

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2021/591 DE LA COMISIÓN****de 12 de abril de 2021****por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [«Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (DOP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra b),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro del nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» como denominación de origen protegida (DOP) presentada por Chipre, que identifica un producto cuya zona geográfica corresponde a la superficie de Chipre, ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) La Comisión recibió un total de diecisiete notificaciones de oposición, a saber, de Dairy Australia (Australia), el 21 de octubre de 2015; de Consortium for Common Food Names (Estados Unidos), el 22 de octubre de 2015; del Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte (Reino Unido), el 23 de octubre de 2015; de Milk and Oil Products Production and Marketing Cooperative Ltd (Chipre), el 26 de octubre de 2015; de Hayvan Ureticileri ve Yetistiricileri Birliği (Chipre), el 26 de octubre de 2015; de Fatma GARANTI (Chipre), el 26 de octubre de 2015; de Sut Imalatçileri Birliği (SUIB) (Chipre), el 26 de octubre de 2015; de Cyprus Turkish Chamber of Industry (Chipre), el 26 de octubre de 2015; de Turkish Cypriot Chamber of Commerce (Chipre), el 26 de octubre de 2015; de Navimar Food Gıda Imalati ve Gıda (Turquía), el 26 de octubre de 2015; de D.M Gıda Maddeleri Pazarlama Sanayi ve Ticaret Ltd Sti (Turquía), el 26 de octubre de 2015; de Avunduk Ithalat Ihracat Gıda ve Ziraletler Sanayi Ticaret Ltd (Turquía), el 26 de octubre de 2015; de U.T.CO Trading Company – W.L.L. – (Kuwait), el 27 de octubre de 2015; de Dairy Companies Association of New Zealand (DCANZ) y New Zealand Specialist Cheesemakers Association (Nueva Zelanda), el 27 de octubre de 2015; de Dr Nutrition (Emiratos Árabes Unidos), el 27 de octubre de 2015; de FFF Fine Foods Pty Ltd (Australia), el 28 de octubre de 2015; y de Finlandia, el 3 de noviembre de 2015.
- (3) La Comisión remitió a Chipre estas notificaciones de oposición, con excepción de las enviadas por Finlandia y por las seis personas físicas o jurídicas residentes o establecidas en Chipre. La notificación de oposición enviada por Finlandia se presentó a la Comisión una vez expirado el plazo establecido en el artículo 51, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. De conformidad con dicho artículo, las personas físicas o jurídicas establecidas o residentes en el Estado miembro desde el que se haya presentado la solicitud quedan excluidas del procedimiento de oposición puesto que ya tuvieron la oportunidad de participar en el procedimiento nacional de oposición. En este caso concreto, las oposiciones de las seis personas físicas o jurídicas establecidas o residentes en Chipre habían sido desestimadas en el marco del procedimiento nacional de oposición tras un examen de la pertinencia de los motivos de oposición alegados. Por consiguiente, ni las notificaciones de oposición ni las posteriores declaraciones motivadas de oposición de las seis personas físicas o jurídicas establecidas o residentes en Chipre se consideran admisibles.
- (4) La Comisión recibió posteriormente nueve declaraciones motivadas de oposición, a saber: de Dairy Companies Association of New Zealand (DCANZ) y de New Zealand Specialist Cheesemakers Association (Nueva Zelanda), el 15 de diciembre de 2015; de Dairy Australia (Australia), el 17 de diciembre de 2015; del Reino Unido, el 21 de diciembre de 2015; de Consortium for Common Food Names (Estados Unidos), el 21 de diciembre de 2015; de Navimar Food Gıda Imalati ve Gıda (Turquía), el 21 de diciembre de 2015; de D.M Gıda Maddeleri Pazarlama

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.<sup>(2)</sup> DO C 246 de 28.7.2015, p. 9.

Sanayi ve Ticaret Ltd Sti (Turquía), el 21 de diciembre de 2015; de Avunduk Ithalat Ihracat Gıda ve Zirai Aletler Sanayi Ticaret Ltd (Turquía), el 21 de diciembre de 2015; de U.T.CO Trading Company – W.L.L. – (Kuwait), el 21 de diciembre de 2015; y de FFF Fine Foods Pty Ltd (Australia), el 24 de diciembre de 2015. El escrito de oposición presentado por Dr. Nutrition (Emiratos Árabes Unidos) no fue seguido por una declaración motivada de oposición, por lo que se considera retirado.

- (5) Tras examinar estas declaraciones motivadas de oposición y considerarlas admisibles, la Comisión invitó a todas las partes interesadas, de conformidad con el artículo 51, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, a entablar las consultas oportunas con vistas a alcanzar un acuerdo.
- (6) Chipre y los nueve oponentes admisibles mantuvieron consultas a lo largo de un período de tres meses. El plazo para las consultas entre Chipre y el Reino Unido se prorrogó un mes más a petición de Chipre.
- (7) En el plazo establecido, no se alcanzó ningún acuerdo en ninguno de los nueve procedimientos de oposición. La Comisión fue debidamente informada acerca de las consultas mantenidas entre Chipre y los oponentes. Por lo tanto, la Comisión debe tomar una decisión sobre el registro teniendo en cuenta los resultados de estas consultas, de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 52, apartado 3, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (8) Los argumentos de los oponentes expuestos en sus declaraciones motivadas de oposición y en las consultas mantenidas pueden resumirse del siguiente modo.
- (9) El pliego de condiciones indica que los requisitos para el registro como DOP se satisfacen porque el producto en cuestión se elabora con leche de oveja y cabra procedente de razas locales (oveja de Quiós y cabra de Damasco) y sus cruces, que se han adaptado a las condiciones climatológicas de la isla. Sin embargo, la oveja de Quiós y la cabra de Damasco se introdujeron en Chipre en las décadas de 1950 y 1930, respectivamente; además, no existen pruebas de morfología específica ni de características genéticas o productivas de dicha oveja chipriota. Por consiguiente, debe cuestionarse la existencia de un tipo chipriota de oveja de Quiós. La introducción relativamente reciente de ovejas y cabras, cuya leche desempeña un papel importante en la determinación de las características únicas del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», también sería una razón para refutar la supuesta antigüedad (siglo XVI) de la tradición asociada.
- (10) Según la solicitud, la alimentación animal es un factor importante. Sin embargo, la solicitud no especifica de qué modo la alimentación o el pastoreo están indisolublemente vinculados a la flora chipriota, teniendo en cuenta que la zona geográfica de pastoreo abarca toda la isla. No se aportan pruebas acerca de la disponibilidad de esta flora a lo largo del año en todo el territorio chipriota. No se aportan pruebas acerca de la diferencia entre la alimentación de los animales que pastan todo el año, la de los animales de explotaciones semiintensivas y la de los animales de explotaciones intensivas. Además, no se aportan pruebas de que se mantenga el nivel de producción de queso, a la vez que se reduce la proporción de leche de vaca en las materias primas. No hay pruebas suficientes de que la alimentación tenga una repercusión constante en la calidad o las características del queso producido.
- (11) En lo que atañe al factor humano, aun cuando las explotaciones lecheras chipriotas hayan podido desarrollar una destreza específica respecto al «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», ello no confirma la existencia del vínculo necesario entre las características del producto y el entorno geográfico de Chipre a efectos del registro de la DOP, ya que dicha destreza y los métodos de producción pueden reproducirse prácticamente en todas partes.
- (12) La solicitud no indica que el «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» sea el resultado de «la autenticidad e invariabilidad de los métodos locales», ya que este nombre se ha aplicado a una variedad de quesos elaborados con métodos y materias primas que han variado con el tiempo y que siguen evolucionando.
- (13) El pliego de condiciones es ajeno al producto realmente comercializado: la mayor parte del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» producido en Chipre se elabora utilizando distintas proporciones y tipos de leche, con predominio de la de vaca. Según ciertos indicios, el 95 % del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» producido en Chipre tendría actualmente un contenido de leche de vaca del 80-95 %.

- (14) El pliego de condiciones no respeta las tradiciones de la totalidad de la zona geográfica indicada. El pliego de condiciones se refiere a un producto tradicional elaborado en toda la isla de Chipre, pero la solicitud no incluye características tradicionales específicas del queso elaborado por los productores de la comunidad turcochipriota. Así pues, el pliego de condiciones no identifica el producto tal como se comercializa realmente en toda la isla. En particular, el uso de la hierbabuena debe ser opcional y debe autorizarse la utilización de leche cruda.
- (15) Las pruebas científicas no avalan varias afirmaciones incluidas en el pliego de condiciones, como la de que la leche de oveja y cabra es importante para el sabor de este queso; la diferenciación morfológica del tipo chipriota de la oveja de Quíos; que el bajo peso molecular de los ácidos grasos libres influya en el sabor, el olor y el aroma del queso; que las plantas endémicas que se mencionan como piensos para animales contengan aceites esenciales; la presencia de terpeno en el *Sarcopoterium spinosum* y en qué cantidad, cómo se transfieren los terpenos a la leche y, posteriormente, al queso tras la ingestión del *Sarcopoterium spinosum*; la presencia de *Lactobacillus cypricasei* en los quesos de leche de oveja; y la influencia de la hierbabuena fresca o seca en las características sensoriales.
- (16) Según el pliego de condiciones, el Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente de la República de Chipre es la única autoridad competente para los controles del cumplimiento del pliego de condiciones en toda la zona geográfica delimitada. Sin embargo, dado que dicho Ministerio no ejerce un control efectivo en toda la zona de producción establecida en el pliego de condiciones, no se garantiza un sistema válido de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.
- (17) El pliego de condiciones no hace referencia a ningún organismo de control delegado. Este incumplimiento no queda subsanado por el Acuerdo Común sobre una solución temporal para el queso «Halloumi»/«Hellim», que se ha de aplicar a la espera de la reunificación de Chipre («Acuerdo Común»), documento jurídicamente no vinculante, alcanzado bajo los auspicios del presidente de la Comisión el 16 de julio de 2015, que se refiere al nombramiento, de conformidad con el artículo 39 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (que ha sido sustituido por los artículos 28 y 29 del Reglamento (UE) 2017/625 <sup>(\*)</sup> relativo a los controles oficiales) de Bureau Veritas, organismo internacionalmente acreditado, como el organismo encargado de las tareas de control previstas en el anterior Reglamento.
- (18) El «Halloumi»/«Hellim» se produce en Bulgaria, Alemania y Grecia. Fuera de la Unión, se produce en Australia, Canadá, los países del Consejo de Cooperación del Golfo, varios países de Oriente Medio (Irak, Líbano, Siria), Nueva Zelanda, Turquía y el Reino Unido. Las participaciones y los resultados obtenidos en prestigiosos concursos de queso confirman la producción consolidada del «Halloumi»/«Hellim» en lugares situados fuera de Chipre. En el Reino Unido, por ejemplo, se alega que el nombre «Halloumi» ha sido utilizado para el queso producido desde la década de 1980, con una producción estimada de unas 300 toneladas anuales. Además, estos productos elaborados fuera de Chipre y que llevan el nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» se comercializan en un gran número de Estados miembros y terceros países.
- (19) Una serie de marcas registradas incluyen el término «Halloumi» en Chequia, Alemania, Grecia, Australia, Nueva Zelanda y el Reino Unido. También existen marcas que hacen referencia a «Hellim» en Alemania, Suecia y Turquía. Por lo tanto, la DOP propuesta entraría en conflicto con los nombres, marcas y productos existentes y, por consiguiente, podría ponerlos en peligro en caso de que se registre. En particular, la mencionada presencia en el mercado de la Unión de marcas específicas que incluyen el nombre «Halloumi» debe impedir que la Comisión registre dicho nombre, ya que el artículo 6, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 establece que un nombre no debe registrarse cuando, a la vista de la reputación y notoriedad de una marca y del tiempo durante el que esta se haya venido utilizando, dicho registro pueda inducir a error al consumidor en cuanto a la verdadera identidad del producto.

(\*) Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales) (DO L 95 de 7.4.2017, p. 1).

- (20) El queso «Halloumi»/«Hellim» se elabora y comercializa tanto dentro como fuera de la Unión. En Baréin, Qatar y Arabia Saudí se han establecido normas para la producción del «Halloumi»/«Hellim». La utilización de este nombre en la Unión, más allá de las fronteras de Chipre, está consolidada. El hecho de que el nombre «Halloumi»/«Hellim» se utilice habitualmente en los productos a base de queso que no son de origen chipriota es un elemento de prueba pertinente que tiende a demostrar que se ha convertido en un término genérico.
- (21) Además, las normas relativas al «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» elaboradas por Chipre no hacían referencia a razas o cruces de razas concretos de ganado ovino, caprino o bovino. En opinión de los consumidores, el «Halloumi»/«Hellim» es un tipo de producto. El Tribunal Federal de Canadá y la Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI) (actualmente Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea) consideran que el «Halloumi»/«Hellim» es un tipo genérico de queso <sup>(4)</sup>.
- (22) Los consumidores de la Unión y de terceros países, como Australia y Nueva Zelanda, asocian «Halloumi»/«Hellim» con un tipo de queso con un punto de fusión elevado, que posibilita su consumo a la parrilla o frito, una textura gomosa «crujiente» y un sabor salado. Estas propiedades gustativas, de textura y funcionales del «Halloumi»/«Hellim» lo convierten en único para los consumidores, independientemente del origen del queso, que deja de ser relevante.
- (23) La Comisión ha evaluado los argumentos expuestos en las declaraciones motivadas de oposición a la luz del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, teniendo en cuenta los resultados de las consultas mantenidas entre el solicitante y los oponentes y ha llegado a la conclusión de que debe registrarse el nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim». La Comisión tiene en consideración, en particular, lo siguiente:
- (24) En cuanto a la morfología de las ovejas y cabras admisibles, de la información contenida en el documento único se desprende que tanto la oveja de Quíos como la cabra de Damasco, introducidas en las décadas de 1950 y 1930, respectivamente, han adquirido características morfológicas y de producción que difieren de las correspondientes a las poblaciones de origen, tras un programa nacional de selección de larga duración. A este respecto, existen numerosas referencias comerciales en Internet en relación con el comercio internacional durante décadas de «oveja de Chíos chipriota» y «cabra de Damasco chipriota», desde Chipre a veinte países, haciendo referencia a la reputación internacional adquirida por Chipre en su exitosa reproducción selectiva.
- (25) Así pues, el desarrollo de razas de ovino y caprino únicas utilizadas en la producción del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», así como la evolución del propio queso, no invalidan la existencia de los orígenes del producto en el siglo XVI. De conformidad con el artículo 5 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, por «denominación de origen» debe entenderse un nombre que identifica un producto: a) originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país; b) cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y c) cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida. Por lo tanto, para ser registrado como DOP, basta con que el nombre cumpla tales requisitos. Las condiciones de producción de un queso determinado pueden evolucionar legítimamente de forma paulatina a lo largo del tiempo y no es obligatorio que permanezcan inalteradas durante siglos.
- (26) En lo que atañe a la repercusión y la disponibilidad de los piensos, el documento único indica, entre otras cosas, que la «vegetación local de la isla, que los animales consumen bien como forraje verde bien como forraje seco, influye decisivamente en la calidad de la leche y, en consecuencia, en las características específicas del “Halloumi” (Papademas, 2000). El bacilo *Lactobacillus cypricasei* (es decir, el lactobacilo del queso chipriota), que ha sido aislado exclusivamente en el “Halloumi” chipriota, demuestra la vinculación que existe entre la microflora de la isla y el producto (Lawson *et al.*, 2001)». Se han citado estudios científicos para demostrar el vínculo entre la alimentación animal y la calidad del queso elaborado con la leche de esos animales. Se ha demostrado, por ejemplo, la presencia de determinados compuestos volátiles en la leche, procedentes de las plantas utilizadas para la alimentación de los animales (Papademas *et al.* 2002). Además, según otras investigaciones (Palmquist *et al.* 1993), la proporción de materia grasa en la leche, factor crucial que afecta a las características organolépticas del queso, depende de la dieta de los animales. Según otra investigación (Bugaud *et al.* 2001), el contenido de terpenos de la leche está directamente relacionado con el contenido de terpenos de la alimentación obtenida mediante el pasto.

<sup>(4)</sup> Decisiones en los procedimientos de oposición n.º B2152604, n.º B2318585, n.º B2190257, n.º B2191396 y n.º B002124637.

- (27) Además, el pasto de plantas endémicas de Chipre, como el tomillo y el *Sarcopoterium spinosum*, y la ingestión de estas plantas, dan lugar a la presencia de características aromáticas afines en el producto final.
- (28) Además, ninguna disposición del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 exige que la zona delimitada deba ofrecer una homogeneidad absoluta, ni que una DOP deba referirse a productos totalmente normalizados y absolutamente uniformes. Por lo tanto, las alegaciones de los oponentes de que las plantas locales que influyen en las características específicas del producto no están distribuidas por todo el territorio de Chipre no son pertinentes.
- (29) El pliego de condiciones de «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» no se ha modificado en comparación con la norma legislativa correspondiente adoptada por Chipre en 1985. Por lo tanto, la posible escasez de materia prima disponible para la producción de este queso no haría inalcanzables *per se* las prescripciones sobre el porcentaje de leche o piensos incluidas en el pliego de condiciones. Además, el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no exige umbrales de producción cuantitativos. No obstante lo anterior, Chipre había concedido un período transitorio a los operadores que no podían cumplir los requisitos del pliego de condiciones, con el fin de que adaptasen plenamente su producción a los requisitos a este respecto, permitiéndoles, bajo unas condiciones estrictas, utilizar provisionalmente una cantidad menor de leche de oveja y cabra.
- (30) En lo que atañe a los factores humanos y los conocimientos técnicos relacionados con la producción de este queso, existen numerosas referencias que demuestran que se ha producido en Chipre desde 1554. El documento único indica a este respecto que el «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» se considera un queso tradicional de Chipre, ya que ha desempeñado un papel muy importante en la vida y en la alimentación de los habitantes de la isla, tanto grecochipriotas como turcochipriotas. El conocimiento del proceso de elaboración se ha transmitido de generación en generación. Al mismo tiempo, su característica forma plegada, así como la propiedad de no fundirse a temperaturas elevadas, se deben al procedimiento tradicional de elaboración que se ha transmitido de padres a hijos.
- (31) Habida cuenta de la migración mundial de ciudadanos chipriotas a lo largo de los siglos, los métodos específicos utilizados para producir este queso podrían haberse copiado en otros lugares, pero la producción del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» sigue estando indisolublemente vinculada a la cultura culinaria de Chipre.
- (32) El factor humano no puede considerarse un elemento aislado. Los factores humanos y naturales deben interactuar, determinando de este modo el resultado final específico.
- (33) Además, el artículo 7, apartado 1, letra e), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no exige que el nombre que vaya a registrarse se refiera a un producto elaborado a lo largo de siglos siguiendo un método invariable. Simplemente exige que el pliego de condiciones incluya, en su caso, los métodos de obtención de ese producto específico que sean diferentes de los métodos estándar utilizados para obtener ese tipo de producto. Por lo tanto, la admisibilidad del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» no puede cuestionarse alegando que los métodos de producción no han permanecido absolutamente invariables.
- (34) Otras alegaciones incluidas en las notificaciones de los oponentes se refieren a la discrepancia entre el producto descrito en el pliego de condiciones y el realmente producido en lo que atañe al porcentaje correspondiente de leche de vaca, oveja y cabra y a determinadas características específicas del método de producción seguido por algunos productores de la comunidad turcochipriota que no utilizan hierbabuena o leche pasteurizada.
- (35) Sin embargo, en primer lugar, tales alegaciones no han ido acompañadas de pruebas sólidas. En segundo lugar, los requisitos relativos a la adición de hierbabuena, al uso de leche pasteurizada y a la proporción correspondiente de leche de oveja, cabra y vaca ya están incluidos en la norma chipriota pertinente adoptada en 1985. Por lo tanto, en Chipre no podría comercializarse legalmente como «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» un producto que no se ajuste a dicha norma, independientemente de que pueda comercializarse en el territorio de terceros países donde este queso no esté actualmente protegido. Además, a lo largo de varios años se ha llevado a cabo a escala nacional un exhaustivo procedimiento nacional de oposición sobre la solicitud actual, y las personas físicas o jurídicas en desacuerdo con las normas de producción legalmente exigidas han tenido la oportunidad de presentar sus reclamaciones correspondientes ante las autoridades administrativas y judiciales de Chipre. En este marco, como se ha indicado, se ha concedido un período transitorio a los operadores.

- (36) En lo que atañe a la supuesta falta de pruebas científicas en relación con diversos parámetros y características incluidos en el pliego de condiciones, la solicitud de información demasiado detallada resulta irrazonable, excesivamente gravosa e irrelevante. El Reglamento (UE) n.º 1151/2012 no exige una descripción técnica y científica detallada de cada parámetro o característica del producto que vaya a beneficiarse de la DOP de que se trate.
- (37) La Comisión ha evaluado la solicitud chipriota y no ha constatado ningún error manifiesto en la misma. Los oponentes no presentaron pruebas suficientemente razonadas que demostraran que la solicitud chipriota era intrínsecamente defectuosa. Se acogen, básicamente, a una motivación científica insuficiente para fundamentar la demanda. Los hechos, las declaraciones, los argumentos y las referencias presentados por Chipre se consideran suficientemente convincentes para justificar el registro de «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» como DOP en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (38) El pliego de condiciones de «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» contiene numerosos elementos que califican el nombre como denominación de origen protegida en virtud del artículo 5, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012: el clima mediterráneo, caracterizado por veranos cálidos y secos e inviernos suaves y lluviosos; el terreno, ya que los macizos montañosos de la isla reciben unas precipitaciones relativamente elevadas e influyen desde el punto de vista hidrológico y medioambiental en las zonas de menor altitud; que, a pesar de su pequeño tamaño, Chipre posee una de las floras más ricas del Mediterráneo, debido a su estructura geológica, sus condiciones climáticas, su posición geográfica y el mar que la rodea; las razas locales de oveja de rabo grueso y de cabras Machaira y Pissouri, así como otras razas bien adaptadas a las condiciones climatológicas locales; la práctica local de someter el producto a alta temperatura durante un tiempo concreto sin que llegue a fundirse, dando lugar a la formación de niveles elevados de determinados compuestos químicos esenciales relacionados con las propiedades gustativas del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (principalmente lactonas y metilcetonas); el plegado típico del coágulo, como parte del proceso de elaboración, que distingue al «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» de todos los demás quesos; y la incorporación de hierbabuena chipriota, que confiere al producto final su aroma característico.
- (39) De acuerdo con el reparto de competencias entre la Comisión y los Estados miembros en relación con el procedimiento de registro de las indicaciones geográficas en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la Comisión debe verificar que una solicitud determinada no contenga errores manifiestos, mientras que las autoridades nacionales competentes, incluidos, en su caso, los órganos jurisdiccionales nacionales, son los más indicados para evaluar los aspectos técnicos de una solicitud determinada antes de que la solicitud de registro se presente a la Comisión.
- (40) A la espera de la reunificación de Chipre, el artículo 1, apartado 1, del Protocolo n.º 10 sobre Chipre del Acta de Adhesión de 2003 suspende la aplicación del acervo comunitario en las zonas de la República de Chipre en las que su Gobierno no ejerza un control efectivo. Por consiguiente, no se puede responsabilizar al Gobierno chipriota de las consecuencias ocasionadas por no supervisar la aplicación del Derecho de la Unión en estas zonas. Según el artículo 3 de dicho Protocolo, lo dispuesto en el mismo no constituye un obstáculo a las medidas encaminadas a fomentar el desarrollo económico de dichas zonas. Tales medidas no deben afectar a la aplicación del acervo comunitario en las condiciones establecidas en el Tratado de Adhesión en ninguna otra parte de la República de Chipre. Con respecto al «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» puede constituirse un grupo de trabajo con miembros de las dos comunidades ya que la experiencia ha demostrado que estos grupos desempeñan una función importante.
- (41) En este contexto, teniendo en cuenta que los factores naturales y humanos relacionados con la producción del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» son objetiva, tradicional e históricamente comunes a toda la isla de Chipre, a la hora de delimitar la zona geográfica admisible de este queso debe incluirse toda la isla de Chipre.
- (42) En consecuencia, para que el registro pueda abarcar la totalidad de la zona geográfica admisible de producción de este queso, y teniendo en cuenta el requisito del artículo 46, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, los operadores que deseen adherirse al pliego de condiciones de este queso deben poder hacerlo sin enfrentarse para su participación en él a obstáculos que sean discriminatorios o que carezcan de motivación objetiva. Por lo tanto, de conformidad con los artículos 35 a 40 de dicho Reglamento, debe establecerse un mecanismo de control eficaz y

duradero, que garantice el cumplimiento del pliego de condiciones por parte de los operadores en toda la zona geográfica admisible. Teniendo en cuenta que la aplicación del acervo está suspendida en las zonas de la República de Chipre en las que el Gobierno no ejerce un control efectivo, debe establecerse, con carácter excepcional y temporal, un acuerdo factible a la espera de la reunificación de Chipre, a fin de garantizar que los controles puedan llevarse a cabo eficazmente en toda la isla, ya que su ausencia constituiría un motivo de anulación de conformidad con el artículo 54 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

- (43) El artículo 37, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 establece que, en el caso de las denominaciones de origen protegidas, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones previa a la comercialización del producto, puede ser efectuada por los organismos delegados, tal como se definen en el artículo 3, apartado 5, del Reglamento (UE) 2017/625. Los organismos delegados son personas jurídicas distintas en las que se han delegado determinadas tareas de control oficial. En este marco y en consonancia con el Entendimiento Común, así como debido a la situación excepcional en las zonas de la República de Chipre en las que está suspendida la aplicación del acervo, es conveniente que Bureau Veritas, organismo internacionalmente acreditado, sea nombrado organismo encargado de las tareas de control previstas en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 con respecto al pliego de condiciones del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» en todo Chipre. Tal como prevé el Entendimiento Común, el registro del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» está supeditado a la delegación de dichas tareas de control a Bureau Veritas, de conformidad con los artículos 28 y 29 del Reglamento (UE) 2017/625. Bureau Veritas ha adquirido una notable y prolongada experiencia en el control de las DOP y es capaz de garantizar el establecimiento de un mecanismo global eficaz, objetivo e imparcial para la realización de los controles oficiales relacionados con la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» en todo Chipre en distintos niveles: la granja, la fábrica de piensos, la recogida de leche, el transporte y la fábrica de queso. Así pues, todos los productores en el conjunto de la isla estarían sujetos a un mecanismo común de control que garantice el pleno cumplimiento del pliego de condiciones del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim». En caso de que se considere oportuno, debería autorizarse a Bureau Veritas a ponerse en contacto con la Cámara de Comercio Turcochipriota. En caso de que Bureau Veritas notifique casos de incumplimiento y los productores de que se trate no los subsanen, se les debería privar en última instancia del derecho a utilizar el nombre.
- (44) Debido a la situación excepcional en las zonas de la República de Chipre donde está suspendida la aplicación del acervo, la delegación de Bureau Veritas debe prever que sus informes se envíen a las autoridades competentes de la República de Chipre y a la Comisión. La Cámara de Comercio Turcochipriota recibirá información cuando se considere pertinente.
- (45) Los derechos de propiedad intelectual se rigen por el principio de territorialidad. En consecuencia, el registro de «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» como DOP en la Unión únicamente está sujeto a la situación imperante en la misma. A este respecto, la eventual producción o comercialización en terceros países de un queso con dicho nombre resulta irrelevante. Del mismo modo, resulta irrelevante la posible existencia de normas para regular la producción de este queso fuera de la Unión.
- (46) Además, cabe señalar que, de conformidad con el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la comercialización del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» en la Unión está supeditada al cumplimiento de otras disposiciones específicas de la Unión pertinentes, incluido el cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables a escala de la Unión.
- (47) En el procedimiento de oposición no se han aportado pruebas sólidas en lo referente a las importaciones en la Unión de este tipo de queso procedentes de terceros países. En consecuencia, no hay motivos para conceder a productores específicos de terceros países un período transitorio en virtud del artículo 15, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (48) Es indiscutible que Chipre es, con diferencia, el mayor productor y exportador mundial de este queso, con una producción de más de 19 500 toneladas anuales, lo que representa 24,4 kg per cápita. Estas cifras no incluyen la producción en las zonas de la República de Chipre en las que el Gobierno de la República de Chipre no ejerce un control efectivo.

- (49) El nombre «Halloumi» fue registrado como marca en 2000 ante la OAMI con respecto al queso elaborado en Chipre según la norma chipriota pertinente adoptada en 1985, es decir, de conformidad con la especificación «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim». La OAMI recibió únicamente una oposición a dicho registro, que fue revocada posteriormente. Por lo tanto, en aquel momento no se cuestionaba la identidad chipriota de dicho queso. El Tribunal General también ha considerado, en particular en los asuntos acumulados T-292/14 y T-293/14 <sup>(5)</sup>, que «HALLOUMI» y «ΧΑΛΛΟΥΜΙ» designan una variedad de queso de Chipre. En el asunto T-535/10 <sup>(6)</sup>, el Tribunal General dictaminó que el término griego «Halloumi» debe traducirse al turco como «Hellim», por lo que ambos se refieren al mismo queso especial chipriota. En lo que atañe a otras marcas registradas en la Unión, en caso de que entren en conflicto con la denominación «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», se aplicará lo dispuesto en el artículo 14 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. En cambio, los oponentes no han aportado ningún elemento que pueda implicar la falta de protección del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» debido a la reputación o notoriedad de una marca anterior registrada.
- (50) Cuando presentó la declaración de oposición, el Reino Unido era un Estado miembro de la Unión Europea, pero ya no forma parte de ella.
- (51) Según la declaración motivada de oposición presentada por el Reino Unido, su producción nacional ascendió a unas 300 toneladas anuales, lo que equivale a 0,00461 kg per cápita, mientras que importa cada año de Chipre aproximadamente 6 500 toneladas de este queso.
- (52) Según esta declaración motivada, el registro de «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» como denominación de origen protegida en virtud del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 impediría, por tanto, el uso del nombre «Halloumi»/«Hellim» en los productos queseros elaborados en el Reino Unido.
- (53) Sin embargo, con excepción de Irlanda del Norte, dicho Reglamento no se aplica al territorio del Reino Unido, ya que la protección del nombre no se ampliaría a dicho territorio. Por lo que respecta, en particular, a Irlanda del Norte, en cuyo territorio se aplicará la protección del nombre, a la luz de la información contenida en la declaración motivada de oposición presentada por el Reino Unido a la Comisión y del contexto fáctico y jurídico relativo al uso del nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», no existen motivos válidos para que los operadores sigan utilizando el nombre «Halloumi»/«Hellim» en los productos queseros elaborados en el Reino Unido.
- (54) En cuanto al supuesto carácter genérico del «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim», cabe señalar que la percepción de este término fuera de la Unión Europea y la posible existencia de normas conexas para regular la producción o decisiones judiciales adoptadas en terceros países no se consideran pertinentes para la presente Decisión.
- (55) Contrariamente a lo que afirman los oponentes, el «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» no se ha convertido en un tipo de queso producido en toda Europa cuyo nombre se haya convertido en genérico. La producción de este queso fuera de Chipre es insignificante, pero el producto se conoce y consume en la mayor parte del territorio de la Unión. Ningún acto nacional o de la Unión ha establecido el carácter genérico del nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim». En el marco del procedimiento de oposición efectuado a escala de la Unión, a excepción de la oposición del Reino Unido, no se han presentado alegaciones sobre el carácter genérico del nombre.
- (56) Asimismo, el consumo de «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» en el territorio de la Unión se refiere en una gran mayoría de casos a un queso producido en Chipre.
- (57) Además, las autoridades chipriotas han demostrado de manera convincente que los consumidores de la Unión no consideran el «Halloumi» o el «Hellim» como un mero tipo de queso, desvinculado de un origen geográfico concreto. Las pruebas aportadas por las partes interesadas de la industria alimentaria, la actividad exportadora de las empresas chipriotas a lo largo de más de 100 años, los numerosos artículos en los medios de comunicación y las actividades de promoción y publicidad del queso muestran, sin lugar a dudas, la intrínseca identidad chipriota de este queso desde hace siglos. Del mismo modo, enciclopedias y diccionarios prestigiosos de distintos países y en diferentes lenguas confirman dicha importancia y una correlación exclusiva entre este queso y el territorio de Chipre.

<sup>(5)</sup> Sentencia del Tribunal General (Sala Cuarta) de 7 de octubre de 2015 en los asuntos acumulados T-292/14 y T-293/14 República de Chipre contra Oficina de Armonización del Mercado Interior (Marcas, Dibujos y Modelos).

<sup>(6)</sup> Sentencia del Tribunal General (Sala Octava) de 13 de junio de 2012 en el asunto T-535/10, Organismos Kyriakis Galaktokomikis Viomichanias contra Oficina de Armonización del Mercado Interior (Marcas, Dibujos y Modelos).

- (58) Por otra parte, una serie de etiquetas de «Halloumi»/«Hellim» producidas fuera de Chipre hacen referencia directa o indirectamente a dicho país, sugiriendo que el queso se ajusta a la receta tradicional o a la tradición chipriota o se inspira en esa receta o tradición, o utilizando imágenes o representaciones textuales que lo vinculan a la cultura chipriota. Así pues, aunque se trate de un queso no chipriota, se sugiere y se busca de forma deliberada esta correlación con Chipre, como parte de una estrategia de ventas que se aprovecha de la reputación del producto original, creando de este modo un verdadero riesgo de confusión entre los consumidores.
- (59) La afirmación de la OAMI sobre el carácter supuestamente genérico del nombre «Halloumi», que figura en varias resoluciones de la Sala de Recurso y, en particular, en la Resolución de 20 de septiembre de 2010 anulada posteriormente por el Tribunal General <sup>(7)</sup>, no es más que un *obiter dictum*. Tal afirmación contrasta con la sentencia del Tribunal General en el asunto T-535/10, que destaca la identidad chipriota del queso denominado «Halloumi» o «Hellim», y no aborda el carácter genérico del nombre en el sentido del artículo 41 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Además, esta afirmación se realizó antes de que se presentara la solicitud de registro del nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» como DOP.
- (60) Mediante carta de 9 de julio de 2014, Chipre comunicó a la Comisión que, mediante la Decisión n.º 326/2014 del Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente de la República de Chipre, de 9 de julio de 2014, se había concedido un período transitorio de diez años a partir de la fecha de presentación de la solicitud a los operadores establecidos en la zona geográfica que cumplieran las condiciones del artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.
- (61) A fin de dar tiempo suficiente, teniendo en cuenta también las limitaciones adicionales derivadas de la pandemia de COVID-19, para que el organismo encargado de las tareas de control establezca y aplique su plan de control que permita que todos los operadores de la zona geográfica que deseen adherirse a las normas del régimen estén cubiertos por el sistema de verificación aplicable, la aplicación del presente Reglamento debe aplazarse hasta el 1 de octubre de 2021.
- (62) Por consiguiente, procede inscribir el nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.
- (63) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Política de Calidad de los Productos Agrícolas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### Artículo 1

Queda registrado el nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (DOP).

El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.3. Quesos que figura en el anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión <sup>(8)</sup>.

#### Artículo 2

La protección del nombre «Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (DOP) estará supeditada al período transitorio de diez años concedido por Chipre, mediante la Decisión n.º 326/2014 del Ministerio de Agricultura, Desarrollo Rural y Medio Ambiente de la República de Chipre, de 9 de julio de 2014, a los operadores establecidos en la zona geográfica que cumplan las condiciones del artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

#### Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

<sup>(7)</sup> Resolución de la Cuarta Sala de Recurso de la OAMI de 20 de septiembre de 2010 (asunto R 1497/2009-4), anulada por la sentencia del Tribunal General (Sala Octava) de 13 de junio de 2012 en el asunto T-535/10.

<sup>(8)</sup> Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

Será aplicable a partir del 1 de octubre de 2021.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 12 de abril de 2021.

*Por la Comisión*  
*La Presidenta*  
Ursula VON DER LEYEN

---