

Euroopan unionin virallinen lehti

C 407



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

65. vuosikerta

24. lokakuuta 2022

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2022/C 407/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) ⁽¹⁾	1
2022/C 407/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) ⁽¹⁾	2
2022/C 407/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) ⁽¹⁾	3

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2022/C 407/04	Euron kurssi — 21. lokakuuta 2022	4
---------------	---	---

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2022/C 407/05	Sähköisestä tunnistamisesta ja sähköisiin transaktioihin liittyvistä luottamuspalveluista sisämarkkinoilla annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 910/2014 9 artiklan 1 kohdan mukaisesti ilmoitetut sähköisen tunnistamisen järjestelmät	5
---------------	---	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2022/C 407/06

Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksytyn tuote-eritelmän vakiomuutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta) 11

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 407/01)

Komissio päätti 21. lokakuuta 2021 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32021M10347. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 407/02)

Komissio päätti 15. heinäkuuta 2022 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32022M10725. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

—————

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 407/03)

Komissio päätti 14. lokakuuta 2022 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32022M10902. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

21. lokakuuta 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	0,9730	CAD	Kanadan dollaria	1,3465
JPY	Japanin jeniä	147,59	HKD	Hongkongin dollaria	7,6376
DKK	Tanskan kruunua	7,4382	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7347
GBP	Englannin puntaa	0,87728	SGD	Singaporen dollaria	1,3917
SEK	Ruotsin kruunua	11,0868	KRW	Etelä-Korean wonia	1 404,32
CHF	Sveitsin frangia	0,9855	ZAR	Etelä-Afrikan randia	18,0021
ISK	Islannin kruunua	141,10	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,0504
NOK	Norjan kruunua	10,4315	HRK	Kroatian kunaa	7,5325
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 199,12
CZK	Tšekin korunaa	24,511	MYR	Malesian ringgitiä	4,6101
HUF	Unkarin forinttia	412,88	PHP	Filippiinien pesoa	57,287
PLN	Puolan zlotya	4,7885	RUB	Venäjän ruplaa	
RON	Romanian leuta	4,9125	THB	Thaimaan bahtia	37,349
TRY	Turkin liiraa	18,0988	BRL	Brasilian realia	5,1117
AUD	Australian dollaria	1,5646	MXN	Meksikon pesoa	19,5521
			INR	Intian rupiaa	80,7390

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Sähköisestä tunnistamisesta ja sähköisiin transaktioihin liittyvistä luottamuspalveluista sisämarkkinoilla annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 910/2014 ⁽¹⁾ 9 artiklan 1 kohdan mukaisesti ilmoitetut sähköisen tunnistamisen järjestelmät

(2022/C 407/05)

Järjestelmän nimi	Ilmoitetun järjestelmän mukainen sähköisen tunnistamisen menetelmä	Ilmoittava jäsenvaltio	Varmuustaso	Järjestelmästä vastaava viranomainen	Julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä
Online-Ausweisfunktion (eID), joka perustuu laajennettuun pääsynvalvontaan	Kansallinen henkilökortti Sähköinen oleskelulupa EU- ja ETA-maiden kansalaisten eID-kortti	Saksan liittotasavalta	Korkea	Liittovaltion sisäministeriö Alt-Moabit 140 10557 Berliini DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
Sistema Pubblico di Identità Digitale (SPID)	SPID-eID:n tarjoajat: — 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.	Italia	Korkea Korotettu Matala	Agenzia per l'Italia digitale (AgID) Italia Viale Liszt 21 00144 Rooma eid-as-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Nacionalni identifikacijski i autentifikacijski sustav (kansallinen tunnistus- ja todentamisjärjestelmä) (NIAS)	Henkilökortti (eOI)	Kroatian tasavalta	Korkea	Kroatian tasavallan julkishallintoministeriö Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

⁽¹⁾ EUVL L 257, 28.8.2014, s. 73.

Järjestelmän nimi	Ilmoitetun järjestelmän mukainen sähköisen tunnistamisen menetelmä	Ilmoittava jäsenvaltio	Varmuustaso	Järjestelmästä vastaava viranomainen	Julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä
Viron eID-järjestelmä: henkilökortti Viron eID-järjestelmä: oleskelukortti Viron eID-järjestelmä: Digi-ID Viron eID-järjestelmä: e-Residency Viron eID-järjestelmä: Digi-ID Viron eID-järjestelmä: Mobiil-ID Viron eID-järjestelmä: diplomaatin henkilökortti	— henkilökortti — oleskelukortti — Digi-ID — e-Residency Digi-ID — Mobiil-ID — Diplomaatin henkilökortti	Viron tasavalta	Korkea	Poliisi- ja rajavartiolaitos Pärnu mnt 139 15060 Tallinna eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIE)	Espanjalainen henkilökortti (DNIE)	Espanjan kuningaskunta	Korkea	Sisäministeriö Espanjan kuningaskunta C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Luxemburgin kansallinen henkilökortti (eID-kortti)	Luxemburgin eID-kortti	Luxemburgin suurherttuakunta	Korkea	Sisäministeriö BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Belgian eID-järjestelmä FAS / sähköiset henkilökortit	Belgian kansalaisten sähköinen henkilökortti Ulkomaalaisten sähköinen henkilökortti	Belgian kuningaskunta	Korkea	SPF/FOD BOSA Digitalisaation pääosasto Boulevard Simon Bolivarlaan 30 1000 Bryssel eid@bosa.fgov.be	27.12.2018

Järjestelmän nimi	Ilmoitetun järjestelmän mukainen sähköisen tunnistamisen menetelmä	Ilmoittava jäsenvaltio	Varmuustaso	Järjestelmästä vastaava viranomainen	Julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä
Cartão de Cidadão (CC)	Portugalin kansallinen henkilökortti (eID-kortti)	Portugalin tasavalta	Korkea	AMA – Hallinnonuudistusvirasto Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351217231200	28.2.2019
Italian eID-järjestelmä, joka perustuu kansalliseen henkilökorttiin (CIE)	Italian eID-kortti (Carta di Identità Elettronica (CIE))	Italia	Korkea	Sisäministeriö Piazza del Viminale 1 00184 Rooma segreteria.servizi.demografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Tšekin kansallinen tunnistusjärjestelmä	Tšekin eID-kortti	Tšekin tasavalta	Korkea	Tšekin sisäministeriö Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praha 7 eidas@mvcv.cz	13.9.2019
Alankomaiden sähköisen tunnistamisen järjestelmä (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiens-ten)	eHerkenning-eID (yrityksille)	Alankomaiden kuningaskunta	Korkea Korotettu	Sisäasiain- ja kuningaskunnan sisäisten suhteiden ministeriö – Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Slovakian eID-järjestelmä	Slovakian eID-kortti	Slovakian tasavalta	Korkea	Investoinneista ja tietoteknisistä valmiuksista vastaavan varapääministerin kanslia Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Järjestelmän nimi	Ilmoitetun järjestelmän mukainen sähköisen tunnistamisen menetelmä	Ilmoittava jäsenvaltio	Varmuustaso	Järjestelmästä vastaava viranomainen	Julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä
Latvian eID-järjestelmä	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Latvia	Korkea Korotettu	Latvian sisäministeriön kansalaisuus- ja maahanmuuttovirasto (OCMA) Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Riika rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Latvian valtion radio- ja televisioyhtiö (LVRTC) Ērgļu iela 14 Riika LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Belgian eID-järjestelmä FAS / itsme®	itsme® mobile App	Belgian kuningaskunta	Korkea	SPF/FOD BOSA Digitalisaation pääosasto Boulevard Simon Bolivarlaan 30 1000 Bryssel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Tanskan eID-järjestelmä (NemID)	NemID-tunnistekortti NemID-mobiilisovellus NemID-token NemID-laitteistoavain NemID IVR NemID Magna Card (tunnistekortti)	Tanskan kuningaskunta	Korotettu	Valtiovarainministeriön digitalisaatiovirasto Landgreven 4 1017 Kööpenhamina K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Digitaalinen mobiiliavain (mobiili-eID)	Portugalin tasavalta	Korkea	AMA – Hallinnonuudistusvirasto Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351 217231200	8.4.2020

