

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 246



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

58e jaargang

28 juli 2015

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2015/C 246/01	Inleiding van een procedure (Zaak M.7567 — Ball/Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2015/C 246/02	Wisselkoersen van de euro	2
---------------	---------------------------------	---

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2015/C 246/03	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	3
2015/C 246/04	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	3
2015/C 246/05	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	4
2015/C 246/06	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	4

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

2015/C 246/07	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	5
2015/C 246/08	Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij	5

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2015/C 246/09	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.7613 — CBRE/bedrijfsactiviteiten van Johnson Controls op het gebied van faciliteitenbeheer) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	8

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2015/C 246/12	Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Inleiding van een procedure**(Zaak M.7567 — Ball/Rexam)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 246/01)

Op 20 juli 2015 heeft de Commissie besloten in bovengenoemde zaak de procedure in te leiden nadat zij heeft vastgesteld dat er ernstige twijfel bestaat over de verenigbaarheid van de aangemelde concentratie met de gemeenschappelijke markt. De inleiding van de procedure start een tweede fase in het onderzoek naar de aangemelde concentratie, en behoudens de definitieve beschikking in deze zaak. De beschikking is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder c), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾.

De Commissie verzoekt belanghebbende derden haar hun eventuele opmerkingen ten aanzien van de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Om met deze opmerkingen in de procedure rekening te kunnen houden, dienen deze de Commissie uiterlijk vijftien dagen na dagtekening van deze bekendmaking te hebben bereikt. Zij kunnen de Commissie per fax (+32 22964301) of per post, onder vermelding van referentie nummer M.7567 — Ball/Rexam, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

27 juli 2015

(2015/C 246/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1058	CAD	Canadese dollar	1,4409
JPY	Japanse yen	136,23	HKD	Hongkongse dollar	8,5708
DKK	Deense kroon	7,4615	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6741
GBP	Pond sterling	0,71270	SGD	Singaporese dollar	1,5152
SEK	Zweedse kroon	9,4530	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 293,39
CHF	Zwitserse frank	1,0595	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	14,0287
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	6,8668
NOK	Noorse kroon	9,0420	HRK	Kroatische kuna	7,5965
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 924,55
CZK	Tsjechische koruna	27,029	MYR	Maleisische ringgit	4,2242
HUF	Hongaarse forint	310,02	PHP	Filipijnse peso	50,356
PLN	Poolse zloty	4,1285	RUB	Russische roebel	65,8165
RON	Roemeense leu	4,4180	THB	Thaise baht	38,585
TRY	Turkse lira	3,0679	BRL	Braziliaanse real	3,7354
AUD	Australische dollar	1,5184	MXN	Mexicaanse peso	18,0555
			INR	Indiase roepie	70,9592

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2015/C 246/03)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	6.2.2015
Duur	6.2 - 31.12.2015
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	BUM/ATLANT
Soort	Blauwe marlijn (<i>Makaira nigricans</i>)
Gebied	Atlantische Oceaan
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	09/TQ104

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2015/C 246/04)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	1.1.2015
Duur	1.1 – 31.12.2015
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	BSF/8910
Soort	Zwarte haarstaartvis (<i>Aphanopus carbo</i>)
Gebied	Uniewateren en internationale wateren van VIII, IX en X
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	08/DSS

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2015/C 246/05)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	6.2.2015
Duur	6.2 – 31.12.2015
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	WHM/ATLANT
Soort	Witte marlijn (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Gebied	Atlantische Oceaan
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	10/TQ104

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2015/C 246/06)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen ⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	11.4.2015
Duur	11.4-31.12.2015
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	USK/567EI.
Soort	Lom (<i>Brosme brosme</i>)
Gebied	Wateren van de Unie en internationale wateren van V, VI en VII
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	12/TQ104

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2015/C 246/07)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	12.3.2015
Duur	12.3-31.12.2015
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	ALF/3X14-
Soort	Beryciden (<i>Beryx</i> spp.)
Gebied	Uniewateren en internationale wateren van III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII en XIV
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	11/DSS

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

Door de lidstaten meegedeelde informatie betreffende sluiting van de visserij

(2015/C 246/08)

Krachtens artikel 35, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 van de Raad van 20 november 2009 tot vaststelling van een communautaire controleregeling die de naleving van de regels van het gemeenschappelijk visserijbeleid moet garanderen⁽¹⁾, is besloten de visserij te sluiten overeenkomstig de bepalingen in de onderstaande tabel:

Datum en tijdstip van sluiting	16.5.2015
Duur	16.5-31.12.2015
Lidstaat	Spanje
Bestand of groep bestanden	POK/56-14
Soort	Koolvis (<i>Pollachius virens</i>)
Gebied	VI; wateren van de Unie en internationale wateren van Vb, XII en XIV
Vissersvaartuigtype(s)	—
Referentienummer	13/TQ104

⁽¹⁾ PB L 343 van 22.12.2009, blz. 1.

V

*(Bekendmakingen)*PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 246/09)

1. Op 17 juli 2015 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat de onderneming Apax Partner LLP („AP”, Verenigd Koninkrijk), indirect via het fonds Apax VIII en zijn verbonden ondernemingen, in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over de onderneming RFS Holland Holding bv („RFS”, Nederland) door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - AP: verlenen van investeringsadviesdiensten aan private-equityfondsen die in een breed scala aan industriesectoren investeren,
 - RFS: online detailhandel, hoofdzakelijk in Nederland, via online detailhandelaars zoals Wehkamp, FonQ en Create 2 Fit. Dochteronderneming Lacent verstrekt kredietfaciliteiten aan klanten van Wehkamp.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de Mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7700 — Apax Partners/RFS Holland Holding, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV)
(Voor de EER relevante tekst)
(2015/C 246/10)

1. Op 17 juli 2015 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat Magyar Telekom Nyrt. („Magyar Telekom”, Hongarije), dat onder de zeggenschap staat van Deutsche Telekom AG, en MET Holding AG („MET Holding”, Hongarije) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap verkrijgen over een nieuw opgerichte vennootschap die een gemeenschappelijke onderneming („JV”, Hongarije) is door de verwerving van aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - Magyar Telekom: biedt hoofdzakelijk telecommunicatiediensten aan in Hongarije en staat onder de zeggenschap van Deutsche Telekom. De onderneming is ook een energieleverancier die elektriciteit en aardgas levert aan eindverbruikers (zowel particuliere als niet-particuliere verbruikers);
 - MET Holding: een groep van ondernemingen die volledig eigendom is van de holding. MET Holding is op de Europese markt actief, onder meer in de handel, groothandel en detailhandel in aardgas, elektriciteit, olie en andere olieproducten. MET Holding is aanwezig op 14 nationale gasmarkten en 13 Europese gashubs;
 - JV: detailhandelaar in gas en elektriciteit in Hongarije.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7602 — Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.7613 — CBRE/bedrijfsactiviteiten van Johnson Controls op het gebied van faciliteitenbeheer)****Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak****(Voor de EER relevante tekst)**

(2015/C 246/11)

1. Op 17 juli 2015 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen. Hierin is meegedeeld dat de onderneming CBRE Group, Inc. („CBRE Group”, Verenigde Staten) in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening de volledige zeggenschap verkrijgt over de activa en bedrijfsactiviteiten voor de verlening van diensten op het gebied van faciliteitenbeheer, vastgoed en bouwprojectenbeheer van Johnson Controls (bekend onder de naam Global WorkPlace Solutions, „GWS”, Verenigde Staten) door de verwerving van activa en aandelen.
2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:
 - CBRE Group: vastgoeddiensten,
 - GWS: diensten op het gebied van faciliteitenbeheer.
3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden. Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking kan komen voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de Mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.
4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na dagtekening van deze bekendmaking hebben bereikt. Zij kunnen per fax (+32 22964301), via e-mail naar COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu of per post, onder vermelding van zaaknummer M.7613 — CBRE/bedrijfsactiviteiten van Johnson Controls op het gebied van faciliteitenbeheer, aan onderstaand adres worden toegezonden:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 246/12)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„ΧΑΛΛΟΥΜΙ” (HALLOUMI)/„HELLIM”

EU-nr.: CY-PDO-0005-01243-17.07.2014

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Χαλλουμι” (Halloumi)/„Hellim”

De twee namen mogen samen of apart worden gebruikt.

2. Lidstaat of derde land

Cyprus

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3. Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

In onderhavig document staat „Halloumi” voor de twee namen die hierboven vermeld staan, namelijk:

„Χαλλουμι” (Halloumi)/„Hellim”.

Er zijn twee soorten Halloumi — verse en gerijpte.

Verse Halloumi wordt gemaakt van wrongel die wordt geproduceerd door melk te stremmen met stremsel. Het product wordt gekookt en krijgt vervolgens zijn kenmerkende vorm. De kaas is halfhard en elastisch, gevouwen (tot een rechthoek of een halve cirkel), wit tot lichtgeel van kleur, heeft een vaste textuur, kan makkelijk in plakjes worden gesneden en heeft een kenmerkende geur en smaak. De kaas ruikt sterk naar melk/wei en heeft een aroma en smaak van munt, een boerderijgeur en een scherpe, zoute smaak. Het maximale vochtgehalte bedraagt 46 %, het vetgehalte moet minstens 43 % bedragen (in de droge stof) en het maximale zoutgehalte is 3 %.

Gerijpte Halloumi wordt gemaakt van wrongel die wordt geproduceerd door melk te stremmen met stremsel. Het product wordt gekookt en krijgt zijn kenmerkende vorm, waarna het ten minste 40 dagen in gezouten wei wordt gerijpt. De kaas is halfhard tot hard, minder elastisch, gevouwen (tot een rechthoek of een halve cirkel), wit tot gelig van kleur, heeft een vaste textuur, kan makkelijk in plakjes worden gesneden en heeft een kenmerkende geur en smaak. De kaas ruikt sterk naar melk/wei en heeft een aroma en smaak van munt, een boerderijgeur en een scherpe, zoute smaak; hij is licht bitter en heel zout. Het maximale vochtgehalte bedraagt 37 %, het vetgehalte moet minstens 40 % bedragen (in de droge stof), het maximale zoutgehalte is 6 % en de zuurtegraad bedraagt 1,2 % (uitgedrukt als melkzuur in droge stof).

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Halloumi-kazen wegen tussen 150 en 350 gram.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Melk (verse schapen- of geitenmelk of een mengeling daarvan, met of zonder toegevoegde koemelk), stremsel (maar geen varkensstremsel), verse of gedroogde Cypriotische muntblaadjes (*Mentha viridis*) en zout. De hoeveelheid schapen- of geitenmelk of de mengeling daarvan moet altijd groter zijn dan de hoeveelheid koemelk. Wanneer met andere woorden koemelk wordt gebruikt naast schapen- of geitenmelk of een mengeling daarvan, mag de hoeveelheid koemelk in de Halloumi niet groter zijn dan de hoeveelheid schapen- of geitenmelk of de mengeling daarvan. De melk die voor de productie van Halloumi wordt gebruikt, is volle Cypriotische melk. De melk moet gepasteuriseerd zijn of tot een temperatuur van meer dan 65 °C zijn opgewarmd. Het mag geen gecondenseerde melk zijn en de melk mag geen van de volgende bestanddelen bevatten: melkpoeder, gecondenseerde melk, caseïne-zouten, kleurstoffen, bewaarmiddelen of andere additieven. De melk mag evenmin antibiotica, pesticiden of andere schadelijke stoffen bevatten.

De schapenmelk en de geitenmelk zijn afkomstig van lokale rassen en kruisingen ervan die zich hebben aangepast aan het klimaat van het eiland. De schapenmelk komt specifiek van de lokale vetstaartschappen en de Cypriotische variant van het Chios-schapenras dat morfologische en productiegerelateerde kenmerken heeft die afwijken van de originele populatie onder invloed van een langdurig nationaal kweekprogramma en dat nu een specifiek ras is, en van kruisingen ervan. Sommige kruisingen kunnen kenmerken vertonen die afkomstig zijn van de genen van Awassi- of Oost-Friese schapenrassen die in de jaren 1960 in Cyprus werden geïntroduceerd. De geitenmelk is afkomstig van de lokale Machaira-geit, de lokale Pissouri-geit en de Cypriotische variant van de Damascus-geit die morfologische en productiegerelateerde kenmerken heeft die afwijken van de originele populatie onder invloed van een langdurig nationaal kweekprogramma en die nu een specifiek ras is, en van kruisingen ervan.

De koemelk is afkomstig van zwarte en witte koeien die vanaf het begin van de twintigste eeuw geleidelijk aan in Cyprus werden geïntroduceerd en die zich intussen heel goed hebben aangepast aan de plaatselijke omstandigheden.

Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Wat betreft de melk die wordt gebruikt om Halloumi te produceren, geldt het volgende, onverminderd de bepalingen van Verordening (EU) nr. 664/2014:

De schapenmelk en de geitenmelk zijn afkomstig van lokale rassen en kruisingen ervan die het hele jaar door grazen, op voorwaarde dat de weersomstandigheden het toelaten. Al het ruwvoer voor de schapen en geiten wordt lokaal geproduceerd (groenvoer, hooi, kuilvoer, stro/stoppelgewas en wilde planten tijdens het grazen). Wat de voedingssupplementen betreft, mag gebruik worden gemaakt van granen, waaronder gerst en maïs, eiwitvoer zoals gedopt, deels gepeld sojameel, producten en bijproducten van diverse grondstoffen, zoals tarwezemelen en anorganische stoffen, vitaminen en microvoedingsstoffen.

De koemelk is afkomstig van zwarte en witte koeien die worden ondergebracht in schuren en worden gevoed met voedergewassen, hooi, kuilvoer en stro (van vooral inheemse, in Cyprus geteelde gewassen) en met voedingssupplementen. Het dieet van de koeien bestaat specifiek uit lokaal geproduceerde voedergewassen (35-40 %) (groenvoer, hooi, kuilvoer en stro/stoppelgewas). De resterende 60-65 % van hun dieet bestaat uit voedingssupplementen die voornamelijk gerst, maïs, soja en zemelen bevatten. Wat de voedingssupplementen betreft, wordt 20 % van de gerst en de zemelen lokaal geproduceerd, terwijl de soja en maïs worden geïmporteerd.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De schapen-, geiten- en koemelk die de grondstof vormt voor de productie van Halloumi-kaas, wordt in het afgebakende geografische gebied geproduceerd. De Halloumi-kaas zelf wordt eveneens geproduceerd in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De Halloumi-kaas moet om de volgende redenen in het afgebakende geografische gebied worden verpakt: a) Halloumi moet meteen na de productie worden verpakt om verdere rijping te voorkomen, b) het productieproces van Halloumi (van productie tot verpakking) kan niet worden onderbroken (continue productie), c) ten behoeve van de traceerbaarheid moet het product door de producent worden verpakt en dienovereenkomstig worden geëtiketteerd, d) om te voorkomen dat kaas die buiten het Cypriotische grondgebied wordt geproduceerd op de markt wordt gebracht als BOB Halloumi, zodat de kwaliteit en oorsprong van het product gegarandeerd zijn en gewaarborgd is dat de vereiste controles kunnen worden uitgevoerd.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Wat de samenstelling van de melk betreft die wordt gebruikt om Halloumi te produceren, moeten, indien een mengeling van verschillende melksoorten wordt gebruikt, de verschillende melksoorten op het etiket worden vermeld in afnemende volgorde van percentage.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De administratieve grenzen van de districten Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos en Kyrenia.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren: Cyprus heeft een mediterraan klimaat dat wordt gekenmerkt door hete, droge zomers en zachte, natte winters. Ook de bodem van het eiland speelt een heel belangrijke rol: de bergen krijgen relatief veel neerslag te verwerken en beïnvloeden de hydrologie en het milieu van de lagergelegen gebieden, aangezien de talloze beken en rivieren nog maanden nadat de regen is gestopt van water uit de bergen worden voorzien. Rekening houdend met zijn oppervlakte bezit Cyprus een van de rijkste flora's in het Middellandse Zeegebied dankzij de geologische structuur, het klimaat, de geografische ligging, de omliggende zee en de landconfiguratie (Tsintidis et al., 2002). Het eiland telt 1 908 verschillende plantensoorten, waarvan 140 soorten endemisch zijn, m.a.w. alleen op Cyprus worden aangetroffen (ministerie voor Bosbeheer, 2004). Tot slot omvatten de lokale melkveerassen in Cyprus de vetstaatschappen, die goed zijn aangepast aan het droge klimaat en de hoge temperaturen in het gebied, en de lokale Machaira- en Pissouri-geiten. De Chios-schappen en de Damascus-geiten (respectievelijk geïntroduceerd in de jaren 1950 en 1930) zijn eveneens lokale rassen, aangezien hun morfologische en productiegerelateerde kenmerken afwijken van de originele populatie onder invloed van een langdurig nationaal kweekprogramma.

Menselijke factoren: uit historische verwijzingen blijkt dat de productie van Halloumi reeds in de verre oudheid bekend was in Cyprus. Halloumi wordt vermeld als „calumi” in een codex die vijf manuscripten bevat over de geschiedenis van Cyprus en die wordt bewaard in de bibliotheek van het Correr Museum in Venetië. Deze schriftelijke verwijzing naar Halloumi dateert uit 1554 en is de oudste die tot op heden werd gevonden. Er zijn ook latere verwijzingen naar Halloumi, onder meer door Archimandrite Kyprianos in 1788.

Het belang van Halloumi in het leven van de plaatselijke bevolking blijkt niet alleen uit de kunst (poëzie, literatuur) maar ook uit de plaats die het product inneemt op landbouwbeurzen (Lyssi, 1939). De lijst met klassen en geldprijzen en de voorwaarden om deel te nemen aan de landbouwbeurzen van Lyssi, die zowel in het Grieks als in het Turks werd gepubliceerd, bevat ook de producten die kunnen meedoen aan de wedstrijd. De Turkse naam voor Halloumi is „Hellim”. Turks-Cypriotische producenten van Halloumi gebruiken beide namen voor dit traditionele product of alleen de naam „Hellim”. Er zijn voldoende bewijzen dat de twee namen „Halloumi” en „Hellim” naar hetzelfde traditionele Cypriotische product verwijzen, waarvoor beide namen worden gebruikt (krant Halkin Sesi, 1959 en 1962 en productverpakking voor export met beide namen).

De nauwe band tussen het product en de inwoners van het eiland blijkt ook uit het feit dat vandaag de dag „Haloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis” en „Halloumis” vaak voorkomende Cypriotische familienamen zijn.

Reeds in de oudheid vormde Halloumi een belangrijk onderdeel van het Cypriotische dieet (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) en werd de kaas het hele jaar door gegeten door Cypriotische families. Halloumi was „de bekende Cypriotische kaas die op een speciale manier wordt geproduceerd”, een van de meest gegeten producten bij brood in elk Cypriotisch huishouden en essentieel voor elk gezin op het platteland (Xioutas, 2001). Halloumi werd niet alleen lokaal gegeten, het product werd van oudsher ook uitgevoerd naar verschillende landen (Archimandrite Kyprianos, 1788), zoals Egypte, Syrië, Griekenland, Turkije, Palestina, Frankrijk, Sudan, het Verenigd Koninkrijk, Amerika, Australië en China (Dawe, 1928).

Het productieproces is uniek, met name het koken op hoge temperatuur gedurende een specifieke tijd, het vouwen en het toevoegen van Cypriotische munt. Het koken van de wrongel is heel belangrijk aangezien onderzoek ter zake heeft aangetoond dat het de organoleptische eigenschappen van het product versterkt. Door het koken van de wrongel op hoge temperatuur worden immers grote hoeveelheden specifieke elementaire chemische verbindingen geproduceerd die de smaak van Halloumi mee bepalen. Sommige van deze verbindingen zijn lactonen, zoals delta-dodecalactone (gekenmerkt door een fruitige smaak) en delta-decalactone (gekenmerkt door een romige smaak); andere verbindingen zijn methylketonen die worden gekenmerkt door een melkachtige smaak (P. Papademas, 2000).

Het typische vouwen van de wrongel, als onderdeel van de traditionele verwerking, onderscheidt Halloumi van alle andere kazen. De praktijk van het vouwen kwam tot stand omdat dit het traditioneel makkelijker maakte om de kazen in de recipiënten te plaatsen waarin ze in wei werden bewaard. De muntblaadjes worden (tijdens het vouwproces) tussen de wrongellagen gelegd zodat ze op hun plaats worden gehouden en de munt zijn kenmerkende aroma kan afgeven aan het eindproduct. Het gebruik van munt (*Mentha viridis*) in de vouwfase geeft het eindproduct zijn kenmerkende aroma dankzij de aanwezigheid van de terpenen pulegon („muntterpeen”) en carvon (Papademas and Robinson, 1998). Het zijn de lokale producenten die de kennis bezitten over dit productieproces.

5.2. Specificiteit van het product

De specifieke kenmerken van het product zijn onder meer:

- a) de eigenschap dat het niet uitloopt of smelt op hoge temperaturen (het kan zo worden gegeten of worden gefrituurd, gegrild enz.),
- b) de warmtebehandeling van de wrongel in wei bij een temperatuur van meer dan 90 °C gedurende ten minste 30 minuten, wat een uniek kenmerk is van het productieproces en bijdraagt aan de specifieke organoleptische kenmerken van het product,
- c) het vouwen om de kenmerkende vorm aan het product te geven,
- d) de organoleptische kenmerken (met een kenmerkende geur en smaak — een sterke geur van melk/wei en een aroma en smaak van munt, een boerderijgeur en een scherpe, zoute smaak) die voornamelijk te danken zijn aan de schapen- en geitenmelk die wordt beïnvloed door het voer dat de dieren krijgen, de munt die tijdens het productieproces wordt toegevoegd en de vluchtige verbindingen die worden gevormd tijdens de warmtebehandeling van de wrongel in wei, en
- e) het traditionele karakter, aangezien de kaas al van oudsher in Cyprus wordt gemaakt, volgens een traditionele methode die van generatie op generatie wordt overgedragen en waarvan de knowhow vandaag in het bezit is van de lokale producenten.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het verband tussen Halloumi en de geografische omgeving ligt in de specificiteit van het mediterrane klimaat van het eiland. De plaatselijke vegetatie die door het melkvee wordt gegeten gaat van de fase van groenvoer over naar halfdroog en tot slot droog voer en volgt daarmee de typische fasen van het plaatselijke microklimaat. Sommige van deze planten zijn inheems. De plaatselijke Cypriotische vegetatie die door de dieren wordt gegeten, hetzij vers of gedroogd, heeft een cruciaal effect op de kwaliteit van de melk en bijgevolg op de specifieke kenmerken van de kaas (Papademas, 2000). De aanwezigheid van de bacil *Lactobacillus cypriocasei* (melkzuurbacterie uit Cypriotische kaas), die alleen uit Cypriotische Halloumi werd geïsoleerd, toont het verband aan tussen de microflora van het eiland en het product (Lawson et al., 2001). Ook de toevoeging van Cypriotische munt draagt verder bij tot de karakteristieke smaak van het product. Andere factoren die de organoleptische kenmerken van het product beïnvloeden, voornamelijk de smaak en geur, zijn de gebruikte melksoort, aangezien schapen- en geitenmelk specifieke vetzuren met laag molecuulgewicht bevatten, en de vluchtige verbindingen die tijdens het productieproces worden gevormd.

Wat het verband betreft tussen menselijke factoren en het product, wordt Halloumi beschouwd als een traditioneel Cypriotisch product omdat het, zoals in punt 5.1 vermeld, van oudsher een heel belangrijke rol heeft gespeeld in het leven en de voedingsgewoontes van de eilandbewoners, zowel Grieks- als Turks-Cyprioten, en omdat de kennis van het productieproces van generatie op generatie werd overgedragen. Zowel de kenmerkende gevouwen vorm als de specifieke eigenschap dat het product niet smelt bij hoge temperaturen zijn terug te voeren op dit traditionele productieproces dat van generatie op generatie werd doorgegeven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL