

## Teataja



65. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

24. oktoober 2022

## Sisukord

II *Teatised*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

**Euroopa Komisjon**

2022/C 407/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 407/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 407/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....	3

IV *Teave*

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

**Euroopa Komisjon**

2022/C 407/04	Euro vahetuskurss — 21. oktoober 2022 .....	4
---------------	---	---

## TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2022/C 407/05	E-identimise süsteemid, millest teatatakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 910/2014 (e-identimise ja e-tehingute jaoks vajalike usaldusteenuste kohta siseturul) artikli 9 lõikele 1 ...	5
---------------	--	---

MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2022/C 407/06

Põllumajandustoodete ja toiduainete sektoris kasutatava kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse avaldamine vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6b lõigetele 2 ja 3 ..... 11

## II

*(Teatised)*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta****(Juhtum M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2022/C 407/01)

21. oktoobril 2021 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32021M10347 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**  
**(Juhtum M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2022/C 407/02)

15. juulil 2022 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32022M10725 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**  
**(Juhtum M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2022/C 407/03)

14. oktoobril 2022 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32022M10902 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (<sup>1</sup>)

21. oktoober 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	0,9730	CAD	Kanada dollar	1,3465
JPY	Jaapani jeen	147,59	HKD	Hongkongi dollar	7,6376
DKK	Taani kroon	7,4382	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7347
GBP	Inglise nael	0,87728	SGD	Singapuri dollar	1,3917
SEK	Rootsi kroon	11,0868	KRW	Korea vonn	1 404,32
CHF	Šveitsi frank	0,9855	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	18,0021
ISK	Islandi kroon	141,10	CNY	Hiina jüaan	7,0504
NOK	Norra kroon	10,4315	HRK	Horvaatia kuna	7,5325
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 199,12
CZK	Tšehhi kroon	24,511	MYR	Malaisia ringit	4,6101
HUF	Ungari forint	412,88	PHP	Filipiini peeso	57,287
PLN	Poola zlott	4,7885	RUB	Vene rubla	
RON	Rumeenia leu	4,9125	THB	Tai baat	37,349
TRY	Türgi liir	18,0988	BRL	Brasiilia reaal	5,1117
AUD	Austraalia dollar	1,5646	MXN	Mehhiko peeso	19,5521
			INR	India ruupia	80,7390

<sup>(1)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

## TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

**E-identimise süsteemid, millest teatatakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 910/2014 <sup>(1)</sup> (e-identimise ja e-tehingute jaoks vajalike usaldusteenuste kohta siseturul) artikli 9 lõikele 1**

(2022/C 407/05)

Süsteemi nimetus	Teatatud süsteemi alusel kasutatavad e-identimise vahendid	Teatav liikmesriik	Tagatistase	Süsteemi eest vastutav ametiasutus	<i>Euroopa Liidu Teatajas avaldamise kuupäev</i>
Saksamaa eID, mis põhineb laiendatud juurdepääsu-kontrollil (EAC)	Riiklik isikutunnistus Elektrooniline elamisluba ELi ja EMP kodanike e-isikutunnistus	Saksamaa Liitvabariik	Kõrge	Föderaalne siseministeerium Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – e-identiteedi avalik süsteem	SPIDi eID vahendeid pakuvad: — 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.	Itaalia	Kõrge Märkimisväärtus Madal	AgID – Digitaalse Itaalia amet Viale Liszt, 21 00144 Rooma eidas-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Riiklik identimis- ja autentimissüsteem (NIAS)	Isikutunnistus (eOI)	Horvaatia Vabariik	Kõrge	Horvaatia avaliku halduse ministeerium Maksimirska 63, 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

<sup>(1)</sup> ELT L 257, 28.8.2014, lk 73.

Süsteemi nimetus	Teatatud süsteemi alusel kasutatavad e-identimise vahendid	Teatav liikmesriik	Tagatistase	Süsteemi eest vastutav ametiasutus	Euroopa Liidu Teatajas avaldamise kuupäev
Eesti eID süsteem: isikutunnistus Eesti eID süsteem: elamisluba Eesti eID süsteem: digi-ID Eesti eID süsteem: e-residendi digi-ID Eesti eID süsteem: mobiil-ID Eesti eID süsteem: diplomaadikaart	— isikutunnistus — elamisluba — digi-ID — e-residendi digi-ID — mobiil-ID — diplomaadikaart	Eesti Vabariik	Kõrge	Politsei- ja Piirivalveamet Pärnu mnt 139, 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Hispaania isikutunnistus (DNIe)	Hispaania Kuningriik	Kõrge	Hispaania Kuningriigi siseministeerium C / Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Luksemburgi riiklik e-isikutunnistus	Luksemburgi e-isikutunnistus	Luksemburgi Suurhertso-giriik	Kõrge	Siseministeerium BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Belgia eID süsteem FAS / eCards	Belgia kodaniku e-isikutunnistus Välismaalase e-isikutunnistus	Belgia Kuningriik	Kõrge	Poliitika ja tugiteenuste föderaalne avalik teenistus (BOSA) / Digiülemineku peadirektoraat Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brüssel eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018



Süsteemi nimetus	Teatatud süsteemi alusel kasutatavad e-identimise vahendid	Teatav liikmesriik	Tagatistase	Süsteemi eest vastutav ametiasutus	Euroopa Liidu Teatajas avaldamise kuupäev
Cartão de Cidadão (CC)	Portugali riiklik e-isikutunnistus	Portugali Vabariik	Kõrge	AMA – Haldussüsteemi ajakohastamise amet Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351 217231 200	28.2.2019
Itaalia e-ID, mis põhineb riiklikul isikutunnistusel (CIE)	e-isikutunnistus (Carta di Identità elettronica, CIE)	Itaalia	Kõrge	Siseministeerium Piazza del Viminale 1 00184 Rooma segreteria.servizidemografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.09.2019
Tšehhi Vabariigi riiklik identimissüsteem	Tšehhi e-isikutunnistus	Tšehhi Vabariik	Kõrge	Tšehhi Vabariigi siseministeerium Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praha 7 eidas@mvcz.cz	13.09.2019
Madalmaade e-identimise raamistik (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten)	eHerkenning (ettevõtetele)	Madalmaade Kuningriik	Kõrge Märkimisväärne Sise- ja kuningriigi suhete ministeerium	- Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.09.2019
Slovakkia eID süsteem	Slovakkia e-isikutunnistus	Slovaki Vabariik	Kõrge	Slovaki Vabariigi investeringute ja teabe asepeaministri kantselei Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Süsteemi nimetus	Teatatud süsteemi alusel kasutatavad e-identimise vahendid	Teatav liikmesriik	Tagatistase	Süsteemi eest vastutav ametiasutus	Euroopa Liidu Teatajas avaldamise kuupäev
Läti eID süsteem	e-isikutunnistus eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Läti	Kõrge Märkimisväärtus	Läti Vabariigi siseministeeriumi kodakondsus- ja migratsiooniamet (OCMA) Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīa rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Läti riiklik raadio- ja televisioonikeskus (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīa, LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Belgia eID süsteem FAS / itsme®	itsme® mobiiliäpp	Belgia Kuningriik	Kõrge	Poliitika ja tugiteenuste föderaalne avalik teenistus (BOSA) / Digitaalteenuste peadirektoraat Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brüssel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Taani eID süsteem (NemID)	NemID kaart NemID mobiiliäpp NemID token NemID riistvara võti NemID IVR NemID Magna card (võtmekaart)	Taani Kuningriik	Märkimisväärtus	Rahandusministeeriumi digitaliseerimisagentuur Landgreven 4 1017 Kopenhaagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Digitaalne mobiilvõti (mobiil-ID)	Portugali Vabariik	Kõrge	AMA – Haldussüsteemi ajakohastamise amet Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020

Süsteemi nimetus	Teatatud süsteemi alusel kasutatavad e-identimise vahendid	Teatav liikmesriik	Tagatistase	Süsteemi eest vastutav ametiasutus	Euroopa Liidu Teatajas avaldamise kuupäev
Leedu eID süsteem (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i> )	Leedu riiklik isikutunnistus	Leedu Vabariik	Kõrge	Leedu Vabariigi siseministeerium Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Madalmaade eID süsteem (DigiD)	DigiD	Madalmaade Kuningriik	Märkimisväärne Kõrge	- Logius Postbus 96810 2509 JE Haag logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Malta eID süsteem (Identity Malta)	Elektrooniline isikutunnistus (e-ID Card) Elamisluba (e-RP Card)	Malta Vabariik	Kõrge	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Prantsusmaa e-ID süsteem (FranceConnect + / The Digital Identity La Poste)	L'Identité numérique La Poste (e-ID La Poste, La Poste Mobile App)	Prantsuse Vabariik	Märkimisväärne	DINUM (Direction interministérielle du numérique) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Rootsi eID (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Rootsi Kuningriik	Märkimisväärne	The Agency for Digital Government Storgatan 37 852 30 Sundsvall Rootsi e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Süsteemi nimetus	Teatatud süsteemi alusel kasutatavad e-identimise vahendid	Teatav liikmesriik	Tagatistase	Süsteemi eest vastutav ametiasutus	Euroopa Liidu Teatajas avaldamise kuupäev
Taani eID süsteem (MitID)	MitID mobiiliäpp MitID mobiiliäpi tõhustatud turvaelemendid MitID kiip MitID PIN-koodi kuvar MitID PIN-koodi audioluger MitID salasõna	Taani Kuningriik	Märkimisväärne Kõrge	Digivalitsusamet Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Norra eID süsteem Bank ID	Bank ID	Norra Kuningriik	Kõrge	Norra digitaliseerimisagentuur Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norra Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Norra eID süsteem Buypass ID	Buypass ID	Norra Kuningriik	Kõrge	Norra digitaliseerimisagentuur Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norra Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022

V

(Teated)

MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Põllumajandustoodete ja toiduainete sektoris kasutatava kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatuse avaldamine vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6b lõigetele 2 ja 3**

(2022/C 407/06)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 <sup>(1)</sup> artikli 6b lõikele 5.

**Teade liikmesriigist pärit kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise tootespetsifikaadis tehtava standardmuudatuse heakskiitmise kohta**

(määrus (EL) nr 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

ELi nr: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

KPN (X) KGT ( )

**1. Toote nimetus**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

**2. Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Küpros

**3. Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, maaelu arengu ja keskkonnaministeeriumi põllumajandusosakond

**4. Heakskiidetud muudatuse/muudatuste kirjeldus**

Vastavalt koonddokumendile ja tootespetsifikaadile ning neid toetavatele teaduslikele andmetele ei mõjuta heakskiidetud muudatused toote füüsilisi, keemilisi ja/või organoleptilisi omadusi ega selle seotust geograafilise piirkonnaga. Seda tõendab ka asjaolu, et toote omadused, mida kirjeldatakse koonddokumendis ja tootespetsifikaadis ja mis on peamiselt seotud kitse- ja lambapiima omadustega, tulenevad piimatüübist, st kitse- ja lambapiimast, mitte ei ole seotud konkreetset tõugu loomade piimaga. Lisaks sellele tulenevad mõned kitse- ja lambapiima omadused, mis vastavalt koonddokumendis ja tootespetsifikaadis kirjeldatule mõjutavad toote „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“ omadusi, värskete või kuivatatud kohalike taimede tarbimisest. Samas ei sisalda ei tootespetsifikaat ega ka koonddokument ühtegi viidet ega teaduslikku tõendit selle kohta, et toote „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“ omadused oleksid seotud konkreetse söödatüübiga ja/või teatava sööda osakaaluga ja/või tõugude konkreetse kombinatsiooni

(<sup>1</sup>) ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

(lambad ja kitsed) ning konkreetse söödatüübi ja selle osakaaluga. Seega muudavad mis tahes tõugude väljajätmised ja sööda osakaalu piirangud peale nende, mis on õigusaktiga (määrus (EL) nr 664/2014) ette nähtud, kaitstud päritolunimetuse „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“ rakendamise praktikas keerulisemaks, avaldamata seejuures mingit positiivset mõju toote kvaliteedile ja/või seotuse tugevdamisele määratletud piirkonnaga.

Lisaks sellele on oluline märkida, et heakskiidetud muudatused lihtsustavad ka kaitstud päritolunimetuse „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“ tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimise menetlust, kuna need tõhustavad jälgimist.

Koonddokumendi punktis 3.3 „Sööt ja tooraine“ muudetakse pealkirjale „Tooraine“ järgneva teksti teist lõiku, milles viidatakse tulundusloomade tõugudele, kelle piima kasutatakse toote „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“ tootmiseks, järgmiselt:

„Lamba- ja kitsepiima saadakse määratletud geograafilises piirkonnas kasvavatel kohalikkude ja muud tõugu lammastelt ja kitsedelt, sealhulgas nende ristanditelt“.

Lisaks sellele muudetakse koonddokumendi punktis 3.3 „Sööt ja tooraine“ pealkirjale „Sööt“ järgneva teksti teist lõiku järgmiselt:

„Lamba- ja kitsepiima saadakse kohalikkude ja muud tõugu lammastelt ja kitsedelt, sealhulgas nende ristanditelt, keda karjatatakse aastaringselt, kui ilmastikutingimused seda võimaldavad. Kogu lammaste ja kitsede söödaks kasutatav koresööt on kohapeal toodetud (haljassööt, hein, silo, õled/kõrred ning looduslikud taimed). Söödalisandina võib kasutada teravilja, sealhulgas otra ja maisi, valgurikast sööta, nagu kooritud ja osaliselt kooritud põldsojaubadest jahu, erinevatest toorainetest valmistatud tooteid ja kõrvalsaadusi, nagu nisukliid, ning anorgaanilisi aineid, vitamiine ja mikrotoitaineid“.

Kuna nõudlus piima järele on suurenenud, otsivad põllumajandustootjaid uusi, tootlikumaid ja kvaliteetsemat piima andvaid tõuge. See muudab toote „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“ tootmiseks ettenähtud piima kontrolli- ja jälgimismenetluse keerulisemaks. Söödalisandite kontrollimise menetluse muudab märkimisväärselt keerulisemaks ka asjaolu, et seoses suundumusega lisada muud teravilja ja valgurikast sööta, on odra ja kliide osakaalule kehtestatud kindel protsendimäär.

Heakskiidetud muudatusi rakendatakse seega kontrollimise lihtsustamiseks ja hõlbustamiseks ning tootespetsifikaadile täieliku vastavuse tagamiseks.

## Toote kirjeldus

Tekstis kasutatakse läbivalt nimetust „Halloumi“, mis tähistab eespool esitatud nimetusi

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“.

Juustu „Halloumi“ on kahte liiki – toorjuust ja valminud juust.

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

Valminud juust „Halloumi“ on valmistatud kalgendist, mis on saadud piima kalgendamisest laabiga. Kalgendimassi kuumutatakse ja sellele antakse vormimisega juustule omane kuju ning seejärel valmitatakse seda soolatud vadaku vähemalt 40 päeva. Iseloomuliku lõhna ja maitsega valminud juust on poolkõva kuni kõva, vähem elastne, vormitud (ristküliku- või poolringikujuliseks), valge kuni kollaka värvusega, tihke tekstuuriga ja hõlpsasti viilutatav. Valminud juustul on tugev piima/vadaku lõhn ning mündi aroom ja maitse, tunda on ka heinalõhna 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).

Juustu „Halloumi“ mass on 150–350 g.

## KOONDDOKUMENT

## „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

ELi nr: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

## KPN (X) KGT ( )

## 1. [KPN või KGT] nimetus(ed)

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim

## 2. Liikmesriik või kolmas riik

Küpros

## 3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

## 3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

## 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Tekstis kasutatakse läbivalt nimetust „Halloumi“, mis tähistab eespool esitatud nimetusi

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“.

Juustu „Halloumi“ on kahte liiki – toorjuust ja valminud juust.

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

Valminud juust „Halloumi“ on valmistatud kalgendist, mis on saadud piima kalgendamisel laabiga. Kalgendimassi kuumutatakse ja sellele antakse vormimisega juustule omane kuju ning seejärel valmitatakse seda soolatud vadakus vähemalt 40 päeva. Iseloomuliku lõhna ja maitsega valminud juust on poolkõva kuni kõva, vähem elastne, vormitud (ristküliku- või poolringikujuliseks), valge kuni kollaka värvusega, tihke tekstuuriga ja hõlpsasti viilutatav. Valminud juustul on tugev piima/vadaku lõhn ning mündi aroom ja maitse, tunda on ka heinalõhna 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).

Juustu „Halloumi“ mass on 150–350 g.

## 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud 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 kohaliku ja muud tõugu lammastelt ja kitsedelt, sealhulgas nende ristanditelt, keda karjatatakse aastaringselt, kui ilmastikutingimused seda võimaldavad. Kogu lammaste ja kitsede söödaks kasutatav koresööt on kohapeal toodetud (haljassööt, heina, silo, õled/kõrred ning looduslikud taimed). Söödalisingandina võib kasutada teravilja, sealhulgas otra ja maisi, valgurikast sööta, nagu kooritud ja osaliselt kooritud põldsojaubadest jahu, erinevatest toorainetest valmistatud tooteid ja kõrvalsaadusi, nagu nisukliid, ning anorgaanilisi aineid, vitamiine ja mikrotoitaineid.

Lehmapiima saadakse musta-valgekirjudelt lehmadel, keda peetakse varjualustes ning söödetakse Küprosel toodetud ja peamiselt looduslikest söödataimedest saadud sööda, heina, silo ja õlgedega ning söödalisinganditega. Täpsemalt öeldes on 35–40 % lehmäsöödast kohapeal toodetud (haljassöödataimed, heina, silo ja õled/kõrred). Ülejäänud 60–65 % söödast moodustavad söödalisingandid, mis koosnevad peamiselt odrast, maisist, sojast ja kliidest. Söödalisingandite puhul on 20 % odrast ja kliidest kohapeal toodetud, samas kui soja ja mais on imporditud.

Piim (värskel lamba- või kitsepiim või nende segu, millele on või ei ole lisatud lehmapiima), laap (mitte sealaap), värsked või kuivatatud Küprose rohemündi (*Mentha viridis*) lehed ja sool. Lamba- või kitsepiima või nende segu osakaal peab alati olema suurem kui lehmapiima oma. Seega, kui lamba- või kitsepiimale või nende segule lisatakse lehmapiima, ei tohi lehmapiima osakaal juustus „Halloumi“ olla suurem kui lamba- või kitsepiima või nende segu osakaal. Juustu „Halloumi“ valmistamiseks kasutatakse Küprose päritolu täisrasvast piima. Piim peab olema pastöriseeritud või kuumutatud temperatuurini üle 65 °C. See ei tohi olla kondenspiim ega sisaldada piimapulbrit, kondenspiima, kaseiinsoolasid, värvaineid, säilitusaineid või muid lisaaineid. Piimas ei tohi olla antibiootikume, pestitsiide ega muid kahjulikke aineid.

Lamba- ja kitsepiima saadakse määratletud geograafilises piirkonnas kasvavatel kohalikkul ja muud tõugu lammastelt ja kitsedelt, sealhulgas nende ristanditelt.

Lehmapiima saadakse musta-valgekirjudelt lehmadel, keda on järk-järgult Küprosele alates 20. sajandi algusest sisse toodud ning kes on kohalike tingimustega väga hästi kohanenud.

#### 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 toimub määratletud geograafilises piirkonnas.

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

Juustu „Halloumi“ tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas järgmistel põhjustel: a) juust „Halloumi“ tuleb vahetult pärast tootmist pakendada, et peatada edasine laagerdumine, b) juustu „Halloumi“ tootmisprotsessi (tootmine–pakendamine) ei tohi katkestada (katkematu tootmine), c) tootja peab jälgitavuse tagamiseks toote pakendama ja asjakohaselt märgistama, d) selleks et vältida kõigi väljaspool Küprost toodetud juustude märgistamist kaitstud päritolunimetusega „Halloumi“, nii et oleks tagatud toote kvaliteet ja päritolu ning nõutav kontrollimine.

#### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kui juustu „Halloumi“ valmistamiseks kasutatav piim on piimade segu, tuleb etiketil esitada eri liiki piimad vastavalt nende osakaalule kahanevas järjekorras.

### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Nikosia, Limassoli, Larnaca, Famagusta, Paphose ja Kyrenia ringkondade halduspiiridega hõlmatud ala.

### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

#### Geograafilise piirkonna määratlus

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 jt, 2002). Saarel on 1 908 eri taimeliiki, millest 140 on endeemilised, st need esinevad üksnes Küprosel (Metsaameti andmed, 2004). Küprose kohalike piimaloomatõugude hulka kuuluvad ka rasvasabalambad, kes on hästi kohanenud piirkonna kuiva kliima ja kõrgete temperatuuridega, ning Machaira ja Pissouri tõugu kitsed. Chiose tõugu lambad ja Damaskuse tõugu kitsed (kes on saarele toodud vastavalt 1950. ja 1930. aastatel) on samuti kohalikud tõud, sest nende morfoloogilised ja jõudlusomadused on pärast pikaajalist riiklikku aretusprogrammi algse populatsiooni omadustest lahknenuid.



Inimtegurid: ajalooürikutest nähtub, et juustu „Halloumi“ valmistati Küprosel juba väga ammu 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 vanim teada olev allikas. Juustu „Halloumi“ kohta leidub viiteid ka lähemast minevikust, muu hulgas ka Archimandrite Kyprianose 1788. aasta ülestähendustes.

Juustu „Halloumi“ tähtsus kohalike elanike elus ilmneb selgelt kunstis (luule, proosa) ning toote esitlemises põllumajandusnäitustel (Lyssi, 1939). Tooteliikide, auhinnasummade ja Lyssi põllumajandusnäitusel osalemise tingimuste kreeka- ja türgikeelses loetelus on nimetatud tooted, mida võis esitada näituse raames korraldatud võistlustele. Juustu „Halloumi“ türgikeelne nimetus on „Hellim“. Küprosel elavad Türgi päritolu „Halloumi“ tootjad kasutavad selle traditsioonilise toote mõlemat 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 vahelist tihedat seost kinnitab ka asjaolu, et tänapäeval on perekonnanimed Halloumas, Hallouma, Halloumakis ja Halloumis Küprosel laialt levinud.

Ammustest aegadest saadik on juust „Halloumi“ olnud Küprose elanike toidulaua oluline toiduaine (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) ning rahuldanud aastaringselt Küprose perede toiduvajadust. Juust „Halloumi“ oli „erilisel viisil valmistatud kuulus Küprose juust“, kõige tavalisem leivakõrvane igas Küprose majapidamises ja iga maapere jaoks olulise tähtsusega (Xioutas, 2001). Ammustest aegadest saadik on juustu „Halloumi“ tarbitud nii kohapeal 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, vormimine ja juustule Küprose rohemündi lisamine, on ainulaadne. Asjakohastest uuringutest ilmneb, et toote organoleptiliste omaduste tugevdamiseks 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, näiteks delta-dodekalaktoon (iseloomulik puuviljane maitse) ja delta-dekalaktoon (iseloomulik koorene maitse), samas kui mõned 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 vormimine. Traditsiooniliselt hakati kalgendi vormima selleks, et hõlbustada juustu paigutamist mahutitesse, kus seda säilitati vadaku sees. Samuti pannakse vormimise käigus kalgendi kihtide vahele rohemünti nii, et mündilehed jäävad sinna kinni ja annavad lõpptootele iseloomuliku lõhna. Rohemündi (*Mentha viridis*) kasutamine vormimisetapis annab lõpptootele iseloomuliku lõhna tänu terpeenide klassi kuuluvale pulegonile (mündi terpeenid) ning karvoonile (Papademas ja Robinson, 1998). Kohalikel tootjatel on olemas oskusteave juustu kogu tootmisprotsessi kohta.

#### Toote eripära

Toote iseloomulikud omadused on järgmised:

- a) toode säilitab kõrgel temperatuuril oma kuju – juustu ei saa määrada ja see ei sula (seda 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) vormimisega 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 heinalõhna ning teravat soolast maitset) tulenevad peamiselt lamba- ja kitsepiimast, millele annab maitse loomade sööt, ning vormimise käigus lisatavast rohemündist ja lenduvatest ühenditest, mis tekivad kalgendi kuumtöötlemisel vadaku sees, ning

- e) toote traditsiooniline olemus, sest seda juustu valmistatakse Küprosel ammustest aegadest saadik vastavalt traditsioonilisele meetodile ja kohalike tootjate tänaseni säilinud oskusteabele, mida antakse edasi põlvest põlve.

*Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote teatava 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, avaldavad olulist mõju piima kvaliteedile ja järelkult ka juustu iseloomulikele omadustele (Papademas, 2000). Tänu piimhappebakterile *Lactobacillus cypricasei* (Küprose juustu piimhappebakter), mis esineb ainult juustus „Halloumi“, on tõendatud seos saare mikrofloora ja toote vahel (Lawson jt, 2001). Ka Küprose rohemüüdi lisamine tootele aitab kujundada juustule omast maitset. Toote organoleptilisi omadusi (eelkõige maitset ja lõhna) mõjutavad ka muud tegurid, nagu kasutatava piima liik, sest lamba- ja kitsepiim sisaldab erilisi, väikese molekulmassiga rasvahappeid, ning tootmisprotsessi käigus tekkivad lenduvad ühendid.

Võttes arvesse inimtegurite ja toote vahelist seost, peetakse juustu „Halloumi“ Küprose traditsiooniliseks tooteks, sest sellel juustul on olnud ammustest aegadest oluline osa nii Küprose Kreeka kui ka Türgi päritolu elanike elus ja toidulaual ning oskusteavet juustu tootmise kohta on edasi antud põlvest põlve, nagu on kirjeldatud punktis 5.1. Nii juustule iseloomulik vormitud kuju kui ka selle kuju säilimine isegi kõrgel temperatuuril on tingitud traditsioonilisest tootmisprotsessist, mille kohta on teadmisi ja oskusi edasi antud eelmiselt põlvkonnalt järgmisele.

#### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

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

---



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



Euroopa Liidu  
Väljaannete Talitus  
L-2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

ET