Järjestelmän nimi	Ilmoitetun järjestelmän mukainen sähköisen tunnistamisen menetelmä	Ilmoittava jäsenvaltio	Varmuustaso	Järjestelmästä vastaava viranomainen	Julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä
Liettuan eID-järjestelmä (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Liettuan kansallinen henkilökortti	Liettuan tasavalta	Korkea	Liettuan sisäministeriö Šventaragio str. 2 Vilna LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Alankomaiden eID-järjestelmä (DigiD)	DigiD	Alankomaiden kuningaskunta	Korotettu Korkea	Sisäasiain ja kuningaskunnan sisäisten suhteiden ministeriö – Logius Postbus 96810 2509 JE Haag logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Maltan eID-järjestelmä (Identity Malta)	Sähköinen henkilökortti (e-ID Card) Oleskelulupa (e-RP Card)	Maltan tasavalta	Korkea	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Ranskan eID-järjestelmä (FranceConnect + / L'Identité numérique La Poste)	L'Identité numérique La Poste (La Poste Mobile App)	Ranskan tasavalta	Korotettu	DINUM (La direction interministérielle du numérique) 20 avenue de Ségur 75007, Pariisi eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Ruotsin sähköinen henkilökortti (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Ruotsin kuningaskunta	Korotettu	Myndigheten för digital förvaltning (DIGG) Storgatan 37 852 30 Sundsvall Ruotsi e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Järjestelmän nimi	Ilmoitetun järjestelmän mukainen sähköisen tunnistamisen menetelmä	Ilmoittava jäsenvaltio	Varmuustaso	Järjestelmästä vastaava viranomaisen	Julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä
Tanskan eID-järjestelmä (MitID)	MitID-mobiilisovellus MitID-sovelluksen tehostetut turvaominaisuudet MitID-siru MitID-tunnuslukulaite tunnusluvun ääneen lukeva MitID-laite MitID-salasana	Tanskan kuningaskunta	Korotettu Korkea	Digitalisaatiovirasto Landgreven 4, 1301 Kööpenhamina K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk +45 33925200	24.10.2022
Norjan eID-järjestelmä Bank ID	Bank ID	Norjan kuningaskunta	Korkea	Norjan digitalisaatiovirasto Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norja Post@Digdir.no +47 22 45 10 00	24.10.2022
Norjan eID-järjestelmä Buypass ID	Buypass ID	Norjan kuningaskunta	Korkea	Norjan digitalisaatiovirasto Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norja Post@Digdir.no +47 22 45 10 00	24.10.2022

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksytyn tuote-eritelmän vakiomuutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta)

(2022/C 407/06)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen N:o (EU) 664/2014 ⁽¹⁾ 6 b artiklan 5 kohdan mukaisesti.

Ilmoitus jäsenvaltiosta peräisin olevan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelämään tehtävää vakiomuutoista muutosta koskevan hakemuksen hyväksymisestä

(Asetus (EU) N:o 1151/2012)

”Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU N:o: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

SAN (X) SMM ()

1. **Tuotteen nimi**

”Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Kypros

3. **Vakiomuutoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maataloudesta, maaseudun kehittämisestä ja ympäristöasioista vastaava ministeriö

4. **Hyväksytyn muutoksen / hyväksytyjen muutosten kuvaus**

Yhtenäisen asiakirjan ja tuote-eritelmän sisällön sekä niitä tukevien tieteellisten tietojen mukaisesti hyväksytyt muutokset eivät vaikuta tuotteen fyysisiin, kemiallisiin ja/tai aistinvaraisiin ominaisuuksiin eivätkä sen ja maantieteellisen alueen väliseen yhteyteen. Tästä on osoituksena myös se, että yhtenäisessä asiakirjassa ja tuote-eritelmässä kuvatut tuotteen ominaisuudet, jotka johtuvat pääasiassa vuohen- ja lampaanmaidon ominaisuuksista, korreloivat ja liittyvät maitotyyppeihin eli vuohen- ja lampaanmaitoon, mutta eivät tiettyjen karjarotujen maitoon. Lisäksi eräät vuohen- ja lampaanmaidon ominaisuudet, jotka yhtenäisessä asiakirjassa ja tuote-eritelmässä kuvatulla tavalla vaikuttavat tuotteen ”Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim” ominaisuuksiin, johtuvat siitä, että paikallisesta kasvistosta muodostuva rehu on joko kuiva- tai vihantarehua. Tuote-eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa ei kuitenkaan ole väitteitä tai tieteellisiä tietoja, jotka yhdistäisivät tuotteen ”Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim” ominaisuudet

(¹) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

tiettyyn rehutyyppiin ja/tai tietyn rehun prosenttiosuuteen ja/tai tiettyyn (lampaiden ja vuohien) rotuyhdistelmään, tiettyyn lajiin ja prosenttiosuuteen rehusta. Siksi muut kuin lainsäädännössä (asetus (EU) N:o 664/2014) säädetty rotujen poissulkemiset ja rehun prosentuaaliset rajoitukset vaikeuttavat Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim SAN -nimityksen soveltamista, eikä niillä ole myönteistä vaikutusta tuotteen laatuun ja/tai rajatun alueen välisen yhteyden vahvistumiseen.

On myös tärkeää, että hyväksytyillä muutoksilla yksinkertaistetaan suojatun alkuperänimityksen Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim -eritelmien noudattamisen tarkastusmenettelyä, mikä mahdollistaa paremman jäljitettävyyden.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohdan "Elintarvikkeet ja raaka-aineet" otsikon "raaka-aineet" alla oleva toinen kohta, joka koskee tuotantoeläinrotuja, joiden maitoa käytetään Halloumi (Halloumi) / Hellim -tuotteen valmistamiseen, seuraavasti:

"Lampaan- ja vuohenmaito on peräisin paikallisiin ja muihin rotuihin kuuluvista eläimistä, mukaan lukien näiden, rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatettujen rotujen risteytyksistä."

Lisäksi muutetaan yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohdan "Rehu" otsikon "Rehu" alla oleva toinen kohta seuraavasti:

"Lampaan- ja vuohenmaito on peräisin paikallisista ja muista eläinroduista, mukaan lukien niiden risteytyksistä, jotka laiduntavat ympärivuotisesti, lukuun ottamatta kausia, jolloin sääolot eivät salli sitä. Lampaiden ja vuohien korsirehu tuotetaan paikallisesti (tuorerehukasvit, heinä, säilörehu, rehuolki ja laidunalueiden luonnonvaraiset kasvit). Täydennysrehuna käytetään viljaa, kuten ohraa, ja maissia, valkuaisrehua, kuten osittain kuorittua soijajauhoa, eri raaka-aineiden tuotteita ja sivutuotteita, kuten vehnäleseitä, sekä kivennäisaineita, vitamiineja ja hivenaineita."

Maidon kysynnän lisääntyminen on saanut karjankasvattajat etsimään uusia rotuja, joiden tuottavuus ja maidon laatuominaisuudet ovat parempia. Tämä vaikeuttaa käytännössä Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim -tuotteen valmistukseen käytettävän maidon valvontaa ja jäljittämistä. Myös ohran ja leseiden tietyn prosenttiosuuden vahvistaminen muodostaa esteen, joka vaikeuttaa huomattavasti valvontamenettelyä, koska suuntauksena on sisällyttää täydennysrehuun myös muita viljoja ja valkuaisrehuja.

Jotta valvontamenettelyjä voidaan yksinkertaistaa ja helpottaa ja varmistaa, että eritelmiä noudatetaan kaikilta, toteutetaan hyväksytyt muutokset.

Tuotteen kuvaus

Tekstissä viitataan jatkossa aina nimitykseen "Χαλλούμι" (Halloumi), joka edustaa edellä mainittuja nimityksiä eli

"Χαλλούμι" (Halloumi) / "Hellim".

Halloumi-juustoa valmistetaan ja sitä on saatavilla kahdessa muodossa: tuoreena ja kypsytettynä.

Tuore "Halloumi" valmistetaan juoksettamalla maito juoksutteella. Juusto kuumennetaan ja muotoillaan sille tyypilliseen muotoon. Juusto on puolikovaa ja kumimaista. Se laskostetaan suorakulmion tai puolipyörän muotoon. Se on väriltään valkoista tai haalean kellertävää, rakenteeltaan kiinteää ja helposti viipaloitavaa. Sillä on luonteenomainen tuoksu ja maku: "Halloumi" tuoksuu voimakkaasti maidolta tai heralta ja maistuu mintulta. Siinä on voimakas navetan haju sekä pikantti ja suolainen maku. Kosteuspitoisuus on enintään 46 prosenttia, rasvapitoisuus vähintään 43 prosenttia (kuiva-aineesta) ja suolapitoisuus enintään 3 prosenttia.

Kypsytetty "Halloumi" valmistetaan juoksettamalla maito juoksutteella. Se kypsennetään, muotoillaan ominaiseen muotoonsa, ja sen annetaan kypsä suolaliuoksessa vähintään 40 vuorokautta. Juusto on puolikovaa tai kovaa, ei niin kumimaista. Se laskostetaan suorakulmion tai puolipyörän muotoon. Se on väriltään valkoista tai haalean kellertävää, rakenteeltaan kiinteää ja helposti viipaloitavaa. Sillä on luonteenomainen tuoksu ja maku: "Halloumi" tuoksuu voimakkaasti maidolta tai heralta sekä tuoksuu ja maistuu mintulta, ja siinä on navetan hajua ja vahva, hieman karvas ja voimakkaan suolainen maku. Kosteuspitoisuus on enintään 37 prosenttia, rasvapitoisuus vähintään 40 prosenttia (kuiva-aineesta), suolapitoisuus enintään 6 prosenttia ja happopitoisuus 1,2 prosenttia (laskettuna maitohappona kuiva-aineesta).

Halloumi-juusto painaa noin 150–350 grammaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU N:o: EU N:o: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

SAN (X) SMM ()

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi (nimet)

”Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kypros

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotetyyppi

Luokka 1.3. Juustot

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Tekstissä viitataan aina nimitykseen ”Halloumi”, joka edustaa edellä mainittuja nimityksiä eli

”Χαλλούμι” (Halloumi) / ”Hellim”.

Halloumi-juustoa valmistetaan ja sitä on saatavilla kahdessa muodossa: tuoreena ja kypsytettynä.

Tuore ”Halloumi” valmistetaan juoksuttamalla maito juoksutteella. Juusto kuumennetaan ja muotoillaan sille tyypilliseen muotoon. Juusto on puolikovaa ja kumimaista. Se laskostetaan suorakulmion tai puoliympyrän muotoon. Se on väriltään valkoista tai haalean kellertävää, rakenteeltaan kiinteää ja helposti viipaloitavaa. Sillä on luonteenomainen tuoksu ja maku: ”Halloumi” tuoksuu voimakkaasti maidolta tai heralta ja maistuu mintulta. ”Halloumissa” on voimakas navetan haju sekä pikantti ja suolainen maku. Kosteuspitoisuus on enintään 46 prosenttia, rasvapitoisuus vähintään 43 prosenttia (kuiva-aineesta) ja suolapitoisuus enintään 3 prosenttia.

Kypsytetty ”Halloumi” valmistetaan juoksuttamalla maito juoksutteella. Se kypsennetään, muotoillaan ominaiseen muotoonsa, ja sen annetaan kypsyä suolaliuoksessa vähintään 40 vuorokautta. Juusto on puolikovaa tai kovaa, ei niin kumimaista. Se laskostetaan suorakulmion tai puoliympyrän muotoon. Se on väriltään valkoista tai haalean kellertävää, rakenteeltaan kiinteää ja helposti viipaloitavaa. Sillä on luonteenomainen tuoksu ja maku: ”Halloumi” tuoksuu voimakkaasti maidolta tai heralta sekä tuoksuu ja maistuu mintulta, ja siinä on navetan hajua ja vahva, hieman karvas ja voimakkaan suolainen maku. Kosteuspitoisuus on enintään 37 prosenttia, rasvapitoisuus vähintään 40 prosenttia (kuiva-aineesta), suolapitoisuus enintään 6 prosenttia ja happopitoisuus 1,2 prosenttia (laskettuna maitohappona kuiva-aineesta).

Halloumi-juusto painaa noin 150–350 grammaa.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

”Halloumin” valmistuksessa käytettävään maitoon sovelletaan seuraavia sääntöjä, sanotun kuitenkin rajoittamatta asetuksen (EU) N:o 664/2014 säännösten soveltamista:

Lampaan- ja vuohenmaito on peräisin paikallisista ja muista eläinroduista, mukaan lukien niiden risteytyksistä, jotka laiduntavat ympärivuotisesti, lukuun ottamatta kausia, jolloin sääolot eivät salli sitä. Lampaiden ja vuohien korsirehu tuotetaan paikallisesti (tuorerehukasvit, heinä, säilörehu, rehuolki ja laidunalueiden luonnonvaraiset kasvit). Täydennysrehuna käytetään viljaa, kuten ohraa, ja maissia, valkuaisrehua, kuten osittain kuorittua soijajauhoa, eri raaka-aineiden tuotteita ja sivutuotteita, kuten vehnäleseitä, sekä kivennäisaineita, vitamiineja ja hivenaineita.

Lehmänmaito on peräisin mustavalkoisista lehmistä, joita pidetään eläinsuojissa ja joille syötetään korsirehua, heinää, säilörehua ja rehuolkea, joita tuotetaan Kyproksella pääasiassa kotimaisista rehukasveista, sekä täydennysrehua. Lehmien ravintona on paikallisesti tuotettua rehua (tuorerehukasveja, heinää, säilörehua ja rehuolkea). Sen osuus ravinnosta on 35–40 prosenttia. Loput 60–65 prosenttia ravinnosta koostuu täydennysrehusta, joka sisältää pääasiassa ohraa, maissia, soijaa ja leseitä. Ohrasta ja leseestä 20 prosenttia on paikallisesti tuotettua, kun taas soija ja maissi ovat tuontituotteita.

Maito (tuore lampaan- tai vuohenmaito tai niiden seos, johon on mahdollisesti lisätty lehmänmaitoa), juoksute (mutta ei siasta saatu), tuoreet tai kuivatut kyproksenmintun (*Mentha viridis*) lehdet ja suola. Lampaan- tai vuohenmaidon (tai niiden seoksen) määrän on kuitenkin aina oltava suurempi kuin lehmänmaidon. Toisin sanoen, jos valmistuksessa käytetään lehmänmaitoa yhdessä lampaan- tai vuohenmaidon tai niiden seoksen kanssa, lehmänmaidon osuus ”Halloumissa” ei saa olla suurempi kuin lampaan- ja vuohenmaidon tai niiden seoksen. ”Halloumin” valmistukseen käytetty maito on Kyproksella tuotettua täysmaitoa. Maidon on oltava pastöroitua tai se on pitänyt kuumentaa yli 65 °C:n lämpötilaan. Maito ei saa olla maitotiivistettä eikä siinä saa olla mitään seuraavista: maitojauhetta, maitotiivistettä, kaseinisuoloja, väri- tai säilöntäaineita eikä muita lisäaineita. Siinä ei myöskään saa olla antibiootteja, kasvinsuojeluaineita eikä muita vaarallisia aineita.

Lampaan- ja vuohenmaito on peräisin paikallisiin ja muihin rotuihin kuuluvista eläimistä, mukaan lukien näiden, rajatulla maantieteellisellä alueella kasvatettujen rotujen risteytyksistä.

Lehmänmaito saadaan pääasiassa mustavalkoisista lehmistä, joita on tuotu Kyprokselle viime vuosisadan alusta lähtien ja jotka ovat sopeutuneet erittäin hyvin paikallisiin oloihin.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella

Halloumi-juuston valmistuksen raaka-aineena käytettävä lampaan-, vuohen- ja lehmänmaito tuotetaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Myös itse Halloumi-juusto valmistetaan rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Halloumi-juusto on pakattava rajatulla maantieteellisellä alueella seuraavista syistä: a) Halloumi-juusto on pakattava välittömästi valmistusprosessin päätyttyä, jotta se ei kypsy enempää, b) Halloumi-juuston tuotantoprosessia (valmistus ja pakkaaminen) ei saa katkaista (keskeytymätön tuotanto), c) jäljitettävyyssyistä tuottajan on itse pakattava juusto ja liitettävä siihen asianmukainen merkintä, d) jottei Kyproksen ulkopuolella tuotettua juustoa voitaisi merkitä ”Halloumin” suojatulla alkuperänimityksellä (SAN) ja jotta voidaan taata tuotteen laatu ja alkuperä sekä varmistaa vaadittava valvonta.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Jos Halloumi-juuston valmistukseen on käytetty useiden eläinlajien maitoa, on merkinnöissä ilmoitettava käytettyjen maitolajien osuus pienenevässä prosentuaalisessa järjestyksessä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Tähän maantieteelliseen alueeseen kuuluvat Nikosian, Limassolin, Larnakan, Famagustan, Pafoksen ja Kyrenian hallintoalueet.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät seikat: Kyproksessa on Välimeren ilmasto: kesä on kuuma ja kuiva ja talvi leuto ja sateinen. Myös maan pinnanmuodostuksella on hyvin tärkeä merkitys, sillä sateet ovat vuorilla suhteellisen runsaita ja vaikuttavat myös matalampien seutujen vesistöihin ja ympäristöön, koska sateiden loppumisen jälkeenkin vuoristopuroista ja lähteistä virtaa useiden kuukausien ajan paljon vettä. Kyproksella on kokoonsa nähden eräs Välimeren alueen rikkaimmista kasvistoista, mikä johtuu sen alueen geologisesta rakenteesta, ilmasto-oloista, maantieteellisestä sijainnista, ympäröivästä merestä ja maanpinnan muodoista (Tsintidis et al., 2002). Kyproksella kasvaa 1 908 eri kasvilajia, joista 140 on endeemisiä eli niitä esiintyy vain Kyproksella (Metsäasioiden osasto, 2004). Kyproksen maidontuotantoeläinten paikallisiin rotuihin kuuluvat paksusaparoinen lammas, joka on sopeutunut hyvin kyseisen maantieteellisen alueen kuivaan ilmastoon ja korkeisiin lämpötiloihin, sekä paikalliset machairan- ja pissourinvuohet. Lisäksi sekä hioksenlammas että damaskoksenvuohi (joista ensiksi mainitut tuotiin Kyprokselle 1950-luvulla ja jälkimmäiset 1930-luvulla) ovat nykyään myös kyproslaisia rotuja, sillä pitkäaikaisen kansallisen jalostusohjelman vuoksi ne ovat erilaistuneet morfologisesti ja maidontuotanto-ominaisuuksiltaan alkuperäisistä populaatioista.

Ihmisen toimintaan liittyvät seikat: Historiallisten viitteiden perusteella Halloumi-juuston tuotannolla on Kyproksessa ikivanhat perinteet. Vanhin tähän asti tunnettu, vuodelta 1554 peräisin oleva viittaus "Halloumiin" ("calumi") on Venetsian Correr-museon kirjastossa säilytettävässä koodeksissa, joka käsittää viisi käsikirjoitusta Kyproksen historiasta. Halloumi-juustoon ovat myöhemmin viitanneet monet muutkin, mm. arkkimandriitta Kyprianos vuonna 1788.

Halloumi-juuston suuri merkitys Kyproksen asukkaiden elämässä käy ilmi sekä taiteista (mm. runoudesta ja kirjallisuudesta) että sen asemasta maatalousnäyttelyissä (Lyssi, 1939). Lyssin maatalousnäyttelyn luettelossa, joka julkaistiin sekä kreikaksi että turkiksi, mainitaan tuoteluokat, rahapalkinnot ja näyttelyn osallistumisehdot sekä tuotteet, joilla voi osallistua kilpailuun. "Halloumin" turkinkielinen nimi on "Hellim". Kyproksenturkkilaiset "Halloumin" tuottajat käyttävät tästä perinteisestä tuotteesta molempia nimiä tai pelkästään nimeä "Hellim". On paljon todisteita siitä, että sekä "Halloumi" että "Hellim" viittaavat samaan perinteiseen kyproslaiseen tuotteeseen, josta käytetään molempia nimiä (Halkin Sesi -sanomalehti, 1959 ja 1962 sekä vientipakkaukset, joissa käytetään kumpaakin nimeä).

"Halloumin" ja kyproslaisen suhteesta kertoo myös se, että Kyproksessa sukunimet Halloumas, Hallouma, Halloumakis ja Halloumis ovat melko yleisiä.

"Halloumi" on vanhastaan ollut merkittävä ruoka-aine kyproslaisen pöydässä (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952), ja se täytti kyproslaisen perheiden ruokatarpeet ympäri vuoden. "Halloumi" oli "erikoisvalmisteen ja kuuluisa kyproslainen juusto", yleisimpiä leivän lisäkeitä joka talossa ja välttämätön jokaisessa viljelijäperheessä (Ksioutas, 2001). Paikallisen kulutuksen lisäksi "Halloumia" vietiin jo vanhastaan ulkomaille (arkkimandriitta Kyprianos, 1788), muun muassa Egyptiin, Syyriaan, Kreikkaan, Turkkiin, Palestiinaan, Ranskaan, Sudaniin, Yhdistyneeseen kuningaskuntaan, Amerikkaan, Australiaan ja Kiinaan (Dawe, 1928).

"Halloumin" tuotantomenetelmä on ainutlaatuinen, erityisesti kuumentaminen korkeassa lämpötilassa tietyn aikaa sekä taittaminen ja kyproslaisen mintun lisääminen. Juustouman kypsentyminen on hyvin tärkeää, koska erään asiaa koskevan tutkimuksen mukaan se parantaa tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia. Erityisesti juustouman kypsentyminen korkeassa lämpötilassa tuottaa suuria määriä tiettyjä kemiallisia perusyhdisteitä, jotka määrittävät "Halloumin" maun. Näitä yhdisteitä ovat esim. laktonit, kuten delta-dodekalaktoni (hedelmäinen ominaishaju) ja δ -dekalaktoni (kermainen ominaismaku) sekä metyyliketonit, joilla on maidon kaltainen ominaishaju (P. Papademas, 2000).

"Halloumi" erottuu muista juustoista juustouman laskostamisen vuoksi, ja se on tämän ominaispiirteensä vuoksi mahdollisesti ainoa lajissaan. Laskostaminen kuuluu "Halloumin" perinteiseen valmistusmenetelmään. Laskostamista ruvettiin käyttämään, koska siten muotoiltuina juustot oli helpompaa asettaa säiliöihin, joissa niitä säilytettiin herassa. Juustoumakerrosten väliin on tapana asettaa laskostamisen aikana myös mintunlehtiä. Näin lehdet pysyvät paikoillaan, ja mintulle ominainen aromi siirtyy lopputuotteeseen. Mintun (*Mentha viridis*) käyttö juustoa laskostettaessa antaa lopputuotteelle sen ominaisen aromin, joka johtuu terpeeneistä, kuten pulegonista ("minttuterpeeni") ja karvonista (Papademas ja Robinson, 1998). Paikalliset tuottajat ovat tämän tuotantomenetelmän nimenomaisia taitajia.

Tuotteen erityisyys

Tuotteella on seuraavia erityispiirteitä:

- a) se ei leviä eikä sula korkeissa lämpötiloissa (voidaan nauttia joko sellaisenaan mutta myös paistettuna, grillattuna ym.);
- b) juoksutetun maidon lämpökäsittely herassa yli 90 celsiusasteen lämpötilassa vähintään 30 minuutin ajan on menetelmän erikoisuus ja vaikuttaa tuotteen tyyppillisiin aistinvaraisiin ominaisuuksiin;
- c) laskostaminen, joka antaa tuotteelle sen luonteenomaisen muodon;
- d) tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet (luonteenomainen tuoksu ja maku – voimakas maidon/heran tuoksu, mintun tuoksu ja maku, navetan haju, pikantti ja suolainen maku), jotka johtuvat etupäässä vuohen- ja lampaanmaidosta sekä eläinten ravinnosta, mintusta, jota lisätään pakkausvaiheessa, ja haihtuvista ainesosista, joita muodostuu, kun juustomassa kuumentetaan herassa, sekä

- e) perinnearvo, sillä ”Halloumia” on perinteisesti valmistettu Kyproksessa menetelmällä, joka on siirtynyt sukupolvelta toiselle ja lukeutuu edelleen Halloumi-juuston valmistajien paikalliseen osaamiseen.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)

Halloumi-juuston yhteys kyseisen maantieteellisen alueen ympäristöominaisuuksiin perustuu Kyproksen välimerellisen ilmaston erityispiirteisiin. Maidontuotantoeläimet syövät ravintoa, joka vaihtelee laidunrehusta puolikuivaan ja jopa kuivaan rehuun saaren kuivan ja kuumen mikroilmaston luonteenomaisten vaiheiden mukaan. Maidontuotantoeläimet syövät myös joitakin Kyproksen endeemisiä kasveja. Kyproksen paikalliset kasvit, joita eläimet syövät joko tuoreina tai kuivina, vaikuttavat selvästi maidon laatuun ja siten Halloumi-juuston erityisominaisuuksiin (Papademas, 2000). *Lactobacillus cypricasei* (kyproslaisen juuston laktobasilli), joka on eristetty ainoastaan kyproslaisesta Halloumi-juustosta, osoittaa saaren mikroflooran ja ”Halloumin” välisen yhteyden (Lawson et al., 2001). Myös kyproslaisen mintun lisääminen voimistaa entisestään juuston luonteenomaista aromia ja makua. Tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, erityisesti makuun ja hajuun, vaikuttaa myös maidon laatu, erityisesti lampaan- ja vuohenmaidon sisältämät lyhytketjuiset rasvahapot ja tuotannon aikana muodostuvat haihtuvat aineet.

Inhimillisten seikkojen ja kyseisen tuotteen välisestä yhteydestä todettakoon, että Halloumi-juusto katsotaan Kyproksessa perinneruoaksi, koska (kuten 5.1 kohdassa selostetaan) sillä on vanhastaan ollut merkittävä asema asukkaiden elämässä ja ravinnossa ja tuotantomenetelmä on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Tästä perinteisestä, sukupolvelta toiselle siirtyneestä tuotantomenetelmästä johtuvat niin juustolle ominainen laskostettu muoto kuin se ominaisuus, ettei juusto sula korkeissa lämpötiloissa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI