



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2022/C 407/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) ⁽¹⁾	1
2022/C 407/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) ⁽¹⁾	2
2022/C 407/03	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) ⁽¹⁾	3

IV *Informations*

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

Commission européenne

2022/C 407/04	Taux de change de l'euro — 21 octobre 2022	4
---------------	--	---

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2022/C 407/05	Schémas d'identification électronique notifiés conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 910/2014 du Parlement européen et du Conseil sur l'identification électronique et les services de confiance pour les transactions électroniques au sein du marché intérieur	5
---------------	---	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2022/C 407/06

Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 *ter*, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 407/01)

Le 21 octobre 2021, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32021M10347.

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)

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

(2022/C 407/02)

Le 15 juillet 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10725.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 407/03)

Le 14 octobre 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10902.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

21 octobre 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	0,9730	CAD	dollar canadien	1,3465
JPY	yen japonais	147,59	HKD	dollar de Hong Kong	7,6376
DKK	couronne danoise	7,4382	NZD	dollar néo-zélandais	1,7347
GBP	livre sterling	0,87728	SGD	dollar de Singapour	1,3917
SEK	couronne suédoise	11,0868	KRW	won sud-coréen	1 404,32
CHF	franc suisse	0,9855	ZAR	rand sud-africain	18,0021
ISK	couronne islandaise	141,10	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,0504
NOK	couronne norvégienne	10,4315	HRK	kuna croate	7,5325
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	15 199,12
CZK	couronne tchèque	24,511	MYR	ringgit malais	4,6101
HUF	forint hongrois	412,88	PHP	peso philippin	57,287
PLN	zloty polonais	4,7885	RUB	rouble russe	
RON	leu roumain	4,9125	THB	baht thaïlandais	37,349
TRY	livre turque	18,0988	BRL	real brésilien	5,1117
AUD	dollar australien	1,5646	MXN	peso mexicain	19,5521
			INR	roupie indienne	80,7390

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

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Schémas d'identification électronique notifiés conformément à l'article 9, paragraphe 1, du règlement (UE) n° 910/2014 du Parlement européen et du Conseil sur l'identification électronique et les services de confiance pour les transactions électroniques au sein du marché intérieur ⁽¹⁾

(2022/C 407/05)

Intitulé du schéma	Moyens d'identification électronique relevant du schéma notifié	État membre notifiant	Niveau de garantie	Autorité responsable du schéma	Date de publication au Journal officiel de l'UE
Schéma allemand d'identification électronique fondé sur le contrôle d'accès étendu	Carte nationale d'identité Permis de séjour électronique Carte d'identité électronique pour les citoyens de l'Union et les ressortissants des pays de l'EEE	République fédérale d'Allemagne	Élevé	Ministère fédéral de l'intérieur Alt Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Système public d'identité numérique	Moyens d'identification électronique du SPID fournis par: — Aruba PEC S.p.A. — Namirial S.p.A. — InfoCert S.p.A. — In.Te.S.A. S.p.A. — Poste Italiana S.p.A. — Register S.p.A. — Sielte S.p.A. — Telecom Italia Trust Technologies S.r.l.	Italie	Élevé Substantiel Faible	AgID - Agence pour l'Italie numérique Viale Liszt 21 00144 Roma eidas-spид@agid.gov.it +39 0685264407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Système national d'identification et d'authentification (NIAS)	Carte d'identité personnelle (eOI)	République de Croatie	Élevé	Ministère de l'administration publique République de Croatie Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

⁽¹⁾ JOL 257 du 28.8.2014, p. 73.

Intitulé du schéma	Moyens d'identification électronique relevant du schéma notifié	État membre notifiant	Niveau de garantie	Autorité responsable du schéma	Date de publication au Journal officiel de l'UE
Schéma estonien d'identification électronique: ID card Schéma estonien d'identification électronique: RP card Schéma estonien d'identification électronique: Digi-ID Schéma estonien d'identification électronique: e-Residency Digi-ID Schéma estonien d'identification électronique: Mobiil-ID Schéma estonien d'identification électronique: carte d'identité diplomatique	— Carte d'identité (ID card) — Carte de séjour (RP card) — Carte d'identité numérique (Digi-ID) — Carte d'identité numérique de résidence électronique (e-Residency Digi-ID) — Identification par téléphone portable (Mobiil-ID) — Carte d'identité diplomatique	République d'Estonie	Élevé	Administration de la police et des garde-frontières Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 6123000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Carte d'identité espagnole (DNIe)	Royaume d'Espagne	Élevé	Ministère de l'intérieur - Royaume d'Espagne C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@ policia.es	7.11.2018
Carte nationale d'identité luxembourgeoise (eID)	Carte d'identité électronique luxembourgeoise (eID)	Grand-Duché de Luxembourg	Élevé	Ministère de l'intérieur BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 24784600	7.11.2018
Schéma belge d'identification électronique FAS / Cartes d'identité électroniques	Carte d'identité électronique pour ressortissants belges Carte d'identité électronique pour étrangers	Royaume de Belgique	Élevé	Service public fédéral «Stratégie et appui» (BOSA)/ Direction générale «Transformation digitale» Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018

Intitulé du schéma	Moyens d'identification électronique relevant du schéma notifié	État membre notifiant	Niveau de garantie	Autorité responsable du schéma	Date de publication au Journal officiel de l'UE
Cartão de Cidadão (CC)	Carte nationale d'identité portugaise (eID)	République portugaise	Élevé	AMA - Agence pour la modernisation administrative Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbonne ama@ama.pt +351 217231200	28.2.2019
Schéma italien d'identification électronique fondé sur la carte nationale d'identité (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Italie	Élevé	Ministère de l'intérieur Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizi.demografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Schéma national d'identification de la République tchèque	Carte d'identité électronique tchèque	République tchèque	Élevé	Ministère de l'intérieur de la République tchèque Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Prague 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019
Cadre néerlandais de confiance pour l'identification électronique (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten)	Moyen délivré dans le cadre de l'application eHerkenning (pour les entreprises)	Royaume des Pays-Bas	Élevé Substantiel	Ministère de l'intérieur et des relations au sein du Royaume des Pays-Bas — Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Schéma slovaque d'identification électronique	Carte d'identité électronique slovaque	République slovaque	Élevé	Bureau du vice-Premier ministre chargé des investissements et de l'informatisation de la République slovaque Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Intitulé du schéma	Moyens d'identification électronique relevant du schéma notifié	État membre notifiant	Niveau de garantie	Autorité responsable du schéma	Date de publication au Journal officiel de l'UE
Schéma letton d'identification électronique	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Lettonie	Élevé Substantiel	Office de la citoyenneté et des migrations (OCM) du ministère de l'intérieur de la République de Lettonie Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Centre des radios et télévisions publiques lettones (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Schéma belge d'identification électronique FAS / itsme®	Application mobile itsme®	Royaume de Belgique	Élevé	Service public fédéral «Stratégie et appui» (BOSA)/ Direction générale «Transformation digitale» Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Schéma danois d'identification électronique (NemID)	Carte-clé NemID Application mobile NemID Code d'identification NemID NemID sur matériel informatique IVR NemID Carte Magna NemID (carte-clé)	Royaume de Danemark	Substantiel	Agence danoise pour la numérisation, ministère des finances Landgreven 4 1017 Copenhague K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Clé numérique mobile (identification électronique mobile)	République portugaise	Élevé	AMA - Agence pour la modernisation administrative Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lisbonne ama@ama.pt +351 217231200	8.4.2020

Intitulé du schéma	Moyens d'identification électronique relevant du schéma notifié	État membre notifiant	Niveau de garantie	Autorité responsable du schéma	Date de publication au Journal officiel de l'UE
Schéma lituanien d'identification électronique (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Carte nationale d'identité lituanienne	République de Lituanie	Élevé	Ministère de l'intérieur de la République de Lituanie Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Schéma néerlandais d'identification électronique (DigiD)	DigiD	Royaume des Pays-Bas	Substantiel Élevé	Ministère de l'intérieur et des relations au sein du Royaume - Logius Postbus 96810 2509 JE La Haye logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Schéma maltais d'identification électronique (Identity Malta)	Carte d'identité électronique (e-ID Card) Carte de séjour (e-RP Card)	République de Malte	Élevé	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Schéma français d'identification électronique (FranceConnect + /The Digital Identity La Poste)	L'Identité numérique La Poste (Application mobile La Poste)	République française	Substantiel	DINUM (Direction interministérielle du numérique) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Schéma suédois d'identification électronique (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Royaume de Suède	Substantiel	Agence pour le gouvernement numérique Storgatan 37 852 30 Sundsvall Suède e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Intitulé du schéma	Moyens d'identification électronique relevant du schéma notifié	État membre notifiant	Niveau de garantie	Autorité responsable du schéma	Date de publication au Journal officiel de l'UE
Schéma danois d'identification électronique MitID	MitID Mobile App MitID App enhanced security MitID chip MitID code display MitID Audio code reader MitID Password	Royaume de Danemark	Substantiel Élevé	Agence pour l'administration numérique Landgreven 4, 1301 Copenhague K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Schéma norvégien d'identification électronique Bank ID	Bank ID	Royaume de Norvège	Élevé	L'Agence norvégienne pour la numérisation Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norvège Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Schéma norvégien d'identification électronique Buypass ID	Buypass ID	Royaume de Norvège	Élevé	L'Agence norvégienne pour la numérisation Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norvège Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 *ter*, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission

(2022/C 407/06)

La présente communication est publiée conformément à l'article 6 *ter*, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission ⁽¹⁾

Communication de l'approbation d'une modification standard du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou une d'indication géographique protégée émanant d'un État membre

[Règlement (UE) n° 1151/2012]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

N° UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination du produit

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. État membre dont l'aire géographique fait partie

Chypre

3. Autorité de l'état membre communiquant la modification standard

Τμήμα Γεωργίας, Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος (Département de l'agriculture, ministère de l'agriculture, du développement rural et de l'environnement)

4. Description de la (des) modification(s) approuvées

Selon le contenu du document unique et du cahier des charges ainsi que selon les données scientifiques qui les étayent, les modifications approuvées n'ont pas d'incidence sur les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit et, d'autre part, ne modifient pas le lien entre le produit et l'aire géographique. Cela est également démontré par le fait que les caractéristiques du produit, décrites dans le document unique et le cahier des charges et principalement attribuées aux caractéristiques du lait de chèvre et de brebis, sont liées au type de lait, c'est-à-dire, au fait qu'il s'agit de lait de chèvre et de brebis, et non pas de celui de races spécifiques. En outre, certaines caractéristiques du lait de chèvre et de brebis qui, comme décrit au document unique et au cahier des charges, affectent les caractéristiques du produit «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim», sont attribuées à la flore locale, sèche ou fraîche, qui est consommée par les animaux. Toutefois, il n'existe aucune allégation dans le cahier des charges ni dans

(1) JO L 179 du 19.6.2014, p. 17.

le document unique, ni aucune donnée scientifique reliant les caractéristiques du «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim» avec un aliment précis pour animaux et/ou un taux précis d'aliment pour animaux et/ou une combinaison particulière de races (d'ovins et de caprins) et de type et de taux particulier d'aliment pour animaux. Ainsi, toute exclusion de race et toute restriction de taux d'aliments pour animaux, à l'exception bien entendu de celles visées au droit de l'Union [règlement (UE) n° 664/2014], rendraient difficile la mise en œuvre de l'AOP «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim» et n'auraient aucun impact positif sur la qualité du produit et/ou sur le renforcement de son lien avec l'aire délimitée.

Il est également important de relever le fait que les modifications approuvées permettent de simplifier la procédure de contrôle de la conformité au cahier des charges de l'AOP «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim», en offrant une traçabilité améliorée.

À la rubrique 3.3 du document unique, portant sur les aliments pour animaux et les matières premières, le deuxième paragraphe, intitulé «matières premières», porte sur les races des animaux dont le lait est utilisé pour produire le «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim» et est modifié comme suit:

«Le lait de chèvre et de brebis provient de races locales, mais aussi d'autres races, y compris d'animaux issus du croisement de ces races et qui sont élevés dans l'aire géographique délimitée.»

En outre, à la rubrique 3.3 «Aliments pour animaux» du document unique, le deuxième paragraphe, intitulé «Aliments pour animaux», est modifié comme suit:

«Le lait de brebis et de chèvre provient d'animaux de races locales et autres 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.»

Les besoins accrus en lait ont amené les éleveurs à rechercher de nouvelles races dont la productivité et les caractéristiques qualitatives du lait sont améliorées. Le processus de contrôle et de traçabilité du lait destiné à la production du «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim» est de ce fait plus complexe. En outre, en ce qui concerne les aliments complémentaires pour animaux, en raison de la tendance qui consiste à inclure d'autres céréales ainsi que des aliments protéinés pour animaux, établir un taux précis d'orge et de son de blé entraverait fortement le processus de contrôle.

Ainsi, afin de simplifier et de faciliter les processus de contrôle et de garantir le respect du cahier des charges, les modifications approuvées seront appliquées.

Désignation du produit

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. Il 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. Il a une forte odeur de lait/petit-lait, l'arôme et le goût de la menthe, ainsi qu'une odeur animale, un goût piquant, âcre, légèrement amer et 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).

Le poids du «Halloumi» varie entre 150 et 350 grammes.

DOCUMENT UNIQUE

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

N° UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s) [AOP ou IGP]**

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

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. Il 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. Il a une forte odeur de lait/petit-lait, l'arôme et le goût de la menthe, ainsi qu'une odeur animale, un goût piquant, âcre, légèrement amer et 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).

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)*

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 autres 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.

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 chèvre et de brebis provient de races locales, mais aussi d'autres races, y compris d'animaux issus du croisement de ces races et qui sont élevés dans l'aire géographique délimitée.

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.

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 auquel la dénomination fait référence*

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 (Ammochostos), Paphos et Kyrenia.

5. **Lien avec l'aire géographique**

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 situation 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 après 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 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). Outre sa consommation locale, le «Halloumi» était exporté dans différents pays (archimandrite Kyprianos, 1788), tels que l'Égypte, la Syrie, la Grèce, la Turquie, la Palestine, la France, le Soudan, le Royaume-Uni, l'Amérique, l'Australie et la 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 du 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 -décalactone (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 P., 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 qu'elles y soient maintenues et qu'elles confèrent au produit final son arôme 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.

Spécificité du produit

Le produit présente les particularités suivantes:

- a) la propriété de ne pas couler ni fondre aux 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 liées, 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.

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 entre le «Halloumi» et 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 xéothermique 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 entre la microflore de l'île et 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 entre les facteurs humains et le produit, le «Halloumi» est considéré comme étant traditionnel pour Chypre. En effet, 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

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

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



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR