



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2015/C 246/01	Engagement de procédure (Affaire M.7567 — Ball/Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	----------------------------------------------------------------------------	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2015/C 246/02	Taux de change de l'euro	2
---------------	--------------------------------	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2015/C 246/03	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	3
2015/C 246/04	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	3
2015/C 246/05	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	4
2015/C 246/06	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	4

2015/C 246/07	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	5
2015/C 246/08	Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries	5

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

Commission européenne

2015/C 246/09	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.7613 — CBRE/Johnson Controls facilities management business) — Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée ⁽¹⁾	8

AUTRES ACTES

Commission européenne

2015/C 246/12	Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	9
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Engagement de procédure**(Affaire M.7567 — Ball/Rexam)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 246/01)

Le 20 juillet 2015, la Commission a pris une décision d'engagement de procédure dans l'affaire susmentionnée, après avoir constaté que la concentration notifiée soulevait des doutes sérieux quant à sa compatibilité avec le marché commun. L'engagement de procédure ouvre une seconde phase d'investigation, sans préjudice de la décision finale, concernant la concentration notifiée. La décision est prise en application de l'article 6, paragraphe 1, point c) du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾.

La Commission invite les tiers concernés à lui transmettre leurs observations éventuelles sur le projet de concentration.

Afin d'être prises en considération d'une manière complète dans la procédure, ces observations devraient parvenir à la Commission au plus tard dans les quinze jours suivant la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par fax (+32 22964301) ou par courrier, sous la référence M.7567 — Ball/Rexam, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

27 juillet 2015

(2015/C 246/02)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1058	CAD	dollar canadien	1,4409
JPY	yen japonais	136,23	HKD	dollar de Hong Kong	8,5708
DKK	couronne danoise	7,4615	NZD	dollar néo-zélandais	1,6741
GBP	livre sterling	0,71270	SGD	dollar de Singapour	1,5152
SEK	couronne suédoise	9,4530	KRW	won sud-coréen	1 293,39
CHF	franc suisse	1,0595	ZAR	rand sud-africain	14,0287
ISK	couronne islandaise		CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,8668
NOK	couronne norvégienne	9,0420	HRK	kuna croate	7,5965
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 924,55
CZK	couronne tchèque	27,029	MYR	ringgit malais	4,2242
HUF	forint hongrois	310,02	PHP	peso philippin	50,356
PLN	zloty polonais	4,1285	RUB	rouble russe	65,8165
RON	leu roumain	4,4180	THB	baht thaïlandais	38,585
TRY	livre turque	3,0679	BRL	real brésilien	3,7354
AUD	dollar australien	1,5184	MXN	peso mexicain	18,0555
			INR	roupie indienne	70,9592

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 246/03)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	6.2.2015
Durée	6.2.2015-31.12.2015
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	BUM/ATLANT
Espèce	Makaire bleu (<i>Makaira nigricans</i>)
Zone	Océan Atlantique
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	09/TQ104

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 246/04)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	1.1.2015
Durée	1.1.2015-31.12.2015
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	BSF/8910
Espèce	Sabre noir (<i>Aphanopus carbo</i>)
Zone	Eaux de l'Union et eaux internationales des zones VIII, IX et X
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	08/DSS

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 246/05)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	6.2.2015
Durée	6.2.2015-31.12.2015
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	WHM/ATLANT
Espèce	Makaire blanc (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Zone	Océan Atlantique
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	10/TQ104

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 246/06)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	11.4.2015
Durée	11.4.2015 – 31.12.2015
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	USK/567EI.
Espèce	Brosme (<i>Brosme brosme</i>)
Zone	Eaux de l'Union et eaux internationales des zones V, VI et VII
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	12/TQ104

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 246/07)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	12.3.2015
Durée	12.3.2015 – 31.12.2015
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	ALF/3X14-
Espèce	Béryx (<i>Beryx spp.</i>)
Zone	Eaux de l'Union et eaux internationales des zones III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII et XIV
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	11/DSS

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

Informations communiquées par les États membres concernant la fermeture de pêcheries

(2015/C 246/08)

Conformément à l'article 35, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche ⁽¹⁾, une décision de fermer la pêcherie a été prise telle que décrite dans le tableau ci-après:

Date et heure de la fermeture	16.5.2015
Durée	16.5.2015 – 31.12.2015
État membre	Espagne
Stock ou groupe de stocks	POK/56-14
Espèce	Lieu noir (<i>Pollachius virens</i>)
Zone	VI; eaux de l'Union et eaux internationales des zones V b, XII et XIV
Type(s) de navires de pêche	—
Numéro de référence	13/TQ104

⁽¹⁾ JO L 343 du 22.12.2009, p. 1.

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE
CONCURRENCE

COMMISSION EUROPÉENNE

Notification préalable d'une concentration**(Affaire M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding)****Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2015/C 246/09)

1. Le 17 juillet 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise Apax Partner LLP («AP», Royaume-Uni) acquiert indirectement, par l'intermédiaire du fonds Apax VIII et de ses filiales, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle de l'ensemble de l'entreprise RFS Holland Holding B.V. («RFS», Pays-Bas), par achat d'actions.

2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:

- AP: fourniture de services de conseil en investissements à des fonds de placement privés investissant dans une série de secteurs industriels,
- RFS: activités de commerce de détail en ligne par l'intermédiaire de détaillants en ligne tels que Wehkamp, FonQ et Create 2 Fit, principalement aux Pays-Bas. La filiale Lacent de RFS accorde des facilités de crédit aux clients de Wehkamp.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée de traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par fax (+32 22964301), par courriel à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV)
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2015/C 246/10)

1. Le 17 juillet 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel les entreprises Magyar Telekom Nyrt. («Magyar Telekom», Hongrie), contrôlée par Deutsche Telekom AG, et MET Holding AG («MET Holding», Hongrie) acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et de l'article 3, paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'une entreprise nouvellement créée constituant une entreprise commune («JV», Hongrie) par achat d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - Magyar Telekom: entreprise contrôlée par Deutsche Telekom et principalement présente sur le marché hongrois des services de télécommunications. Elle fournit également, sur le marché de détail, des services de distribution d'électricité et de gaz naturel aux consommateurs finals (résidentiels et non résidentiels),
 - MET Group: groupe d'entreprises détenu exclusivement par la société holding MET Holding. Il exerce ses activités en Europe, notamment dans le négoce et la vente de gros et de détail de gaz naturel, d'électricité, de pétrole et de produits à base de pétrole. MET Group est présent sur 14 marchés gaziers nationaux et sur 13 nœuds gaziers européens,
 - JV: entreprise qui sera présente sur le marché hongrois de la fourniture au détail de gaz et d'électricité.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées à la Commission par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

Notification préalable d'une concentration
(Affaire M.7613 — CBRE/Johnson Controls facilities management business)
Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée
(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)
(2015/C 246/11)

1. Le 17 juillet 2015, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾, d'un projet de concentration par lequel l'entreprise CBRE Group, Inc. («CBRE Group», États-Unis) acquiert, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), du règlement sur les concentrations, le contrôle exclusif des actifs et des activités de Johnson Controls dans le domaine de la fourniture de services de gestion d'installations, de services immobiliers et de services de gestion de projets de construction (Global Workplace Solutions ou «GWS», États-Unis) par achat d'actifs et d'actions.
2. Les activités des entreprises considérées sont les suivantes:
 - CBRE Group: services immobiliers,
 - GWS: services de gestion d'installations.
3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations. Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽²⁾, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.
4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Elles peuvent être envoyées par télécopie (+32 22964301), par courrier électronique à COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ou par courrier postal, sous la référence M.7613 — CBRE/Johnson Controls facilities management business, à l'adresse suivante:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles
BELGIQUE

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

⁽²⁾ JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 246/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«ΧΑΛΛΟΥΜΙ» (HALLOUMI)/«HELLIM»

N° UE: CY-PDO-0005-01243-17.7.2014

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim»

Les deux dénominations peuvent être utilisées ensemble ou séparément.

2. État membre ou pays tiers

Chypre

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le texte mentionne toujours la dénomination «Halloumi», qui recouvre les dénominations indiquées ci-dessus, à savoir:

«Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim».

Le fromage Halloumi est produit et distribué sous deux types: le Halloumi frais et le Halloumi affiné.

Le Halloumi frais est fabriqué à partir de lait caillé avec de la présure. Il est cuit puis on lui donne sa forme caractéristique. C'est un fromage à pâte semi-dure, souple, replié (en forme rectangulaire ou semi-cylindrique), blanc à légèrement jaunâtre, consistant et facile à couper en tranches, ayant une odeur et une saveur caractéristiques. Le Halloumi frais a une forte odeur de lait/petit-lait, l'arôme et le goût de la menthe, ainsi qu'une odeur animale et un goût piquant et salé. Il a un taux maximal d'humidité de 46 %, un taux minimal de matière grasse de 43 % (sur l'extrait sec) et une teneur maximale en sel de 3 %.

Le «Halloumi affiné» est fabriqué à partir de lait caillé avec de la présure. Il est cuit, plié pour lui donner sa forme caractéristique et affiné dans de la saumure de lactosérum pendant au moins 40 jours. C'est un fromage à pâte semi-dure à dure, moins souple, replié (en forme rectangulaire ou semi-cylindrique), blanc à légèrement jaunâtre, consistant et facile à couper en tranches, ayant une odeur et une saveur caractéristiques. Le Halloumi affiné a une forte odeur de lait/petit-lait, l'arôme et le goût de la menthe, ainsi qu'une odeur âcre et un goût piquant; il est légèrement amer et très salé. Il a un taux maximal d'humidité de 37 %, un taux minimal de matière grasse de 40 % (sur l'extrait sec), une teneur maximale en sel de 6 % et une acidité de 1,2 % (exprimée en acide lactique dans l'extrait sec).

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le poids du Halloumi varie entre 150 et 350 grammes.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Lait (lait frais de brebis ou de chèvre ou mélange des deux avec ou sans ajout de lait de vache), présure (sauf celle provenant de l'estomac des porcs), feuilles fraîches ou séchées de menthe chypriote (*Mentha viridis*) et sel. Le lait de brebis ou de chèvre ou leur mélange doit toujours avoir une proportion supérieure à celle du lait de vache. En d'autres termes, lorsque du lait de vache est ajouté à du lait de brebis ou de chèvre ou au mélange des deux, il n'est pas permis d'utiliser pour la fabrication du Halloumi une quantité de lait de vache supérieure à la quantité du lait de chèvre ou de brebis ou du mélange des deux. Pour la production du Halloumi, on utilise du lait entier chypriote. Le lait doit être pasteurisé ou avoir été chauffé à une température supérieure à 65 °C. Le lait de fromagerie ne peut pas être concentré et il est interdit d'y ajouter de la poudre de lait ou du concentré de lait, des caséinates, des colorants, des agents conservateurs ou autres additifs. La présence d'antibiotiques, pesticides et autres substances dangereuses est également interdite.

Le lait de brebis et de chèvre provient d'animaux de races locales et de leurs croisements qui se sont adaptés aux conditions climatiques de Chypre. Plus précisément, le lait de brebis provient de la race locale de brebis à grosse queue, de la brebis de Chios de type chypriote dont les caractéristiques morphologiques et productives se sont modifiées par rapport à celles de la population d'origine au terme d'un long programme national de sélection et qui constitue désormais un type particulier, et de leurs croisements. Certains animaux croisés peuvent présenter des caractéristiques provenant de gènes de brebis Awassi et East Friesian qui ont été introduites à Chypre dans les années 1960. Le lait de chèvre provient de la chèvre locale Machaira, de la chèvre Pissouri, de la chèvre de Damas de type chypriote dont les caractéristiques morphologiques et productives se sont modifiées par rapport à celles de la population d'origine à la suite d'un long programme national de sélection et qui constitue désormais un type particulier, et de leurs croisements.

Le lait de vache provient des vaches noires et blanches qui ont été progressivement introduites à Chypre depuis le début du siècle dernier et qui se sont très bien acclimatées aux conditions locales.

Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Les règles applicables au lait utilisé pour la fabrication du Halloumi, sans préjudice des dispositions du règlement (UE) n° 664/2014, sont les suivantes:

Le lait de brebis et de chèvre provient d'animaux de races locales et de leurs croisements, qui pâturent tout au long de l'année, à l'exception des périodes pendant lesquelles les conditions climatiques ne le permettent pas. Dans l'alimentation des ovins et caprins l'ensemble des fourrages grossiers (plantes fourragères vertes, foin, ensilage, paille et pâturages rugueux) sont produits localement. Les céréales utilisées en tant qu'aliments complémentaires sont l'orge, le maïs, etc., des aliments protéiques tels que de la farine d'extraction de soja partiellement décortiqué, des produits et des sous-produits de différentes matières premières, comme le son de blé et enfin des matières inorganiques, des vitamines et des oligo-éléments.

Le lait de vache provient de vaches noires et blanches élevées en stabulation et nourries avec des fourrages grossiers, du foin, de l'ensilage et de la paille produits à Chypre principalement à partir de plantes fourragères locales, ainsi qu'avec des aliments complémentaires. Plus précisément, l'alimentation des vaches se compose de fourrages grossiers (35-40 %) (plantes fourragères vertes, foin, ensilage et paille) de production locale. Le reste de l'alimentation (60 à 65 %) est constitué d'aliments complémentaires qui contiennent surtout de l'orge, du maïs, du soja et du son. En ce qui concerne les aliments complémentaires, 20 % de l'orge et du son sont produits localement, le soja et le maïs étant importés.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Le lait de brebis, de chèvre et de vache qui est utilisé comme matière première pour la fabrication du fromage «Halloumi» est produit dans l'aire géographique délimitée. La fabrication du Halloumi a également lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit concerné par la dénomination enregistrée*

Le conditionnement du fromage avec la dénomination Halloumi doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée pour les raisons suivantes: a) le Halloumi doit être conditionné immédiatement après sa fabrication afin d'empêcher toute maturation ultérieure, b) le processus de production du Halloumi (fabrication-conditionnement) ne peut pas être interrompu (production continue), c) pour des raisons de traçabilité, le produit doit être conditionné par le producteur et étiqueté de façon adéquate, d) pour empêcher qu'un fromage fabriqué en dehors du territoire de Chypre porte l'étiquette Halloumi AOP, et ainsi garantir la qualité et l'origine et permettre les contrôles nécessaires.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit concerné par la dénomination enregistrée

En ce qui concerne la composition du lait utilisé pour la production du fromage «Halloumi», lorsqu'un mélange de laits est utilisé, les différents types de lait doivent être mentionnés sur l'étiquette par ordre de pourcentage décroissant.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Les frontières administratives des provinces de Nicosie, Limassol, Larnaka, Famagouste (Ammochoostos), Paphos et Kyrenia.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels: Chypre a un climat méditerranéen dont les principales caractéristiques sont un été chaud et sec et un hiver doux et pluvieux. En même temps, la morphologie du sol joue un rôle très important puisque les massifs montagneux de l'île reçoivent des pluies relativement fortes et influencent d'un point de vue hydrologique et environnemental les régions plus basses de l'île grâce à leurs nombreux torrents et sources qui les alimentent pendant plusieurs mois après la fin des pluies. En outre, eu égard à sa superficie, Chypre possède l'une des flores les plus riches de l'espace méditerranéen en raison de sa structure géologique, de ses conditions climatiques, de sa position géographique, de la mer qui l'entoure et de sa configuration topographique (Tsintidis et al., 2002). La flore de Chypre compte 1 908 espèces de plantes différentes dont 140 sont endémiques, ce qui signifie qu'on ne les trouve qu'à Chypre (Office des forêts, 2004). Enfin, les races locales d'animaux laitiers comprennent la brebis locale à grosse queue, qui est bien adaptée au climat sec et aux températures élevées de l'aire géographique, ainsi que les races locales des chèvres Machaira et des chèvres Pissouri. Par ailleurs, aussi bien la brebis de Chios que la chèvre de Damas (qui ont respectivement été introduites à Chypre dans les années 1950 et 1930) constituent désormais des animaux de race chypriote puisque leurs caractéristiques morphologiques et productives se sont modifiées par rapport à celles de leur population d'origine au terme d'un long programme national de sélection.

Facteurs humains: Selon des références historiques, la production du Halloumi à Chypre est connue depuis les temps les plus anciens. À ce jour, la plus ancienne référence écrite concernant le Halloumi, datée de 1554 ap. J.C, figure, sous le terme de «calumi», dans un code qui comprend cinq manuscrits sur l'histoire de Chypre et qui est conservé à la bibliothèque du musée municipal Correr de Venise. Il existe d'autres références ultérieures au Halloumi, notamment par l'archimandrite Kyprianos en 1788.

L'importance du Halloumi dans la vie des habitants de Chypre apparaît clairement non seulement dans les arts (poésie, littérature) mais aussi dans la place qu'il tenait lors des foires agricoles (Lyssi, 1939). La liste des catégories et des primes, ainsi que les conditions de participation à cette foire, publiée tant en langue grecque qu'en en langue turque, énumère les produits admis à participer au concours. Pour le «Halloumi» le nom en turc est «hellim». Les producteurs de Halloumi Chypriotes turcs utilisent les deux dénominations de notre produit traditionnel ou seulement la dénomination «Hellim». De très nombreux éléments attestent de l'utilisation des deux dénominations «Halloumi» et «Hellim» pour le même produit traditionnel de Chypre, où les deux dénominations précitées coexistent (Journal Halkin Sesi 1959 et 1962 et conditionnement du produit à l'exportation sous les deux appellations).

Le lien étroit entre le produit et les habitants se traduit également par le fait qu'aujourd'hui encore «Halloumas», «Hallouma», «Halloumakis», «Halloumis» sont des noms de famille courants à Chypre.

Depuis les temps anciens, le Halloumi était un élément important de l'alimentation chypriote (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952) et couvrait pendant toute l'année les besoins de la famille chypriote. Le Halloumi était le «fameux fromage de Chypre, fabriqué d'une façon particulière», un en-cas des plus ordinaires dans les foyers chypriotes, essentiel pour toute famille rurale (Xioutas, 2001). Parallèlement à la consommation locale, le Halloumi était exporté depuis longtemps dans différents pays (Archimandrite Kyprianos, 1788), notamment en Égypte, en Syrie, en Grèce, en Turquie, en Palestine, en France, au Soudan, au Royaume-Uni, en Amérique, en Australie et en Chine (Dawe, 1928).

Le mode de production du Halloumi est unique, notamment en ce qui concerne la cuisson du produit à haute température pendant une durée précise, le pliage et l'ajout de la menthe chypriote. La cuisson à laquelle est soumis le caillé est très importante puisque selon une étude en la matière, elle contribue aux caractéristiques organoleptiques du produit. Plus précisément, le traitement thermique à une température élevée auquel est soumis le caillé déclenche la formation de niveaux élevés de certains des composés chimiques essentiels intervenant dans les propriétés gustatives du Halloumi. Certains de ces composés appartiennent à la catégorie des lactones, tels que la δ -dodécalactone (caractérisée par un arôme fruité — *fruity flavour*) et la δ -décylactone (caractérisée par un goût crémeux — *creamy flavour*). En outre, certains composés appartiennent à la catégorie des méthyl-cétones qui se caractérisent par un arôme laiteux (*milk-like flavour*) (Papademas, 2000).

Le pliage du caillé selon le procédé traditionnel est très caractéristique et fait du Halloumi probablement le seul fromage plié. Ce pliage a été adopté parce qu'il facilitait traditionnellement le placement des fromages dans la cuve où il était conservé en vrac dans de l'eau. Il est également habituel de placer les feuilles de menthe entre les couches de caillé (au cours du pliage) de manière à ce que ce dernier soit maintenu et confère au produit final son parfum caractéristique. L'arôme caractéristique du produit final en raison de l'introduction de la menthe (*Mentha Viridis*) pendant le pliage est dû à la présence des terpènes pulegone (terpène tiré de la menthe) et carvone (Papademas et Robinson, 1998). Les producteurs locaux sont détenteurs du savoir-faire concernant le mode de fabrication du produit.

5.2. Spécificité du produit

Le produit possède les particularités suivantes:

- a) la propriété de ne pas couler ni fondre à des températures élevées (il peut être consommé tel quel ou frit, grillé, etc.),
- b) le traitement thermique du caillé dans du petit-lait à une température supérieure à 90 °C pendant au moins 30 minutes, qui confère son caractère unique au processus de production et contribue aux caractéristiques organoleptiques du produit,
- c) le pliage, qui lui donne sa forme particulière,
- d) ses caractéristiques organoleptiques (goût et odeur caractéristiques — il libère une puissante odeur de lait/sérum et une odeur animale, piquante; il présente un arôme et un goût de menthe ainsi qu'une saveur salée) qui sont liés, principalement, au lait de chèvre et de brebis, du fait de l'alimentation des animaux, à la menthe qui intervient dans le procédé de fabrication du produit, ainsi qu'aux substances volatiles créées pendant le traitement thermique du caillé dans du petit-lait, et
- e) son caractère traditionnel, puisque ce produit était historiquement produit à Chypre, suivant une méthode traditionnelle transmise de génération en génération et qui constitue aujourd'hui le savoir-faire local de ses producteurs.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien du Halloumi avec les caractéristiques de l'aire géographique repose sur la spécificité du climat méditerranéen de l'île. La végétation locale dont se nourrissent les animaux laitiers passe du stade de la pâture verte à celui du fourrage semi-sec puis sec, en suivant les étapes caractéristiques du climat xérothermique de l'île. Parmi les plantes endémiques de Chypre, un petit nombre est consommé par les animaux producteurs de lait. La végétation locale de Chypre, consommée par les animaux fraîche ou sèche, influence de façon déterminante la qualité du lait et donc les caractéristiques spécifiques du Halloumi (Papademas, 2000). Le bacille *Lactobacillus cypricasei* (lactobacille provenant du fromage chypriote), qui n'a été isolé que dans le Halloumi chypriote, prouve le lien de la microflore de l'île avec le produit (Lawson et al., 2001). De plus, l'ajout de la menthe chypriote renforce encore davantage l'arôme et le goût caractéristiques du produit. Enfin, les caractéristiques organoleptiques du produit, en particulier son goût et son odeur, sont aussi influencées par le type de lait utilisé, en raison de la présence dans le lait de brebis et de chèvre de certains acides gras de faible poids moléculaire, et des substances volatiles créées au cours du processus de fabrication.

En ce qui concerne le lien des facteurs humains avec le produit, le Halloumi est considéré comme étant traditionnel pour Chypre car, ainsi qu'il a été décrit au point 5.1, il occupe depuis très longtemps une place très importante dans la vie et l'alimentation des habitants, tant des Chypriotes grecs que des Chypriotes turcs, et son processus de production s'est transmis de génération en génération. De plus, aussi bien sa forme repliée caractéristique que sa propriété de ne pas fondre à haute température sont dues au mode traditionnel de fabrication que des générations se sont transmis.

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, 2^e alinéa, du présent règlement)

[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 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications de l'Union européenne
2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR