



Издание  
на български език

Информация и известия

Година 65

24 октомври 2022 г.

## Съдържание

### II Съобщения

#### СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

##### Европейска комисия

2022/C 407/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 407/02	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 407/03	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....	3

### IV Информация

#### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

##### Европейска комисия

2022/C 407/04	Обменен курс на еврото — 21 октомври 2022 година .....	4
---------------	--	---

#### ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

2022/C 407/05	Уведомяване относно схеми за електронна идентификация съгласно член 9, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 910/2014 на Европейския парламент и на Съвета относно електронната идентификация и удостоверителните услуги при електронни трансакции на вътрешния пазар .....	5
---------------	--	---

ДРУГИ АКТОВЕ

**Европейска комисия**

2022/С 407/06

Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание в сектора на селскостопанските продукти и храни, посочено в член 66, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ..... 11

## II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА  
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление  
(Дело M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))**

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 407/01)

На 21 октомври 2021 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32021M10347. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**  
**(Дело M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 407/02)

На 15 юли 2022 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32022M10725. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление  
(Дело M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

(текст от значение за ЕИП)

(2022/C 407/03)

На 14 октомври 2022 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета <sup>(1)</sup>. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32022M10902. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до правото на Европейския съюз.

---

<sup>(1)</sup> ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

## IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ  
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото <sup>(1)</sup>

21 октомври 2022 година

(2022/C 407/04)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	0,9730	CAD	канадски долар	1,3465
JPY	японска йена	147,59	HKD	хонконгски долар	7,6376
DKK	датска крона	7,4382	NZD	новозеландски долар	1,7347
GBP	лира стерлинг	0,87728	SGD	сингапурски долар	1,3917
SEK	шведска крона	11,0868	KRW	южнокорейски вон	1 404,32
CHF	швейцарски франк	0,9855	ZAR	южноафрикански ранд	18,0021
ISK	исландска крона	141,10	CNY	китайски юан рен-мин-би	7,0504
NOK	норвежка крона	10,4315	HRK	хърватска куна	7,5325
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	15 199,12
CZK	чешка крона	24,511	MYR	малайзийски рингит	4,6101
HUF	унгарски форинт	412,88	PHP	филипинско песо	57,287
PLN	полска злота	4,7885	RUB	руска рубла	
RON	румънска лея	4,9125	THB	тайландски бат	37,349
TRY	турска лира	18,0988	BRL	бразилски реал	5,1117
AUD	австралийски долар	1,5646	MXN	мексиканско песо	19,5521
			INR	индийска рупия	80,7390

<sup>(1)</sup> Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

## ИНФОРМАЦИЯ ОТ ДЪРЖАВИТЕ ЧЛЕНКИ

Уведомяване относно схеми за електронна идентификация съгласно член 9, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 910/2014 на Европейския парламент и на Съвета относно електронната идентификация и удостоверителните услуги при електронни трансакции на вътрешния пазар <sup>(1)</sup>

(2022/C 407/05)

Наименование на схемата	Средства за електронна идентификация в рамките на схемата, за която се подава уведомление	Държава членка, която подава уведомлението	Ниво на осигуреност	Орган, отговарящ за схемата	Дата на публикацията в Официален вестник на ЕС
Германска електронна идентификация въз основа на разширен контрол върху достъпа (Extended Access Control — EAC)	Национална карта за самоличност Електронно разрешение за пребиваване Електронна лична карта за граждани на Съюза и граждани на ЕИП	Федерална република Германия	Високо	Федерално министерство на вътрешните работи Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 г. 14.12.2020 г.
SPID - Публична система за цифрова самоличност	Средства за електронна идентификация SPID, предоставяни от: — Aruba PEC S.p.A. — Namirial S.p.A. — InfoCert S.p.A. — In.Te.S.A. S.p.A. — Poste Italiane S.p.A. — Register S.p.A. — Sielte S.p.A. — Telecom Italia Trust Technologies S.r.l.	Италия	Високо Значително Ниско	AgID — Агенция за цифрова Италия Viale Liszt 21 00144 Roma eid-as-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018 г.
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019 г.
Национална система за идентификация и автентификация (NIAS)	Лична карта (eOI)	Република Хърватия	Високо	Министерство на публичната администрация, Република Хърватия Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018 г.

<sup>(1)</sup> ОВ L 257, 28.8.2014 г., стр. 73.

Наименование на схемата	Средства за електронна идентификация в рамките на схемата, за която се подава уведомление	Държава членка, която подава уведомлението	Ниво на осигуреност	Орган, отговарящ за схемата	Дата на публикацията в Официален вестник на ЕС
<p>Естонска схема за електронна идентификация: лична карта</p> <p>Естонска схема за електронна идентификация: карта за разрешение за пребиваване</p> <p>Естонска схема за електронна идентификация: карта за разрешение за пребиваване</p> <p>Естонска схема за електронна идентификация: Digi-ID (цифрово удостоверение за самоличност)</p> <p>Естонска схема за електронна идентификация: Digi-ID за електронно пребиваване</p> <p>Естонска схема за електронна идентификация: Mobiil-ID</p> <p>Естонска схема за електронна идентификация: дипломатическа лична карта</p>	<p>— лична карта</p> <p>— карта за разрешение за пребиваване</p> <p>— Digi-ID (цифрово удостоверение за самоличност)</p> <p>— Digi-ID за електронно пребиваване</p> <p>— Mobiil-ID</p> <p>— дипломатическа лична карта</p>	Република Естония	Високо	Национален съвет „Полиция и гранична охрана“ Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018 г.
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNle)	Испанска лична карта (DNle)	Кралство Испания	Високо	Министерство на вътрешните работи – Кралство Испания C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018 г.
Люксембургска национална лична карта (електронна лична карта)	Люксембургска електронна лична карта	Велико херцогство Люксембург	Високо	Министерство на вътрешните работи BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018 г.
Белгийска схема за електронна идентификация (FAS)/ електронни лични карти	Електронна лична карта за белгийски граждани Електронна лична карта за чужденци	Кралство Белгия	Високо	Федерална обществена служба за политика и подпомагане (BOSA)/ Генерална дирекция „Цифрова трансформация“ Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018 г.



Наименование на схемата	Средства за електронна идентификация в рамките на схемата, за която се подава уведомление	Държава членка, която подава уведомлението	Ниво на осигуреност	Орган, отговарящ за схемата	Дата на публикацията в Официален вестник на ЕС
Cartão de Cidadão (CC)	Португалска национална лична карта (карта за електронна идентификация)	Португалска република	Високо	АМА — Агенция за административна модернизация Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	28.2.2019 г.
Италианска електронна идентификация въз основа на националната лична карта (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Италия	Високо	Министерство на вътрешните работи Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizi.demografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019 г.
Национална схема за идентификация на Чешката република	Чешка електронна лична карта	Чешка република	Високо	Министерство на вътрешните работи на Чешката република Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Prague 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019 г.
Нидерландска доверителна рамка за електронна идентификация (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiens-ten)	Средства, издадени в рамките на приложението eHerkenning (за предприятия)	Кралство Нидерландия	Високо Значително	Министерство на вътрешните работи и отношенията в Кралството - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019 г.
Словашка схема за електронна идентификация	Словашка електронна лична карта	Словашка република	Високо	Служба на заместник министър-председателя на Словашката република за инвестициите и информатизацията Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019 г.

Наименование на схемата	Средства за електронна идентификация в рамките на схемата, за която се подава уведомление	Държава членка, която подава уведомлението	Ниво на осигуреност	Орган, отговарящ за схемата	Дата на публикацията в Официален вестник на ЕС
Латвийска схема за електронна идентификация	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Латвия	Високо Значително	Служба по гражданството и миграцията (ОСМА) на Министерството на вътрешните работи на Република Латвия Ķiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Латвийски държавен радио- и телевизионен център (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019 г.
Белгийска схема за електронна идентификация (FAS)/ itsme®	Мобилно приложение itsme®	Кралство Белгия	Високо	Федерална обществена служба за политика и подпомагане (BOSA)/ Генерална дирекция „Цифрова трансформация“ Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019 г.
Датска схема за електронна идентификация (NemID)	Ключ карта NemID Мобилно приложение NemID Токен NemID NemID върху хардуер NemID IVR NemID Magna card (ключ карта)	Кралство Дания	Значително	Агенция за цифровизация към Министерството на финансите Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020 г.
Chave Móvel Digital (CMD)	Мобилен цифров ключ (мобилна електронна идентификация)	Португалска република	Високо	АМА — Агенция за административна модернизация Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020 г.

Наименование на схемата	Средства за електронна идентификация в рамките на схемата, за която се подава уведомление	Държава членка, която подава уведомлението	Ниво на осигуреност	Орган, отговарящ за схемата	Дата на публикацията в Официален вестник на ЕС
Литовска схема за електронна идентификация (АТК - <i>Asmens tapatybės kortelė</i> )	Литовска национална лична карта	Република Литва	Високо	Министерство на вътрешните работи на Република Литва Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020 г.
Нидерландска схема за електронна идентификация (DigiD)	DigiD	Кралство Нидерландия	Значително Високо	Отношения в Кралството - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020 г.
Малтийска схема за електронна идентификация (Identity Malta)	Електронна лична карта (e-ID Card) Документ за пребиваване (e-RP Card)	Република Малта	Високо	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021 г.
Френска схема за електронна идентификация (FranceConnect + /The Digital Identity La Poste)	Цифрова самоличност Поша (La Poste Mobile App)	Френска република	Значително	DINUM (Interministerial Digital Direction) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021 г.
Шведска схема за електронна идентификация (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Кралство Швеция	Значително	Агенция за цифровото управление Storgatan 37 852 30 Sundsvall Sweden e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022 г.

Наименование на схемата	Средства за електронна идентификация в рамките на схемата, за която се подава уведомление	Държава членка, която подава уведомлението	Ниво на осигуреност	Орган, отговарящ за схемата	Дата на публикацията в Официален вестник на ЕС
Датска схема за електронна идентификация MitID	Мобилно приложение MitID Приложение MitID с усъвършенствана сигурност Чип MitID Визуализиране на кода MitID Четец на аудиокода MitID Парола за MitID	Кралство Дания	Значително Високо	Агенция за цифровото управление Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022 г.
Норвежка схема за електронна идентификация Bank ID	Bank ID	Кралство Норвегия	Високо	Агенция по цифровизацията на Норвегия Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022 г.
Норвежка схема за електронна идентификация Вуypass ID	Вуypass ID	Кралство Норвегия	Високо	Агенция по цифровизацията на Норвегия Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022 г.

## V

(Становища)

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание в сектора на селскостопанските продукти и храни, посочено в член 66, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията

(2022/C 407/06)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 66, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

**Съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на защитено наименование за произход или защитено географско указание с произход от държава членка**

(Регламент (ЕС) № 1151/2012)

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

ЕС №: PDO-CY-01243-AM01 — 1.8.2022 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование на продукта**

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Кипър

3. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Административен орган по селско стопанство — Министерство на земеделието, развитието на селските райони и околната среда

4. **Описание на одобреното изменение/одобрените изменения**

В съответствие с единния документ и спецификацията, както и с научните данни, които ги подкрепят, одобрените изменения не засягат физичните, химичните и/или органолептичните характеристики на продукта, нито връзката му с географския район. Това се доказва и от факта, че характеристиките на продукта, които са описани в единния документ и в спецификацията и които по същество се дължат на характеристиките на козето и овчето мляко, се обуславят от и са свързани с вида на млякото, тоест козе и овче мляко, а не с млякото от конкретни породи. Освен това някои от характеристиките на козето и овчето мляко, които оказват влияние върху характеристиките на Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, както е описано в единния документ и в спецификацията, са резултат от консумирането на местната флора, било то в пресен или изсушен вид. Въпреки това в спецификацията или единния документ не се посочва и

липсват научни данни за връзка между характеристиките на Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim и конкретен вид фураж и/или процент от даден фураж, и/или конкретна комбинация от породи (овце и кози) с определен вид и процент фураж. Ето защо изключването на породи и процентните ограничения на фуража, различни от предвидените в законодателството (Регламент (ЕС) № 664/2014), усложняват прилагането на ЗНП Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim на практика и нямат никакво положително въздействие върху качеството на продукта и/или за укрепване на връзката с определения район.

Освен това е важно да се отбележи, че одобрените изменения също така опростяват процедурата за проверка на съответствието със спецификацията на ЗНП Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, тъй като осигуряват възможност за по-добро проследяване.

В единния документ, в раздел 3.3 „Фуражи и суровини“, вторият параграф под заглавието „Суровини“, който се отнася до породи продуктивни животни, чието мляко се използва за производството на Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, се изменя, както следва:

„Овчето и козето мляко се добиват от местни и други породи, включително техните кръстоски, които се отглеждат в определения географски район.“

Освен това в раздел 3.3 „Фуражи и суровини“ от единния документ вторият параграф под заглавието „Фуражи“ се изменя, както следва:

„Овчето и козето мляко се добиват от местни и други породи, включително техните кръстоски, които пасат през цялата година, ако метеорологичните условия позволяват. Всички груби фуражи в хранителния режим на овцете и козите се произвеждат на местно равнище (зелени фуражи, сено, силаж, слама/растителни остатъци и паша на диви растения). Що се отнася до фуражните добавки, могат да се използват зърнени култури, включително ечемик и царевича, протеинови фуражи като олющен и частично олющен соев шрот, продукти и вторични продукти от различни суровини като пшенични трици и неорганични вещества, витамини и микроелементи.“

Поради повишеното търсене на мляко фермерите се стремят да открият нови, по-продуктивни породи, чието мляко е с по-добро качество. Това на практика усложнява процедурата за инспектиране и проследяване на млякото, предназначено за производството на Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim. Освен това, що се отнася до фуражните добавки, поради тенденцията да се включват други зърнени култури и протеинови фуражи, определянето на конкретен процент за ечемик и трици е възпрепятстващ фактор, който значително затруднява извършването на инспекции.

Ето защо, с цел да се опростят и улеснят проверките и да се осигури привеждане в пълно съответствие със спецификацията, одобрените изменения ще бъдат приложени.

## Описание на продукта

Наименованието „Halloumi“ ще се използва навсякъде в текста, за да представлява имената, посочени по-горе, т.е.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“

Има два вида Halloumi — прясно и узряло.

Свежото Halloumi се прави от сиренина, получена чрез подсирване на мляко със сирисе. То преминава термична обработка и се оформя в характерната му форма. То е полутвърдо и еластично, прегънато (в правоъгълна или полукръгла форма), бяло до светложълтеникаво на цвят, има плътна структура и лесно се нарязва, с характерна миризма и вкус. Има силна миризма на мляко/суроватка, аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър, солен вкус. Максималното съдържание на влага е 46 %, минималното съдържание на мазнини е 43 % (в сухо тегло), а максималното съдържание на сол е 3 %.

Узрялото Halloumi се прави от сиренина, получена чрез подсирване на млякото със сирисе. То преминава термична обработка, оформя се в характерната му форма и се оставя да зрее в подсолена суроватка поне 40 дни. То е полутвърдо до твърдо, по-малко еластично, прегънато (в правоъгълна или полукръгла форма), бяло до жълтеникаво на цвят, има плътна структура и лесно се нарязва, с характерна миризма и вкус. Има силна миризма на мляко/суроватка, аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър, солен вкус; то е леко горчиво и много солено. Максималното съдържание на влага е 37 %, минималното съдържание на мазнини е 40 % (в сухо тегло), максималното съдържание на сол е 6 %, а киселинността е 1,2 % (изразена като млечна киселина в сухо тегло).

Сирената Halloumi тежат от 150 до 350 грама.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

## „Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

ЕС №: PDO-CY-01243-AM01 — 1.8.2022 г.

## ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

2. **Държава членка или трета държава**

Кипър

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Наименованието „Halloumi“ ще се използва навсякъде в текста, за да представлява имената, посочени по-горе, т.е.:

„Χαλλούμι“(Halloumi)/„Hellim“

Има два вида Halloumi — прясно и узряло.

Свежото Halloumi се прави от сиренина, получена чрез подсирване на мляко със сирище. То преминава термична обработка и се оформя в характерната му форма. То е полутвърдо и еластично, прегънато (в правоъгълна или полукръгла форма), бяло до светложълтеникаво на цвят, има плътна структура и лесно се нарязва, с характерна миризма и вкус. Има силна миризма на мляко/суроватка, аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър, солен вкус. Максималното съдържание на влага е 46 %, минималното съдържание на мазнини е 43 % (в сухо тегло), а максималното съдържание на сол е 3 %.

Узрялото Halloumi се прави от сиренина, получена чрез подсирване на млякото със сирище. То преминава термична обработка, оформя се в характерната му форма и се оставя да зрее в подсолена суроватка поне 40 дни. То е полутвърдо до твърдо, по-малко еластично, прегънато (в правоъгълна или полукръгла форма), бяло до жълтеникаво на цвят, има плътна структура и лесно се нарязва, с характерна миризма и вкус. Има силна миризма на мляко/суроватка, аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър, солен вкус; то е леко горчиво и много солено. Максималното съдържание на влага е 37 %, минималното съдържание на мазнини е 40 % (в сухо тегло), максималното съдържание на сол е 6 %, а киселинността е 1,2 % (изразена като млечна киселина в сухо тегло).

Сирената Halloumi тежат от 150 до 350 грама.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

По отношение на млякото, използвано за производството на Halloumi, се прилага следното, без да се засягат разпоредбите на Регламент (ЕС) № 664/2014:

Овчето и козето мляко се добиват от местни и други породи, включително техните кръстоски, които пасат през цялата година, ако метеорологичните условия позволяват. Всички груби фуражи в хранителния режим на овцете и козите се произвеждат на местно равнище (зелени фуражи, сено, силаж, слама/растителни остатъци и паша на диви растения). Що се отнася до фуражните добавки, могат да се използват зърнени култури, включително ечемик и царевича, протеинови фуражи като олюшен и частично олюшен соев шрот, продукти и вторични продукти от различни суровини като пшенични трици и неорганични вещества, витамини и микроелементи.

Кравето мляко се добива от черно-бели крави, които се отглеждат в заслони и се хранят с фураж, сено, силаж и слама, произведени в Кипър, главно от местни фуражни растения, и с фуражни добавки. Хранителният режим на кравите се състои по-конкретно от местно произведен фураж (35—40 %) (зелени фуражни растения, сено, силаж и слама/растителни остатъци). Останалите 60—65 % от хранителния им режим се състои от фуражни добавки, съдържащи основно ечемик, царевича, соя и трици. Що се отнася до фуражните добавки, 20 % от ечемика и триците са произведени на местно равнище, а соята и царевичата се внасят.

Мляко (прясно овче или козе мляко или смес от тях, със или без добавено краве мляко), сирище (но не и свинско сирище), пресни или сушени листа от кипърска мента (*Mentha viridis*) и сол. Процентът на овчето или козето мляко или сместа от тях винаги трябва да бъде по-голям от процента на кравето мляко. С други думи, когато към овчето или козето мляко или смес от тях се добавя краве мляко, процентът на кравето мляко в Halloumi не трябва да бъде по-голям от процента на овчето или козето мляко или сместа от тях. За направата на Halloumi се използва кипърско пълномаслено мляко. Млякото трябва да е пастеризирано или загрято до температура над 65°C. То не трябва да е кондензирано мляко или да съдържа някое от следните: мляко на прах, кондензирано мляко, казеинови соли, оцветители, консерванти или други добавки. Също така не трябва да съдържа антибиотици, пестициди или други вредни вещества.

Овчето и козето мляко се добиват от местни и други породи, включително техните кръстоски, които се отглеждат в определения географски район.

Кравето мляко се добива от черно-бели крави, които постепенно се внасят в Кипър от началото на 20-и век и към настоящия момент са много добре приспособени към местните условия.

#### 3.4. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат изпълнени в определения географски район

Овчето, козето и кравето мляко, което е суровина за производството на сиренето „Halloumi“, се произвежда в определения географски район. Самото Halloumi също се произвежда в определения географски район.

#### 3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Сиренето „Halloumi“ трябва да бъде опаковано в рамките на определения географски район поради следните причини: а) веднага след като бъде произведено, Halloumi трябва да бъде опаковано, за да се предотврати по-нататъшно зреене, б) процесът на производство на Halloumi (производство — опаковане) не може да се прекъсва (непрекъснато производство), (в) за да се осигури проследимост, продуктът трябва да бъде опакован от производителя и етикетирани по подходящ начин, г) за да не се допусне пускането на пазара на сирене, произведено извън територията на Кипър, като ЗНП Halloumi, така че да се гарантира качеството и произходът на продукта, както и това, че необходимият контрол може да бъде извършен.

#### 3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

По отношение на състава на млякото, използвано за производството на „Halloumi“, в случаите, в които се използва смес от млека, различните видове мляко трябва да бъдат посочени на етикета в низходящ ред на процента.

### 4. Кратко определение на географския район

Административните граници на областите Никозия, Лимасол, Ларнака, Фамагуста, Пафос и Кирения.

### 5. Връзка с географския район

#### Специфична характеристика на географския район

Природни фактори: Климатът на Кипър е от средиземноморски тип и за него са характерни топли и сухи лета и меки и влажни зими. Теренът на острова също играе много важна роля: в планините пада сравнително голямо количество валежи и това оказва влияние върху хидрологията и околната среда на по-ниско разположените райони, тъй като многобройните потоци се захранват с вода от извори в продължение на няколко месеца след спирането на дъждовете. Спрямо размера на Кипър флората там е сред най-богатите в Средиземноморието, благодарение на неговата геоложка структура, климат, географско положение, заобикалящото море и релефа (Tsintidis et al., 2002 г.). Има 1 908 вида растения, 140 от които са ендемични, т.е. те се срещат само в Кипър (Служба по горите, 2004 г.). И накрая, сред местните породи млекодайни животни в Кипър са местните тлъстоопашати овце, които са добре приспособени към сухия климат и високите температури на района, и местните породи кози Махера и Писури. Овцете от породата Хиос и козите от породата Дамаска (внесени съответно през 50-те и 30-те години на миналия век) също са местни породи, тъй като техните морфологични и продуктивни характеристики са се променили от характеристиките на популациите, от които произлизат, вследствие на дългогодишна национална развъдна програма.



Човешки фактори: според историческите източници производството на Halloumi в Кипър е било известно от най-древни времена. В старинен сборник с пет ръкописа за историята на Кипър, който се съхранява в библиотеката на музея „Корер“ във Венеция, сиренето Halloumi се споменава като „salumi“. Датиращ от 1554 г., този сборник е най-старото писмено сведение за Halloumi, което е намерено досега. Съществуват и по-късни сведения за Halloumi, сред които от архимандрит Киприанос през 1788 г.

Сиренето Halloumi играе важна роля в живота на местните хора, което може ясно да се види в изкуството (поезия, литература) и мястото, което то заема в селскостопанските изложения (Lyssi, 1939 г.). В списъка с категориите, паричните награди и условията за участие в Селскостопанското изложение Lyssi, публикуван на гръцки и турски език, са посочени продуктите, които могат да бъдат записани за участие в състезанието. Турското име на „Halloumi“ е „Hellim“. Кипърски турци, които произвеждат Halloumi, използват и двете имена за нашия традиционен продукт или само името „Hellim“. Има много доказателства, че двете имена „Halloumi“ и „Hellim“ се отнасят за един и същ традиционен кипърски продукт, за който се използват и двете имена (вестник „Halkin Sesi“, 1959 и 1962 г., и опаковката за износ на продукта, на която са поставени и двете имена).

Тясната връзка между продукта и жителите на острова е очевидна и от факта, че днес „Halloumas“, „Hallouma“, „Halloumakis“ и „Halloumis“ са често срещани кипърски фамилни имена.

От древни времена Halloumi е важен елемент в кипърския хранителен режим (Bevan, 1919 г.; Pitcairn, 1934 г.; Zigouris, 1952 г.) и е посрещал нуждите на кипърските семейства през цялата година. Halloumi е било „известното кипърско сирене, произведено по специален начин“, едно от най-честите допълнения към хляба във всяко кипърско домакинство и изключително важно за семействата в селските райони (Xioutas, 2001 г.). Освен че се консумира на местно равнище, от древни времена Halloumi се изнася в различни страни (архимандрит Киприанос, 1788 г.), включително Египет, Сирия, Гърция, Турция, Палестина, Франция, Судан, Обединеното кралство, Америка, Австралия и Китай (Dawe, 1928 г.).

Производственият процес е уникален, по-специално етапите на термична обработка на продукта при висока температура за определено време, прегъването и добавянето на кипърска мента. Според проучване по темата термичната обработка на сиренината е много важна, тъй като подобрява органолептичните качества на продукта. По-конкретно термичната обработка на сиренината при висока температура произвежда високи нива на определени основни химични съединения, които помагат за формирането на вкуса на Halloumi. Някои от тези съединения представляват лактони, като например делта-додекалактон (характеризира се с плодов вкус) и делта-декалактон (характеризира се със сметанов вкус), а други са метил кетони с характерен млечен аромат (P. Papademas, 2000 г.).

Специфичното прегъване на сиренината, като част от традиционната преработка, отличава Halloumi от останалите сирена. Тази практика започва да се използва, тъй като традиционно това улеснява поставянето на сиренето в контейнерите, където то отлежава в суроватка. Листата мента се поставят между слоевете суроватка (по време на процеса на прегъване), за да се задържат там, което дава възможност на ментата да придаде характерния си аромат на крайния продукт. Използването на мента (*Mentha viridis*) на етапа на прегъване придава на крайния продукт неговия характерен аромат благодарение на наличието на терпените пулегон („ментов терпен“) и карвон (Papademas and Robinson, 1998 г.). Този производствен процес е известен на местните производители.

#### Специфична характеристика на продукта

Специфичните характеристики на продукта включват:

- а) свойството да не се разтича и размеква при високи температури (може да се консумира не само в обичайния си вид, но и пържен, на скара и др.);
- б) топлинната обработка на сиренината в суроватка при температура над 90 °C за най-малко 30 минути, което е отличителна стъпка в производствения процес и допринася за специфичните органолептични характеристики на продукта;
- в) прегъването, на което дължи характерната си форма;
- г) органолептичните му характеристики (характерна миризма и вкус — силен мирис на мляко/суроватка и аромат и вкус на мента, мирис на плевня и остър солен вкус) се дължат предимно на овчето и козето мляко, което се влияе от храненето на животните, на ментата, добавяна по време на производството, както и на летливите вещества, които се образуват при топлинната обработка на сиренината в суроватка; както и

- д) традиционния му характер, като се има предвид, че още от древността то се произвежда в Кипър по традиционен метод, предаван от поколение на поколение, както и факта, че днес този процес на производство е известен именно на местните производители.

*Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфично качество, репутацията или други характеристики на продукта (за ЗГУ)*

Връзката между сиренето Halloumi и географската среда се обуславя от специфичния средиземноморски климат на острова. Местната растителност, която служи за храна на млекодайнните животни, преминава от етапа на зелена паша към полусух и накрая сух фураж, следвайки характерните етапи на местния микроклимат. Някои от тези растения са ендемични. Местната кипърска растителност, с която се хранят животните в пресен или изсушен вид, има сериозно влияние върху качеството на млякото и следователно върху специфичните характеристики на сиренето (Parademas, 2000 г.). Наличието на бацила *Lactobacillus supricasei* (лактобацил от кипърско сирене), който е изолиран само от кипърското сирене Halloumi, свидетелства за връзката между микрофлората на острова и продукта (Lawson et al., 2001 г.). Освен това добавянето на кипърска мента още повече обогатява характерния аромат на продукта. Други фактори, обуславящи органолептичните характеристики на продукта, особено неговия вкус и аромат, са видът на използваното мляко, тъй като овчето и козето мляко съдържат специфични мастни киселини с ниско молекулно тегло, и летливите съединения, образувани по време на производствения процес.

Що се отнася до връзката между човешките фактори и продукта, сиренето Halloumi се счита за традиционно за Кипър, тъй като, както бе обяснено в точка 5.1, още от древността насам то играе важна роля в бита и режима на хранене на обитателите на острова — кипърските гърци и турци, а познанията за процеса на производство се предават от поколение на поколение. Както характерната му прегъната форма, така и специфичното му свойство да не се размеква при високи температури се дължат на този традиционен производствен процес, който се е предавал от поколение на поколение.

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

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

---



ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации  
на Европейския съюз  
L-2985 Люксембург  
ЛЮКСЕМБУРГ

**BG**