

# Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

# C 407



Izdevums  
latviešu valodā

## Informācija un paziņojumi

65. gadagājums

2022. gada 24. oktobris

Saturs

### II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

#### Eiropas Komisija

2022/C 407/01	Nepriešaravimas koncentrācijai, apie kurią pranešta (Byla M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 407/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 407/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....	3

### IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

#### Eiropas Komisija

2022/C 407/04	Euro maiņas kurss — 2022. gada 21. oktobris .....	4
---------------	---	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2022/C 407/05	Elektroniskās identifikācijas shēmas, par kurām paziņots saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 910/2014 par elektronisko identifikāciju un uzticamības pakalpojumiem elektronisko darījumu veikšanai iekšējā tirgū 9. panta 1. punktu .....	5
---------------	---	---

# LV

<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ.

V Atzīnumi

CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

2022/C 407/06

Apstiprināts standarta grozījums ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 6.b panta 2. un 3. punktu ..... 11

## II

*(Informācija)*

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta****(Byla M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 407/01)

2021. gada 21. oktobrī Komisija nusprendē neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32021M10347. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

---

<sup>(1)</sup> O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**  
**(Lieta M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 407/02)

Komisija 2022. gada 15. jūlijā nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32022M10725. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**  
**(Lieta M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 407/03)

Komisija 2022. gada 14. oktobrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32022M10902. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>****2022. gada 21. oktobris**

(2022/C 407/04)

**1 euro =**

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	0,9730	CAD	Kanādas dolārs	1,3465
JPY	Japānas jena	147,59	HKD	Hongkongas dolārs	7,6376
DKK	Dānijas krona	7,4382	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7347
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,87728	SGD	Singapūras dolārs	1,3917
SEK	Zviedrijas krona	11,0868	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 404,32
CHF	Šveices franks	0,9855	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	18,0021
ISK	Islandes krona	141,10	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,0504
NOK	Norvēģijas krona	10,4315	HRK	Horvātijas kuna	7,5325
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 199,12
CZK	Čehijas krona	24,511	MYR	Malaizijas ringits	4,6101
HUF	Ungārijas forints	412,88	PHP	Filipīnu peso	57,287
PLN	Polijas zlots	4,7885	RUB	Krievijas rublis	
RON	Rumānijas leja	4,9125	THB	Taizemes bāts	37,349
TRY	Turcijas lira	18,0988	BRL	Brazīlijas reāls	5,1117
AUD	Austrālijas dolārs	1,5646	MXN	Meksikas peso	19,5521
			INR	Indijas rūpija	80,7390

<sup>(1)</sup> Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

## DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

**Elektroniskās identifikācijas shēmas, par kurām paziņots saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 910/2014 par elektronisko identifikāciju un uzticamības pakalpojumiem elektronisko darījumu veikšanai iekšējā tirgū 9. panta 1. punktu <sup>(1)</sup>**

(2022/C 407/05)

Shēmas nosaukums	Shēmas eID līdzekļi	Paziņotāja dalībvalsts	Uzticamības līmenis	Par shēmu atbildīgā iestāde	ES Oficiālā Vēstneša publikācijas datums
Vācijas eID, balstīta uz izvērsto piekļuves kontroli	Valsts personas apliecība Elektroniskā uzturēšanās atļauja eID karte Savienības pilsoņiem un EEZ valstu piederīgajiem	Vācijas Federatīvā Republika	Augsts	Federālā iekšlietu ministrija Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017. 14.12.2020.
SPID — Publiskā digitālās identitātes sistēma	SPID eID līdzekļus piegādā: — Aruba PEC S.p.A. — Namirial S.p.A. — InfoCert S.p.A. — In.Te.S.A. S.p.A. — Poste Italiane S.p.A. — Register S.p.A. — Sielte S.p.A. — Telecom Italia Trust Technologies S.r.l.	Itālija	Augsts, būtisks, zems	Digitālā aģentūra AgID Itālija Viale Liszt 21 00144 Roma eidas-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018.
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019.
Valsts identifikācijas un autentifikācijas sistēma (NIAS)	Personas identifikācijas apliecība (eOI)	Horvātijas Republika	Augsts	Valsts administrācijas ministrija, Horvātijas Republika Maksimirska 63, 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018.

<sup>(1)</sup> OV L 257, 28.8.2014., 73. lpp.

Shēmas nosaukums	Shēmas eID līdzekļi	Paziņotāja dalībvalsts	Uzticamības līmenis	Par shēmu atbildīgā iestāde	ES Oficiālā Vēstneša publikācijas datums
Igaunijas eID shēma: ID apliecība Igaunijas eID shēma: RP apliecība Igaunijas eID shēma: Digi-ID Igaunijas eID shēma: e-uzturēšanās Digi-ID Igaunijas eID shēma: mobilā ID Igaunijas eID shēma: diplomātiskā personas apliecība	— ID apliecība — RP apliecība — Digi-ID — e-uzturēšanās Digi-ID — mobilā ID — diplomātiskā personas apliecība	Igaunijas Republika	Augsts	Policijas un robezsardzes pārvalde Pärnu mnt 139, 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018.
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Spānijas personas apliecība (DNIe)	Spānijas Karaliste	Augsts	Iekšlietu ministrija Spānijas Karaliste C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018.
Luksemburgas personas apliecība (eID karte)	Luksemburgas eID karte	Luksemburgas Lielhercogiste	Augsts	Iekšlietu ministrija BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018.
Beļģijas eID shēma FAS/ eCards	Beļģijas pilsoņa eCard Ārvalstnieka eCard	Beļģijas Karaliste	Augsts	Politika un atbalsts, Federālais dienests (BOSA)/ Digitalizācijas ģenerāldirektorāts Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018.



Shēmas nosaukums	Shēmas eID līdzekļi	Paziņotāja dalībvalsts	Uzticamības līmenis	Par shēmu atbildīgā iestāde	ES Oficiālā Vēstneša publikācijas datums
Cartão de Cidadão (CC)	Portugāles personas apliecība (eID karte)	Portugāles Republika	Augsts	AMA – Pārvaldes modernizācijas aģentūra Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	28.2.2019.
Itālijas eID uz Itālijas personas apliecības (CIE) pamata	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Itālija	Augsts	Iekšlietu ministrija Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizidemografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019.
Čehijas Republikas valsts identifikācijas shēma	Čehijas eID karte	Čehijas Republika	Augsts	Čehijas Republikas Iekšlietu ministrija Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Prague 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019.
Nīderlandes elektroniskās identifikācijas sistēma (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten)	eHerkenning izdotie līdzekļi (uzņēmumiem)	Nīderlandes Karaliste	Augsts, būtisks	Iekšlietu un Karalistes attiecību ministrija - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019.
Slovākijas eID shēma	Slovākijas eID karte	Slovākijas Republika	Augsts	Slovākijas Republikas vicepremjera ieguldījumu un informatizācijas lietās birojs Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019.

Shēmas nosaukums	Shēmas eID līdzekļi	Paziņotāja dalībvalsts	Uzticamības līmenis	Par shēmu atbildīgā iestāde	ES Oficiālā Vēstneša publikācijas datums
Latvijas eID shēma	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Latvijas Republika	Augsts, būtisks	Latvijas Republikas Iekšlietu ministrijas Pilsonības un migrācijas lietu pārvalde (PMLP) Čiekurkalna 1. līnija 1, k-3 Rīga, LV-1026 rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Latvijas Valsts radio un televīzijas centrs (LVRTC) Ērgļu iela 14, Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019.
Beļģijas eID shēma FAS / itsme®	itsme® mobilā lietotne	Beļģijas Karaliste	Augsts	Politika un atbalsts, Federālais dienests (BOSA)/ Digitalizācijas ģenerāldirektorāts Simon Bolivarlaan 30, 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019.
Dānijas eID shēma (NemID)	NemID atslēgkarte NemID mobilā lietotne NemID marķierierīce NemID aparatūrā NemID IVR NemID Magna karte (atslēgkarte)	Dānijas Karaliste	Būtisks	Finanšu ministrijas Digitalizācijas pārvalde Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020.
Chave Móvel Digital (CMD)	Digitālā mobilā atslēga (mobilā eID)	Portugāles Republika	Augsts	AMA – Pārvaldes modernizācijas aģentūra Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020.

Shēmas nosaukums	Shēmas eID līdzekļi	Paziņotāja dalībvalsts	Uzticamības līmenis	Par shēmu atbildīgā iestāde	ES Oficiālā Vēstneša publikācijas datums
Lietuvas eID shēma (ATK – personas identifikācijas kartīte)	Lietuvas piederīgā personas apliecība	Lietuvas Republika	Augsts	Lietuvas Republikas Iekšlietu ministrija Šventaragio g. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020.
Nīderlandes eID shēma (DigiD)	DigiD	Nīderlandes Karaliste	Būtisks, augsts	Karalistes attiecību ministrija - Logius Postbus 96810 2509 JE Hāga logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020.
Malta eID shēma (Identity Malta)	Elektroniskā personas apliecība (e-ID karte). Uzturēšanās dokuments (e-RP karte)	Malta Republika	Augsts	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021.
Francijas eID shēma (FranceConnect + / La Poste digitālā identifikācija)	L'Identité numérique La Poste (La Poste mobilā lietotne)	Francijas Republika	Būtisks	DINUM (starpministriju digitālā direkcija) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021.
Zviedrijas eID (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Zviedrijas Karaliste	Būtisks	Digitālās pārvaldes aģentūra Storgatan 37 852 30 Sundsvall Zviedrija e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022.

Shēmas nosaukums	Shēmas eID līdzekļi	Paziņotāja dalībvalsts	Uzticamības līmenis	Par shēmu atbildīgā iestāde	ES Oficiālā Vēstneša publikācijas datums
Dānijas eID shēma MitID	MitID Mobile App MitID App uzlabotas drošības MitID mikroshēma MitID koda attēlojums MitID Audio kodu lasītājs MitID parole	Dānijas Karaliste	Būtisks, augsts	Digitālās pārvaldes aģentūra Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022.
Norvēģijas eID shēma Bank ID	Bank ID	Norvēģijas Karaliste	Augsts	Norvēģijas Digitalizācijas aģentūra Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022.
Norvēģijas eID shēma Buypass ID	Buypass ID	Norvēģijas Karaliste	Augsts	Norvēģijas Digitalizācijas aģentūra Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022.

## V

(Atzinumi)

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Apstiprināts standarta grozījums ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 6.b panta 2. un 3. punktu**

(2022/C 407/06)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 <sup>(1)</sup> 6.b panta 5. punktu.

**Paziņojums par produkta specifikācijā izdarīta standarta grozījuma apstiprināšanu dalībvalsts izcelsmes aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes gadījumā**

(Regula (ES) Nr. 1151/2012)

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

ES Nr.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022.

ACVN (X) AĢIN ( )

**1. Produkta nosaukums**

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

**2. Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Kipra

**3. Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, lauku attīstības un vides ministrijas Lauksaimniecības departaments

**4. Apstiprinātā grozījumu (grozījumu) apraksts**

Saskaņā ar vienoto dokumentu un specifikāciju, kā arī ar tos pamatojošajiem zinātniskajiem datiem apstiprinātie grozījumi neietekmē ne produkta fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, ne tā saikni ar ģeogrāfisko apgabalu. Par to liecina arī tas, ka produkta īpašības, kas aprakstītas vienotajā dokumentā un specifikācijā un kas galvenokārt saistāmas ar kazas un aitas piena īpašībām, ir atkarīgas no piena veida, t. i., kazas piena un aitas piena, un nav atkarīgas no konkrētu šķirņu dzīvnieku piena. Turklāt dažas kazas un aitas piena īpašības, kas, kā aprakstīts vienotajā dokumentā un specifikācijā, ietekmē produkta “Χαλλούμι” (“Halloumi”) / “Hellim” īpašības, tiek iegūtas no barošanās ar svaigiem vai kaltētiem vietējās floras augiem. Tomēr ne specifikācijā, ne vienotajā dokumentā, ne zinātniskajos datos nav norādes par to, ka produkta “Χαλλούμι” (“Halloumi”) / “Hellim” īpašības būtu saistītas ar

(<sup>1</sup>) OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

konkrētu barības veidu un/vai attiecīgās barības procentuālo saturu, un/vai ar konkrētu šķirņu (aitu un kazu) kombināciju ar konkrētu barības veidu un procentuālo saturu. Tāpēc visi izņēmumi attiecībā uz šķirnēm un barības procentuālo saturu, izņemot tiesību aktā (Regulā (ES) Nr. 664/2014) paredzētos izņēmumus, sarežģī ACVN “Χαλλούμι” (“Halloumi”) / “Hellim” izmantošanu praksē, un tiem nav nekādas pozitīvas ietekmes uz produkta kvalitāti un/vai saiknes ar noteikto apgabalu stiprināšanu.

Turklāt ir svarīgi norādīt, ka apstiprinātie grozījumi arī vienkāršo kārtību, kādā verificē atbilstību ACVN “Χαλλούμι” (“Halloumi”) / “Hellim” specifikācijai, jo nodrošina labāku izsekojamību.

Vienotā dokumenta 3.3. punkta “Dzīvnieku barība un izejvielas” daļas “Izejvielas” otro rindkopu, kas attiecas uz to produktīvo dzīvnieku šķirnēm, kuru pienu izmanto produkta “Χαλλούμι” (“Halloumi”) / “Hellim” ražošanā, groza šādi:

“Aitas un kazas piens tiek iegūts no vietējo un citu šķirņu dzīvniekiem (un to krustojumiem), kas audzēti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.”

Papildus tam vienotā dokumenta 3.3. punkta “Dzīvnieku barība un izejvielas” daļas “Dzīvnieku barība” otro rindkopu groza šādi:

“Aitas un kazas piens tiek iegūts no vietējo un citu šķirņu dzīvniekiem (un to krustojumiem), kas cauru gadu ganās brīvā dabā, izņemot periodus, kad laikapstākļu dēļ tas nav iespējams. Aitu un kazu barībā rupjajai lopbarībai (zālaugiem, sienam, skābbarībai, salmiem un savvaļas ganību zaļajai masai) jābūt vietējās izcelsmes. Par barības piedevām izmanto graudus, tai skaitā miežus un kukurūzu, proteīniem bagātu barību, piemēram, lobītu, daļēji mizotu sojas pupu miltus, dažādu izejvielu produktus un blakusproduktus, piemēram, kviešu klijas, kā arī neorganiskas vielas, vitamīnus un mikroelementus.”

Palielinātais pieprasījums pēc piena lauksaimniekiem ir licis meklēt jaunas, produktīvākas šķirnes, no kurām iegūst labākas kvalitātes pienu. Tas faktiski sarežģī produkta “Χαλλούμι” (“Halloumi”) / “Hellim” ražošanai paredzētā piena inspicēšanas un izsekošanas procedūru. Turklāt attiecībā uz barības piedevām, ņemot vērā tendenci iekļaut citus graudus un proteīniem bagātu barību, konkrēta miežu un kliju procentuālā satura noteikšana ir traucējošs faktors, kas būtiski kavē inspekcijas procedūru.

Tāpēc, lai vienkāršotu un atvieglotu inspekciju veikšanu un nodrošinātu pilnīgu atbilstību specifikācijai, tiks piemēroti apstiprinātie grozījumi.

### Produkta apraksts

Visā tekstā izmanto nosaukumu “Halloumi”, kas apzīmē iepriekš norādītos nosaukumus, t. i.,

“Χαλλούμι” (“Halloumi”) / “Hellim”.

Produkts “Halloumi” tiek ražots un ir sastopams divos veidos — svaigā un nogatavinātā.

Svaigo “Halloumi” izgatavo no siera recekļa, kas iegūts, sarecinot pienu ar renetu. Recekli uzgarsē un tad piešķir raksturīgo formu. Produkts ir puscietis 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, krūzmētru aromāts un garša, laidara 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 renetu. Recekli uzgarsē, tad piešķir raksturīgo formu un sāļjumā atstāj nogatavināties vismaz uz 40 dienām. Produkts ir puscietis līdz ciets, ne tik elastīgs, salocīts (taisnstūra vai pusapļa formā), balts līdz iedzeltens, viendabīgs un viegli sagriežams šķēlēs, ar raksturīgu smaržu un garšu. Tam piemīt intensīva piena un sūkalu smarža, krūzmētru aromāts un garša, laidara smarža un pikanta, sāļa garša, tas ir viegli rūgtens un ļoti sāļš. Maksimālais mitruma saturs ir 37 %, minimālais tauku saturs — 40 % (sausnā), maksimālais sāls saturs — 6 %, bet skābums — 1,2 % (nosakot kā pienskābes saturu sausnā).

“Halloumi” sieru svars ir no 150 līdz 350 gramiem.

## VIENOTAIS DOKUMENTS

## “Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

ES Nr.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022.

## ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

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 minētais nosaukums*

Visā tekstā izmanto nosaukumu “Halloumi”, kas apzīmē iepriekš norādītos nosaukumus, t. i.,

“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 renetu. Recekli uzkaršē un tad piešķir raksturīgu formu. Produkts ir puscieti un elastīgs, salocīts (taisnstūra vai pusapļa formā), balts līdz iedzeltens, viendabīgs un viegli sagriežams šķēlēs, ar raksturīgu smaržu un garšu. Tam piemīt intensīva piena un sūkalu smarža, krūzmētru aromāts un garša, laidara 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 renetu. Recekli uzkaršē, tad piešķir raksturīgu formu un vismaz uz 40 dienām atstāj nogatavināties sālījumā. Produkts ir puscieti līdz cieti, ne tik elastīgs, salocīts (taisnstūra vai pusapļa formā), balts līdz iedzeltens, viendabīgs un viegli sagriežams šķēlēs, ar raksturīgu smaržu un garšu. Tam piemīt intensīva piena un sūkalu smarža, krūzmētru aromāts un garša, laidara smarža un pikanta, sāļa garša, tas ir viegli rūgtens un ļoti sāļš. Maksimālais mitruma saturs ir 37 %, minimālais tauku saturs — 40 % (sausnā), maksimālais sāls saturs — 6 %, bet skābums — 1,2 % (nosakot kā pienskābes saturu sausnā).

“Halloumi” sieru svars ir no 150 līdz 350 gramiem.

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

Papildus Regulas (ES) Nr. 664/2014 noteikumiem uz “Halloumi” ražošanā izmantoto pienu attiecas turpmāk izklāstītās prasības.

Aitas un kazas piens tiek iegūts no vietējo un citu šķirņu dzīvniekiem (un to krustojumiem), kas cauru gadu ganās brīvā dabā, izņemot periodus, kad laikapstākļu dēļ tas nav iespējams. Aitu un kazu barībā rupjajai lopbarībai (zālaugiem, sienam, skābbarībai, salmiem un savvaļas ganību zaļajai masai) jābūt vietējās izcelsmes. Par barības piedevām izmanto graudus, tai skaitā miežus un kukurūzu, proteīniem bagātu barību, piemēram, lobītu, daļēji mizotu sojas pupu miltus, dažādu izejvielu produktus un blakusproduktus, piemēram, kviešu klijas, kā arī neorganiskas vielas, vitamīnus un mikroelementus.

Govs 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 barības piedevas. Paredzēts, ka govju uzturā 35–40 % jābūt vietējās izcelsmes rupjajai lopbarībai (zālaugi, siens, skābbarība un salmi). Atlikušie 60–65 % ir barības piedevas, kas sastāv galvenokārt no miežiem, kukurūzas, sojas pupām un klijām. Barības piedevās 20 % miežu un kliju ir vietējās izcelsmes, bet soja un kukurūza tiek importētas.

Piens (svaigs aitas vai kazas piens vai to abu maisījums ar govs pienu vai bez tā), renets (izņemot renetu, kas iegūts no cūku kuņģiem), svaigas vai kaltētas Kipras krūzmētras (*Mentha viridis*) lapas un sāls. Aitas vai kazas piena vai to maisījuma saturam vienmēr jābūt lielākam nekā govs piena saturs. Proti, "Halloumi" ražošanā nav atļauts govs 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 un citu šķirņu dzīvniekiem to krustojumiem), kas audzēti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

#### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

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

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

Sieram "Halloumi" visādā ziņā jātiek iepakotam noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā šādu iemeslu dēļ: uzreiz pēc ražošanas procesa beigām "Halloumi" ir jāiepako, lai apturētu tā nogatavināšanos; b) "Halloumi" ražošanas procesam (kurā ietilpst gan ražošana, gan iepakojšana) jābūt nepārtrauktam; c) izsekojamības labad iepakojšana un marķēšana jāveic produkta ražotājam; d) lai novērstu iespēju, ka "Halloumi" kā ACVN produktu ražo ārpus Kipras, kā arī lai nodrošinātu produkta 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 par to, kāds piens ir izmantots produkta ražošanā, norādot tā saturu dilstošā secībā.

### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

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

### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

#### Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori: Kiprā valda Vidusjūras klimats, galvenokārt ar karstām un sausām vasarām un siltām un lietainām ziemām. 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 et al.*, 2002). Kipras augu valsti veido 1 908 dažādas augu sugas, no kurām 140 ir sastopamas vienīgi Kiprā (Meža departaments, 2004). Visbeidzot, jāpiemin vietējās piena dzīvnieku šķirnes 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 salā ievestas attiecīgi pagājušā gadsimta piecdesmitajos un trīsdesmitajos gados), jo pēc ilggadīgas valsts ciltsdarba programmas īstenošanas tās 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 atrodamā senākā no pašlaik zināmajām atsaucēm uz "Halloumi", kur siers dēvēts par "calumi". Dažādas atsauces uz "Halloumi" sastopamas arī vēlāk, piemēram, 1788. gadā to piemin arhimandriņš Kipriāns.

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 (arhimandriņš Kipriāns, 1788), piemēram, Ēģipti, Sīriju, Grieķiju, Turciju, Palestīnu, Franciju, Sudānu, Apvienoto Karalisti, Ameriku, Austrāliju un Ķīnu (*Dawe*, 1928).

Par ražošanas procesu var teikt, ka tas ir unikāls, īpaši attiecībā uz produkta karsēšanu augstā temperatūrā uz noteiktu laiku, pārlocīšanu un Kipras krūzmētras pievienošanu. Ļoti liela nozīme ir siera recekļa karsēšanai 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,  $\delta$ -dodekalaktoni, kam raksturīgs augļu aromāts, un  $\delta$ -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 sūkalām. Turklāt starp siera recekļa salocītajām kārtām mēdz ielikt krūzmētru lapiņas, tā veidojot un saglabājot galaprodukta raksturīgo aromātu. Krūzmētru (*Mentha viridis*) izmantošana ražošanas procesā, ievietojot tās starp locījumu kārtām, piešķir galaproduktam raksturīgo smaržu, jo tā rodas terpēni pulegons (mētru smaržas terpēns) un karvons (*Papademas* un *Robinson*, 1998). Ražošanas procesā ļoti svarīgas ir produkta vietējo ražotāju zināšanas.

#### Produkta specifika

Produkta īpatnības:

- tas neizplūst (nekūst) augstā temperatūrā (to var lietot pārtikā ne tikai parastā veidā, bet arī ceptu, grilētu utt.);
- siera receklis ar sūkalām vismaz 30 minūtes tiek pakļauts termiskai apstrādei virs 90 °C — tā ir unikāla ražošanas procesa īpatnība, kas ietekmē arī produkta organoleptiskās īpašības;
- salocīšana, kurā sieram piešķir tā raksturīgo formu;
- organoleptiskās īpašības (ar raksturīgu smaržu un garšu — intensīva piena un sūkalu smarža, krūzmētru aromāts un garša, laidara smarža un pikanta, sāļa garša), ko rada galvenokārt izmantotais kazas un aitas piens, dzīvnieku barība, produkta ražošanas procesā pievienotās krūzmētras un gaistošie savienojumi, kuri veidojas siera recekļa un sūkalu termiskās apstrādes laikā;

- e) produkta tradicionālais raksturs, ņemot vērā to, ka tas vēsturiski allaž ražots Kīprā, ievērojot tradicionālo metodi, kas nodota no paaudzes paaudzei, šajā procesā arī šodien izmantojot vietējo ražotāju zināšanas.

*Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta attiecīgo 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. Daži no minētajiem augiem ir endēmiski. Kīprā sastopamie augi, ko dzīvnieki uzturā lieto svaigā vai kaltētā veidā, ievērojami ietekmē piena kvalitāti un līdz ar to arī “Halloumi” raksturīgās īpašības (Papademas, 2000). Baktērija *Lactobacillus cypricasei* (pienskābes baktērija Kīpras sierā), kas sastopama tikai Kīpras “Halloumi”, apliecina salas mikrofloras saikni ar produktu (Lawson et al., 2001). Turklāt Kīpras krūzmētras pievienošana 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 Kīpras tradicionālo sieru, jo, kā aprakstīts 5.1. punktā, tas jau no seniem laikiem ir ieņēmis ļoti nozīmīgu vietu salas iedzīvotāju — gan Kīpras grieķu, gan Kīpras 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 specifiskācijas publikāciju**

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

---



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



Eiropas Savienības  
Publikāciju birojs  
L-2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

LV