

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 407

## tal-Unjoni Ewropea



Volum 65

Edizzjoni bil-Malti

### Informazzjoni u Avviżi

24 ta' Ottubru 2022

Werrej

#### II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJET MINN ISTITUZZJONIJET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

##### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2022/C 407/01	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 407/02	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 407/03	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

##### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2022/C 407/04	Rata tal-kambju tal-euro — Il-21 ta' Ottubru 2022 .....	4
---------------	---	---

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2022/C 407/05	Skemi ta' identifikazzjoni elettronika notifikati skont l-Artikolu 9(1) tar-Regolament (UE) Nru 910/2014 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-identifikazzjoni elettronika u s-servizzi fiduċjarji għal transazzjonijiet elettronici fis-suq intern .....	5
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

ATTI OHRAJN

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2022/C 407/06

Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjonijiet ġeografiċi protetti fis-settur tal-prodotti agrikoli u tal-oġġetti tal-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ..... 11

## II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U  
AGENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata****(Il-Każ M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2022/C 407/01)

Fit 21 ta' Ottubru 2021, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>. It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32021M10347. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**  
**(Il-Każ M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

**(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2022/C 407/02)

Fit 15 ta' Lulju 2022, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsim tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32022M10725. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**  
**(Il-Każ M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

**(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2022/C 407/03)

Fit 14 ta' Ottubru 2022, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32022M10902. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI  
TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>

Il-21 ta' Ottubru 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	0,9730	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3465
JPY	Yen Ġappuniż	147,59	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	7,6376
DKK	Krona Daniża	7,4382	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7347
GBP	Lira Sterlina	0,87728	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,3917
SEK	Krona Żvediza	11,0868	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 404,32
CHF	Frank Żvizzeru	0,9855	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	18,0021
ISK	Krona İzlandiża	141,10	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,0504
NOK	Krona Norveġiża	10,4315	HRK	Kuna Kroata	7,5325
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 199,12
CZK	Krona Ċeka	24,511	MYR	Ringgit Malażjan	4,6101
HUF	Forint Ungeriz	412,88	PHP	Peso Filippin	57,287
PLN	Zloty Pollakk	4,7885	RUB	Rouble Russu	
RON	Leu Rumun	4,9125	THB	Baht Tajlandiż	37,349
TRY	Lira Turka	18,0988	BRL	Real Braziljan	5,1117
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5646	MXN	Peso Messikan	19,5521
			INR	Rupi Indjan	80,7390

<sup>(1)</sup> Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

## INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

**Skemi ta' identifikazzjoni elettronika notifikati skont l-Artikolu 9(1) tar-Regolament (UE) Nru 910/2014 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar l-identifikazzjoni elettronika u s-servizzi fiduċjarji għal transazzjonijiet elettronici fis-suq intern <sup>(1)</sup>**

(2022/C 407/05)

Titolu tal-iskema	Mezzi ta' eID skont l-iskema notifikata	Stat Membru Notifikatur	Livell ta' assigurazzjoni	Awtorit� responsabbli għall-iskema	Data tal-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE
eID Ġermaniża bbażata fuq Kontroll tal-Access Estiż	Karta tal-Identit� Nazzjonali Permess ta' Residenza Elettroniku Karta tal-identit� elettronika (eID) għaċ-ċittadini tal-Unjoni u għaċ-ċittadini taż-ŻEE	Ir-Repubblika Federali tal-Ġermanja	Għoli	Ministeru Federali għall-Intern Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Sistema Pubblika tal-Identit� Diġitali	Mezz ta' eID tal-iSPID mogħti minn: — 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.	L-Italja	Għoli Sostanzjali Baxx	AgID — L-Aġenzija għad-Diġitali L-Italja Viale Liszt 21 00144 Roma eidas-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Sistema Nazzjonali ta' Identifikazzjoni u Awtentikazzjoni (NIAS)	Karta tal-Identit� Personali (eOI)	Ir-Repubblika tal-Kroazja	Għoli	Ministeru tal-Amministrazzjoni Pubblika, ir-Repubblika tal-Kroazja Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

<sup>(1)</sup> ĠU L 257, 28.8.2014, p. 73.

Titolu tal-iskema	Mezzi ta' eID skont l-iskema notifikata	Stat Membru Notifikatur	Livell ta' assigurazzjoni	Awtorità responsabbli għall-iskema	Data tal-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE
Skema Estonjana ta' eID: Karta tal-identità Skema Estonjana ta' eID: Karta tal-RP Skema Estonjana ta' eID: Digi-ID Skema Estonjana ta' eID: Digi-ID residenza elettronika Skema Estonjana ta' eID: Mobiil-ID Skema Estonjana ta' eID: karta tal-identità diplomatika	— Karta tal-identità — Karta tal-RP — Digi-ID — Digi-ID residenza elettronika — Mobiil-ID — Karta tal-identità diplomatika	Ir-Repubblika tal-Estonja	Gholi	Bord tal-Pulizija u Gwardja tal-Fruntieri Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Karta tal-identità Spanjola (DNIe)	Ir-Renju ta' Spanja	Gholi	Ministeru tal-Intern - Ir-Renju ta' Spanja C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Karta tal-identità nazzjonali tal-Lussemburgu (karta tal-eID)	Karta tal-eID tal-Lussemburgu	Il-Gran Dukat tal-Lussemburgu	Gholi	Ministeru tal-Affarijiet Interni BP 10 L-2010 il-Lussemburgu minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Skema Belgjana ta' eID FAS/eCards	eCard ta' Ċittadinanza Belgjana eCard ta' Barrani	Ir-Renju tal-Belġju	Gholi	Servizz Pubbliku Federali għall-Politika u l-Appogg (BOSA)/Direttorat Generali għat-Trasformazzjoni Digitali Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussell eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018



Titolu tal-iskema	Mezzi ta' eID skont l-iskema notifikata	Stat Membru Notifikatur	Livell ta' assigurazzjoni	Awtorità responsabbli għall-iskema	Data tal-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE
Cartão de Cidadão (CC)	Karta tal-identità nazzjonali Portugiża (eID card)	Ir-Repubblika Portugiża	Gholi	AMA – Aġenzija għall-Modernizzazzjoni Amministrattiva Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisboa ama@ama.pt +351 217 231 200	28.2.2019
eID Taljana bbażata fuq il-karta tal-Identità Nazzjonali (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	L-Italja	Gholi	Ministeru tal-Intern Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizi.demografici@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Skema ta' identifikazzjoni nazzjonali tar-Repubblika Ċeka	Karta tal-eID Ċeka	Ir-Repubblika Ċeka	Gholi	Ministeru tal-Intern tar-Repubblika Ċeka Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praga 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019
Qafas Fiducjarju Olandiż għall-Identifikazzjoni Elettronika (Afprakensosel Elektronische Toegangsdiens-ten)	Mezzi maħruġa taht eHerkenning (għan-negożji)	Ir-Renju tan-Netherlands	Gholi Sostanzjali	Ministeru tal-Intern u tar-Relazzjonijiet tar-Renju - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Skema Slovakka tal-eID	Karta tal-eID Slovakka	Ir-Repubblika Slovakka	Gholi	Uffiċċju tal-Viċi Prim Ministru tar-Repubblika Slovakka għall-Investimenti u l-Informatizzazzjoni Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Titolu tal-iskema	Mezzi ta' eID skont l-iskema notifikata	Stat Membru Notifikatur	Livell ta' assigurazzjoni	Awtorità responsabbli għall-iskema	Data tal-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE
Skema Estonjana tal-eID	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Il-Latvja	Gholi Sostanzjali	Uffiċċju tač-Cittadinanza u tal-Affarijiet ta' Migrazzjoni (OCMA) tal-Ministeru tal-Intern tar-Repubblika tal-Latvja Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Centru Statali tar-Radju u t-Televizjoni tal-Latvja (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Skema Belgjana ta' eID FAS/itsme	applikazzjoni għall-apparati mobbli itsme®	Ir-Renju tal-Belġju	Gholi	Servizz Pubbliku Federali għall-Politika u l-Appogg (BOSA)/Direttorat Ġenerali għat-Trasformazzjoni Diġitali Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussell eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Skema Daniża ta' eID (NemID)	Key card NemID Applikazzjoni tal-mowbajl NemID Token NemID NemID fuq il-hardware NemID bl-IVR Magna card (key card) NemID	Ir-Renju tad-Danimarka	Sostanzjali	Aġenzija għad-Diġitalizzazzjoni tal-Ministeru tal-Finanzi Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Čavetta Mobbli Diġitali (eID mobbli)	Ir-Repubblika Portugiża	Gholi	AMA – Aġenzija għall-Modernizzazzjoni Amministrattiva Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lisboa ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020

Titolu tal-iskema	Mezzi ta' eID skont l-iskema notifikata	Stat Membru Notifikatur	Livell ta' assigurazzjoni	Awtorità responsabbli għall-iskema	Data tal-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE
Skema Litwana tal-eID (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i> )	Karta tal-Identità Nazzjonali Litwana	Ir-Repubblika tal-Litwanja	Għoli	Il-Ministeru tal-Intern tar-Repubblika tal-Litwanja Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Skema Olandiża tal-eID (DigiD)	DigiD	Ir-Renju tan-Netherlands	Sostanzjali Għoli	Ministeru tar-Relazzjonijiet tar-Renju - Logius Postbus 96810 2509 JE The Hague logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Skema Maltija ta' eID (Identity Malta)	Karta tal-Identità Elettronika (Karta tal-eID) Dokument ta' residenza (Karta tal-e-RP)	Ir-Repubblika ta' Malta	Għoli	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Skema Franciża ta' eID (FranceConnect + /The Digital Identity La Poste)	L'Identité numérique La Poste (Applikazzjoni għall-apparati mobbli La Poste)	Ir-Repubblika Franciża	Sostanzjali	DINUM (Direzzjoni Interministerjali għad-Diġitali) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
eID Żvediza (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Ir-Renju tal-Iżvezja	Sostanzjali	Aġenzija għall-Gvern Diġitali Storgatan 37 852 30 Sundsvall L-Iżvezja e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Titolu tal-iskema	Mezzi ta' eID skont l-iskema notifikata	Stat Membru Notifikatur	Livell ta' assigurazzjoni	Awtorità responsabbli għall-iskema	Data tal-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE
Skema Daniża ta' eID MitID	Applikazzjoni tal-mowbajl MitID, Sigurtà msahħa tal-Applikazzjoni MitID, Ċipp MitID wiri tal-kodiċi MitID, qarrej awdjo tal-kodiċi MitID Password MitID	Ir-Renju tad-Danimarka	Sostanzjali Għoli	Aġenzija għall-Gvern Diġitali Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Skema Norveġiża ta' eID Bank ID	Bank ID	Ir-Renju tan-Norveġja	Għoli	L-Aġenzija Norveġiża għad-Diġitalizzazzjoni Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Skema Norveġiża ta' eID Buypass ID	Buypass ID	Ir-Renju tan-Norveġja	Għoli	L-Aġenzija Norveġiża għad-Diġitalizzazzjoni Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' emenda standard approvata għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjonijiet ġeografiki protetti fis-settur tal-prodotti agrikoli u tal-oġġetti tal-ikel, kif imsemmi fl-Artikolu 6b(2) u (3) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014**

(2022/C 407/06)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 6b(5) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**Komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta jew indikazzjoni ġeografika protetta li toriġina fi Stat Membru**

(ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012)

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nru tal-UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

DOP (X) IĠP ( )

## 1. Isem tal-prodott

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

## 2. Stat membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika

Ċipru

## 3. Awtorità tal-istat membru li tikkomunika l-emenda standard

Dipartiment tal-Agrikoltura – Ministeru tal-Agrikoltura, l-Iżvilupp Rurali u l-Ambjent

## 4. Deskrizzjoni tal-emenda/i approvata/i

F'konformità mad-Dokument Uniku u mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, u mad-*data* xjentifika li tappoġġahom, l-emendi approvati la jaffettwaw il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u/jew organolettiċi tal-prodott u lanqas ir-rabta tiegħu maż-żona ġeografika. Dan jintwera wkoll mill-fatt li l-karatteristiċi tal-prodott, li huma deskritti fid-Dokument Uniku u fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u li essenzjalment huma attribwibbli għall-karatteristiċi tal-halib tal-mogħoż u tan-nagħaġ, huma assoċjati mat-tip ta' halib u huma marbuta miegħu, jiġifieri l-halib tal-mogħoż u tan-nagħaġ, mhux mal-halib ta' razze speċifiċi. Barra minn hekk, xi wħud mill-karatteristiċi tal-halib tal-mogħoż u tan-nagħaġ, li kif deskritt fid-Dokument Uniku u fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, jaffettwaw il-karatteristiċi tal-Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, jirriżultaw mill-konsum tal-flora lokali, kemm jekk friska kif ukoll jekk imnixxfa. Madankollu, ma hemm l-ebda indikazzjoni fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott jew fid-Dokument Uniku, jew xi *data* xjentifika, li torbot

<sup>(1)</sup> ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

il-karatteristiċi tal-Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim ma' tip partikolari ta' għalf u/jew ma' perċentwal ta' għalf mogħti u/jew ma' kombinazzjoni ta' razza speċifika (nagħaġ u mogħoż) ma' tip speċifiku u perċentwal ta' għalf. Għalhekk, kwalunkwe esklużjoni ta' razez u limiti perċentwali fuq l-għalf għajr dawk previsti fil-leġizlazzjoni (ir-Regolament (UE) Nru 664/2014) tikkompjika l-applikazzjoni tad-DOP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim fil-prattika u ma għandha l-ebda impatt pożittiv bi kwalunkwe mod fuq il-kwalità tal-prodott u/jew fuq it-tishih tar-rabta maż-żona ddefinita.

Barra minn hekk, huwa importanti li jiġi nnutat li l-emendi approvati jissimplifikaw ukoll il-proċedura għall-verifika tal-konformità mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għad-DOP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, peress li jippermettu traċċar aħjar.

Fid-Dokument Uniku, fit-Taqsima 3.3 “Għalf u materja prima”, it-tieni paragrafu taħt l-intestatura “Materja prima”, li jirreferi għal razez ta' annimali produttivi li l-halib tagħhom jintuża għall-produzzjoni tal-Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, huwa emendat kif ġej:

“Il-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi minn razez lokali u razez oħrajn, inklużi l-inkroċji ta' bejniethom, li jitrabbew fiż-żona ġeografika ddefinita.”

Barra minn hekk, fit-Taqsima 3.3 “Għalf u materja prima” tad-Dokument Uniku, it-tieni paragrafu taħt l-intestatura “Għalf” huwa emendat kif ġej:

“Il-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi minn razez lokali u razez oħrajn, inklużi l-inkroċji ta' bejniethom, li jirgħu matul is-sena kollha, sakemm il-kundizzjonijiet tat-temp ikunu jippermettu. Il-foraġġ oħxon kollu li huwa parti mid-dieta tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi prodott lokalment (foraġġ aħdar, ħuxlief, silaġġ, tiben/qasab u ragħa fuq pjanti selvaġġi). Fir-rigward tas-supplimenti tal-għalf jistgħu jintużaw ċereali, inkluż xgħir u qamħirrum, għalf tal-proteini bħal grixa tal-fażola tas-sojja dekontikata, bil-qoxra parzjalment imneħħija, prodotti u prodotti sekondarji ta' materja prima diversa bħan-nuħħala tal-qamħ, u sustanzi inorganici, vitamini u mikronutrijenti.”

Iż-żieda fid-domanda għall-halib wasslet biex il-bdiewa jfittxu razez ġodda u aktar produttivi bi kwalità tal-halib aħjar. Dan, fil-fatt, jikkompjika l-proċedura għall-ispezzjoni u għat-traċċar tal-halib maħsub għall-produzzjoni tal-Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim. Barra minn hekk, fir-rigward tas-supplimenti tal-għalf, minhabba t-tendenza li jiġu inklużi ċereali oħrajn u għalf tal-proteini, l-istabbiliment ta' perċentwal speċifiku għax-xgħir u għan-nuħħala huwa fattur li jxekkel il-proċedura ta' spezzjoni b'mod konsiderevoli.

Għalhekk, sabiex jiġu ssimplifikati u ffaċilitati l-ispezzjonijiet u tiġi żgurata konformità shiha mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, se jiġu applikati l-emendi approvati.

## Deskrizzjoni tal-prodott

Fit-test kollu, se jintuża l-isem “Halloumi”, li jirrappreżenta l-ismijiet indikati hawn fuq, jiġifieri:

“Χαλλούμι” (Halloumi) / “Hellim”

Hemm żewġ tipi ta' Halloumi – frisk u matur.

Il-Halloumi frisk huwa magħmul minn baqta prodotta minn halib imbaqqat bil-kimożina. Jissajjar u jingħata l-forma karatteristika tiegħu. Huwa ftit iebes u elastiku, mitwi (f'forma rettangolari jew nofs ċirku), ta' kulur abjad għal safrani ċar, għandu konsistenza magħquda u jinqata' faċilment, b'toġhma u riha karatteristiċi. Għandu riha qawwija ta' halib/xorrox u għandu aroma u toġhma ta' nagħniegħ, riha tal-kampanja u toġhma mielha qawwija. Il-kontenut massimu ta' ndewwa huwa 46 %, il-kontenut minimu tax-xaħam huwa 43 % (f'piz niexef) u l-kontenut massimu tal-melħ huwa 3 %.

Il-Halloumi matur huwa magħmul minn baqta prodotta minn halib imbaqqat bil-kimożina. Jissajjar u jingħata l-forma karatteristika tiegħu u jithalla jimmatura fix-xorrox immellaħ għal mill-inqas 40 jum. Huwa bejn ftit iebes sa iebes, inqas elastiku, mitwi (f'forma rettangolari jew nofs ċirku), ta' kulur abjad għal safrani, għandu konsistenza magħquda u jinqata' faċilment, b'toġhma u riha karatteristiċi. Għandu riha qawwija ta' halib/xorrox u aroma u toġhma ta' nagħniegħ, riha tal-kampanja u toġhma mielha qawwija; huwa ħarira morr u mielaħ ħafna. Il-kontenut massimu ta' ndewwa huwa 37 %, il-kontenut minimu tax-xaħam huwa 40 % (f'piz niexef), il-kontenut massimu tal-melħ huwa 6 % u l-aċidità hija 1,2 % (espressa bħala aċidu lattiku f'piz niexef).

Il-ġobon Halloumi jiżen bejn 150 sa 350 gramma.

## DOKUMENT UNIKU

## “Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nru tal-UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

## DOP (X) IĠP ( )

## 1. Isem/ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

## 2. Stat membru jew pajjiż terz

Ċipru

## 3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

## 3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.3. Ġobon

## 3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Fit-test kollu, se jintuża l-isem “Halloumi”, li jirrappreżenta l-ismijiet indikati hawn fuq, jiġifieri:

“Χαλλούμι” (Halloumi) / “Hellim”

Hemm żewġ tipi ta' Halloumi – frisk u matur.

Il-Halloumi frisk huwa magħmul minn baqta prodotta minn halib imbaqqat bil-kimożina. Jissajjar u jinghata l-forma karatteristika tiegħu. Huwa fit iebes u elastiku, mitwi (f'forma rettangolari jew nofs ċirku), ta' kulur abjad għal safrani ċar, għandu konsistenza magħquda u jinqata' faċilment, b'toġhma u riha karatteristiċi. Għandu riha qawwija ta' halib/xorrox u għandu aroma u toġhma ta' naghniegħ, riha tal-kampanja u toġhma mielha qawwija. Il-kontenut massimu ta' ndewwa huwa 46 %, il-kontenut minimu tax-xaham huwa 43 % (f'piz niexef) u l-kontenut massimu tal-mel huwa 3 %.

Il-Halloumi matur huwa magħmul minn baqta prodotta minn halib imbaqqat bil-kimożina. Jissajjar u jinghata l-forma karatteristika tiegħu u jithalla jimmatara fix-xorrox immellah għal mill-inqas 40 jum. Huwa bejn fit iebes sa iebes, inqas elastiku, mitwi (f'forma rettangolari jew nofs ċirku), ta' kulur abjad għal safrani, għandu konsistenza magħquda u jinqata' faċilment, b'toġhma u riha karatteristiċi. Għandu riha qawwija ta' halib/xorrox u aroma u toġhma ta' naghniegħ, riha tal-kampanja u toġhma mielha qawwija; huwa harira morr u mielaħ hafna. Il-kontenut massimu ta' ndewwa huwa 37 %, il-kontenut minimu tax-xaham huwa 40 % (f'piz niexef), il-kontenut massimu tal-mel huwa 6 % u l-aċidità hija 1,2 % (espressa bħala acidu lattiku f'piz niexef).

Il-ġobon Halloumi jiżen bejn 150 sa 350 gramma.

## 3.3. Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

Fir-rigward tal-halib użat biex isir il-Halloumi, japplika dan li ġej, minghajr preġudizzju għad-dispożizzjonijiet tar-Regolament (UE) Nru 664/2014:

Il-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi minn razez lokali u razez oħrajn, inklużi l-inkroċji ta' bejniethom, li jirgħu matul is-sena kollha, sakemm il-kundizzjonijiet tat-temp ikunu jippermettu. Il-foraġġ oħxon kollu li huwa parti mid-dieta tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi prodott lokalment (foraġġ aħdar, huxlief, silaġġ, tiben/qasab u ragħa fuq pjanti selvaġġi). Fir-rigward tas-supplimenti tal-għalf jistgħu jintużaw ċereali, inkluż xgħir u qamħirrum, għalf tal-proteini bħal grixja tal-fażola tas-sojja dekontikata, bil-qoxra parzjalment imneħħija, prodotti u prodotti sekondarji ta' materja prima diversa bħan-nuħhala tal-qamħ, u sustanzi inorganici, vitamini u mikronutrijenti.

Il-halib tal-baqar jiġi minn baqar bojod u suwed li jinżammu ġewwa u jiġu mitmugħa foraġġ, huxlief, silaġġ u tiben li huma prodotti f'Ċipru, primarjament minn pjanti tal-foraġġ indigeni, u supplimenti tal-għalf. B'mod speċifiku, id-dieta tal-baqar tikkonsisti f'foraġġ prodott lokalment (35-40 %) (pjanti tal-foraġġ aħdar, huxlief, silaġġ u tiben/qasab). 60-65 % li jifdal tad-dieta tagħhom jikkonsisti f'supplimenti tal-għalf li fihom primarjament xgħir, qamħirrum, sojja u nuħhala. Fir-rigward tas-supplimenti tal-għalf, 20 % tax-xgħir u n-nuħhala jiġu prodotti lokalment, filwaqt li s-sojja u l-qamħirrum jiġu importati.

Halib (halib frisk tan-nagħaġ jew tal-mogħoż jew tahlita tagħhom, bil-halib tal-baqra jew mingħajr), kimożina (izda mhux kimożina tal-hnieżer), weraq friski jew nixfin tan-nagħniegħ Ċiprijott (*Mentha viridis*) u melh. Il-proporzjon ta' halib tan-nagħaġ jew tal-mogħoż jew tahlita tagħhom irid ikun dejjem iżjed mill-proporzjon ta' halib tal-baqar. Fi kliem iehor, meta jintuża l-halib tal-baqar flimkien mal-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, il-proporzjon tal-halib tal-baqar fil-Halloumi ma jridx ikun iktar mill-proporzjon tal-halib tan-nagħaġ jew tal-mogħoż jew it-tahlita tagħhom. Il-halib li jintuża biex isir il-Halloumi huwa halib Ċiprijott mhux skremat. Il-halib irid ikun pastorizzat jew ikun issaħhan għal temperatura oghla minn 65 °C. Ma jridx ikun halib ikkondensat jew li fih kwalunkwe wiehed mill-prodotti li ġejjin: halib tat-trab, halib ikkondensat, kaseinat tal-potassju, koloranti, preservattivi jew addittivi oħrajn. Ma jridx ikun fih antibijotiċi, pestiċidi jew sustanzi oħrajn li jagħmlu l-hsara.

Il-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż jiġi minn razez lokali u razez oħrajn, inklużi l-inkroċji ta' bejniethom, li jitrabbew fiż-żona ġeografika ddefinita.

Il-halib tal-baqar jiġi minn baqar suwed u bojod li ġew introdotti bil-mod f'Ċipru, sa mill-bidu tas-seklu 20, u li issa adattaw tajjeb hafna għall-kundizzjonijiet lokali.

#### 3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-halib tan-nagħaġ, tal-mogħoż u tal-baqar li huwa l-materja prima għall-produzzjoni tal-ġobon "Halloumi" jiġi prodott fiż-żona ġeografika ddefinita. Il-Halloumi nnifsu wkoll jiġi prodott fiż-żona ġeografika ddefinita.

#### 3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċc.*

Il-ġobon "Halloumi" jrid jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika ddefinita għar-raġunijiet li ġejjin: (a) il-Halloumi jrid jiġi ppakkjat immedjatament wara li jiġi prodott, halli ma jkomplix isir, (b) ma jstax ikun hemm interruzzjoni (produzzjoni kontinwa) fil-proċess tal-produzzjoni tal-Halloumi (produzzjoni-ippakkjar), (c) biex tkun żgurata t-traċċabilità l-pakkett irid jiġi ppakkjat mill-produttur u ttikkettat minnu wkoll, (d) sabiex jiġi evitat li kwalunkwe ġobon prodott barra t-territorju ta' Ċipru jiġi kkummerċjalizzat bħala Halloumi DOP, biex ikunu ggarantiti l-kwalità u l-orijini tal-prodott u jiġi żgurat li jistgħu jitwettqu l-kontrolli meħtieġa.

#### 3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Fir-rigward tal-kompożizzjoni tal-halib użat fil-produzzjoni tal-"Halloumi", f'każijiet fejn tintuża tahlita ta' halib, it-tipi differenti ta' halib iridu jissemmew fuq it-tikketta, f'ordni dekrexxenti ta' percentwali.

### 4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-konfini amministrattivi tad-distretti ta' Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos u Kyrenia.

### 5. **Rabta maż-żona ġeografika**

#### *Speċifità taż-żona ġeografika*

Fatturi naturali: Ċipru għandu klima Mediterranja karatterizzata minn sjuף shan u xotti u xtiewi ħfief u bix-xita. It-terren tal-gżira għandu rwol importanti hafna wkoll: il-muntanji jinzel ammont ta' xita relattivament għoli u dan jaffettwa l-idroloġija u l-ambjent taż-żoni li qegħdin iktar fil-baxx, għaliex l-għadd kbir ta' xmajriet jiehdu l-ilma min-nixxigħat għal diversi xhur wara li x-xita tkun waqfet. Meta jitqies id-daqs tiegħu, Ċipru għandu fost l-aktar flora rikka fil-Mediterran, minhabba l-istruttura ġeoloġika, il-klima, il-pożizzjoni ġeografika, il-baħar tal-madwar u l-konfigurazzjoni tal-art tiegħu (Tsintidis et al., 2002). Hemm 1 908 speċijiet differenti ta' pjanti, li 140 minnhom huma endemiċi, jiġifieri jinsabu biss f'Ċipru (id-Dipartiment tal-Foresti, 2004). Finalment, ir-razez lokali tal-annimali tal-halib f'Ċipru jinkludu n-nagħga lokali ta' denbha ohxon, li hija adattata sew għall-klima niexfa u għat-temperaturi għoljin taż-żona, u l-mogħoż lokali Machaira u Pissouri. In-nagħaġ ta' Chios u l-mogħoż ta' Damasku (introdotti fis-snin hamsin u s-snin tletin rispettivament) huma wkoll tipi ta' razez lokali, għaliex il-karatteristiċi morfologiċi u tal-produzzjoni tagħhom nqatgħu minn dawk tal-popolazzjonijiet ta' orijini wara programm nazzjonali ta' tnissil li ilu għal żmien twil.



Fatturi umani: ir-referenzi storiċi juru li l-produzzjoni tal-Halloumi f'Ċipru ilha magħrufa minn żmien il-qedem. Il-Halloumi jissema bħala "calumi" f'kodiċi li fih hames manuskritti dwar l-istorja ta' Ċipru li jinżamm fil-librerija tal-Mużew Correr f'Venezja. Dan imur lura għall-1554 u b'hekk jikkostitwixxi l-qedem referenza bil-miktub għall-Halloumi li nstabet sa issa. Aktar tard hemm ukoll referenzi għall-Halloumi, fost l-oħrajn minn Archimandrite Kyprianos fl-1788.

L-importanza tal-Halloumi fil-hajja tan-nies lokali tidher ċara fl-arti (il-poezija, il-letteratura) u fil-pożizzjoni li okkupa fil-wirjiet agrikoli (Lyssi, 1939). Il-lista ta' klassijiet u premji monetarji u l-kundizzjonijiet tad-dhul għall-Wirja Agrikola ta' Lyssi, li giet ippubblikata kemm bil-Grieg kif ukoll bit-Tork, tinkludi l-prodotti li jistgħu jippartecipaw fil-kompetizzjoni. L-isem Tork għal "Halloumi" huwa "Hellim". Il-produtturi Ċiprijotti Torok tal-Halloumi jużaw iż-żewġ ismijiet għall-prodott tradizzjonali tagħna jew sempliċiment l-isem "Hellim". Hemm hafna evidenza li iż-żewġ ismijiet "Halloumi" u "Hellim" jirreferu għall-istess prodott tradizzjonali Ċiprijot, li għalih jintużaw iż-żewġ ismijiet (il-gazzetta Halkin Sesi, 1959 u 1962 u l-imballaġġ tal-prodott għall-esportazzjoni li juri iż-żewġ ismijiet).

Ir-rabta mill-qrib bejn il-prodott u n-nies tal-gżira hija evidenti wkoll mill-fatt li l-lum il-ġurnata "Halloumas", "Hallouma", "Halloumakis" u "Halloumis" huma kunjomijiet Ċiprijotti komuni.

Sa minn żmien il-qedem, il-Halloumi kien element importanti fid-dieta Ċiprijotta (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) u ssodisfa l-htigijiet tal-familji Ċiprijotti matul is-sena kollha. Il-Halloumi kien "il-ġobon famuż Ċiprijott prodott b'mod speċjali", wiehed mill-iktar oġġetti tal-ikel komuni u tajbin mal-hobż, f'kull dar Ċiprijotta, essenzjali għal kull familja tal-kampanja (Xioutas, 2001). Minbarra li jittiekel lokalment, sa minn żmien il-qedem il-Halloumi għe esportat lejn diversi pajjiżi (Archimandrite Kyprianos, 1788), inkluż l-Eġittu, is-Sirja, il-Greċja, it-Turkija, il-Palestina, Franza, is-Sudan, ir-Renju Unit, l-Amerka, l-Awstralja u ċ-Ċina (Dawe, 1928).

Il-proċess tal-produzzjoni huwa uniku, b'mod partikolari l-istadji tat-tisjir tal-prodott f'temperatura għolja għal tul ta' hin speċifiku, it-tiwi u iż-żieda tan-nagħniegħ Ċiprijott. It-tisjir tal-baqta huwa importanti hafna għaliex, skont studju rilevanti, ittejjeb il-kwalitajiet organolettiċi tal-prodott. B'mod speċifiku, it-tisjir tal-baqta f'temperatura għolja jipproduċi livelli għoljin ta' ċerti komposti ta' sustanzi kimiċi bażiċi li jgħinu biex jiddeterminaw it-togħma partikolari tal-Halloumi. Uħud minn dawn il-komposti huma lattoni, bħal delta-dodekalatton (ikkaratterizzat minn toghma ta' frott) u delta-dekalatton (ikkaratterizzat minn toghma kremuża), filwaqt li oħrajn huma ketoni tal-metil, li huma kkaratterizzati minn toghma simili għall-halib (P. Papademas, 2000).

It-tiwja tipika tal-baqta, bħala parti mill-ipproċessar tradizzjonali, tqiegħed lill-Halloumi fuq livell differenti mill-ġobniet l-oħrajn kollha. Il-prattika tat-tiwi b'diet tintuża għaliex, tradizzjonalment, hekk kien iżjed faċli biex wiehed ipoġġi l-ġobniet fil-kontenituri fejn kienu jinżammu fix-xorrox. Barra minn hekk, il-weraq tan-nagħniegħ jitpoġġa bejn is-saffi tal-baqta (matul il-proċess tat-tiwi) sabiex ma jiċċaqlaqx, u b'hekk in-nagħniegħ ikun jista' jirrilaxxa l-aroma karatteristika tiegħu fil-prodott finali. L-użu tan-nagħniegħ (*Mentha viridis*) fl-istadju tat-tiwi jagħti l-aroma karatteristika tiegħu lill-prodott finali minhabba l-preżenza tat-terpenes pulegone ("terpene tan-nagħniegħ") u l-karvone (Papademas u Robinson, 1998). Huma l-produtturi lokali li għandhom l-għarfien ta' dan il-proċess tal-produzzjoni.

#### *Speċifità tal-prodott*

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott jinkludu:

- il-fatt li ma jiddellixx jew idub f'temperaturi għoljin (jista' jittiekel mhux biss kif inhu iżda wkoll moqli, mixwi, eċċ.);
- it-trattament tal-baqta bis-sħana fix-xorrox f'temperatura ta' iktar minn 90 °C għal mill-inqas 30 minuta, li hija karatteristika unika tal-proċess tal-produzzjoni u tikkontribwixxi għall-karatteristiċi organolettiċi speċifiċi tal-prodott;
- it-tiwi li jagħtih il-forma karatteristika tiegħu;
- il-karatteristiċi organolettiċi tiegħu (b'riħa u toghma karatteristiċi – għandu riħa qawwija ta' halib/xorrox u għandu aroma u toghma ta' nagħniegħ, riħa tal-kampanja u toghma mielha qawwija) dovuti l-aktar għall-halib tan-nagħaġ u tal-mogħoż, li jiġu affettwati mid-dieta tal-annimali, in-nagħniegħ li jiġi miżjud matul il-proċess tal-produzzjoni u l-komposti volatili li jiffurmaw matul it-trattament bis-sħana tal-baqta fix-xorrox; u

- (e) il-karattru tradizzjonali tiegħu, li jirriżulta mill-fatt li ilu jsir f'Ċipru minn żmien il-qedem skont il-metodu tradizzjonali li għadda minn ġenerazzjoni għall-oħra, u li llum il-ġurnata huma l-produtturi lokali li għandhom l-għarfien ta' dan il-proċess.

*Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DOP) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn speċifiċi tal-prodott (għal IĠP)*

Ir-rabta bejn il-Halloumi u l-ambjent ġeografiku tinsab fl-ispeċifiċità tal-klima tal-gżira Mediterranja. Il-veġetazzjoni lokali li jieklu l-annimali tal-ħalib tgħaddi mill-istadju ta' bur aħdar għal foragġ nofsu niexef u finalment niexef skont il-fażijiet karatteristiċi tal-mikroklima lokali. Uħud minn dawn il-pjanti huma endemiċi. Din il-veġetazzjoni Ċiprijotta lokali, mittiekla mill-annimali friska jew imnixxa, għandha effett kruċjali fuq il-kwalità tal-ħalib u konsegwentament il-karatteristiċi speċifiċi tal-ġobon (Papademas, 2000). Il-preżenza tal-bacillus *Lactobacillus cypricasei* (laktobaċillus minn ġobon Ċiprijott), li gie iżolat mill-Halloumi Ċiprijott biss, hija prova tar-rabta bejn il-mikroflora tal-gżira u l-prodott (Lawson et al., 2001). Barra minn hekk, iż-żieda tan-nagħniegħ Ċiprijott tkompli tikkontribwixxi għat-togħma karatteristika tal-prodott. Fatturi oħrajn li jaffettwaw il-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott, speċjalment it-togħma u r-riħa tiegħu, huma t-tip ta' ħalib użat, għaliex il-ħalib tan-nagħaġ u tal-mogħoż fih acidi xahmin ta' piż molekulari baxx, u l-komposti volatili ffurmati matul il-proċess tal-produzzjoni.

Fir-rigward tar-rabta bejn il-fatturi umani u l-prodott, il-Halloumi huwa kkunsidrat bħala tradizzjonali għal Ċipru, għaliex, kif deskritt fil-punt 5.1, kellu rwol importanti ħafna fil-ħajja u fid-dieta tan-nies tal-gżira, kemm Ċiprijotti Griegi kif ukoll Ċiprijotti Torok, minn żmien il-qedem u l-għarfien tal-proċess tal-produzzjoni ngħadda minn ġenerazzjoni għal oħra. Kemm il-forma mitwija karatteristika tiegħu kif ukoll il-fatt speċifiku li ma jdubx f'temperaturi għoljin ġejjin minn dan il-proċess ta' produzzjoni tradizzjonali li għadda minn ġenerazzjoni għal oħra.

#### **Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott**

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

---



ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)  
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)