



Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2015/C 246/01	Lietas ierosināšana (Lieta M.7567 – <i>Ball/Rexam</i>) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2015/C 246/02	Euro maiņas kurss	2
---------------	-------------------------	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2015/C 246/03	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	3
2015/C 246/04	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	3
2015/C 246/05	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	4
2015/C 246/06	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	4

2015/C 246/07	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	5
2015/C 246/08	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	5

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2015/C 246/09	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7700 – <i>Apax Partners / RFS Holland Holding</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7602 – <i>Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV</i>) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7613 – <i>CBRE / Johnson Controls facilities management business</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	8

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2015/C 246/12	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ...	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Lietas ierosināšana**(Lieta M.7567 – *Ball/Rexam*)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2015/C 246/01)

2015. gada 20. jūlijā Komisija nolēma ierosināt lietu par augstāk minēto koncentrāciju, tā kā Komisija ir konstatējusi, ka paziņotā koncentrācija rada pamatotas šaubas par atbilstību kopējam tirgum. Lietas ierosināšana uzsāk izmeklēšanas otro posmu attiecībā uz paziņoto koncentrāciju, un tā neskar galīgo lēmumu šajā lietā. Lēmums ir balstīts uz Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta c) apakšpunktu.

Komisija uzaicina ieinteresētās puses iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto koncentrāciju.

Lai nodrošinātu procedūras ievērošanu, apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 15 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301) vai pa pastu ar atsauces numuru M.7567 – *Ball/Rexam* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2015. gada 27. jūlijs**

(2015/C 246/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1058	CAD	Kanādas dolārs	1,4409
JPY	Japānas jena	136,23	HKD	Hongkongas dolārs	8,5708
DKK	Dānijas krona	7,4615	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6741
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,71270	SGD	Singapūras dolārs	1,5152
SEK	Zviedrijas krona	9,4530	KRW	Dienvietkorejas vona	1 293,39
CHF	Šveices franks	1,0595	ZAR	Dienvietāfrikas rands	14,0287
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	6,8668
NOK	Norvēģijas krona	9,0420	HRK	Horvātijas kuna	7,5965
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	14 924,55
CZK	Čehijas krona	27,029	MYR	Malaizijas ringits	4,2242
HUF	Ungārijas forints	310,02	PHP	Filipīnu peso	50,356
PLN	Polijas zlots	4,1285	RUB	Krievijas rublis	65,8165
RON	Rumānijas leja	4,4180	THB	Taizemes bāts	38,585
TRY	Turcijas lira	3,0679	BRL	Brazīlijas reāls	3,7354
AUD	Austrālijas dolārs	1,5184	MXN	Meksikas peso	18,0555
			INR	Indijas rūpija	70,9592

⁽¹⁾ Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2015/C 246/03)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	6.2.2015.
Ilgums	6.2.2015.–31.12.2015.
Dalībvalsts	Spānija
Krājums vai krājumu grupa	BUM/ATLANT
Suga	Atlantijas zilais marlīns (<i>Makaira nigricans</i>)
Zona	Atlantijas okeāns
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	09/TQ104

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2015/C 246/04)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	1.1.2015.
Ilgums	1.1.2015.–31.12.2015.
Dalībvalsts	Spānija
Krājums vai krājumu grupa	BSF/8910
Suga	Melnā mataste (<i>Aphanopus carbo</i>)
Zona	ES un starptautiskie ūdeņi VIII, IX un X zonā
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	08/DSS

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2015/C 246/05)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	6.2.2015.
Īlums	6.2.2015.–31.12.2015.
Dalībvalsts	Spānija
Krājums vai krājumu grupa	WHM/ATLANT
Suga	Baltais marlīns (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Zona	Atlantijas okeāns
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	10/TQ104

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2015/C 246/06)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	11.4.2015.
Īlums	11.4.–31.12.2015.
Dalībvalsts	Spānija
Krājums vai krājumu grupa	USK/567EI.
Suga	Brosme (<i>Brosme brosme</i>)
Zona	Savienības un starptautiskie ūdeņi V, VI un VII zonā
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	12/TQ104

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2015/C 246/07)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	12.3.2015.
Ilgums	12.3.–31.12.2015.
Dalībvalsts	Spānija
Krājums vai krājumu grupa	ALF/3X14-
Suga	Berikšas (<i>Beryx</i> spp.)
Zona	Savienības un starptautiskie ūdeņi III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII un XIV zonā
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	11/DSS

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2015/C 246/08)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	16.5.2015.
Ilgums	16.5.–31.12.2015.
Dalībvalsts	Spānija
Krājums vai krājumu grupa	POK/56-14
Suga	Saida (<i>Pollachius virens</i>)
Zona	VI zona; Savienības un starptautiskie ūdeņi Vb, XII un XIV zonā
Zvejas kuģu tips	—
Atsauces numurs	13/TQ104

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

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

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2015/C 246/09)

1. Komisija 2015. gada 17. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Apax Partner LLP* (AP, Apvienotā Karaliste), netieši ar fonda *Apax VIII* un tā meitasuzņēmumu starpniecību Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *RFS Holland Holding B.V.* (RFS, Nīderlande), iegādājoties daļas.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
 - AP: ieguldījumu konsultāciju pakalpojumi privātkapitāla fondiem, kuri investē dažādās ražošanas nozarēs,
 - RFS: mazumtirdzniecība tiešsaistē, galvenokārt Nīderlandē, ar tādu tiešsaistes tirgotāju palīdzību kā *Wehkamp*, *FonQ* un *Create 2 Fit*. Tā meitasuzņēmums *Lacent* piedāvā kredītpakalpojumus “Wehkamp” klientiem.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.
4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7700 – *Apax Partners / RFS Holland Holding* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienošanās regula”).

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.7602 – Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV)
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2015/C 246/10)

1. Komisija 2015. gada 17. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Magyar Telekom Nyrt.* (*Magyar Telekom*, Ungārija), ko kontrolē uzņēmumi *Deutsche Telekom AG* un *MET Holding AG* (*MET Holding*, Ungārija), Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār jaunizveidotu sabiedrību, kas veido kopuzņēmumu (*JV*, Ungārija), iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *Magyar Telekom* ir uzņēmums, kas galvenokārt nodarbojas ar telekomunikāciju pakalpojumu sniegšanu Ungārijā un ko kontrolē *Deutsche Telekom*. Tas ir arī enerģijas mazumtirdzniecības piegādātājs, kas nodrošina elektroenerģijas un dabasgāzes pakalpojumus gāla patērētājiem, apgādājot privātos un korporatīvos klientus,

— *MET Group* ir uzņēmumu grupa, kas pilnībā pieder pārvaldītājsabiedrībai *MET Holding* un kas darbojas Eiropas tirgū cita starpā dabasgāzes, elektroenerģijas, naftas un citu naftas produktu tirdzniecībā, vairumtirdzniecībā un mazumtirdzniecībā. *MET Group* darbojas 14 valstu gāzes tirgos un 13 Eiropas gāzes pārvades mezglos,

— uzņēmums *JV* nodarbošies ar gāzes un elektroenerģijas mazumtirdzniecības piegādi Ungārijā.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7602 – *Deutsche Telekom Group / MET Holding / JV* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.7613 – CBRE / Johnson Controls facilities management business)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2015/C 246/11)

1. Komisija 2015. gada 17. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *CBRE Group, Inc.* (*CBRE Group, ASV*) Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmuma *Johnson Controls* aktīviem un uzņēmējdarbību telpu apsaimniekošanas, nekustamā īpašuma pakalpojumu un būvniecības projektu pārvaldības jomā (pazīstams ar nosaukumu *Global WorkPlace Solutions, GWS, ASV*), iegādājoties aktīvus un daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *CBRE Group*: ar nekustamo īpašumu saistīti pakalpojumi,

— *GWS*: telpu apsaimniekošanas pakalpojumi.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7613 – *CBRE / Johnson Controls facilities management business* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienotās regula").

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 246/12)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

ΧΑΛΛΟΥΜΙ (HALLOUMI) /HELLIM**ES Nr.: CY-PDO-0005-01243-17.07.2014.****ACVN (X) AĢIN ()****1. Nosaukums(-i)***Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim*

Drīkst izmantot abus nosaukumus – kopā vai atsevišķi.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Kipra

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā norādītais nosaukums

Tekstā vienmēr lietotais nosaukums *Halloumi* ietver arī pārējos nosaukumus, proti,

Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim.

Produkts tiek ražots un ir sastopams divos veidos – svaigā un nogatavinātā.

Svaigo *Halloumi* izgatavo no siera recekļa, kas iegūts, sarecinot pienu ar himozīnu. Recekli uzgarsē un tad piešķir raksturīgo formu. Produkts ir pusciets un elastīgs, salocīts (taisnstūra vai pusapļa formā), balts līdz iedzeltens, viendabīgs un viegli sagriežams šķēlēs, tam ir raksturīga smarža un garša. Tam piemīt intensīva piena un sūkalu smarža, piparmētru aromāts un garša, dzīvnieku smarža un pikanta, sāļa garša. Maksimālais mitruma saturs ir 46 %, minimālais tauku saturs – 43 % (sausnā), bet maksimālais sāls saturs 3 %.

Nogatavināto *Halloumi* izgatavo no siera recekļa, kas iegūts, sarecinot pienu ar himozīnu. Recekli uzgarsē, tad piešķir raksturīgo formu un sālījumā atstāj nogatavināties vismaz uz 40 dienām. Produkts ir pusciets līdz ciets, ne tik elastīgs, salocīts (taisnstūra vai pusapļa formā), balts līdz iedzeltens, viendabīgs un viegli sagriežams šķēlēs, tam ir raksturīga smarža un garša. Tam piemīt intensīva piena un sūkalu smarža, piparmētru aromāts un garša, dzīvnieku smarža un pikanta, stipra, viegli rūgtena un visai sāļa garša. Maksimālais mitruma saturs ir 37 %, minimālais tauku saturs 40 % (sausnā), maksimālais sāls saturs 6 %, bet skābums 1,2 % (nosakot kā pienskābes saturu sausnā).

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Halloumi sieru svars ir no 150 līdz 350 gramiem.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Piens (svaigs aitas vai kazas piens vai to abu maisījums ar govju pienu vai bez tā), himozīns (izņemot himozīnu, kas iegūts no cūku kuņģiem), svaigas vai kaltētas Kipras piparmētru (*Mentha viridis*) lapas un sāls. Aitas vai kazas pienam vai to maisījumam vienmēr jābūt lielākā īpatsvarā nekā govju pienam. Proti, *Halloumi* ražošanā nav atļauts govju pienu izmantot lielākā daudzumā nekā aitas vai kazas pienu (vai to abu maisījumu). *Halloumi* ražošanā izmanto pilnpienu no Kipras. Pienam jābūt pasterizētam vai uzkarstētam virs 65 °C. Pirms siera izgatavošanas piens nedrīkst būt iebiezināts, tam nedrīkst būt pievienots piena pulveris, piena koncentrāts, kazeināti, krāsvielas, konservanti un citas piedevas. Aizliegta arī antibiotiku, pesticīdu un citu kaitīgu vielu klātbūtne.

Aitas un kazas piens tiek iegūts no vietējo šķirņu dzīvniekiem (un to krustojumiem), kas pielāgojušies Kipras klimatiskajiem apstākļiem. Konkrētāk, aitas pienu iegūst no vietējās resnastes aitas, Hijas aitas Kipras paveida (vai to krustojumiem), kas, ilgus gadus īstenojot valsts ciltsdarba programmu, ir ieguvušas tādas morfoloģiskās un produktīvās īpašības, kas atšķiras no sākotnējā izcelsmes ganāmpulka, tādēļ būtu uzskatāmas par īpašu paveidu. Krustojumos bieži saglabājas īpašības, kas iedzimst no *Awassi* un Austrumfrīzijas šķirnes aitām, kas tika ievestas Kiprā pagājušā gadsimta sešdesmitajos gados. Kazas pienam jābūt iegūtam no vietējām *Machaira* un *Pissouri* šķirnes kazām, Damaškas kazas Kipras paveida (vai to krustojumiem), kas, ilgus gadus īstenojot valsts ciltsdarba programmu, ir ieguvušas atšķirīgas morfoloģiskās un produktīvās īpašības nekā sākotnējam izcelsmes ganāmpulkam, tādēļ būtu uzskatāmas par īpašu paveidu.

Govju pienu iegūst no melnbaltajām govīm, ko pakāpeniski ievada Kiprā jau no pagājušā gadsimta sākuma un kas ir lieliski aklimatizējušās vietējos apstākļos.

Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Uz *Halloumi* ražošanā izmantoto pienu attiecas šādas prasības (papildus Regulas (ES) Nr. 664/2014 noteikumiem).

Aitas un kazas pienam jābūt iegūtam no vietējo šķirņu dzīvniekiem un to krustojumiem, kas cauru gadu ganās brīvā dabā, izņemot periodus, kad laikapstākļu dēļ tas nav iespējams. Aitu un kazas barībā rupjajai lopbarībai (zālaugiem, sienam, skābbarībai, salmiem un savvaļas ganību zaļajai masai) jābūt vietējās izcelsmes. Kā kombinēto lopbarību izmanto graudus, piemēram, miežus vai kukurūzu, proteīniem bagātu lopbarību kā sojas pupu ekstrakcijas miltu granulas, dažādu izejmateriālu produktus un subproduktus, kā miežu klijas, kā arī minerālvielas, vitamīnus un mikroelementus.

Govju pienu iegūst no melnbaltajām govīm, kuras tiek turētas kūtīs un kurām izēdina rupjo lopbarību, sienu, skābbarību un salmus, kas iegūti Kiprā no vietējiem (galvenokārt lopbarības) augiem, kā arī kombinēto lopbarību. Paredzēts, ka govju barības devā 35–40 % jābūt vietējās izcelsmes rupjajai lopbarībai (zālaugi, siens, skābbarība un salmi). Atlikušie 60–65 % ir kombinētā lopbarība, kas ražota galvenokārt no miežiem, kukurūzas, sojas pupām un klijām. Kombinētajā lopbarībā 20 % miežu un kliju ir vietējās izcelsmes, bet soja un kukurūza tiek importētas.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek iegūts gan aitas, gan kazas, gan arī govju piens, ko izmanto par galveno izejvielu siera *Halloumi* ražošanā. Šajā apgabalā noris arī *Halloumi* siera ražošana.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Sieram *Halloumi* visādā ziņā jābūt iepakotam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā šādu iemeslu dēļ: a) uzreiz pēc ražošanas procesa beigām *Halloumi* ir jāiesaiņo, lai apturētu tā nogatavināšanos; b) *Halloumi* ražošanas procesam (kurā ietilpst gan ražošana, gan iepakojšana) jābūt nepārtrauktam; c) izsekojamības labad iepakojšana jāveic produkta ražotājam, kurš uz tā izvietojis attiecīgu marķējumu; d) lai novērstu iespēju, ka *Halloumi* kā ACVN produktu ražo ārpus Kipras, kā arī lai nodrošinātu kvalitāti, izcelsmi un vajadzīgo kontroli.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Ja *Halloumi* ražošanā tiek izmantots dažādu sugu dzīvnieku piena maisījums, marķējumā jāiekļauj informācija, kāds piens ir izmantots produkta ražošanā, norādot tā īpatnību.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Nikosijas, Limasolas, Larnakas, Ammohostas, Pafas un Kerinijas eparhijas administratīvā teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori: Kiprā valda Vidusjūras klimats, kam raksturīgas karstas un sausas vasaras un siltas un lietainas ziemas. Vienlaikus ļoti liela nozīme ir augsnes morfoloģijai, jo salas kalnu masīvi uzņem daudz nokrišņu un ūdensrežīma ziņā ietekmē vides apstākļus salas zemākos apgabalos, kur daudzie kalnu strauti un avoti neizsīkst vēl vairākus mēnešus pēc lietus perioda beigām. Turklāt Kiprā, ņemot vērā salas lielumu, ir viena no bagātākajām augu valstīm Vidusjūras telpā, ko var izskaidrot ar salas ģeoloģisko struktūru, klimatiskajiem apstākļiem, ģeogrāfisko novietojumu, jūru, kas apskalo tās krastus, un topogrāfiju (*Tsintidis* u. c., 2002). Kipras augu valsti veido 1 908 dažādas augu sugas, no kurām 140 ir sastopamas vienīgi Kiprā (Mežu nodaļa, 2004). Visbeidzot, jāpiemin vietējās piena lopkopības dzīvnieku sugas Kiprā, tādas kā vietējā resnastes aita, kas labi pielāgojusies sausajam un karstajam šā ģeogrāfiskā apgabala klimatam, kā arī vietējās kazu šķirnes *Machaira* un *Pissouri*. Pie Kipras paverda pieder arī Hijas aita un Damaskas kaza (tās ievada salā attiecīgi pagājušā gadsimta piecdesmitajos un trīsdesmitajos gados), jo pēc ilggadīgas valsts ciltsdarba programmas īstenošanas tās ir ieguvušas atšķirīgas morfoloģiskās un produktīvās īpašības, ja salīdzina ar izcelsmes ganāmpulkiem.

Cilvēkfaktori: no vēstures avotiem ir zināms, ka *Halloumi* Kiprā ražo jau izsenis. Ar 1554. gadu datētajā kodeksā, ko veido pieci manuskripti par Kipras vēsturi un kas glabājas Venēcijā, Korrera Tautas muzeja bibliotēkā, ir atrodama senākā no pašlaik zināmajām atsaucēm uz *Halloumi*, kur siers dēvēts par *callumi*. Dažādas atsauces uz *Halloumi* sastopamas arī vēlāk, piemēram, 1788. gadā to piemin arhimandriests Kiprians.

Par *Halloumi* lielo nozīmi Kipras iedzīvotāju dzīvē var spriest no atsaucēm mākslā (dzejā, literatūrā), šis siers ir izpelnījies atzinību lauksaimniecības izstādēs (Lisē 1939. gadā). Minētās izstādes katalogs, kur iekļautas dažādas kategorijas, prēmiju saņēmēji, dalības noteikumi un izstādītie produkti, ir izdots gan grieķu, gan turku valodā. *Halloumi* nosaukums turku valodā ir *Hellim*. Kipras turku siera ražotāji izmanto abus tradicionālā produkta nosaukumus vai tikai vienu – *Hellim*. Daudzveidīga informācija apliecina, ka šā Kipras tradicionālā produkta apzīmēšanai tiek lietoti abi nosaukumi – *Halloumi* un *Hellim* (avīze *Halkin Sesi*, 1959 un 1962, kā arī produkta eksporta etiķetes, uz kurām minēti abi nosaukumi).

Produkta saikni ar vietējiem iedzīvotājiem apstiprina arī fakts, ka pašlaik daudzām Kipras ģimenēm ir uzvārdi *Halloumas*, *Hallouma*, *Halloumakis*, *Halloumis*.

Halloumi jau izsenis ir ieņēmis nozīmīgu vietu kipriešu pārtikā (*Bevan*, 1919; *Pitcairn*, 1934; *Zigouris*, 1952) un cauru gadu ir lietots uzturā Kipras ģimenēs. *Halloumi* bija "izslavētais Kipras siers, kas ražots īpašā veidā", viena no tradicionālajām uzkodām katrā kipriešu mājā, allaž celta lauku ģimeņu galdā (*Xioutas*, 2001). Paralēli vietējam patēriņam *Halloumi* jau izsenis mēdza eksportēt uz dažādām pasaules valstīm (arhim. Kiprians, 1788), piemēram, Ēģipti, Siriju, Grieķiju, Turciju, Palestīnu, Franciju, Sudānu, Lielbritāniju, Ameriku, Austrāliju un Ķīnu (*Dawe*, 1928).

Par *Halloumi* ražošanas procesu var teikt, ka tas ir unikāls, īpaši attiecībā uz produkta uzskarsēšanu augstā temperatūrā uz noteiktu laiku, pārlocīšanu un Kipras piparmētru piedevu. Ļoti liela nozīme ir siera recekļa uzskarsēšanai augstā temperatūrā. Īpašs pētījums liecina, ka šajā procesā veidojas produkta organoleptiskās īpašības. Proti, siera recekļa apstrāde augstā temperatūrā veicina dažu ķīmisko savienojumu veidošanos lielā apjomā, un tie nosaka *Halloumi* garšu. Vairāki savienojumi pieder pie laktonu grupas, piemēram, δ -dodekalaktoni, kam raksturīgs augļu aromāts, un δ -dekalaktoni, kam raksturīgs krējuma aromāts. Ir arī metilketonu grupas savienojumi, kam raksturīga piena smarža (*P. Papademas*, 2000).

Ļoti raksturīga ir arī siera recekļa tradicionālā salocīšana kārtās, *Halloumi* ir vienīgais šāda veida siers. Salocīšana tiek praktizēta tālab, ka tradicionāli tā bija vieglāk salikt sierus nogatavināšanas tvertnē ar sālījumu. Turklāt starp siera recekļa salocītājām kārtām mēdz ielikt piparmētru lapiņas, tā veidojot un saglabājot galaprodukta raksturīgo aromātu. Piparmētru (*Mentha viridis*) izmantošana ražošanas procesā, ievietojot tās starp locījumu kārtām, piešķir galaproduktam raksturīgo smaržu, jo tā rodas terpēni pulegons (piparmētru smaržas terpēns) un karvons (*Papademas* un *Robinson*, 1998). Ražošanas procesā ļoti svarīgas ir produkta vietējo ražotāju zināšanas.

5.2. Produkta specifika

Produkta īpatnības:

- a) tas neizplūst (nekūst) augstā temperatūrā (to var lietot pārtikā ne tikai parastā veidā, bet arī ceptu, grilētu utt.);
- b) siera receklis ar sūkalām vismaz uz 30 minūtēm tiek pakļauts termiskai apstrādei virs 90 °C – tā ir unikāla ražošanas procesa īpatnība, kas ietekmē arī produkta organoleptiskās īpašības;
- c) salocīšana, piešķirot sieram tā raksturīgo formu;
- d) organoleptiskās īpašības (ar raksturīgu smaržu un garšu – intensīva piena un sūkalu smarža, piparmētru aromāts un garša, dzīvnieku smarža, pikanta un sāļa garša), ko rada galvenokārt izmantotais kazas un aitas piens, dzīvnieku barība, produkta ražošanas procesā pievienotās piparmētras un gaistošie savienojumi, kuri veidojas siera recekļa un sūkalu termiskās apstrādes laikā;
- e) produkta tradicionālais raksturs, ņemot vērā to, ka tas vēsturiski allaž ražots Kiprā, ievērojot tradicionālo metodi, kas nodota no paaudzes paaudzei, šajā procesā arī šodien izmantojot vietējo ražotāju zināšanas.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Halloumi saikni ar ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgo vidi nosaka izteiktais Vidusjūras klimats, kas valda salā. Vietējo sugu augu klātās platības, ko nogana piena ganāmpulks, savā daudzveidībā sniedzas no zaļām ganībām līdz pussausiem un izkaltušiem augiem atkarībā no salas karstajam un sausajam klimatam raksturīgā attiecīgā gadalaika. Sļaucamie dzīvnieki par barību izmanto tikai dažus no Kipras vietējiem augiem. Kiprā sastopamie augi, ko dzīvnieki uzturā lieto svaigā vai sausā veidā, ievērojami ietekmē piena kvalitāti un līdz ar to arī *Halloumi* raksturīgās īpašības (*Papademas*, 2000). Baktērija *Lactobacillus cypriacaei* (pienskābes baktērija Kipras sierā), kas sastopama tikai Kipras *Halloumi*, apliecina salas mikrofloras saikni ar produktu (*Lawson et al.*, 2001). Turklāt Kipras piparmētru piedeva pastiprina produktam raksturīgo smaržu un garšu. Visbeidzot, produkta organoleptiskās īpašības un jo īpaši tā garšu un smaržu ietekmē arī piena veids, proti, aitas un kazas pienā ir noteiktas taukskābes ar mazu molekulasu, turklāt ražošanas procesa laikā rodas gaistošie savienojumi.

Ņemot vērā produkta saikni ar cilvēkfaktoriem, *Halloumi* uzskata par Kipras tradicionālo sieru, jo, kā aprakstīts 5.1. punktā, tas jau no seniem laikiem ir ieņēmis ļoti nozīmīgu vietu salas iedzīvotāju – gan Kipras grieķu, gan Kipras turku – dzīvē un uzturā un ražošanas metode ir tikusi nodota no paaudzes paaudzei. Turklāt siera raksturīgā forma, ko panāk ar salocīšanu, un īpatnība, ka augstā temperatūrā tas nekūst, ir cieši saistītas ar tradicionālo ražošanas procesu, kas pārmantots no paaudzes paaudzē.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV