile delle conseguenze di una mancata supervisione dell'applicazione del diritto dell'Unione in tali zone. A norma dell'articolo 3 di detto protocollo, nulla osta all'adozione di misure intese a promuovere lo sviluppo economico di tali zone. Tali misure non incidono sull'applicazione dell'acquis alle condizioni stabilite dal trattato di adesione in altre zone della Repubblica di Cipro. È possibile istituire un gruppo di lavoro delle due comunità in relazione allo «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», poiché l'esperienza ha mostrato che tali gruppi svolgono un ruolo importante.
- (41) Entro tale quadro di riferimento, considerato che i fattori naturali e umani connessi alla produzione dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» sono oggettivamente, tradizionalmente e storicamente comuni all'intera isola di Cipro, l'intero territorio dell'isola dovrebbe essere incluso nella delimitazione della zona geografica ammissibile di questo formaggio.
- (42) Di conseguenza, affinché la registrazione possa coprire l'intera zona geografica ammissibile di produzione del formaggio e tenendo in considerazione quanto prescritto all'articolo 46, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012, gli operatori desiderosi di aderire al disciplinare di questo formaggio dovrebbero poter partecipare senza essere ostacolati in modo discriminatorio o altrimenti infondato. Si dovrebbe pertanto stabilire un meccanismo di controllo efficace e duraturo, a norma degli articoli da 35 a 40 di detto regolamento, al fine di garantire il rispetto del disciplinare da parte degli operatori in tutta la zona geografica ammissibile. Tenendo in

considerazione che l'acquis è sospeso nelle zone sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo, si dovrebbe addivenire a un accordo funzionale, stabilito in via eccezionale e temporanea in attesa della riunificazione di Cipro, al fine di garantire che i controlli possano essere attivati in modo efficiente in tutta l'isola, in quanto l'assenza di tale meccanismo costituirebbe motivo di cancellazione ai sensi dell'articolo 54 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

- (43) L'articolo 37, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 dispone che, per quanto riguarda le denominazioni di origine protette, la verifica della conformità al disciplinare può essere effettuata, anteriormente all'immissione in commercio del prodotto, da organismi delegati come definiti all'articolo 3, punto 5, del regolamento (UE) 2017/625. Gli organismi delegati sono persone giuridiche distinte cui sono state delegate talune mansioni ufficiali di controllo. Entro tale quadro di riferimento e in linea con l'intesa comune nonché a causa della situazione eccezionale nelle zone della Repubblica di Cipro in cui è sospesa l'applicazione dell'acquis, è opportuno nominare l'organismo accreditato a livello internazionale Bureau Veritas quale organismo incaricato delle mansioni di controllo di cui al regolamento (UE) n. 1151/2012 riguardanti il disciplinare dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» in tutta Cipro. La registrazione dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», quale contemplata dall'intesa comune, è subordinata alla delega al Bureau Veritas di tali mansioni di controllo, a norma degli articoli 28 e 29 del regolamento (UE) 2017/625. In effetti, il Bureau Veritas ha acquisito una significativa e comprovata esperienza nel controllo delle DOP ed è in grado di garantire l'istituzione di un meccanismo generale efficace, obiettivo e imparziale per lo svolgimento dei controlli ufficiali connessi alla verifica della conformità con il disciplinare dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», in tutta Cipro, a livello di azienda agricola, mangimificio, raccolta del latte, trasporto e caseificio. Pertanto tutti i produttori dell'isola sarebbero soggetti a un meccanismo di controllo comune a garanzia della piena conformità con il disciplinare dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim». Se ritenuto opportuno, il Bureau Veritas dovrebbe essere autorizzato a coordinarsi con la Camera di commercio turco-cipriota. Qualora il Bureau Veritas segnali di casi di non conformità, i produttori interessati, se non vi pongono rimedio, dovrebbero infine essere privati del diritto di utilizzare la denominazione.
- (44) A causa della situazione eccezionale nelle zone della Repubblica di Cipro in cui è sospesa l'applicazione dell'acquis, la delega al Bureau Veritas dovrebbe prevedere che le sue relazioni siano trasmesse alle autorità competenti della Repubblica di Cipro e alla Commissione. La Camera di commercio turco-cipriota riceverà le informazioni quando ritenuto opportuno.
- (45) I diritti di proprietà intellettuale sono disciplinati dal principio di territorialità. Ne consegue che la registrazione dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» come DOP nell'Unione è subordinata unicamente alla situazione ivi in essere. La possibilità che un formaggio recante tale nome sia prodotto e commercializzato in paesi terzi non ha rilevanza a questo proposito. Analogamente è irrilevante la possibilità che esistano norme di produzione per tale formaggio al di fuori dell'Unione europea.
- (46) Si dovrebbe ulteriormente osservare che, a norma dell'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la commercializzazione dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» nell'Unione europea è condizionata al rispetto di altre specifiche disposizioni unionali pertinenti, che comprendono il rispetto delle norme sanitarie applicabili a livello dell'Unione.
- (47) Durante la procedura di opposizione non sono state adottate prove concrete relativamente alle importazioni di tale formaggio da paesi terzi nell'Unione. Di conseguenza non vi sono motivi per concedere un periodo transitorio ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012, a determinati produttori in paesi terzi.
- (48) È incontestabile che Cipro sia di gran lunga il maggior produttore ed esportatore a livello mondiale di questo formaggio, con una produzione di oltre 19 500 tonnellate l'anno, corrispondenti a 24,4 kg pro capite; Tali dati non comprendono la produzione nelle zone della Repubblica di Cipro sulle quali il governo della Repubblica di Cipro non esercita un controllo effettivo.

- (49) Il nome «Halloumi» era stato registrato come marchio nel 2000 dall'UAMI per il formaggio prodotto a Cipro conformemente alla norma cipriota pertinente adottata nel 1985, ossia conformemente al disciplinare dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim». Era stata presentata all'UAMI un'unica dichiarazione di opposizione a tale registrazione, tuttavia successivamente ritirata. Allora l'identità cipriota di tale formaggio non era quindi messa in dubbio. Il Tribunale ha inoltre considerato, in particolare nelle cause riunite T-292/14 e T-293/14 <sup>(5)</sup>, che «HALLOUMI» e «ΧΑΛΛΟΥΜΙ» designino una specialità di formaggio di Cipro. Nella causa T-535/10 <sup>(6)</sup>, il Tribunale ha ritenuto che il termine greco «Halloumi» vada tradotto in lingua turca con il termine «Hellim», facenti quindi entrambi riferimento al medesimo formaggio cipriota speciale. Rispetto ad altri marchi registrati nell'Unione, in caso di conflitto con la denominazione «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» si applicherebbero le disposizioni dell'articolo 14 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Al contrario, gli opposenti non hanno addotto elementi che potrebbero condurre a non proteggere lo «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» a causa della reputazione o della notorietà di un marchio commerciale registrato in precedenza.
- (50) Il Regno Unito era membro dell'Unione europea al momento della presentazione dell'opposizione ma non ne fa più parte.
- (51) Secondo la dichiarazione motivata di opposizione trasmessa dal Regno Unito, la sua produzione nazionale ammontava a circa 300 tonnellate annue, corrispondenti a 0,00461 kg pro capite, mentre il Regno Unito importa da Cipro circa 6 500 tonnellate annue di questo formaggio.
- (52) Secondo tale dichiarazione motivata, la registrazione dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» in quanto denominazione di origine protetta a norma del regolamento (UE) n. 1151/2012 impedirebbe quindi l'uso del nome «Halloumi»/«Hellim» per i prodotti caseari ottenuti nel Regno Unito.
- (53) Tuttavia, fatta eccezione per l'Irlanda del Nord, il presente regolamento non si applica al territorio del Regno Unito poiché la protezione del nome non vi sarebbe estesa. Per quanto riguarda in particolare l'Irlanda del Nord, sul cui territorio si applicherà la protezione del nome, alla luce delle informazioni inserite nella dichiarazione motivata di opposizione trasmessa dal Regno Unito alla Commissione e del contesto de facto e de jure relativo all'uso del nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», non vi sono motivi validi affinché gli operatori continuino a usare tale nome in riferimento a prodotti caseari ottenuti nel Regno Unito.
- (54) Per quanto riguarda la presunta natura generica dello «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», va osservato che la percezione di tale termine al di fuori dell'Unione europea e l'eventuale esistenza di norme regolamentari di produzione o di decisioni giudiziarie in materia adottate in paesi terzi non sono ritenute pertinenti ai fini della presente decisione.
- (55) Contrariamente a quanto sostenuto dagli opposenti, lo «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», non è diventato un tipo di formaggio prodotto in tutta Europa, il cui nome è diventato generico. La produzione di tale formaggio al di fuori di Cipro è trascurabile, mentre il prodotto è conosciuto e consumato nella maggior parte del territorio dell'Unione. Nessun atto nazionale o unionale ha stabilito la natura generica del nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim». Nell'ambito della procedura di opposizione condotta a livello dell'Unione non è stata presentata alcuna dichiarazione relativa alla natura generica del nome, fatta eccezione per l'opposizione del Regno Unito.
- (56) Analogamente, il consumo di «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» sul territorio dell'Unione riguarda nella maggioranza dei casi un formaggio prodotto a Cipro.
- (57) Le autorità cipriote hanno inoltre dimostrato in modo convincente che i consumatori dell'Unione non considerano lo «Halloumi» o «Hellim» un semplice tipo di formaggio, alieno da un'origine geografica specifica. Le prove fornite dalle parti interessate del settore agroalimentare, le attività di esportazione svolte da imprese cipriote per oltre un secolo, svariati articoli nei media, le attività di promozione e pubblicizzazione del formaggio dimostrano al di là di ogni dubbio l'identità intrinsecamente cipriota di questo formaggio da secoli. Allo stesso modo enciclopedie e dizionari prestigiosi di diversi paesi e in varie lingue confermano effettivamente tale correlazione consolidata ed esclusiva fra il formaggio in questione e la zona di Cipro.

<sup>(5)</sup> Sentenza del Tribunale (Quarta Sezione) del 7 ottobre 2015 nelle cause riunite T-292/14 e T-293/14, Repubblica di Cipro/Ufficio per l'armonizzazione nel mercato interno (marchi, disegni e modelli)

<sup>(6)</sup> Sentenza del Tribunale (Ottava Sezione) del 13 giugno 2012 nella causa T-535/10, Organismos Kypriakis Galaktokomikis Viomichanias/Ufficio per l'armonizzazione nel mercato interno (marchi, disegni e modelli)



- (58) Incidentalmente, alcune marche di «Halloumi»/«Hellim» prodotte fuori Cipro fanno riferimento direttamente o indirettamente a Cipro, in quanto indicano che il formaggio è ottenuto secondo la ricetta tradizionale o la tradizione cipriota o vi si ispira, oppure si avvalgono di immagini o rappresentazioni testuali che collegano il prodotto alla cultura cipriota. Tale correlazione con Cipro, sebbene rispetto a un formaggio non cipriota, è quindi deliberatamente suggerita e ricercata in quanto parte di una strategia di vendita che sfrutta la reputazione del prodotto originale, generando in tal modo un rischio concreto di indurre in errore il consumatore.
- (59) La dichiarazione dell'UAMI relativa alla presunta natura generica del nome «Halloumi» contenuta in svariate decisioni della commissione di ricorso, in particolare nella decisione del 20 settembre 2010 successivamente annullata dal Tribunale (<sup>7</sup>), è un mero inciso. Detta dichiarazione confligge con la sentenza del Tribunale nella causa T-535/10, che sottolinea l'identità cipriota del formaggio denominato «Halloumi» o «Hellim» e non affronta la natura generica del nome ai sensi dell'articolo 41 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Inoltre tale dichiarazione era stata fatta prima della presentazione della domanda di registrazione della denominazione «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» come DOP.
- (60) Con lettera del 9 luglio 2014 Cipro ha comunicato alla Commissione che, con decisione n. 326/2014 del ministero dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e dell'ambiente della Repubblica di Cipro del 9 luglio 2014, era stato concesso un periodo transitorio di dieci anni, a decorrere dalla data di presentazione della domanda alla Commissione, agli operatori stabiliti nella zona geografica che rispondono condizioni dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- (61) Affinché l'organismo incaricato delle mansioni di controllo possa adottare e attuare il piano di controllo che consente agli operatori della zona geografica desiderosi di aderire al regime di essere coperti dal sistema di verifica in essere, tenendo altresì conto dei vincoli supplementari imposti dalla pandemia di COVID-19, l'applicazione del presente regolamento dovrebbe essere rinviata al 1° ottobre 2021.
- (62) È quindi opportuno iscrivere il nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- (63) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

Il nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (DOP) è registrato.

Il nome di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.3. Formaggi di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione (<sup>8</sup>).

#### Articolo 2

La protezione del nome «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (DOP) è subordinata al periodo transitorio di dieci anni concesso da Cipro con decisione n. 326/2014 del ministero dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e dell'ambiente della Repubblica di Cipro, del 9 luglio 2014, agli operatori stabiliti nella zona geografica che rispondono alle condizioni dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

(<sup>7</sup>) Decisione della quarta commissione di ricorso dell'UAMI del 20 settembre 2010 (procedimento R 1497/2009-4), annullata dalla sentenza del Tribunale (Ottava Sezione) del 13 giugno 2012 nella causa T-535/10.

(<sup>8</sup>) Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

Esso si applica a decorrere dal 1° ottobre 2021.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 12 aprile 2021

*Per la Commissione*  
*La presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

---