



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

58 tomas

2015 m. liepos 28 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2015/C 246/01	Proceso pradžia (Byla M.7567 – Ball / Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2015/C 246/02	Euro kursas	2
---------------	-------------------	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2015/C 246/03	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	3
2015/C 246/04	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	3
2015/C 246/05	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	4
2015/C 246/06	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	4

2015/C 246/07	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	5
2015/C 246/08	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	5

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2015/C 246/09	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7700 – Apax Partners / RFS Holland Holding) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7602 – Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.7613 – CBRE / Johnson Controls facilities management business) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	8

KITI AKTAI

Europos Komisija

2015/C 246/12	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

*(Komunikatai)*EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Proceso pradžia**(Byla M.7567 – Ball / Rexam)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2015/C 246/01)

2015 m. liepos 20 d. Komisija priėmė sprendimą pradėti procesą pirmiau minėtoje byloje nustatiusi, kad kyla rimtų abejonių dėl praneštos koncentracijos suderinamumo su bendrąja rinka. Proceso pradžia pradedama antra praneštos koncentracijos tyrimo stadija, tačiau galutiniam sprendimui byloje įtakos tai nedaro. Sprendimas priimtas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies (c) punktą.

Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis pateikti pastabas dėl siūlomos koncentracijos.

Kad byloje į pastabas būtų pilnai atsižvelgta, Komisija turi jas gauti ne vėliau kaip per 15 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301) arba paštu su nuoroda „M.7567 – Ball / Rexam“ adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2015 m. liepos 27 d.

(2015/C 246/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1058	CAD	Kanados doleris	1,4409
JPY	Japonijos jena	136,23	HKD	Honkongo doleris	8,5708
DKK	Danijos krona	7,4615	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,6741
GBP	Svaras sterlingas	0,71270	SGD	Singapūro doleris	1,5152
SEK	Švedijos krona	9,4530	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 293,39
CHF	Šveicarijos frankas	1,0595	ZAR	Pietų Afrikos randas	14,0287
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	6,8668
NOK	Norvegijos krona	9,0420	HRK	Kroatijos kuna	7,5965
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	14 924,55
CZK	Čekijos krona	27,029	MYR	Malaizijos ringitas	4,2242
HUF	Vengrijos forintas	310,02	PHP	Filipinų pesas	50,356
PLN	Lenkijos zlotas	4,1285	RUB	Rusijos rublis	65,8165
RON	Rumunijos lėja	4,4180	THB	Tailando batas	38,585
TRY	Turkijos lira	3,0679	BRL	Brazilijos realas	3,7354
AUD	Australijos doleris	1,5184	MXN	Meksikos pesas	18,0555
			INR	Indijos rupija	70,9592

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 246/03)

Pagal 2009 m. lapkričio 35 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2015 2 6
Trukmė	2015 2 6–2015 12 31
Valstybė narė	Ispanija
Ištekliai arba išteklių grupė	BUM/ATLANT
Rūšis	Atlantinis marlinas (<i>Makaira nigricans</i>)
Zona	Atlanto vandenynas
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	09/TQ104

(¹) OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 246/04)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2015 1 1
Trukmė	2015 1 1–2015 12 31
Valstybė narė	Ispanija
Ištekliai arba išteklių grupė	BSF/8910
Rūšis	Juodoji kalavija (<i>Aphanopus carbo</i>)
Zona	VIII, IX ir X zonų ES ir tarptautiniai vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	08/DSS

(¹) OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 246/05)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2015 2 6
Trukmė	2015 2 6–2015 12 31
Valstybė narė	Ispanija
Ištekliai arba išteklių grupė	WHM/ATLANT
Rūšis	Atlantinis baltasis marlinas (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Zona	Atlanto vandenynas
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	10/TQ104

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 246/06)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2015 4 11
Trukmė	2015 4 11–2015 12 31
Valstybė narė	Ispanija
Ištekliai arba išteklių grupė	USK/567EI.
Rūšis	Paprastoji brosmė (<i>Brosme brosme</i>)
Zona	V, VI ir VII zonų Sąjungos ir tarptautiniai vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	12/TQ104

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 246/07)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2015 3 12
Trukmė	2015 3 12–2015 12 31
Valstybė narė	Ispanija
Ištekliai arba išteklių grupė	ALF/3X14-
Rūšis	Paprastieji beriksai (<i>Beryx spp.</i>)
Zona	III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII ir XIV zonų Sąjungos ir tarptautiniai vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	11/DSS

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2015/C 246/08)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2015 5 16
Trukmė	2015 5 16–2015 12 31
Valstybė narė	Ispanija
Ištekliai arba išteklių grupė	POK/56-14
Rūšis	Ledjūrio menkė (<i>Pollachius virens</i>)
Zona	VI zona; Vb, XII ir XIV zonų Sąjungos ir tarptautiniai vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	13/TQ104

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.7700 – Apax Partners / RFS Holland Holding)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2015/C 246/09)

1. 2015 m. liepos 17 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė (-ės) „Apax Partner LLP“ (toliau – AP, Jungtinė Karalystė), netiesiogiai per įmonės „Apax VIII“ fondą ir jos patrunuojamąsias bendroves, pirkdama akcijas, įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „RFS Holland Holding B.V.“ (toliau – RFS, Nyderlandai) kontrolę.
2. Įmonių verslo veikla:
 - AP: investavimo konsultavimo paslaugos privataus kapitalo fondams, investuojantiems į įvairius pramonės sektorius,
 - RFS: mažmeninė prekyba internetu, daugiausia Nyderlanduose, per mažmeninės prekybos internetu atstovus, kaip antai „Wehkamp“, „FonQ“ ir „Create 2 Fit“. Jos patrunuojamoji bendrovė „Lacent“ teikia kredito priemones „Wehkamp“ klientams.
3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.
4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabas Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), el. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7700 – Apax Partners / RFS Holland Holding“ adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.7602 – Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV)
(Tekstas svarbus EEE)
(2015/C 246/10)

1. 2015 m. liepos 17 d. Komisija gavo pranešimą apie pasiūlytą koncentraciją pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį: įmonė „Magyar Telekom Nyrt.“ (toliau – „Magyar Telekom“, Vengrija), kontroliuojama įmonės „Deutsche Telekom AG“ ir „MET Holding AG“ (toliau – „MET Holding“, Vengrija), pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 straipsnio 4 dalyje, bendrą naujai sukurtos bendrovės, sudarančios bendrą įmonę (BĮ, Vengrija), kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Magyar Telekom“ yra „Deutsche Telekom“ kontroliuojama bendrovė, kurios pagrindinė veikla yra teikti telekomunikacijų paslaugas Vengrijoje. Ji taip pat yra mažmeninė energijos tiekėja, tiekianti elektros ir gamtinių dujų paslaugas galutinio vartojimo klientams, tiekiantiems šiuos produktus gyventojams ir kitiems klientams.

— „MET Group“ įmonių grupė visapusiškai priklauso kontroliuojančiai bendrovei „MET Holding“, vykdančiai veiklą Europos gamtinių dujų, elektros, naftos ir kitų naftos produktų prekybos, didmeninės prekybos ir mažmeninės prekybos rinkose bei kitose srityse. „MET Group“ vykdo veiklą 14 nacionalinių dujų rinkų ir 13 Europos dujų centrų.

— BĮ ties dujas ir elektrą Vengrijos mažmeninei rinkai.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti Komisijai faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7602 – Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV“ adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
B-1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.7613 – CBRE / Johnson Controls facilities management business)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2015/C 246/11)

1. 2015 m. liepos 17 d. Komisija gavo pranešimą apie pasiūlytą koncentraciją pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį: įmonė „CBRE Group, Inc.“ (toliau – „CBRE Group“, JAV), pirkdama turtą ir akcijas, įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę „Johnson Controls“ turto ir įmonės, teikiančios infrastruktūros valdymo paslaugas, nekilnojamojo turto paslaugas ir statybos projektų valdymo paslaugas (žinomos kaip „Global Workplace Solutions“, toliau – GWS, JAV), kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „CBRE Group“: nekilnojamojo turto paslaugos,
- GWS: infrastruktūros valdymo paslaugos.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), el. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.7613 – CBRE / Johnson Controls facilities management business“ adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2015/C 246/12)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį⁽¹⁾.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„ΧΑΛΛΟΥΜΙ“ (HALLOUMI)/„HELLIM“**ES Nr.: CY-PDO-0005-01243-17.07.2014****SKVN (X) SGN ()****1. Pavadinimas**

„Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“

Abu pavadinimai gali būti vartojami kartu arba atskirai.

2. Valstybė narė

Kipras

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto tipas**

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Tekste visur vartojamas „Χαλλούμι“ (Halloumi) pavadinimas, kuris apima šiuos abu pavadinimus:

„Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“

Gaminamas ir parduodamas dviejų tipų „Halloumi“ sūris – šviežias ir brandintas.

Šviežias „Halloumi“ sūris gaminamas iš varškės, gautos pieną sutraukiant šliužo fermentu. Gauta masė kaitinama ir suformuojama šiam sūriui būdinga forma. „Halloumi“ yra pusiau kietas arba kietas, stangrus, perlenktas (stačiakampio arba pusapvalės formos), nuo baltos iki šviesiai gelsvos spalvos, tirštos tekstūros sūris, kurį lengva pjaustyti ir kuriam būdingas išskirtinis kvapas ir skonis. Šis sūris stipriai kvepia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtos aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo ir yra aštraus bei sūraus skonio. Sūrio drėgnumas – ne didesnis kaip 46 %, riebalų kiekis – ne mažiau kaip 43 % (sausosios medžiagos svorio), o druskos kiekis – ne daugiau kaip 3 %.

Brandintas „Halloumi“ sūris gaminamas iš varškės, gautos pieną sutraukus šliužo fermentu. Gauta masė kaitinama ir suformuojama šiam sūriui būdinga forma, jis brandinamas sūdytose išrūgose ne trumpiau kaip 40 dienų. Brandintas „Halloumi“ yra pusiau kietas arba kietas, mažiau stangrus, perlenktas (pusapvalis arba stačiakampio formos), nuo baltos iki šviesiai gelsvos spalvos, tirštos tekstūros sūris, kurį lengva pjaustyti ir kuriam būdingas išskirtinis kvapas ir skonis. Šis sūris stipriai kvepia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtos aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo, yra aštraus skonio, kartokas ir labai sūrus. Sūrio drėgnumas – ne didesnis kaip 37 %, riebalų – ne mažiau kaip 40 % (sausosios medžiagos svorio), druskos – ne daugiau kaip 6 %, rūgštingumas – 1,2 % (nurodoma pieno rūgštis pagal sausosios medžiagos svorį).

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

„Halloumi“ sūris sveria 150–350 gramų.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Pienas (šviežias avies arba ožkos pienas arba jų mišinys, gali būti įmaišoma ir karvės pieno), šliužo fermentas (išskyrus šliužą iš kiaulės skrandžio), švieži arba džiovinti Kipro mėtų (*Mentha viridis*) lapeliai ir druska. Avies arba ožkos pieno arba jų mišinio dalis visada turi būti didesnė nei karvės pieno dalis. Kitaip tariant, kai karvės pieno įmaišoma į avies arba ožkos pieną arba jų mišinį, karvės pieno dalis „Halloumi“ sūrio sudėtyje negali būti didesnė nei avies arba ožkos pieno arba jų mišinio dalis. „Halloumi“ sūris gaminamas iš nenugriebto Kipro gyvulių pieno. Naudojamas pasterizuotas arba iki aukštesnės nei 65 °C temperatūros pakaitintas pienas. Negalima naudoti sutirštinto pieno arba pieno, kurio sudėtyje yra bet kuri iš šių dalių: pieno milteliai, sutirštintas pienas, kazeino druskos, dažikliai, konservantai arba kiti priedai. Šio pieno sudėtyje negali būti antibiotikų, pesticidų arba kitų kenksmingų medžiagų.

Naudojamas vietinių avių ir ožkų ir jų hibridų, prisitaikiusių prie salos klimato, pienas. Visų pirma naudojamas vietinių storauodegių avių ir Kipro Chioso veislės avių, kurių morfologinės ir našumo savybės įvykdžius ilgalaikę nacionalinę veisimo programą pasikeitė, palyginti su pirmine veisle, ir kurios dabar laikomos specifine veisle, ir iš jų išvestų veislių avių pienas. Kai kuriems hibridiniams gyvuliams gali būti būdingos septintajame dešimtmetyje į Kiprą atvežtų *Awassi* arba *East Friesian* veislių avių savybės. Naudojamas vietinių *Machaira* veislės ožkų, vietinių *Pissouri* veislės ožkų ir Kipro *Damascus* veislių ožkų, kurių morfologinės ir našumo savybės, palyginti su pirmine veisle, įvykdžius ilgalaikę nacionalinę veisimo programą, pasikeitė ir kurios dabar laikomos specifine veisle, ir iš jų išvestų veislių ožkų pienas.

Dažniausiai naudojamas juodmargių karvių, kurios pamažu pradėtos veisti Kipre nuo XX a. pradžios ir kurios puikiai prisitaikė prie vietos sąlygų, pienas.

Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

Nepažeidžiant Reglamento (ES) Nr. 664/2014 nuostatų, pienui, iš kurio gaminamas „Halloumi“ sūris, taikomi toliau išvardinti reikalavimai.

Avių ir ožkų pienui gauti melžiamos vietinių veislių arba iš jų išvestų veislių avys ir ožkos, kurios ganyklose ganosi visus metus, išskyrus laikotarpį, kai tai neįmanoma dėl klimato sąlygų. Avys ir ožkos penimos vietoje paruoštais stambiaisiais pašarais (žaliais pašariniais augalais, šienų, silosų ir šiaudais ir (arba) ražienomis). Šie pašarai papildomi grūdais: miežiais, kukurūzais ir pan. ir baltymingais pašarais, pvz., dalinai išlukštentų sojų pupelių miltais, įvairių žaliavų produktais ir subproduktais (pvz., sėlenomis) ir galiausiai neorganinėmis medžiagomis, vitaminais ir mineralais.

Naudojamas juodmargių karvių, kurios auginamos tvartuose ir šeriamos stambiaisiais pašarais, šienų, silosų ir šiaudais, dažniausiai ruošiamais Kipre iš vietos pašarinių augalų, ir pašarų papildais, pienas. Visų pirma karvės šeriamos vietiniais pašarais (35–40 %) (žaliais pašariniais augalais, šienų, silosų ir šiaudais). Likusią dalį (60–65 %) sudaro pašarų papildai – dažniausiai vietoje auginami miežiai, kukurūzai, sojų pupelės ir sėlenos. Kalbant apie pašarų papildus, 20 % miežių ir sėlenų paruošiama vietoje, o sojos ir kukurūzai importuojami.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Avies, ožkos ir karvės pienas, iš kurio gaminamas „Halloumi“, melžiamas nustatytoje geografinėje vietovėje. „Halloumi“ taip pat yra gaminamas ir pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

„Halloumi“ sūris turi būti pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje dėl šių priežasčių: a) pagamintą „Halloumi“ sūrį būtina iškart supakuoti, kad sūris daugiau nebenoktų, b) „Halloumi“ sūrio gamybos proceso (gamybos ir pakavimo) negalima pertraukti (nenutrūkstama gamyba), c) siekiant užtikrinti atsekamumą, gamintojas turi atitinkamai supakuoti produktą ir jį paženklinėti etiketėmis, d) siekiant garantuoti produkto kokybę ir kilmę ir vykdyti reikiamą kontrolę, būtina užtikrinti, kad ne Kipre pagamintas sūris nebūtų parduodamas kaip SKVN „Halloumi“.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Jei „Halloumi“ sūriui gaminti naudojamas skirtingų pieno rūšių mišinys, etiketėje nurodomos skirtingos pieno rūšys ir jų procentinė dalis mažėjančia tvarka.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nikosijos, Limasolio, Larnakos, Famagustos, Pafoso ir Kirenijos provincijų administracinės ribos.

5. Ryšys su geografine vietove

5.1. Geografinės vietovės ypatumai

Gamtos veiksniai. Kipre vyrauja Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdinga karšta, sausa vasara ir švelni, lietinga žiema. Kartu labai svarbus yra salos reljefas: salos kalnuotuose masyvuose lyja palyginti stipriai, o kelis mėnesius po liūčių iš šaltinių upeliais tekantis vanduo turi įtakos žemumų hidrologijai ir aplinkai. Dėl geologinės struktūros, klimato, geografinės padėties, šalį supančios jūros ir sausumos išsidėstymo (Tsintidis ir kt., 2002) Kiprui būdinga labai didelė, atsižvelgiant į Kipro dydį, augmenijos įvairovė Viduržemio jūros regione. Kipre auga 1 908 skirtingos augalų rūšys, iš kurių 140 yra endeminės, t. y. jos auga tik Kipre (Miškininkystės skyrius, 2004 m.). Be to, vietinių gyvulių, kurių pienas naudojamas mitybai, veislių sąrašė yra ir vietinių staurauodegių avių, kurios yra gerai prisitaikiusios prie sauso šios vietovės klimato ir aukštos temperatūros, veislė bei vietinių *Machaira* ir *Pissouri* ožkų veislės. Chioso avių ir *Damascus* ožkų veislės (atitinkamai atvežtos šeštajame ir ketvirtajame dešimtmetyje) irgi yra vietinės, nes įvykdžius ilgalaikę nacionalinę veisimo programą jų morfologinės ir našumo savybės, palyginti su pirmine veisle, pasikeitė.

Žmogiškieji veiksniai. Iš istorinių šaltinių matyti, kad Kipre „Halloumi“ sūrių gamyba buvo žinoma nuo neatmenamų laikų. Senoviniame penkių dalių rankraštyje apie Kipro istoriją, kuris saugomas *Correr* muziejuje Venecijoje, halumis yra pavadintas „calumi“ – tai viena iš seniausių iki šiol surastų rašytinių nuorodų į halumą (1554 m.). Yra ir vėlesnių nuorodų į halumą, pvz., 1788 m. Archimandrito Kyprianoso pateikta nuoroda.

„Halloumi“ sūrio svarbą vietinių žmonių gyvenime aiškiai rodo meno kūriniai (poezija, proza) ir šiems sūriams skirtas dėmesys žemės ūkio parodose (Lyssi, 1939 m.). Graikų ir turkų kalbomis paskelbtuose šios parodos kategorijų ir premijų sąrašė bei dalyvavimo sąlygų apraše išvardyti konkurse galintys dalyvauti produktai. „Halloumi“ turkiškas pavadinimas yra „Hellim“. Turkų kilmės kipriečiai, gaminantys halumą, vartoja abu šio tradicinio produkto pavadinimus arba tik pavadinimą „Hellim“. Esama daugybės įrodymų, kad Kipre tam pačiam tradiciniam produktui pavadinti vartojami abu pavadinimai – „Halloumi“ ir „Hellim“, kurie nuo seno egzistavo kartu (laikraštis *Halkin Sesi*, 1959 ir 1962 m., ir eksportui skirto produkto pakuotės su abiem pavadinimais).

Kad šis produktas susijęs su sala įrodo ir tai, kad Kipre Halloumas, Hallouma, Halloumakis ir Halloumis pavardės yra dažnos.

Nuo senų laikų „Halloumi“ sūris buvo svarbi Kipro gyventojų mitybos dalis (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952), kuriuo kipriečių šeimos galėjo mėgautis ištaisus metus. „Halloumi“ buvo „garsus Kipro sūris, gaminamas ypatingu būdu“ ir neatsiejama derinio su duona, valgomo kiekvienoje kipriečių šeimoje, ypač kaimo vietovėse, dalis (Ksiutas, 2001). „Halloumi“ sūris buvo ne tik vartojamas vietoje, bet ir eksportuojamas į įvairias šalis (Archimandritas Kyprianosas, 1788), įskaitant Egiptą, Siriją, Graikiją, Turkiją, Palestiną, Prancūziją, Sudaną, Jungtinę Karalystę, Jungtines Amerikos Valstijas, Australiją ir Kiniją (Dawe, 1928).

„Halloumi“ gamybos procesas yra išskirtinis, ypač dėl to, kad šis produktas kaitinamas aukštoje temperatūroje tam tikrą laiką tarpą, yra perlenkiamas ir pagardinamas Kipro mėta. Šis rūgpienio kaitinimas yra labai svarbus, nes, remiantis šios srities tyrimais, kaitinimas pagerina juslines produkto savybes. Rūgpienį kaitinant aukštoje temperatūroje susidaro skirtingi įvairių cheminių sudedamųjų dalių, itin svarbių „Halloumi“ skonio savybėms, kiekiai. Kai kurios iš šių sudedamųjų dalių – laktonai, pvz., δ -dodekalaktonas (nuo kurio priklauso vaisinis aromatas) ir δ -dekalaktonas (nuo kurio priklauso grietinės skonis). Be to, kai kurios iš šių sudedamųjų dalių priklauso metilketonų, kurie nulemia pieno aromatą, kategorijai (Papademas P., 2000).

Tradicinis sūrio masės perlenkimas per pusę – būdingas „Halloumi“ gamybos etapas, taikomas tikriausiai tik šiam vienam sūriui. Sūriai būdavo perlenkiami, kad juos būtų paprasčiau sudėti į talpą, kur jie būdavo laikomi vandenyje. Taip pat įprasta tarp sūrio masės sluoksnių (perlenkiant sūrį) dėti mėtų lapelių; taip sūrio sluoksniai išlieka stangresni, o sūris įgauna jam būdingą kvapą. Perlenktas „Halloumi“ igrėja jam būdingą mėtų (*Mentha viridis*) kvapą dėl pulegono terpenų (Papademas ir Robinson, 1998). Tik vietos gyventojai išmano šį tradicinį gamybos procesą.

5.2. Produkto ypatumai

Išskirtinės produkto savybės:

- a) aukštoje temperatūroje šis sūris nesuminkštėja ir netirpsta (gali būti valgomas keptas (įprastai ar ant grotelių) ir pan.),
- b) rūgpienis kaitinamas išrūgose ne mažiau nei 30 minučių 90 °C temperatūroje – tai išskirtinis gamybos procesas, padedantis užtikrinti specifines juslines produkto savybes,
- c) produktas perlenkiamas, kad įgytų jam būdingą formą,
- d) juslinės savybės (išskirtinis kvapas ir skonis – šis sūris stipriai kvepia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtos aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo ir yra aštraus bei sūraus skonio), kurias visų pirma lemia naudojamas avies ir ožkos pienas, kurio savybes užtikrina šių gyvulių mitybos ypatumai, gamybos proceso metu naudojama mėta ir lakieji junginiai, išsiskiriantys rūgpienį kaitinant išrūgose, ir
- e) tradicinės savybės, susijusios su tuo, kad šis sūris nuo senų laikų Kipre gaminamas tradiciniu iš kartos į kartą perduodamu būdu ir kad šiandien tik vietos gamintojai išmano šį tradicinį gamybos būdą.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys

„Halloumi“ sūrio ir geografinės aplinkos sąsajas lemia salai būdingo Viduržemio jūros klimato specifiškumas. Dėl vietinio mikroklimato ypatumų vyksta vietos augmenijos, kuria minta pieniniai gyvuliai, kaita – žolę ganyklose keičia pusiau sausas ir galiausiai sausas pašaras. Kai kurie iš šių augalų yra endeminiai. Ši Kipro augmenija, žaliuojanti arba sausa, kuria minta gyvuliai, lemia pieno kokybę, taigi ir sūrio savybes (Papademas, 2000). Bakterijos *Lactobacillus cypricasei* (Kipro sūryje esančios pieno bakterijos), kurios buvo nustatytos tik Kipre gaminamame „Halloumi“ sūryje, patvirtina šį salos mikrofloros ir produkto ryšį (Lawson ir kt., 2001). Be to, Kipro mėta papildo šiam produktui būdingą skonį. Kiti veiksniai, turintys įtakos produkto juslinėms savybėms, ypač skoniui ir kvapui, yra naudojamo pieno rūšis, nes avies ir ožkos pieno sudėtyje yra specifinių mažos molekulinės masės riebalų rūgščių, ir gamybos proceso metu išskiriami lakieji junginiai.

Kalbant apie žmogiškųjų veiksnių ir produkto sąsajas, „Halloumi“ yra laikomas tradiciniu Kipro produktu, nes, kaip nurodyta 5.1 punkte, šis produktas nuo senų laikų yra labai svarbi ir graikų, ir turkų kilmės salos gyventojų gyvenimo ir mitybos dalis ir žinios apie šio sūrio gamybos procesą buvo perduodamos iš kartos į kartą. Šiam sūriui būdinga perlenkta forma ir išskirtinė savybė – kad sūris nesilydo aukštoje temperatūroje, yra užtikrinamos sūrį gaminant šiuo tradiciniu iš kartos į kartą perduotu būdu.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

[http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/\\$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20\(Halloumi\)%20κα%20Hellim.pdf](http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/F3FF567F4E8FF1C5C2257B970039D8EF/$file/Τελικές%20Προδιαγραφές%20Χαλλούμι%20(Halloumi)%20κα%20Hellim.pdf)

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT