

Επίσημη Εφημερίδα C 407 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

65ο έτος
24 Οκτωβρίου 2022

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 407/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) ⁽¹⁾	1
2022/C 407/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) ⁽¹⁾	2
2022/C 407/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) ⁽¹⁾	3

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 407/04	Ισοτιμίες του ευρώ — 21 Οκτωβρίου 2022	4
---------------	--	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2022/C 407/05	Συστήματα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης που κοινοποιούνται σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ.910/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την ηλεκτρονική ταυτοποίηση και τις υπηρεσίες εμπιστοσύνης για τις ηλεκτρονικές συναλλαγές στην εσωτερική αγορά	5
---------------	---	---

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 407/06

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 407/01)

Την 21η Οκτωβρίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10347. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 407/02)

Στις 15.7.2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβίβασιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10725. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 407/03)

Στις 14.10.2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10902. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

21 Οκτωβρίου 2022

(2022/C 407/04)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	0,9730	CAD	δολάριο Καναδά	1,3465
JPY	ιαπωνικό γιεν	147,59	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	7,6376
DKK	δανική κορόνα	7,4382	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7347
GBP	λίρα στερλίνα	0,87728	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,3917
SEK	σουηδική κορόνα	11,0868	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 404,32
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9855	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	18,0021
ISK	ισλανδική κορόνα	141,10	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	7,0504
NOK	νορβηγική κορόνα	10,4315	HRK	κροατική κούνα	7,5325
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 199,12
CZK	τσεχική κορόνα	24,511	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6101
HUF	ουγγρικό φιορίνι	412,88	PHP	πέσο Φιλιππινών	57,287
PLN	πολωνικό ζλότι	4,7885	RUB	ρωσικό ρούβλι	
RON	ρουμανικό λέου	4,9125	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,349
TRY	τουρκική λίρα	18,0988	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,1117
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5646	MXN	πέσο Μεξικού	19,5521
			INR	ινδική ρουπία	80,7390

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Συστήματα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης που κοινοποιούνται σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ.910/2014 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την ηλεκτρονική ταυτοποίηση και τις υπηρεσίες εμπιστοσύνης για τις ηλεκτρονικές συναλλαγές στην εσωτερική αγορά ⁽¹⁾

(2022/C 407/05)

Τίτλος του συστήματος	Μέσα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) στο πλαίσιο του κοινοποιηθέντος συστήματος	Κοινοποιούν κράτος μέλος	Επίπεδο διασφάλισης	Αρχή αρμόδια για το σύστημα	Ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ
Γερμανικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) βασισμένο σε εκτενή έλεγχο πρόσβασης	Εθνικό δελτίο ταυτότητας Ηλεκτρονική άδεια διαμονής Ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας για πολίτες της Ένωσης και υπηκόους ΕΟΧ	Ομοσπονδιακή Δημοκρατία της Γερμανίας	Υψηλό	Ομοσπονδιακό Υπουργείο Εσωτερικών Alt-Moabit 140 10557 Berlin DG12@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID — Δημόσιο Σύστημα Ψηφιακής Ταυτότητας	Μέσα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης του SPID που παρέχονται από: — 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.	Ιταλία	Υψηλό Αισθητά χαμηλό	AgID - Υπηρεσία για την ψηφιακή Ιταλία Viale Liszt, 21 00144 Roma eid-as-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Εθνικό Σύστημα Ταυτοποίησης και Αναγνώρισης (NIAS)	Προσωπικό δελτίο ταυτότητας (eOI)	Δημοκρατία της Κροατίας	Υψηλό	Υπουργείο Δημόσιας Διοίκησης, Δημοκρατία της Κροατίας Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

⁽¹⁾ EE L 257 της 28.8.2014, σ. 73.

Τίτλος του συστήματος	Μέσα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) στο πλαίσιο του κοινοποιηθέντος συστήματος	Κοινοποιούν κράτος μέλος	Επίπεδο διασφάλισης	Αρχή αρμόδια για το σύστημα	Ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ
Εσθονικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID): Δελτίο ταυτότητας Εσθονικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID): Δελτίο άδειας διαμονής Εσθονικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID): Digi-ID Εσθονικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID): e-Residency Digi-ID Εσθονικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID): Mobiil-ID Εσθονικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID): Διπλωματικό δελτίο ταυτότητας	— Δελτίο ταυτότητας — Δελτίο άδειας διαμονής — Digi-ID — e-Residency Digi-ID — Mobiil-ID — Διπλωματικό δελτίο ταυτότητας	Δημοκρατία της Εσθονίας	Υψηλό	Αστυνομία και Συνοριοφυλακή Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Ισπανικό δελτίο ταυτότητας (DNIe)	Βασίλειο της Ισπανίας	Υψηλό	Υπουργείο Εσωτερικών - Βασίλειο της Ισπανίας C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Εθνικό δελτίο ταυτότητας του Λουξεμβούργου (eID)	Ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας του Λουξεμβούργου	Μεγάλο Δουκάτο του Λουξεμβούργου	Υψηλό	Υπουργείο Εσωτερικών BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Βελγικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) FAS (Federal Authentication Service/ Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Ταυτοποίησης) / Ηλεκτρονικά δελτία ταυτότητας (eCards)	Ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας (eCard) Βέλγου υπηκόου Ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας (eCard) αλλοδαπού	Βασίλειο του Βελγίου	Υψηλό	Ομοσπονδιακή Δημόσια Υπηρεσία Στρατηγικής και Υποστήριξης (BOSA) / Γενική Διεύθυνση Ψηφιακού Μετασχηματισμού Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eid@bosa.fgov.be	27.12.2018

Τίτλος του συστήματος	Μέσα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) στο πλαίσιο του κοινοποιηθέντος συστήματος	Κοινοποιούν κράτος μέλος	Επίπεδο διασφάλισης	Αρχή αρμόδια για το σύστημα	Ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ
Cartão de Cidadão (CC)	Πορτογαλικό εθνικό δελτίο ταυτότητας (ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας)	Πορτογαλική Δημοκρατία	Υψηλό	AMA — Υπηρεσία Διοικητικού Εκσυγχρονισμού Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	28.2.2019
Ιταλικό ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας με βάση το εθνικό δελτίο ταυτότητας (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Ιταλία	Υψηλό	Υπουργείο Εσωτερικών Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizidemografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Εθνικό σύστημα ταυτοποίησης της Τσεχικής Δημοκρατίας	Τσεχικό ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας	Τσεχική Δημοκρατία	Υψηλό	Υπουργείο Εσωτερικών της Τσεχικής Δημοκρατίας Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Prague 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019
Ολλανδικός οργανισμός διαχείρισης για την ηλεκτρονική ταυτοποίηση (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten)	Μέσα που εκδίδονται στο πλαίσιο του συστήματος eHerkenning (για τις επιχειρήσεις)	Βασίλειο των Κάτω Χωρών	Υψηλό Βασικό	Υπουργείο Εσωτερικών και Σχέσεων του Βασιλείου - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Σλοβακικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID)	Σλοβακικό ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας (eID)	Σλοβακική Δημοκρατία	Υψηλό	Γραφείο του Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης της Σλοβακικής Δημοκρατίας αρμόδιου για τις Επενδύσεις και την Πληροφοριοποίηση Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Τίτλος του συστήματος	Μέσα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) στο πλαίσιο του κοινοποιηθέντος συστήματος	Κοινοποιούν κράτος μέλος	Επίπεδο διασφάλισης	Αρχή αρμόδια για το σύστημα	Ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ
Λετονικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID)	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Λετονία	Υψηλό Βασικό	Υπηρεσία Ίθαγένειας και Μετανάστευσης (OCMA) του Υπουργείου Εσωτερικών της Δημοκρατίας της Λετονίας Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmir.gov.lv Κέντρο κρατικής ραδιοφωνίας και τηλεόρασης της Λετονίας (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Βελγικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) FAS (Federal Authentication Service / Ομοσπονδιακή Υπηρεσία Ταυτοποίησης) / itsme®	Εφαρμογή itsme® για κινητά	Βασίλειο του Βελγίου	Υψηλό	Ομοσπονδιακή Δημόσια Υπηρεσία Στρατηγικής και Υποστήριξης (BOSA) / Γενική Διεύθυνση Ψηφιακού Μετασχηματισμού Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Δανικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (NemID)	NemID με κάρτα-κλειδί NemID με εφαρμογή για κινητά NemID με κωδικό ασφαλείας NemID σε συσκευή ασφαλείας NemID με διαδραστική φωνητική απόκριση NemID Magna card (κάρτα-κλειδί)	Βασίλειο της Δανίας	Βασικό	Υπηρεσία Ψηφιοποίησης του Υπουργείου Οικονομικών Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Ψηφιακό κινητό κλειδί (ταυτοποίηση μέσω κινητού)	Πορτογαλική Δημοκρατία	Υψηλό	AMA — Υπηρεσία Διοικητικού Εκσυγχρονισμού Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020

Τίτλος του συστήματος	Μέσα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) στο πλαίσιο του κοινοποιηθέντος συστήματος	Κοινοποιούν κράτος μέλος	Επίπεδο διασφάλισης	Αρχή αρμόδια για το σύστημα	Ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ
Λιθουανικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Λιθουανικό εθνικό δελτίο ταυτότητας	Δημοκρατία της Λιθουανίας	Υψηλό	Υπουργείο Εσωτερικών της Δημοκρατίας της Λιθουανίας Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Ολλανδικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (DigiD)	DigiD	Βασίλειο των Κάτω Χωρών	Βασικό Υψηλό	Υπουργείο Εσωτερικών και Σχέσεων του Βασιλείου - Logius Postbus 96810 2509 JE The Hague logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Μαλτέζικο σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) (Identity Malta)	Ηλεκτρονικό δελτίο ταυτότητας (e-ID Card) Έγγραφο διαμονής (e-RP Card)	Δημοκρατία της Μάλτας	Υψηλό	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Γαλλικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (FranceConnect + / Ψηφιακή ταυτότητα La Poste)	L'Identité numérique La Poste (εφαρμογή La Poste για κινητά)	Γαλλική Δημοκρατία	Βασικό	DINUM (Διυπουργική διεύθυνση ψηφιακής μετάβασης) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Σουηδικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Βασίλειο της Σουηδίας	Βασικό	Υπηρεσία ψηφιακής διακυβέρνησης Storgatan 37 852 30 Sundsvall Σουηδία e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Τίτλος του συστήματος	Μέσα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (eID) στο πλαίσιο του κοινοποιηθέντος συστήματος	Κοινοποιούν κράτος μέλος	Επίπεδο διασφάλισης	Αρχή αρμόδια για το σύστημα	Ημερομηνία δημοσίευσης στην Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ
Δανικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης MitID	εφαρμογή MitID για κινητά, εφαρμογή MitID ενισχυμένης ασφάλειας, τοπ MitID, απεικόνιση κωδικού MitID, αναγνώστης ηχητικού κωδικού MitID κωδικός πρόσβασης MitID	Βασίλειο της Δανίας	Βασικό Υψηλό	Υπηρεσία ψηφιακής διακυβέρνησης Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Νορβηγικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης Bank ID	Bank ID	Βασίλειο της Νορβηγίας	Υψηλό	Νορβηγικός Οργανισμός Ψηφιοποίησης Ταχυδρομική θυρίδα 1382 Vika, 0114 Όσλο, Νορβηγία Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Νορβηγικό σύστημα ηλεκτρονικής ταυτοποίησης (Buypass ID)	Buypass ID	Βασίλειο της Νορβηγίας	Υψηλό	Νορβηγικός Οργανισμός Ψηφιοποίησης Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Νορβηγία Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση εγκριθείσας συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6β παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής

(2022/C 407/06)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 6β παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

Κοινοποίηση της έγκρισης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης καταγωγής κράτους μέλους

(Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012)

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

EU No: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. **Κρατος μελος στο οποία ανηκει η γεωγραφικη περιοχη**

Κύπρος

3. **Αρχη του κρατους μελους που κοινοποιει τη συνηθη τροποποιηση**

Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

4. **Περιγραφή της/των τροποποίησης/-ων που εχει/-ουν εγκριθει**

Σύμφωνα με το περιεχόμενο του Ενιαίου Εγγράφου και της Προδιαγραφής καθώς και τα επιστημονικά δεδομένα, που τα στηρίζουν, οι εγκριθείσες τροποποιήσεις αφενός δεν επηρεάζουν τα φυσικά, χημικά ή/και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος και αφετέρου δεν επιδρούν στον δεσμό αυτού με τη γεωγραφική περιοχή. Αυτό καταδεικνύεται και από το γεγονός ότι τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, τα οποία περιγράφονται στο Ενιαίο Έγγραφο και στην Προδιαγραφή και τα οποία αποδίδονται κυρίως στα χαρακτηριστικά του αιγινού και πρόβειου γάλακτος, συσχετίζονται και συνδέονται με το είδος του γάλακτος, δηλαδή το αιγινό και πρόβειο, αλλά όχι με το γάλα συγκεκριμένων φυλών. Επίσης, κάποια από τα χαρακτηριστικά του αιγινού και πρόβειου γάλακτος που, όπως περιγράφεται στο Ενιαίο Έγγραφο και στην Προδιαγραφή, επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, αποδίδονται στην κατανάλωση της ντόπιας χλωρίδας σε ξηρή ή χλωρή μορφή. Δεν υπάρχει ωστόσο οποιοσδήποτε ισχυρισμός στην Προδιαγραφή και στο Ενιαίο

(¹) EE L 179 της 19.6.2014, σ. 17.

Έγγραφο αλλά ούτε και κάποιο επιστημονικό δεδομένο, το οποίο να συνδέει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim με συγκεκριμένο είδος ζωτροφής ή/και ποσοστό συγκεκριμένης ζωτροφής ή/και με συγκεκριμένο συνδυασμό φυλής (αιγών και προβάτων) με συγκεκριμένο είδος και ποσοστό ζωτροφής. Συνεπώς, οποιοδήποτε αποκλεισμοί φυλών και ποσοστιαίοι περιορισμοί όσον αφορά στις ζωτροφές, πέραν βέβαια αυτών που προνοούνται στη νομοθεσία (Κανονισμός ΕΕ) 664/2014), κατ' ουσία δυσχεραίνουν την εφαρμογή της ΠΟΠ Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim και δεν έχουν οποιοδήποτε θετικό αντίκτυπο στην ποιότητα του προϊόντος ή/και στην ενίσχυση του δεσμού με την οριοθετημένη περιοχή.

Είναι επιπρόσθετα σημαντικό και το γεγονός ότι, με τις εγκριθείσες τροποποιήσεις, απλοποιείται και η διαδικασία ελέγχου της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές της ΠΟΠ Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim, παρέχοντας τη δυνατότητα καλύτερης ιχνηλάτησης.

Στο Ενιαίο Έγγραφο, στο τμήμα 3.3 «Ζωοτροφές και πρώτες ύλες», η δεύτερη παράγραφος κάτω από τον τίτλο «πρώτες ύλες» η οποία αναφέρεται στις φυλές των παραγωγικών ζώων των οποίων το γάλα διατίθεται στην παραγωγή του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim τροποποιείται ως ακολούθως:

«Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχεται από ζώα ντόπιων και άλλων φυλών συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων που εκτρέφονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.»

Επίσης, στο τμήμα 3.3 «Ζωοτροφές του Ενιαίου Εγγράφου η δεύτερη παράγραφος κάτω από τον τίτλο «Ζωοτροφές», τροποποιείται ως ακολούθως:

«Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχονται από ντόπιες και άλλες φυλές ζώων, συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων, τα οποία βόσκουν ολόχρονα με εξαίρεση τις περιόδους εκείνες, που οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν. Στην διατροφή των προβάτων και αιγών το σύνολο των χονδροειδών τροφών είναι ντόπιας παραγωγής (πράσινο χόρτο, σανός, ενσίρωμα, αχυροποκαλάμη και βόσκηση άγριας βλάστησης). Ως συμπληρωματικές ζωοτροφές χρησιμοποιούνται σιτηρά, όπως κριθάρι, αραβόσιτος κ.ά., πρωτεϊνούχες ζωοτροφές, όπως εκχυλισμένο μερικώς αποφλοιωμένο σογιάλευρο, προϊόντα και υποπροϊόντα διαφόρων πρώτων υλών, όπως πίτυρα σιταριού και τέλος ανόργανες ύλες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία».

Οι αυξημένες απαιτήσεις σε γάλα οδήγησαν τους κτηνοτρόφους σε αναζήτηση νέων φυλών με βελτιωμένη παραγωγικότητα και ποιοτικά χαρακτηριστικά γάλακτος. Το γεγονός αυτό, εκ των πραγμάτων, δυσχεραίνει τη διαδικασία ελέγχου και ιχνηλάτησης του γάλακτος που προορίζεται για παραγωγή του προϊόντος Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim. Επιπρόσθετως, όσον αφορά τις συμπληρωματικές ζωοτροφές, λόγω του ότι υπάρχει τάση για συμπεριληψη και άλλων σιτηρών και πρωτεϊνούχων ζωοτροφών, ο καθορισμός συγκεκριμένου ποσοστού όσον αφορά το κριθάρι και τα πίτυρα αποτελεί ανασταλτικό παράγοντα δυσχεραίνοντας σε μεγάλο βαθμό τη διαδικασία ελέγχου.

Ως εκ τούτου, και προκειμένου να απλοποιηθούν και να διευκολυνθούν οι διαδικασίες ελέγχου και να διασφαλίζεται η πλήρης τήρηση των προδιαγραφών θα εφαρμοστούν οι εγκριθείσες τροποποιήσεις.

Περιγραφή προϊόντος

Στο κείμενο θα αναφέρεται πάντοτε η ονομασία «Χαλλούμι», η οποία θα αντιπροσωπεύει τις ονομασίες που δηλώνονται πιο πάνω, δηλαδή:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim».

Το Χαλλούμι παρασκευάζεται και διατίθεται σε δύο τύπους — το φρέσκο και το ώριμο.

Το φρέσκο Χαλλούμι είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται και του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα. Είναι ημίσκληρο και ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι ελαφρά κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, πικάντικη και αλμυρή γεύση. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 46 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 43 % (επί ξηρού) και ανώτατο ποσοστό άλατος 3 %.

Το «ώριμο Χαλλούμι» είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται, του δίνεται το χαρακτηριστικό του σχήμα και αφήνεται να ωριμάσει σε άμμη νορού για τουλάχιστον 40 μέρες. Είναι ημίσκληρο μέχρι σκληρό, λιγότερο ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, με γεύση πικάντικη, αψύ, με ελαφριά πικράδα και είναι πολύ αλμυρό. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 37 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 40 % (επί ξηρού), ανώτατο ποσοστό άλατος 6 % και οξύτητα 1,2 % (υπολογιζόμενη επί ξηρού ως γαλακτικό οξύ).

Το βάρος του Χαλλουμιού κυμαίνεται από 150-350 γραμμάρια.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

EU No: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία(-ες) [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. Κρατος μελος ή τρίτη χώρα

Κύπρος

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Στο κείμενο θα αναφέρεται πάντοτε η ονομασία «Χαλλούμι», η οποία θα αντιπροσωπεύει τις ονομασίες που δηλώνονται πιο πάνω, δηλαδή:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim».

Το Χαλλούμι παρασκευάζεται και διατίθεται σε δύο τύπους — το φρέσκο και το ώριμο.

Το φρέσκο Χαλλούμι είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται και του δίδεται το χαρακτηριστικό του σχήμα. Είναι ημίσκληρο και ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι ελαφρά κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, πικάντικη και αλμυρή γεύση. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 46 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 43 % (επί ξηρού) και ανώτατο ποσοστό άλατος 3 %.

Το «ώριμο Χαλλούμι» είναι το προϊόν που παράγεται από τυρόπηγμα που προέρχεται από την πήξη του γάλακτος με πυτιά. Ψήνεται, του δίνεται το χαρακτηριστικό του σχήμα και αφήνεται να ωριμάσει σε άλη νορού για τουλάχιστον 40 μέρες. Είναι ημίσκληρο μέχρι σκληρό, λιγότερο ελαστικό, διπλωμένο (ορθογώνιου ή ημικύκλιου σχήματος), λευκό μέχρι κιτρινωπό, συνεκτικό και κόβεται εύκολα σε φέτες, με οσμή και γεύση χαρακτηριστική. Έχει έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου, και οσμή ζώου, με γεύση πικάντικη, αψύ, με ελαφριά πικράδα και είναι πολύ αλμυρό. Έχει ανώτατο ποσοστό υγρασίας 37 %, κατώτατο ποσοστό λίπους 40 % (επί ξηρού), ανώτατο ποσοστό άλατος 6 % και οξύτητα 1,2 % (υπολογιζόμενη επί ξηρού ως γαλακτικό οξύ).

Το βάρος του Χαλλουμιού κυμαίνεται από 150-350 γραμμάρια.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή Χαλλουμιού, ισχύουν τα ακόλουθα, με την επιφύλαξη των διατάξεων του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014:

Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχονται από ντόπιες και άλλες φυλές ζώων, συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων, τα οποία βόσκουν ολόχρονα με εξαίρεση τις περιόδους εκείνες, που οι καιρικές συνθήκες δεν το επιτρέπουν. Στην διατροφή των προβάτων και αιγών το σύνολο των χονδροειδών τροφών είναι ντόπιας παραγωγής (πράσινο χόρτο, σανός, ενσίρωμα, αχυροποκαλάμη και βόσκηση άγριας βλάστησης). Ως συμπληρωματικές ζωοτροφές χρησιμοποιούνται σιτηρά, όπως κριθάρι, αραβόσιτος κ.ά., πρωτεϊνούχες ζωοτροφές, όπως εκχυλισμένο μερικώς αποφλοιωμένο σογιάλευρο, προϊόντα και υποπροϊόντα διαφόρων πρώτων υλών, όπως πίτυρα σιταριού και τέλος ανόργανες ύλες, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία

Το αγελαδινό γάλα προέρχεται από μαυρόασπρες αγελάδες που είναι ενσταυλισμένες και τρέφονται με χονδροειδείς ζωοτροφές, σανούς, ενσίρωμα και αχυροποκαλάμη που παράγονται στην Κύπρο από γηγενή κυρίως χορτοδοτικά φυτά, καθώς και με συμπληρωματικές ζωοτροφές. Συγκεκριμένα, το σιτηρέσιο των αγελάδων συνίσταται από χονδροειδείς ζωοτροφές (35-40 %) (πράσινο χόρτο, σανός, ενσίρωμα, και αχυροποκαλάμη) ντόπιας παραγωγής. Το υπόλοιπο 60-65 % του σιτηρέσιου αποτελείται από συμπληρωματικές ζωοτροφές, που περιέχουν κυρίως κριθάρι, αραβόσιτο, σόγια, και πίτυρα. Από τις συμπληρωματικές ζωοτροφές το 20 % του κριθαριού και των πιτύρων είναι ντόπιας παραγωγής, η δε σόγια και αραβόσιτος εισαγόμενα.

Γάλα (φρέσκο πρόβειο ή αιγινό ή μίγμα αυτών με αγελαδινό γάλα ή χωρίς αυτό), πυτιά (εξαιρουμένης της πυτιάς που προέρχεται από το στομάχι των χοίρων), φρέσκα ή αποξηραμένα φύλλα κυπριακού δυόσμου (*Mentha viridis*) και άλας. Το πρόβειο ή αιγινό γάλα ή μίγμα αυτών πάντοτε πρέπει να υπερέχει ποσοτικά του αγελαδινού γάλακτος. Δηλαδή, δεν είναι επιτρεπτή η χρήση μεγαλύτερης ποσότητας αγελαδινού γάλακτος στην παρασκευή Χαλλουμιού, όταν αυτό χρησιμοποιείται με πρόβειο ή αιγινό ή μίγμα αυτών. Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του Χαλλουμιού είναι κυπριακό και ολόπαχο. Το γάλα πρέπει να είναι παστεριωμένο ή να έχει θερμανθεί σε θερμοκρασία πέραν των 65 °C. Το προς τυροκόμηση γάλα δεν επιτρέπεται να υπόκειται σε συμπύκνωση ή να προστίθεται σε αυτό σκόνη γάλακτος ή συμπύκνωμα γάλακτος, καζεϊνικά άλατα, χρωστικές, συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα. Απαγορεύεται επίσης η παρουσία σε αυτό αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων και άλλων επικίνδυνων ουσιών.

Το πρόβειο και αιγινό γάλα προέρχεται από ζώα ντόπιων και άλλων φυλών συμπεριλαμβανομένων και των μεταξύ τους διασταυρώσεων που εκτρέφονται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Το αγελαδινό γάλα προέρχεται από μαυρόασπρες αγελάδες που εισήχθησαν σταδιακά στην Κύπρο, αρχίζοντας από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα και είναι πολύ καλά εγκλιματισμένες στις συνθήκες του τόπου.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή πραγματοποιείται η παραγωγή του πρόβειου, αιγινού και αγελαδινού γάλακτος που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του τυριού με την ονομασία «Χαλλούμι». Επίσης, στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή γίνεται η παραγωγή του Χαλλουμιού.

3.5. Ειδικό κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η συσκευασία του τυριού με την ονομασία «Χαλλούμι» είναι αναγκαίο να γίνεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για τους ακόλουθους λόγους: α) Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής του, το Χαλλούμι θα πρέπει να συσκευαστεί για να αποτραπεί η περαιτέρω ωρίμανσή του, β) η παραγωγική διαδικασία του Χαλλουμιού (παραγωγή-συσκευασία) δεν μπορεί να διακοπεί (continuous production), γ) για λόγους ιχνηλασιμότητας η συσκευασία να γίνεται από τον παραγωγό του προϊόντος με την κατάλληλη σήμανση, δ) για να εκλείψουν οι πιθανότητες παραγωγής του Χαλλουμιού ως προϊόν ΠΟΠ εκτός της επικράτειας της Κύπρου, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα, να εξασφαλίζεται η καταγωγή και να γίνεται ο απαιτούμενος έλεγχος.

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Ως προς τη σύσταση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Χαλλούμι», στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μίγμα γάλακτος, πρέπει στη σήμανση να αναφέρονται τα είδη γάλακτος που συμμετέχουν στο προϊόν κατά φθίνουσα σειρά ποσοστιαίας αναλογίας.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Διοικητικά όρια των επαρχιών Λευκωσίας, Λεμεσού, Λάρνακας, Αμμοχώστου, Πάφου και Κερύνειας.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες: Το κλίμα της Κύπρου είναι μεσογειακό με κύρια χαρακτηριστικά το θερμό/ξηρό καλοκαίρι και τον ήπιο/βροχερό χειμώνα. Παράλληλα, η μορφολογία του εδάφους έχει πολύ σημαντικό ρόλο αφού οι ορεινοί όγκοι του νησιού δέχονται ψηλή σχετικά βροχοπτώση και επηρεάζουν υδρολογικά και περιβαλλοντικά και τις χαμηλότερες περιοχές του νησιού με τους πολυάριθμους χειμάρρους και τις πηγές που τους τροφοδοτούν για αρκετούς ακόμα μήνες μετά που θα σταματήσουν οι βροχές. Επιπρόσθετα, η Κύπρος σε σχέση με το μέγεθός της, έχει μια από τις πιο πλούσιες χλωρίδες στο μεσογειακό χώρο, λόγω της γεωλογικής της δομής, των κλιματικών συνθηκών, της γεωγραφικής της θέσης, της θάλασσας που την περιβάλλει και της τοπογραφικής της διαμόρφωσης (Τσιντιδής και άλλοι, 2002). Η χλωρίδα της Κύπρου περιλαμβάνει 1 908 διαφορετικά είδη φυτών, από τα οποία τα 140 είναι ενδημικά, δηλαδή απαντώνται μόνο στην Κύπρο (Τμήμα Δασών, 2004). Τέλος, οι ντόπιες φυλές ζώων γαλακτοπαραγωγής στην Κύπρο περιλαμβάνουν το ντόπιο παχύουρο πρόβατο, το οποίο είναι καλά προσαρμοσμένο στο ξηρό κλίμα και τις ψηλές θερμοκρασίες της γεωγραφικής περιοχής, καθώς και τις ντόπιες φυλές αίγας Μαχαίρα και αίγας Πισσουρίου. Επίσης, τόσο το πρόβατο Χίου όσο και η αίγα Δαμασκού (τα οποία εισήχθησαν τις δεκαετίες του 1950 και 1930, αντίστοιχα) αποτελούν κυπριακού τύπου ζώα αφού μέσα από μακροχρόνιο εθνικό πρόγραμμα επιλογής, έχουν διαφοροποιηθεί σε σχέση με μορφολογικά και παραγωγικά χαρακτηριστικά από τους πληθυσμούς προέλευσής τους.

Ανθρώπινοι παράγοντες: Με βάση ιστορικές αναφορές, η παραγωγή του Χαλλουμιού στην Κύπρο ήταν γνωστή από παλαιότερων χρόνων. Σε κώδικα που περιέχει πέντε χειρόγραφα για την ιστορία της Κύπρου και φυλάσσεται στη βιβλιοθήκη του Δημοτικού Μουσείου Correr της Βενετίας, βρίσκεται η παλαιότερη ως σήμερα γραπτή αναφορά για το Χαλλούμι ως «calumi», η οποία φέρει χρονολογία 1554 μ.Χ. Διάφορες αναφορές στο Χαλλούμι γίνονται και αργότερα, συμπεριλαμβανομένης και αυτής του αρχιμανδρίτη Κυπριανού το 1788 μ.Χ.

Η σημαντικότητα του Χαλλουμιού στη ζωή των κατοίκων της Κύπρου είναι εμφανής τόσο μέσα από την τέχνη (ποίηση, λογοτεχνία), όσο και μέσα από τη θέση που κατείχε σε γεωργικές εκθέσεις (Λύση, 1939). Στον κατάλογο τάξεων και χρηματικών βραβείων και των όρων συμμετοχής της πιο πάνω έκθεσης, ο οποίος εκδόθηκε τόσο στην ελληνική, όσο και στην τουρκική γλώσσα, αναφέρονται τα προϊόντα, που μπορούν να συμμετάσχουν στον διαγωνισμό. Για το «Χαλλούμι» η ονομασία στην τουρκική είναι «Hellim». Οι Τουρκοκύπριοι παραγωγοί Χαλλουμιού χρησιμοποιούν και τις δύο ονομασίες του παραδοσιακού μας προϊόντος ή μόνο την ονομασία «Hellim». Υπάρχει πληθώρα στοιχείων που τεκμηριώνουν ότι οι δύο ονομασίες «Χαλλούμι» και «Hellim» προσδιορίζουν το ίδιο παραδοσιακό προϊόν της Κύπρου, για το οποίο χρησιμοποιούνται και οι δύο πιο πάνω ονομασίες (Εφημερίδα Halkin Sesi 1959 και 1962 και συσκευασίες προϊόντος για εξαγωγή με την χρήση και των δύο ονομασιών).

Η σχέση του προϊόντος με τους κατοίκους φαίνεται και από το γεγονός ότι σήμερα αρκετές οικογένειες της Κύπρου έχουν το επώνυμο «Χαλλούμας», «Χαλλουμά», «Χαλλουμάκης», «Χαλλούμης».

Το Χαλλούμι κατείχε από παλιά σημαντικό ρόλο στη διατροφή των Κυπριών (Bevan, 1919· Pitcairn, 1934· Ζυγούρης, 1952) και κάλυπτε ολόχρονα τις ανάγκες της κυπριακής οικογένειας. Το Χαλλούμι ήταν «ο ειδικής κατασκευής περίφημος τυρός της Κύπρου», ένα από τα συνηθέστερα προσφάγια κάθε κυπριακού σπιτιού και ήταν απαραίτητο για κάθε γεωργική οικογένεια (Ξιούτας, 2001). Παράλληλα με την τοπική κατανάλωση, το Χαλλούμι εξαγόταν από παλιά σε διάφορες χώρες του κόσμου (αρχιμ. Κυπριανός, 1788), συμπεριλαμβανομένων της Αιγύπτου, Συρίας, Ελλάδας, Τουρκίας, Παλαιστίνης, Γαλλίας, Σουδάν, Ην. Βασιλείου, Αμερικής, Αυστραλίας και Κίνας (Dawe, 1928).

Όσον αφορά την παραγωγική διαδικασία του «Χαλλουμιού», αυτή είναι μοναδική, ειδικά όσον αφορά το ψήσιμο του προϊόντος σε υψηλή θερμοκρασία για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, το δίπλωμα και την προσθήκη κυπριακού δυόσμου. Το ψήσιμο στο οποίο υποβάλλεται το τυρόπηγμα είναι πολύ σημαντικό αφού, με βάση σχετική έρευνα, συνεισφέρει στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος. Συγκεκριμένα, η υψηλή θερμική επεξεργασία στην οποία υποβάλλεται το τυρόπηγμα προκαλεί τη δημιουργία ψηλών επιπέδων μερικών από τις πιο βασικές χημικές ενώσεις που σχετίζονται με τη γεύση του Χαλλουμιού. Μερικές από τις ενώσεις αυτές ανήκουν στην κατηγορία των λακτονών (lactones), όπως η δ-δωδεκαλακτόνη (χαρακτηρίζεται από φρουτώδη οσμή — fruity flavour) και η δ-δεκαλακτόνη (χαρακτηρίζεται από κρεμώδη γεύση — creamy flavour). Επίσης, μερικές ενώσεις ανήκουν στην κατηγορία των μεθυλ-κετόνων οι οποίες χαρακτηρίζονται από γαλακτώδες άρωμα (milk-like flavour) (Parademas P., 2000).

Το δίπλωμα του τυροπήγματος κατά την παραδοσιακή διαδικασία είναι πολύ χαρακτηριστικό, κάνοντας το Χαλλούμι ίσως και το μοναδικό διπλωμένο τυρί. Το δίπλωμα καθιερώθηκε για το λόγο ότι παραδοσιακά διευκόλυνε την τοποθέτηση των τυριών μέσα στο δοχείο όπου διατηρούνταν χύμα σε νορό. Επίσης, συνηθίζεται να τοποθετούν τα φύλλα του δυόσμου μεταξύ των φύλλων του τυροπήγματος (κατά το δίπλωμα) έτσι ώστε αυτός να συγκρατείται και να προσδίδει το χαρακτηριστικό του άρωμα στο τελικό προϊόν. Η χρήση του δυόσμου (*Mentha viridis*) κατά το δίπλωμα του Χαλλουμιού προσδίδει το χαρακτηριστικό άρωμα στο τελικό προϊόν, λόγω της παρουσίας των τερπενίων *pulegone* («τερπένιο του δυόσμου») και *carvone* (Parademas and Robinson, 1998). Η διαδικασία παραγωγής αποτελεί γνώση των τοπικών παραγωγών του προϊόντος.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Οι ιδιαιτερότητες του προϊόντος περιλαμβάνουν:

- α) Την ιδιότητά του να μην απλώνει/λιώνει σε ψηλές θερμοκρασίες (μπορεί να καταναλωθεί όχι μόνο ως έχει αλλά και τηγανητό, στη σχάρα, κτλ.)
- β) τη θερμική επεξεργασία του τυροπήγματος σε ορό γάλακτος σε θερμοκρασία άνω των 90 °C για τουλάχιστον 30 λεπτά, η οποία και αποτελεί μοναδικότητα της παραγωγικής του διαδικασίας και συμβάλλει στις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος·
- γ) το δίπλωμα, το οποίο του δίνει το χαρακτηριστικό του σχήμα·
- δ) τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά (με οσμή και γεύση χαρακτηριστική· έντονη οσμή γάλακτος/ορού, άρωμα και γεύση δυόσμου και οσμή ζώου, πικάντικη και αλμυρή γεύση) που οφείλονται κυρίως στο αιγινό και πρόβειο γάλα, λόγω της διατροφής των ζώων, στο δυόσμο που προστίθεται κατά τη διαδικασία παρασκευής του προϊόντος και στις πτητικές ουσίες που δημιουργούνται κατά την διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας του τυροπήγματος σε ορό γάλακτος· και

- ε) τον παραδοσιακό του χαρακτήρα αφού το προϊόν αυτό ιστορικά παραγόταν στην Κύπρο, ακολουθώντας την παραδοσιακή μέθοδο που μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά και αποτελεί σήμερα τοπική γνώση των παραγωγών του.

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Ο δεσμός του Χαλλουμιού με τα περιβαλλοντικά χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής προκύπτει από τον ιδιάζοντα χαρακτήρα του μεσογειακού κλίματος του νησιού. Η βλάστηση που καταναλώνουν τα ζώα γαλακτοπαραγωγής διέρχεται από το στάδιο της χλωρής νομής στο στάδιο της ημίξηρης και τελικά της ξηρής τροφής ακολουθώντας τις χαρακτηριστικές φάσεις του ξηροθερμικού κλίματος του νησιού. Από τα ενδημικά φυτά της Κύπρου, ένας μικρός αριθμός καταναλώνεται από τα ζώα γαλακτοπαραγωγής. Η τοπική βλάστηση της Κύπρου, η οποία καταναλώνεται είτε σε χλωρή είτε σε ξηρή μορφή από τα ζώα, επηρεάζει αποφασιστικά την ποιότητα του γάλακτος και κατά συνέπεια τα ειδικά χαρακτηριστικά του Χαλλουμιού (Papademas, 2000). Ο βάκιλος *Lactobacillus cyrgicasei* (Λλακτοβάκιλλος από κυπριακό τυρί), ο οποίος έχει απομονωθεί μόνο στο κυπριακό Χαλλούμι, αποδεικνύει τη σύνδεση της μικροχλωρίδας του νησιού με το προϊόν (Lawson et al., 2001). Επίσης, η προσθήκη του κυπριακού дуόσμου ενισχύει περαιτέρω το χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση του προϊόντος. Τέλος, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, και ειδικά η γεύση και η οσμή του, επηρεάζονται επίσης από το είδος του γάλακτος, λόγω της παρουσίας συγκεκριμένων λιπαρών οξέων, χαμηλού μοριακού βάρους, στο πρόβειο και αιγινό γάλα και από τις πτητικές ουσίες που δημιουργούνται κατά την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.

Αναφορικά με τον δεσμό των ανθρώπινων παραγόντων με το προϊόν, το Χαλλούμι θεωρείται παραδοσιακό για την Κύπρο, αφού, όπως έχει περιγραφεί στο σημείο 5.1, κατείχε πολύ σημαντική θέση από τα παλιά χρόνια στη ζωή και διατροφή των κατοίκων, τόσο των Ελληνοκυπρίων όσο και των Τουρκοκυπρίων και η διαδικασία παραγωγής του μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά. Παράλληλα, τόσο το χαρακτηριστικό του διπλωμένο σχήμα, όσο και η ιδιότητά του να μη λιώνει σε ψηλές θερμοκρασίες οφείλονται στην παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής που μεταφέρθηκε από γενιά σε γενιά.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL