

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

58. aastakäik

28. juuli 2015

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2015/C 246/01	Menetluse algatamine (Toimik M.7567 – Ball/Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	------------------------------------------------------------------------	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2015/C 246/02	Euro vahetuskurss	2
---------------	-------------------------	---

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2015/C 246/03	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	3
2015/C 246/04	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	3
2015/C 246/05	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	4
2015/C 246/06	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	4

2015/C 246/07	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	5
2015/C 246/08	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	5

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2015/C 246/09	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.7700 – Apax Partners / RFS Holland Holding) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.7602 – Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.7613 – CBRE / Johnson Controls facilities management business) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	8

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2015/C 246/12	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	9
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Menetluse algatamine**(Toimik M.7567 – Ball/Rexam)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2015/C 246/01)

20. juulil 2015 otsustas komisjon algatada eespool nimetatud juhtumi suhtes menetluse, olles leidnud, et teatatud koondumine tekitab tõsiseid kahtlusi selle kokkusobivuses siseturuga. Menetluse algatamisega algab teatatud koondumise uurimise teine etapp ning see ei mõjuta juhtumi kohta lõpliku otsuse tegemist. Kõnealuse otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt c.

Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava koondumise kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama 15 päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist, et neid saaks täielikult menetluses arvesse võtta. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7567 – Ball/Rexam):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

27. juuli 2015

(2015/C 246/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1058	CAD	Kanada dollar	1,4409
JPY	Jaapani jeen	136,23	HKD	Hongkongi dollar	8,5708
DKK	Taani kroon	7,4615	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6741
GBP	Inglise nael	0,71270	SGD	Singapuri dollar	1,5152
SEK	Rootsi kroon	9,4530	KRW	Korea vonn	1 293,39
CHF	Šveitsi frank	1,0595	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	14,0287
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiiina jüaan	6,8668
NOK	Norra kroon	9,0420	HRK	Horvaatia kuna	7,5965
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	14 924,55
CZK	Tšehhi kroon	27,029	MYR	Malaisia ringit	4,2242
HUF	Ungari forint	310,02	PHP	Filipiini peeso	50,356
PLN	Poola zlott	4,1285	RUB	Vene rubla	65,8165
RON	Rumeenia leu	4,4180	THB	Tai baat	38,585
TRY	Türgi liir	3,0679	BRL	Brasiilia reaal	3,7354
AUD	Austraalia dollar	1,5184	MXN	Mehhiko peeso	18,0555
			INR	India ruupia	70,9592

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurs.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 246/03)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	6.2.2015
Kestus	6.2.–31.12.2015
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	BUM/ATLANT
Liik	Sinine marliin (<i>Makaira nigricans</i>)
Püügipiirkond	Atlandi ookean
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	09/TQ104

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 246/04)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	1.1.2015
Kestus	1.1.–31.12.2015
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	BSF/8910
Liik	Süsisaba (<i>Aphanopus carbo</i>)
Püügipiirkond	VIII, IX ja X püügipiirkonna ELi ja rahvusvahelised veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	08/DSS

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 246/05)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	6.2.2015
Kestus	6.2.–31.12.2015
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	WHM/ATLANT
Liik	Valge odanina (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Püügipiirkond	Atlandi ookean
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	10/TQ104

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 246/06)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	11.4.2015
Kestus	11.4.–31.12.2015
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	USK/567EI.
Liik	Meriluts (<i>Brosme brosme</i>)
Püügipiirkond	V, VI ja VII püügipiirkonna liidu ja rahvusvahelised veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	12/TQ104

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 246/07)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	12.3.2015
Kestus	12.3.–31.12.2015
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	ALF/3X14-
Liik	Limapead (<i>Beryx</i> spp.)
Püügipiirkond	III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII ja XIV püügipiirkonna liidu ja rahvusvahelised veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	11/DSS

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 246/08)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	16.5.2015
Kestus	16.5.–31.12.2015
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	POK/56-14
Liik	Põhjaatlandi süsikas (<i>Pollachius virens</i>)
Püügipiirkond	VI püügipiirkond, Vb, XII ja XIV püügipiirkonna liidu ja rahvusvahelised veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	13/TQ104

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum M.7700 – Apax Partners / RFS Holland Holding)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2015/C 246/09)

1. 17. juulil 2015 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Apax Partner LLP („AP”, Ühendkuningriik) omandab kaudselt fondi Apax VIII ja selle tütarettevõtjate kaudu täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja RFS Holland Holding B.V. („RFS”, Madalmaad) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - AP: investeerimisalaste nõustamisteenuste osutamine börsivälistes ettevõtetesse investeerivatele fondidele, kes investeerivad mitmetesse tööstussektoritesse;
 - RFS: internetipõhine jaemüük peamiselt Madalmaades selliste interneti teel tegutsevate vahendajate kaudu nagu Wehkamp, FonQ ja Create 2 Fit. Ettevõtja RFS tütarettevõtja Lacent pakub krediitdivõimalusi vahendaja Wehkamp klientidele.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealuses teatise sätestatud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7700 – Apax Partners / RFS Holland Holding):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum M.7602 – Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2015/C 246/10)

1. 17. juulil 2015 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Magyar Telekom Nyrt. („Magyar Telekom”, Ungari), mille üle ettevõtjal Deutsche Telekom AG on valitsev mõju, ja ettevõtja MET Holding AG („MET Holding”, Ungari) omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja („JV”, Ungari) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - äriühing Magyar Telekom, mille üle ettevõtjal Deutsche Telekom on valitsev mõju, tegeleb peamiselt telekommunikatsiooniteenuste osutamisega Ungaris. Äriühing on ka energia jaetarnija, kes tarnib elektrienergiat ja maagaasi nii era- kui ka äriklientidest lõpptarbijatele;
 - MET Group on valdusettevõtja MET Holding ainuomanduses olev ettevõtete grupp, kes tegeleb Euroopa turul lisaks muudele valdkondadele maagaasi, elektrienergia, nafta ja muude naftatoodetega kauplemise, nende hulgi- ja jaemüügiga. MET Group on esindatud 14 riiklikul gaasiturul ja 13 Euroopa gaasisõlmes;
 - JV hakkab tegelema gaasi ja elektrienergia jaemüügiga Ungaris.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301) või elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) teel või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7602 – Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum M.7613 – CBRE / Johnson Controls facilities management business)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2015/C 246/11)

1. 17. juulil 2015 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja CBRE Group, Inc. („CBRE Group”, USA) omandab ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses Johnson Controlsi varade ning rajatiste haldamise, kinnisvara- ja ehitusprojektide haldamise teenuseid pakkuva äritegevuse (tuntakse kui Global Workplace Solutions, „GWS”, USA) üle varade ja aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - CBRE Group: kinnisvarateenused;
 - GWS: rajatiste haldusteenused.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealusel teatise sätetatud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301) või elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) teel või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7613 – CBRE / Johnson Controls facilities management business):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2015/C 246/12)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (1) artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„ΧΑΛΛΟΥΜΙ” (HALLOUMI)/„HELLIM”**ELi nr: CY-PDO-0005-01243-17.07.2014****KPN (X) KGT ()****1. Nimetus(ed)**

„Χαλλουμι” (Halloumi)/„Hellim”

Kahte nimetust võib kasutada koos või eraldi.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Küpros

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Edaspidi tähendab nimetus „Halloumi” alljärgnevalt täpsustatud kahte nimetust, st

„Χαλλουμι” (Halloumi)/„Hellim”.

Juustu „Halloumi” on kahte liiki – toorjuust ja valmitatud juust.

