

# Gazzetta ufficiale C 407

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

65° anno

24 ottobre 2022

### Sommario

#### II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### Commissione europea

|               |                                                                                                                                                      |   |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2022/C 407/01 | Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....    | 1 |
| 2022/C 407/02 | Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> ..... | 2 |
| 2022/C 407/03 | Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....     | 3 |

#### IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### Commissione europea

|               |                                                   |   |
|---------------|---------------------------------------------------|---|
| 2022/C 407/04 | Tassi di cambio dell'euro — 21 ottobre 2022 ..... | 4 |
|---------------|---------------------------------------------------|---|

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2022/C 407/05 | Regimi di identificazione elettronica notificati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di identificazione elettronica e servizi fiduciari per le transazioni elettroniche nel mercato interno ..... | 5 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2022/C 407/06

Publicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ..... 11

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2022/C 407/01)

Il 21 ottobre 2021 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32021M10347. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 407/02)

Il 15 luglio 2022 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32022M10725. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

—————

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 407/03)

Il 14 ottobre 2022 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32022M10902. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

21 ottobre 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

| Moneta | Tasso di cambio     | Moneta  | Tasso di cambio |                      |           |
|--------|---------------------|---------|-----------------|----------------------|-----------|
| USD    | dollari USA         | 0,9730  | CAD             | dollari canadesi     | 1,3465    |
| JPY    | yen giapponesi      | 147,59  | HKD             | dollari di Hong Kong | 7,6376    |
| DKK    | corone danesi       | 7,4382  | NZD             | dollari neozelandesi | 1,7347    |
| GBP    | sterline inglesi    | 0,87728 | SGD             | dollari di Singapore | 1,3917    |
| SEK    | corone svedesi      | 11,0868 | KRW             | won sudcoreani       | 1 404,32  |
| CHF    | franchi svizzeri    | 0,9855  | ZAR             | rand sudafricani     | 18,0021   |
| ISK    | corone islandesi    | 141,10  | CNY             | renminbi Yuan cinese | 7,0504    |
| NOK    | corone norvegesi    | 10,4315 | HRK             | kuna croata          | 7,5325    |
| BGN    | lev bulgari         | 1,9558  | IDR             | rupia indonesiana    | 15 199,12 |
| CZK    | corone ceche        | 24,511  | MYR             | ringgit malese       | 4,6101    |
| HUF    | fiorini ungheresi   | 412,88  | PHP             | peso filippino       | 57,287    |
| PLN    | zloty polacchi      | 4,7885  | RUB             | rublo russo          |           |
| RON    | leu rumeni          | 4,9125  | THB             | baht thailandese     | 37,349    |
| TRY    | lire turche         | 18,0988 | BRL             | real brasiliano      | 5,1117    |
| AUD    | dollari australiani | 1,5646  | MXN             | peso messicano       | 19,5521   |
|        |                     |         | INR             | rupia indiana        | 80,7390   |

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Regimi di identificazione elettronica notificati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di identificazione elettronica e servizi fiduciari per le transazioni elettroniche nel mercato interno <sup>(1)</sup>**

(2022/C 407/05)

| Titolo del regime                                                                      | Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato                                                                                                                                                                                        | Stato membro notificante        | Livello di garanzia            | Autorità responsabile del regime                                                                                               | Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Regime tedesco di identificazione elettronica basato sul controllo dell'accesso esteso | Carta d'identità nazionale<br>Permesso di soggiorno elettronico<br>Carta d'identità elettronica per i cittadini dell'Unione e del SEE                                                                                                                         | Repubblica federale di Germania | Elevato                        | Ministero federale dell'Interno<br>Alt-Moabit 140<br>10557 Berlino<br>DGI2@bmi.bund.de<br>+49 30 186810                        | 26.9.2017<br>14.12.2020                                            |
| SPID – Sistema Pubblico di Identità Digitale                                           | Mezzi di identificazione elettronica SPID forniti da:<br>— Aruba PEC S.p.A.<br>— Namirial S.p.A.<br>— InfoCert S.p.A.<br>— In.Te.S.A. S.p.A.<br>— Poste Italiane S.p.A.<br>— Register S.p.A.<br>— Sielte S.p.A.<br>— Telecom Italia Trust Technologies S.r.l. | Italia                          | Elevato<br>Significativo Basso | AGID - Agenzia per l'Italia digitale<br>Italia<br>Via Liszt 21<br>00144 Roma<br>eidas-spид@agid.gov.it<br>+39 06 85264 407     | 10.9.2018                                                          |
|                                                                                        | — Lepida S.p.A.                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |                                |                                                                                                                                | 13.9.2019                                                          |
| Sistema nazionale di identificazione e autenticazione (NIAS)                           | Carta d'identità personale (eOI)                                                                                                                                                                                                                              | Repubblica di Croazia           | Elevato                        | Ministero della pubblica amministrazione,<br>Repubblica di Croazia<br>Maksimirska 63<br>10000 Zagabria<br>e-gradjani@uprava.hr | 7.11.2018                                                          |

<sup>(1)</sup> GUL 257 del 28.8.2014, pag. 73.

| Titolo del regime                                                                                                                                                                                                                                                                | Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato                                                         | Stato membro notificante  | Livello di garanzia | Autorità responsabile del regime                                                                                                                              | Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Regime di eID estone: Carta d'identità<br>Regime di eID estone: Carta RP<br>Regime di eID estone: Digi-ID<br>Regime di eID estone: Digi-ID<br>Regime di eID estone: e-Residency Digi-ID<br>Regime di eID estone: Mobiil-ID<br>Regime di eID estone: carta d'identità diplomatica | — Carta d'identità<br>— Carta RP<br>— Digi-ID<br>— Digi-ID residenza digitale<br>— Mobiil-ID<br>— Carta d'identità diplomatica | Repubblica di Estonia     | Elevato             | Polizia di Stato e guardia di frontiera<br>Pärnu mnt 139<br>15060 Tallinn<br>eid@politsei.ee<br>+372 612 3000                                                 | 7.11.2018                                                          |
| Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIE)                                                                                                                                                                                                                               | Carta d'identità spagnola (DNIE)                                                                                               | Regno di Spagna           | Elevato             | Ministero dell'Interno - Regno di Spagna C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid<br>divisiondedocumentacion@policia.es                                   | 7.11.2018                                                          |
| Carta nazionale d'identità del Lussemburgo (carta d'identità elettronica)                                                                                                                                                                                                        | Carta d'identità elettronica del Lussemburgo                                                                                   | Granducato di Lussemburgo | Elevato             | Ministero dell'Interno BP 10 L-2010 Lussemburgo<br>minint@mi.etat.lu<br>secretariat@ctie.etat.lu<br>+352 2478 4600                                            | 7.11.2018                                                          |
| Regime di eID belga FAS/Carte d'identità elettroniche                                                                                                                                                                                                                            | Carta d'identità elettronica per cittadini belgi<br>Carta d'identità elettronica per stranieri                                 | Regno del Belgio          | Elevato             | Service public fédéral Stratégie et Appui (BOSA) / direction générale Transformation digitale<br>Simon Bolivarlaan 30<br>1000 Bruxelles<br>eidas@bosa.fgov.be | 27.12.2018                                                         |



| Titolo del regime                                                                                                     | Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato | Stato membro notificante | Livello di garanzia   | Autorità responsabile del regime                                                                                                                                                            | Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Cartão de Cidadão (CC)                                                                                                | Carta d'identità nazionale portoghese (eID)                            | Repubblica portoghese    | Elevato               | AMA – Agenzia per la modernizzazione amministrativa<br>Rua de Santa Marta 55, 3º<br>1150 - 294 Lisbona<br>ama@ama.pt<br>+351 217231200                                                      | 28.2.2019                                                          |
| Carta di identità elettronica italiana basata sulla carta di identità nazionale (CIE)                                 | Carta di identità elettronica (CIE)                                    | Italia                   | Elevato               | Ministero dell'Interno<br>Piazza del Viminale 1<br>00184 Roma<br>segreteria.servizi.demografici@interno.it<br>+39 06 465 27751                                                              | 13.9.2019                                                          |
| Regime di identificazione nazionale della Repubblica ceca                                                             | Carta d'identità elettronica ceca                                      | Repubblica ceca          | Elevato               | Ministero dell'Interno della Repubblica ceca<br>Nad Štolou 936/3<br>P. O. BOX 21<br>170 34 Praga 7<br>eidas@mvcz.cz                                                                         | 13.9.2019                                                          |
| Quadro fiduciario dei Paesi Bassi per l'identificazione elettronica (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten) | Mezzi rilasciati nell'ambito di eHerkenning (per le imprese)           | Regno dei Paesi Bassi    | Elevato Significativo | Ministero dell'Interno e Relazioni del Regno - Logius<br>Postbus 96810<br>2509 JE L'Aja<br>info@eherkenning.nl                                                                              | 13.9.2019                                                          |
| Regime di eID slovacco                                                                                                | Carta d'identità elettronica slovacca                                  | Repubblica slovacca      | Elevato               | Ufficio del vice primo ministro della Repubblica slovacca per gli investimenti e l'informatizzazione<br>Štefánikova 15<br>811 05 Bratislava<br>eidas@vicepremier.gov.sk<br>+421 2 2092 8177 | 18.12.2019                                                         |

| Titolo del regime                 | Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato                                                                | Stato membro notificante | Livello di garanzia      | Autorità responsabile del regime                                                                                                                                                                                                                                                                     | Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Regime di eID lettone             | eID karte<br>eParaksts karte<br>eParaksts karte+<br>eParaksts                                                                         | Lettonia                 | Elevato<br>Significativo | Ufficio per la cittadinanza e la migrazione (OCMA) del ministero dell'Interno della Repubblica di Lettonia<br>Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3<br>LV-1026, Rīga<br>rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv<br>Latvia State Radio and Television Centre (LVRTC)<br>Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012<br>eparaksts@eparaksts.lv | 18.12.2019                                                         |
| Regime di eID belga<br>FAS/itsme® | Applicazione mobile<br>itsme®                                                                                                         | Regno del Belgio         | Elevato                  | Service public fédéral<br>Stratégie et Appui (BOSA) /<br>direction générale<br>Transformation digitale<br>Simon Bolivarlaan 30<br>1000 Bruxelles<br>eidass@bosa.fgov.be                                                                                                                              | 18.12.2019                                                         |
| Regime di eID danese (NemID)      | Key card NemID<br>Applicazione mobile<br>NemID<br>Token NemID<br>NemID su hardware<br>NemID con IVR<br>Magna card (key card)<br>NemID | Regno di Danimarca       | Significativo            | Agenzia per la digitalizzazione del ministero delle Finanze<br>Landgreven 4<br>1017 Copenhagen K<br>digst@digst.dk<br>+45 3392 5200                                                                                                                                                                  | 8.4.2020                                                           |
| Chave Móvel Digital (CMD)         | Chiave mobile digitale (eID mobile)                                                                                                   | Repubblica portoghese    | Elevato                  | AMA – Agenzia per la modernizzazione amministrativa<br>Rua de Santa Marta 55, 3º<br>1150 - 294 Lisboa<br>ama@ama.pt<br>+351 217231200                                                                                                                                                                | 8.4.2020                                                           |

| Titolo del regime                                                    | Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato       | Stato membro notificante | Livello di garanzia   | Autorità responsabile del regime                                                                                                   | Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Regime di eID lituano (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i> )       | Carta d'identità nazionale lituana                                           | Repubblica di Lituania   | Elevato               | Ministero dell'Interno della Repubblica di Lituania<br>Šventaragio str. 2<br>Vilnius LT-01510<br>bendrasisd@vrm.lt<br>+37052717130 | 21.8.2020                                                          |
| Regime di eID dei Paesi Bassi                                        | DigiD                                                                        | Regno dei Paesi Bassi    | Significativo Elevato | Relazioni del Regno - Logius<br>Postbus 96810 2509 JE<br>L'Aia<br>logiussecretariaatproductie<br>huis@logius.nl                    | 21.8.2020                                                          |
| Regime di eID maltese (Identity Malta)                               | Carta d'identità elettronica (e-ID Card), documento di soggiorno (e-RP Card) | Repubblica di Malta      | Elevato               | Identity Malta<br>Castagna Building Valley Road, Msida<br>enquiries@identitymalta.com<br>+35625904900                              | 10.12.2021                                                         |
| Regime di eID francese (FranceConnect + /Identità digitale La Poste) | L'Identité numérique La Poste (app La Poste Mobile)                          | Repubblica francese      | Significativo         | DINUM (Direzione interministeriale per il digitale)<br>20 avenue de Ségur 75007<br>PARIGI<br>eidas@franceconnect.gouv.fr           | 10.12.2021                                                         |
| eID svedese (Svensk e-legitimation)                                  | Freja eID Plus                                                               | Regno di Svezia          | Significativo         | Agency for Digital Government<br>Storgatan 37<br>852 30 Sundsvall<br>Svezia<br>e-legitimation@digg.se<br>+46 77 111 44 00          | 18.2.2022                                                          |

| Titolo del regime                  | Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato                                                                            | Stato membro notificante | Livello di garanzia      | Autorità responsabile del regime                                                                                                     | Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Regime di eID danese MitID         | App mobile MitID App<br>MitID a sicurezza rafforzata<br>Chip MitID<br>Visualizzatore codici MitID<br>Lettore audio codici MitID<br>Password MitID | Regno di Danimarca       | Significativo<br>Elevato | Agenzia per il governo digitale<br>Landgreven 4, 1 301<br>København K<br>digst@digst.dk/<br>eIDAS@digst.dk<br>+ 45 33925200          | 24.10.2022                                                         |
| Regime di eID norvegese Bank ID    | Bank ID                                                                                                                                           | Regno di Norvegia        | Elevato                  | Agenzia norvegese per la digitalizzazione<br>Casella postale 1382 Vika,<br>0114 Oslo, Norvegia<br>Post@Digdir.no<br>+ 47 22 45 10 00 | 24.10.2022                                                         |
| Regime di eID norvegese Buypass ID | Buypass ID                                                                                                                                        | Regno di Norvegia        | Elevato                  | Agenzia norvegese per la digitalizzazione<br>Casella postale 1382 Vika,<br>0114 Oslo, Norvegia<br>Post@Digdir.no<br>+ 47 22 45 10 00 | 24.10.2022                                                         |

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione**

(2022/C 407/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

**Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria di un disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro**

[Regolamento (UE) 1151/2012]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

N. UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

DOP ( X ) IGP ( )

**1. Nome del prodotto**

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

**2. Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Cipro

**3. Autorità dello stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Dipartimento dell'agricoltura - Ministero dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e dell'ambiente

**4. Descrizione della o delle modifiche approvate**

Conformemente al documento unico e al disciplinare, nonché ai dati scientifici su cui si basano, le modifiche approvate non incidono sulle caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto né sul suo legame con la zona geografica. A riprova di ciò, le caratteristiche del prodotto, descritte nel documento unico e nel disciplinare ed essenzialmente attribuibili alle caratteristiche del latte ovino e caprino, sono associate al tipo di latte, ovvero quello ovino e caprino, e non al latte di determinate razze. Inoltre alcune delle caratteristiche del latte caprino e ovino che, come indicato nel documento unico e nel disciplinare, incidono sulle caratteristiche dello Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, sono conferite dalla vegetazione locale, fresca o essiccata, consumata dagli animali. Al contrario, non vi sono indicazioni nel documento unico o nel disciplinare, né dati scientifici, che associano le caratteristiche dello Χαλλούμι

(1) GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

(Halloumi) / Hellim a una particolare tipologia o percentuale di mangime e/o a una combinazione particolare di razze (ovine e caprine). Di conseguenza, escludere alcune razze e imporre limiti percentuali nei mangimi diversi da quelli previsti dalla legislazione (regolamento (UE) n. 664/2014) ostacolerebbe l'attuazione della DOP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim e non avrebbe alcun effetto positivo sulla qualità del prodotto e/o sul rafforzamento del suo legame con la zona delimitata.

Va osservato inoltre che le modifiche approvate permettono di semplificare la procedura di controllo della conformità al disciplinare della DOP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, in quanto consentono una migliore tracciabilità.

Nella sezione 3.3 «Mangimi e materie prime» del documento unico, il secondo paragrafo della sottosezione «Materie prime», che si riferisce alle razze di animali di allevamento il cui latte viene utilizzato nella produzione dello Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, è modificato come segue:

«Il latte ovino e caprino proviene da razze locali e da altre razze, compresi i relativi incroci, che sono allevate nella zona geografica delimitata».

Inoltre nella sezione 3.3 «Mangimi e materie prime» del documento unico, il secondo paragrafo della sottosezione «Mangimi» è modificato come segue:

«Il latte ovino e caprino è ottenuto da razze locali e da altre razze, compresi i relativi incroci, allevate al pascolo tutto l'anno, salvo nei periodi in cui le condizioni meteorologiche non lo consentono. Per quanto riguarda l'alimentazione degli ovini e dei caprini, tutto il foraggio grossolano è di produzione locale (erba verde, fieno, insilato, paglia e pascolo naturale). Come mangimi di complemento sono utilizzati cereali quali orzo, granturco e altri, mangimi proteici, quali farina di estrazione di semi di soia parzialmente decorticata, prodotti e sottoprodotti di differenti materie prime, quali crusca di frumento e, infine, di materie inorganiche, vitamine e minerali».

La crescente domanda di latte ha portato gli allevatori a cercare nuove razze più produttive e in grado di dare un latte di migliore qualità. Di conseguenza la procedura di controllo e tracciamento del latte destinato alla produzione dello Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim è più complessa. Inoltre, per quanto riguarda i mangimi di complemento, tenuto conto della tendenza a inserire altri cereali e mangimi proteici, stabilire una percentuale specifica di orzo e crusca ostacolerebbe in modo significativo la procedura di controllo.

Pertanto saranno applicate le modifiche approvate, al fine di semplificare e agevolare le procedure di controllo e garantire il pieno rispetto del disciplinare.

## Descrizione del prodotto

Nel testo sarà usato il nome «Halloumi» per rappresentare i nomi indicati in precedenza, ossia:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim»

Lo Halloumi è prodotto e disponibile in due diverse tipologie: fresco o stagionato.

Lo Halloumi fresco è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio. Esso viene quindi cotto e modellato nella forma che gli è caratteristica. Si tratta di un formaggio a pasta semidura ed elastica, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallino, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 46 %, un tenore minimo di grassi pari al 43 % (sulla sostanza secca) e un tenore massimo di sale del 3 %.

Lo Halloumi stagionato è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio; esso viene quindi cotto, modellato nella forma che gli è caratteristica e fatto stagionare in salamoia per almeno 40 giorni. Si tratta di un formaggio a pasta da semidura a dura, meno elastico, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallo, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante, pungente, amarognolo e molto salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 37 %, un tenore minimo di grassi pari al 40 % (sulla sostanza secca), un tenore massimo di sale del 6 % e un'acidità pari all'1,2 % (misurata come acido lattico sulla sostanza secca).

Il peso dello Halloumi va dai 150 ai 350 grammi.

## DOCUMENTO UNICO

## «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

N. UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

## DOP ( X ) IGP ( )

## 1. Nome [della DOP o IGP]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

## 2. Stato membro o paese terzo

Cipro

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto (1)

Nel testo sarà usato il nome «Halloumi» per rappresentare i nomi indicati in precedenza, ossia:

«Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim»

Lo Halloumi è prodotto e disponibile in due diverse tipologie: fresco o stagionato.

Lo Halloumi fresco è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio. Esso viene quindi cotto e modellato nella forma che gli è caratteristica. Si tratta di un formaggio a pasta semidura ed elastica, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallino, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 46 %, un tenore minimo di grassi pari al 43 % (sulla sostanza secca) e un tenore massimo di sale del 3 %.

Lo Halloumi stagionato è il prodotto ricavato da una cagliata ottenuta dalla coagulazione del latte per effetto del caglio; esso viene quindi cotto, modellato nella forma che gli è caratteristica e fatto stagionare in salamoia per almeno 40 giorni. Si tratta di un formaggio a pasta da semidura a dura, meno elastico, ripiegato (in forma rettangolare o di mezzaluna), di un colore che va dal bianco al giallo, di consistenza soda e facile da tagliare a fette, dall'odore e dal sapore caratteristici. Ha un intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante, pungente, amarognolo e molto salato. Ha un tenore massimo di umidità pari al 37 %, un tenore minimo di grassi pari al 40 % (sulla sostanza secca), un tenore massimo di sale del 6 % e un'acidità pari all'1,2 % (misurata come acido lattico sulla sostanza secca).

Il peso dello Halloumi va dai 150 ai 350 grammi.

## 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per quanto riguarda il latte utilizzato nella preparazione dello Halloumi, valgono le regole riportate di seguito, fatte salve le disposizioni del regolamento (UE) 664/2014:

Il latte ovino e caprino è ottenuto da razze locali e da altre razze, compresi i loro incroci, allevate al pascolo tutto l'anno, salvo nei periodi in cui le condizioni meteorologiche non lo consentono. Per quanto riguarda l'alimentazione degli ovini e dei caprini, tutto il foraggio grossolano è di produzione locale (erba verde, fieno, insilato, paglia e pascolo naturale). Come mangimi di complemento sono utilizzati cereali quali orzo, granturco e altri, mangimi proteici, quali farina di estrazione di semi di soia parzialmente decorticata, prodotti e sottoprodotti di differenti materie prime, quali crusca di frumento e, infine, di materie inorganiche, vitamine e minerali.

Il latte vaccino è ottenuto da mucche bianconere allevate in stalla che si nutrono di foraggi grossolani, fieno, insilati e paglia prodotti a Cipro da piante foraggere principalmente locali, nonché da mangimi di complemento. Più precisamente, il 35-40 % della razione alimentare delle mucche è costituito da foraggi grossolani (erba verde, fieno, insilato e paglia) di produzione locale. Il rimanente 60-65 % della razione alimentare è rappresentato da mangimi di complemento costituiti principalmente da orzo, granturco, soia e crusca. Di tali mangimi di complemento il 20 % dell'orzo e della crusca è di produzione locale, mentre la soia e il granturco sono di importazione.

Latte fresco (ovino o caprino o una miscela di tali tipi di latte, con o senza aggiunta di latte vaccino), caglio (ad eccezione di quello ricavato dallo stomaco dei suini), foglie fresche o essiccate di menta cipriota (*Mentha viridis*) e sale. Il latte ovino o caprino o la miscela di tali tipi di latte deve sempre essere presente in quantità superiore al latte vaccino: non è perciò ammesso, nella produzione dello (Halloumi), l'uso di latte vaccino in una percentuale maggiore di quella del latte ovino e caprino o della miscela di tali tipi di latte. Nella produzione dello Halloumi si usa latte intero di Cipro, pastorizzato o scaldato a una temperatura superiore a 65 °C. Tale latte non deve essere sottoposto a concentrazione né essere addizionato di latte in polvere o latte concentrato, caseinati, coloranti, conservanti o altri additivi. È inoltre vietata la presenza nel latte di antibiotici, pesticidi e altre sostanze nocive.

Il latte ovino e caprino proviene da razze locali e da altre razze, compresi i loro incroci, che sono allevate nella zona geografica delimitata.

Il latte vaccino è ottenuto soprattutto da mucche bianconere che sono state introdotte gradualmente a Cipro a partire dall'inizio del secolo scorso e che si sono ambientate ottimamente.

#### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Nella zona geografica delimitata ha luogo la produzione del latte ovino, caprino e vaccino utilizzato come materia prima per la produzione del formaggio «Halloumi». Anche la produzione dello Halloumi avviene nella zona geografica delimitata.

#### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il confezionamento del formaggio recante la denominazione «Halloumi» deve necessariamente avvenire all'interno della zona geografica delimitata per i seguenti motivi: a) subito dopo la conclusione del processo produttivo, lo «Halloumi» deve essere confezionato per far cessare il processo di maturazione; b) il processo produttivo dello «Halloumi», comprensivo di produzione e confezionamento, non può essere interrotto (produzione continua); c) per motivi di tracciabilità il confezionamento è effettuato dal produttore utilizzando l'apposito marchio; d) occorre evitare che formaggi prodotti fuori dal territorio di Cipro siano contrassegnati come «Halloumi» DOP, allo scopo di garantire la qualità e l'origine del prodotto e di permettere lo svolgimento dei controlli necessari.

#### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Per quanto riguarda la composizione del latte utilizzato per la produzione del formaggio «Halloumi», se viene utilizzata una miscela, nell'etichettatura devono essere indicati i tipi di latte presenti nel prodotto in ordine decrescente di percentuale.

### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Confini amministrativi delle province di Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagosta, Pafos e Kyrenia.

### 5. **Legame con la zona geografica**

#### *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali: il clima di Cipro è di tipo mediterraneo, caratterizzato principalmente da estati calde e asciutte e da inverni miti e piovosi. Parallelamente, la morfologia del terreno svolge un ruolo molto importante, in quanto i massicci montuosi dell'isola sono caratterizzati da una pluviometria relativamente abbondante: dal punto di vista idrologico e ambientale le piogge hanno un'incidenza anche sulle zone più basse dell'isola, con i numerosi torrenti e le sorgenti che li alimentano ancora per vari mesi dopo la fine delle piogge. Inoltre Cipro, in relazione alle sue dimensioni, ha una flora tra le più ricche del Mediterraneo a motivo della sua struttura geologica, delle condizioni climatiche, della posizione geografica, del mare che la circonda e della sua conformazione topografica (Tsintidis et al., 2002). La flora di Cipro conta 1 908 specie vegetali, 140 delle quali endemiche, ossia presenti solo a Cipro (Dipartimento delle foreste, 2004). Infine, tra le razze locali di animali da latte presenti a Cipro vi sono la razza ovina locale a coda grossa, che si è ben adattata al clima asciutto e alle temperature elevate della zona geografica, e le razze caprine locali Machairas e Pissouri. Inoltre sia la pecora di Chios che la capra di Damasco (introdotte a Cipro rispettivamente negli anni '50 e '30 del secolo scorso) sono animali tipici di Cipro, in seguito a un lungo programma nazionale di selezione, si sono differenziate rispetto alle rispettive popolazioni di origine sul piano delle caratteristiche morfologiche e produttive.



Fattori antropici: in base ai riferimenti storici, la produzione dello Halloumi a Cipro era nota da tempi remoti. In un codice contenente cinque manoscritti relativi alla storia di Cipro, conservato nella biblioteca del Museo civico Correr di Venezia, si trova il riferimento scritto più antico (risalente al 1554 dopo Cristo) di cui si abbia conoscenza allo «Halloumi», che viene chiamato «calumi». Vari riferimenti a questo formaggio sono presenti anche in opere posteriori, compresa quella dell'archimandrita Kyprianos, risalente al 1788.

L'importanza di questo formaggio nella vita degli abitanti di Cipro risulta evidente sia dai riferimenti contenuti in opere artistiche (poetiche e di prosa), sia dal ruolo che esso aveva nelle fiere agricole (Lyssi, 1939). La lista delle categorie, dei premi in denaro e dei termini di partecipazione alla fiera di cui sopra (redatti sia in lingua greca sia in lingua turca) fanno riferimento ai prodotti ammessi a partecipare al concorso. La denominazione in lingua turca di «Halloumi» è «Hellim». I produttori turco-ciprioti di Halloumi utilizzano le due denominazioni del nostro prodotto nazionale o soltanto la denominazione «Hellim». Numerose fonti attestano l'utilizzo delle due denominazioni «Halloumi» e «Hellim» per designare lo stesso prodotto tradizionale di Cipro in cui le citate denominazioni coesistono (giornale Halkin Sesi 1959 e 1962 e imballaggi del prodotto che utilizzano le due denominazioni).

Il rapporto tra questo prodotto e gli abitanti di Cipro emerge con chiarezza anche dal fatto che oggi varie famiglie cipriote portano il cognome Halloumas, Hallouma, Halloumakis o Halloumis.

Già molto tempo fa lo «Halloumi» aveva un ruolo importante nell'alimentazione dei ciprioti (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) ed era in grado di soddisfare per tutto l'anno le esigenze della famiglia cipriota. Lo Halloumi era «il famoso formaggio cipriota di speciale produzione», uno dei companatici più diffusi in ogni casa cipriota, indispensabile in ogni famiglia contadina (Xioutas, 2001). Parallelamente al consumo locale, lo «Halloumi» si esporta da molto tempo in vari paesi del mondo (archimandrita Kyprianos, 1788), tra cui l'Egitto, la Siria, la Grecia, la Turchia, la Palestina, la Francia, il Sudan, il Regno Unito, l'America, l'Australia e la Cina (Dawe, 1928).

Il processo produttivo dello «Halloumi» è unico nel suo genere, in particolare per le fasi della cottura a temperatura elevata per un periodo di tempo determinato, della ripiegatura e dell'aggiunta di menta cipriota. La cottura alla quale viene sottoposto il caglio è molto importante perché, come documenta una ricerca in materia, contribuisce alle caratteristiche organolettiche del prodotto. Più in concreto, il trattamento ad alta temperatura cui viene sottoposto il caglio determina la produzione di livelli elevati di alcuni composti chimici fondamentali associati alle proprietà gustative dello Halloumi. Diversi di tali composti chimici appartengono alla categoria dei lattoni, quali il  $\delta$ -dodecalattone (caratterizzato da un aroma fruttato) e il  $\delta$ -decalattone (caratterizzato da un gusto cremoso). Diversi composti chimici appartengono anche alla categoria dei metilchetoni caratterizzati da un aroma latteo (Papademas P., 2000).

La ripiegatura del caglio eseguita secondo il procedimento tradizionale costituisce un elemento caratteristico che fa dello Halloumi forse l'unico formaggio ripiegato esistente. La ripiegatura si impose in quanto, tradizionalmente, facilitava la collocazione dei formaggi nei contenitori adibiti alla loro conservazione (alla rinfusa e in acqua). Tradizionale è anche il fatto di inserire foglie di menta tra gli strati del formaggio (durante la ripiegatura), per facilitarne la conservazione e conferire al prodotto finale il suo caratteristico aroma. L'utilizzo della menta (*Mentha viridis*) durante la fase di ripiegatura dello Halloumi conferisce il caratteristico aroma al prodotto finito grazie alla presenza di terpeni pulegone («terpene della menta») e carvone (Papademas e Robinson, 1998). Il processo produttivo avviene secondo modalità conosciute solo dai produttori locali.

#### *Specificità del prodotto*

Questo prodotto presenta i seguenti tratti specifici:

- a) la capacità di non sfarsi o sciogliersi ad alte temperature (può essere consumato senza alcuna preparazione o anche fritto, alla griglia ecc.);
- b) il trattamento termico della cagliata in siero di latte a una temperatura superiore a 90 °C per almeno 30 minuti: si tratta di un aspetto unico del processo produttivo che concorre a determinare le particolari proprietà organolettiche di questo prodotto;
- c) la ripiegatura, che gli conferisce la forma caratteristica;
- d) le caratteristiche organolettiche (intenso odore di latte/siero, aroma e sapore di menta e odore di animale, sapore piccante e salato), dovute principalmente al latte ovino e caprino in virtù dell'alimentazione degli animali da cui è ottenuto, all'aggiunta di menta nel corso del processo produttivo e alle sostanze volatili che si formano nel corso del trattamento termico della cagliata in siero di latte;

- e) il carattere tradizionale di questo formaggio, storicamente prodotto a Cipro secondo modalità tradizionali tramandate di generazione in generazione e note solo ai produttori locali.

*Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il legame tra lo Halloumi e le caratteristiche ambientali della zona geografica risiede nella specificità del clima mediterraneo dell'isola. La vegetazione consumata dagli animali da latte passa dallo stadio di alimento fresco a quello di foraggio semisecco e secco seguendo le fasi caratteristiche del clima caldo e secco dell'isola. Alcune di queste piante sono endemiche. La vegetazione locale di Cipro, consumata fresca o essiccata dagli animali, ha un'incidenza determinante sulla qualità del latte e di conseguenza sulle peculiari caratteristiche dello Halloumi (Papademas, 2000). Il bacillo *Lactobacillus cypricasei* (letteralmente «lattobacillo del formaggio cipriota»), che è stato isolato soltanto nello Halloumi cipriota, costituisce il punto di contatto tra la microflora dell'isola e questo prodotto (Lawwon et al., 2001). L'aggiunta di menta cipriota, inoltre, rafforza ulteriormente l'aroma e il sapore caratteristici del prodotto. Infine, le caratteristiche organolettiche del prodotto, e in special modo il sapore e l'odore, sono inoltre influenzate dal tipo di latte utilizzato, per la presenza di determinati acidi grassi di basso peso molecolare nel latte ovino e caprino e per le sostanze volatili che si formano nel corso del processo produttivo.

In relazione al legame esistente tra i fattori antropici e il prodotto, lo Halloumi è considerato un prodotto tradizionale di Cipro perché, come già illustrato al punto 5.1, occupa da molto tempo un posto molto importante nella vita e nell'alimentazione degli abitanti - greco-ciprioti come turco-ciprioti - dell'isola e perché il relativo processo produttivo si è tramandato di generazione in generazione. Sia la sua forma ripiegata sia la peculiarità di non sciogliersi a temperature elevate sono dovute al processo produttivo tradizionale tramandatosi di generazione in generazione.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

---



ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni  
dell'Unione europea  
L-2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

IT