Toorjuust „Halloumi” on valmistatud kalgendist, mis on saadud piima kalgendamisel laabiga. Kalgendimassi kuumutatakse ja sellele antakse toorjuustule iseloomulik kuju. Iseloomuliku lõhna ja maitsega toorjuust on poolkõva ja elastne, volditud (ristküliku- või poolringikujuliseks), valge kuni kollaka värvusega, tihke tekstuuriga ja hõlpsasti viilutatav. Toorjuustul on tugev piima/vadaku lõhn ning mündi aroom ja maitse, tunda on ka küünilõhna ning teravat soolast maitset. Maksimaalne niiskusesisaldus on 46 %, minimaalne rasvasisaldus 43 % (kuivaines) ning maksimaalne soolasisaldus 3 %.

Valmitatud juust „Halloumi” on valmistatud kalgendist, mis on saadud piima kalgendamisel laabiga. Kalgendimassi kuumutatakse, sellele antakse juustule iseloomulik kuju ning seejärel valmitatakse soolatud vadakus vähemalt 40 päeva. Iseloomuliku lõhna ja maitsega poolkõva kuni kõva juust on elastne, volditud (ristküliku- või poolringikujuliseks), valge kuni kollaka värvusega, tihke tekstuuriga ja hõlpsasti viilutatav. Valmitatud juustul on tugev piima/vadaku lõhn ning rohemündi aroom ja maitse, tunda on ka küünilõhna ning teravat soolast maitset; juust on kergelt mõru ja väga soolane. Maksimaalne niiskusesisaldus on 37 %, minimaalne rasvasisaldus 40 % (kuivaines), maksimaalne soolasisaldus 6 % ning happesus 1,2 % (väljendatuna piimhappesisaldusena kuivaines).

(1) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Juustu „Halloumi” mass on 150–350 g.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Piim (värsk lamba- või kitsepiim või mõlema piima segu, millele on või ei ole lisatud lehmapiima), laap (aga mitte sealaap), värsked või kuivatatud Küprose rohemündi (*Mentha viridis*) lehed ja sool. Lamba- või kitsepiima või mõlema piima segu osakaal peab alati olema suurem kui lehmapiima oma. Teisisõnu – kui lamba- või kitsepiimale või mõlema piima segule lisatakse lehmapiima, ei tohi lehmapiima osakaal juustus „Halloumi” olla suurem kui lamba- või kitsepiima või mõlema piima segu osa. Juustu „Halloumi” valmistamiseks kasutatakse Küprose päritolu täisrasvast piima. Piim peab olema pastöriseeritud või kuumutatud temperatuurini üle 65 °C. See ei tohi olla kondenspiim ning keelatud on: piimapulber, kondenspiim, kaseiinsoolad, värvained, säilitusained või muud lisaained. Piimas ei tohi olla antibiootikume, pestitsiide või muid kahjulikke aineid.

Piima saadakse kohalikku tõugu ja saare kliimaga kohanenud lammastelt ja kitsedelt ning nende ristanditelt. Täpsemalt öeldes saadakse piima kohalikel rasvasabalammastelt ja Küprose Chiose-tõugu lammastelt, kelle morfoloogilised ja jõudlusomadused pärast pikaajalist riiklikku aretusprogrammi on algse populatsiooni omadustest lahknenu (praegu peetakse kohalikku tõugu eri liiki tõuks), ja nimetatud tõugude ristanditelt. Mõnel ristatud loomal võivad olla 1960ndatel aastatel Küprosele toodud avassi või ida-friisi lammaste geenidest pärit omadused. Kitsepiima saadakse kohalikel Machaira- ja Pissouri-tõugu kitsedelt ning Damaskuse-tõugu Küprose kitsedelt, kelle morfoloogilised ja jõudlusomadused pärast pikaajalist riiklikku aretusprogrammi on algse populatsiooni omadustest lahknenu (praegu peetakse kohalikku tõugu eri liiki tõuks), ja nimetatud tõugude ristanditelt.

Lehmapiima saadakse mustakirjut tõugu lehmadel, keda on järkjärgult Küprosele sisse toodud alates 20. sajandi algusest ning kes on kohalike tingimustega väga hästi kohanenud.

Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Ilma et see piiraks määruse (EL) nr 664/2014 sätete kohaldamist, kehtivad juustu „Halloumi” valmistamiseks kasutatava piima suhtes järgmised põhimõtted:

lamba- ja kitsepiima saadakse kohalikku tõugu ja saare kliimaga kohanenud lammastelt ja kitsedelt ning nende ristanditelt. Lammaste ja kitsede söödaks kasutatav koresööt on koha peal toodetud (haljassööt, hein, silo, õled/kõrred ning looduslikud taimed). Söödalisandina on lubatud kasutada teravilja, sh otra ja maisi, sellist proteiinsööt nagu kooritud ja osaliselt kooritud sojaubadest jahu, mitmesugustest toormaterjalidest (nt nisukliid) saadusi ja kõrvalsaadusi ning anorgaanilisi aineid, vitamiine ja mikroelemente.

Lehmapiima saadakse mustakirjut tõugu lehmadel, keda peetakse varjualustes ning söödetakse Küprosel toodetud ja peamiselt looduslikest söödataimedest saadud sööda, heina, silo ja õlgede ning söödalisanditega. Täpsemalt öeldes on 35–40 % lehmassöödata kohal peal toodetud (haljassöödataimed, hein, silo ja õled/kõrred). Ülejäänud 60–65 % söödalisanditest moodustab eelkõige oder, mais, soja ja kliid. Söödalisanditest 20 % moodustavad oder ja kliid on koha peal toodetud ning soja ja mais on imporditud.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Juustu „Halloumi” toorainena kasutatav lamba-, kitse- ja lehmapiim on toodetud määratletud geograafilises piirkonnas. Ka juustu „Halloumi” tootmine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

Juustu „Halloumi” tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas järgmistel põhjustel: a) juust „Halloumi” tuleb vahetult pärast tootmist pakendada edasise valmitamise vältimiseks, b) juustu „Halloumi” tootmisprotsessi (tootmine-pakendamine) ei tohi katkestada (katkematu tootmine), c) tootja peab jälgitavuse tagamiseks toote pakendamise ja vastavalt märgistama, d) selleks, et vältida kõigi väljaspool Küprost toodetud juustude märgistamist kaitsitud päritolunimetusega juustuna „Halloumi”, et oleks tagatud toote kvaliteet ja päritolu ning nõutav kontrollimine.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

Kui juustu „Halloumi” valmistamiseks kasutatakse piim on piimade segu, tuleb etiketil esitada eri piimaliigid protsendimäära kahanemise järjekorras.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Nikosia, Limassoli, Larnaca, Famagusta, Paphos ja Kyrenia ringkonna halduspiiridega hõlmatud ala.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid Küprosel valitseb soojade, kuivade suvede ja pehmete, niiskete talvedega vahemereline kliima. Ka saare maastik on olulise tähtsusega: mägedele sajab suhteliselt suur hulk vihma, mis mõjutab veerežiimi ja madalamate alade keskkonda, sest ka mitu kuud pärast vihmahoogude lõppemist saavad arvukad jõed allikatest vett. Küpros on oma geoloogilise struktuuri, geograafilise asendi, ümbritseva mere ja maapinna kuju tõttu üks rikkaima taimestikuga saartest Vahemeres (Tsintidis et al., 2002). Saarel on 1 908 eri taimeliiki, millest 140 on endemilised, st need esinevad üksnes Küprosel (Metsaameti andmed, 2004). Küprose kohalike piimaloomatõugude hulka kuuluvad ka rasvasabalambad ning Machaira- ja Pissouri-tõugu kitsed, kes on hästi kohanenud piirkonna kuiva kliima ja kõrgete temperatuuridega. Chios-tõugu lambad ja Damaskuse-tõugu kitsed (kes on saarele toodud vastavalt 1950- ja 1930-ten aastatel) on ka kohalikud tõud, sest nende morfoloogilised ja jõudlusomadused on pärast pikaajalist riiklikku aretusprogrammi algse populatsiooni omadustest lahknenud.

Inimtegurid Ajalooürikutest nähtub, et juustu „Halloumi” valmistati Küprosel juba ammustel aegadel. Nimetuse „Halloumi” tollast kirjapilti *calumi* esineb ürikus, mis koosneb viiest Küprose ajalugu käsitlevast käsikirjast, ja mida hoitakse Veneetsias Correrri muuseumi raamatukogus. See 1554. aastast pärit kirjalik viide juustu „Halloumi” kohta on seni kindlakstehtud vanim allikas. Juustu „Halloumi” kohta leidub viiteid ka lähemast minevikust, muu hulgas Archimandrite Kyprianose 1788. aasta ülestähendustes.

Juustu „Halloumi” tähtsus kohalike elanike elus ilmneb selgelt kunstis (luule, proosa) ning toote esitamises põllumajandusnäitustel (Lyssi, 1939). Tooteliikide, auhinnasummade ja põllumajandusnäitusel osalemise tingimuste kreeka- ja türgikeelsest loetelust nähtuvad tooted, mida sai esitada näituse raames korraldatud võistlustele. Juustu „Halloumi” türgikeelne nimetus on „Hellim”. Küprose Türgi päritolu „Halloumi”-tootjad kasutavad selle traditsioonilise toote kohta kahte nimetust või üksnes nimetust „Hellim”. Leidub arvukaid tõendeid selle kohta, et nimetused „Halloumi” ja „Hellim” viitavad samale traditsioonilisele Küprose tootele, mille puhul kasutatakse kahte nimetust (Halkin Sesi ajaleht, 1959 ja 1962, ning ekspordiks mõeldud tootepakenditel esitatud kaks nimetust).

Toote ja saareelanike vahelisest tihedast seosest annab tunnustust ka asjaolu, et Halloumas, Hallouma, Halloumakis ja Halloumis on tänapäeval Küprose tavapärased perekonnanimed.

Ammustest aegadest saadik on juust „Halloumi” olnud oluline toiduaine Küprose elanike toidulaul (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Ziguoris, 1952), rahuldades aastaringselt Küprose perede toiduvajadust. „Erilisel viisil valmistatud kuulub Küprose juust” „Halloumi” on kõige tavalisem leivakõrvane igas Küprose majapidamises ja iga maapere jaoks olulise tähtsusega (Xioutas, 2001). Ammustest aegadest saadik on juustu „Halloumi” tarbitud nii koha peal kui ka eksporditud mitmesse riiki (Archimandrite Kyprianos, 1788), nagu Egiptus, Süüria, Kreeka, Türgi, Palestiina, Prantsusmaa, Sudaan, Ühendkuningriik, Ameerika, Austraalia ja Hiina (Dawe, 1928).

Juustu tootmisprotsess, eelkõige toote kuumutamine kõrgel temperatuuril teatava aja jooksul, voltimine ja juustule Küprose rohemündi lisamine, on ainulaadne. Asjakohastest uuringutest ilmneb, et toote organoleptiliste omaduste kujunemiseks on kalgendi kuumutamine väga tähtis. Kalgendi kuumutamine kõrgel temperatuuril aitab kaasa teatavate keemiliste põhiühendite moodustumisele suures koguses, mis on olulised juustu „Halloumi” maitse kujunemisel. Mõned neist ühendeist kuuluvad laktoonide rühma, nt delta-dodekalaktoon (iseloomulik puuviljane maitse) ja delta-dekalaktoon (iseloomulik koorene maitse), kusjuures mõned ühendeist on metüülketoonid, millele on iseloomulik piima meenutav maitse (P. Papademas, 2000).

Juustu „Halloumi” eristab kõigist muudest juustudest asjaolu, et traditsioonilise tootmisprotsessi üks osa on kalgendimassi voltimine. Traditsiooniliselt hakati kalgendit voltima selleks, et hõlbustada juustu paigutamist mahutitesse, kus seda vadaku sees säilitati. Samuti pannakse voltimise käigus kalgendikihtide vahele rohemünti nii, et mündilehed jäävad sinna kinni ja annavad lõpptootele iseloomuliku lõhna. Rohemündi (*Mentha viridis*) kasutamine voltimisetapis annab lõpptootele iseloomuliku lõhna tänu terpeenide klassi kuuluvale pulegonile (mündi terpeenid) ning karvoonile (Papademas and Robinson, 1998). Kohalikel tootjatel on olemas oskusteave juustu kogu tootmisprotsessi kohta.

5.2. Toote eripära

Toote iseloomulikud omadused:

- a) juust „Halloumi” säilitab kõrgel temperatuuril oma kuju – juustu ei saa määrada ja see ei sula (toodet saab süüa nii töötlemata kui ka küpsetatult, grillitult jne),
- b) toote erilised organoleptilised omadused on seotud kalgendi kuumtöötlemisega üle 90 °C juures vähemalt 30 minuti jooksul, mis on tootmisprotsessi ainulaadne osa,
- c) voltimisega antakse tootele iseloomulik kuju,
- d) toote organoleptilised omadused (iseloomulik lõhn ja maitse – juustul on tugev piima/vadaku lõhn ning mündi aroom ja maitse, tunda on ka küünilõhna ning teravat soolast maitset) tulenevad peamiselt lamba- ja kitsepiimast, millele annab maitse loomade sööt, voltimise käigus lisatavast rohemündist ja lenduvatest ühenditest, mis tekivad kalgendi kuumtöötlemisel vadaku sees, ning
- e) toote on traditsiooniline, sest seda juustu valmistatakse Küprosel ammustest aegadest saadik vastavalt traditsioonilisele meetodile ja kohalike tootjate tänaseni säilinud oskusteabele, mida antakse edasi põlvest põlve.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Juustu „Halloumi” ja geograafilise keskkonna vaheline seos on tingitud saare vahemerelise kliima eripärast. Vastavalt kohaliku kliima iseloomulikele etappidele söövad piimaloomad kohalikke taimi nii aasal haljana kui ka poolkuiva ja lõpuks kuiva söödana. Mõned neist taimedest on endeemilised. Küprose kohalikud taimed, mida loomad söövad haljana või kuivana, mõjutavad piima kvaliteeti ja järelikult ka juustu iseloomulikke omadusi (Papademas, 2000). Tänu piimhappebakterile *Lactobacillus cypricasei* (Küprose juustu piimhappebakter), mis esineb ainult „Halloumi” juustus, on tõendatud seos saare mikrofloora ja toote vahel (Lawson et al., 2001). Juustu iseloomulik maitse kujuneb ka tootele Küprose rohemündi lisamisega. Toote muud organoleptilisi omadusi (eelkõige maitset ja lõhna) mõjutab ka kasutatava piima liik, sest lamba- ja kitsepiim sisaldab erilisi, väikese molekulmassiga rasvahappeid ning tootmisprotsessi käigus tekkivaid lenduvaid ühendeid.

Võttes arvesse inimfaktori ja toote vahelist seost, peetakse juustu „Halloumi” Küprose traditsiooniliseks tooteks, sest nagu kirjeldatud punktis 5.1, on juustul olnud ammustest aegadest oluline osa nii Küprose Kreeka kui ka Türgi päritolu elanike elus ja nende toidulaual, ning oskusteavet juustu tootmise kohta on edasi antud põlvest põlve. Nii juustu volditud kuju kui ka kuju säilimine isegi kõrgel temperatuuril on tingitud traditsioonilisest tootmisprotsessist, mille kohta on teadmised ja oskused edasi antud ühelt põlvkonnalt järgmisele.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20\(Halloumi\)%20και%20Hellim.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20(Halloumi)%20και%20Hellim.pdf)

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET