

# Publicatieblad van de Europese Unie

# C 407



Uitgave  
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

65e jaargang

24 oktober 2022

## Inhoud

### II Mededelingen

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

##### Europese Commissie

2022/C 407/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 407/02	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 407/03	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....	3

### IV Informatie

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

##### Europese Commissie

2022/C 407/04	Wisselkoersen van de euro — 21 oktober 2022 .....	4
---------------	---	---

#### INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

2022/C 407/05	Stelsels voor elektronische identificatie aangemeld overeenkomstig artikel 9, lid 1, van Verordening (EU) nr. 910/2014 van het Europees Parlement en de Raad betreffende elektronische identificatie en vertrouwensdiensten voor elektronische transacties in de interne markt .....	5
---------------	--	---

NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.

V *Bekendmakingen*

ANDERE HANDELINGEN

**Europese Commissie**

2022/C 407/06

Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie .....

## II

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

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie  
(Zaak M.10347 — SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 407/01)

Op 21 oktober 2021 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32021M10347. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**  
**(Zaak M.10725 — SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(Voor de EER relevante tekst)

(2022/C 407/02)

Op 15 juli 2022 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32022M10725. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

—————

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie**  
**(Zaak M.10902 — FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

**(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 407/03)

Op 14 oktober 2022 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32022M10902. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

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

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

21 oktober 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	0,9730	CAD	Canadese dollar	1,3465
JPY	Japanse yen	147,59	HKD	Hongkongse dollar	7,6376
DKK	Deense kroon	7,4382	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7347
GBP	Pond sterling	0,87728	SGD	Singaporese dollar	1,3917
SEK	Zweedse kroon	11,0868	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 404,32
CHF	Zwitserse frank	0,9855	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	18,0021
ISK	IJslandse kroon	141,10	CNY	Chinese yuan renminbi	7,0504
NOK	Noorse kroon	10,4315	HRK	Kroatische kuna	7,5325
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 199,12
CZK	Tsjechische koruna	24,511	MYR	Maleisische ringgit	4,6101
HUF	Hongaarse forint	412,88	PHP	Filipijnse peso	57,287
PLN	Poolse zloty	4,7885	RUB	Russische roebel	
RON	Roemeense leu	4,9125	THB	Thaise baht	37,349
TRY	Turkse lira	18,0988	BRL	Braziliaanse real	5,1117
AUD	Australische dollar	1,5646	MXN	Mexicaanse peso	19,5521
			INR	Indiase roepie	80,7390

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

## INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE LIDSTATEN

**Stelsels voor elektronische identificatie aangemeld overeenkomstig artikel 9, lid 1, van Verordening (EU) nr. 910/2014 van het Europees Parlement en de Raad betreffende elektronische identificatie en vertrouwensdiensten voor elektronische transacties in de interne markt <sup>(1)</sup>**

(2022/C 407/05)

Titel van het stelsel	eID-middelen in het kader van het aangemelde stelsel	Aanmeldende lidstaat	Betrouwbaarheidsniveau	Voor het stelsel verantwoordelijke autoriteit	Datum bekendmaking in het Publicatieblad van de EU
Duitse eID op basis van uitgebreide toegangscontrole (EAC)	Nationale identiteitskaart Elektronische verblijfstitel eID-kaart voor burgers van de Unie en EER-onderdanen	Bondsrepubliek Duitsland	Hoog	Bondsministerie van Binnenlandse Zaken Alt-Moabit 140 10557 Berlijn DGI2@bmi.bund.de +49 30186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Openbaar systeem voor digitale identiteit	De eID-middelen voor SPID worden verstrekt door: — 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.	Italië	Hoog Substantieel Laag	AgID - Agentschap voor een digitaal Italië Viale Liszt 21 00144 Rome eidas-spida@agid.gov.it +39 0685264407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Nationaal identificatie- en authenticatiesysteem (NIAS)	Persoonlijke identiteitskaart (eOI)	Republiek Kroatië	Hoog Ministerie van Openbaar Bestuur, Republiek	Kroatië Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

<sup>(1)</sup> PB L 257 van 28.8.2014, blz. 73.

Titel van het stelsel	eID-middelen in het kader van het aangemelde stelsel	Aanmeldende lidstaat	Betrouwbaarheidsniveau	Voor het stelsel verantwoordelijke autoriteit	Datum bekendmaking in het Publicatieblad van de EU
Ests eID-stelsel: Identiteitskaart Ests eID-stelsel: RP-kaart Ests eID-stelsel: Digi-ID Ests eID-stelsel: e-Residency Digi-ID Ests eID-stelsel: Digi-ID Ests eID-stelsel: e-Residency Digi-ID Ests eID-stelsel: Mobiiil-ID Ests eID-stelsel: diplomatieke identiteitskaart	— Identiteitskaart — RP-kaart — Digi-ID — e-Residency Digi-ID — Mobiiil-ID — Diplomatieke identiteitskaart	Republiek Estland	Hoog	Politie- en grenswachtraad Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 6123000	7.11.2018
Nationaal elektronisch identiteitsdocument (DNle)	Spaanse identiteitskaart (DNle)	Koninkrijk Spanje	Hoog	Ministerie van Binnenlandse Zaken - Koninkrijk Spanje C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisionededocumentacion@policia.es	7.11.2018
Luxemburgse nationale identiteitskaart (eID-kaart)	Luxemburgse eID-kaart	Groothertogdom Luxemburg	Hoog	Minister van Binnenlandse Zaken BP 10 L-2010 Luxemburg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 24784600	7.11.2018
Belgische eID-regeling FAS/eCards	eCard Belgische burgers eCard vreemdelingen	Koninkrijk België	Hoog	FOD Beleid en Ondersteuning (BOSA)/ Directoraat-generaal Digitale Transformatie Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018



Titel van het stelsel	eID-middelen in het kader van het aangemelde stelsel	Aanmeldende lidstaat	Betrouwbaarheidsniveau	Voor het stelsel verantwoordelijke autoriteit	Datum bekendmaking in het Publicatieblad van de EU
Cartão de Cidadão (CC)	Portugese nationale identiteits- kaart (eID kaart)	Portugese Republiek	Hoog	AMA – Agentschap Administratieve modernisering Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351 217231200	28.2.2019
Italiaanse eID op basis van nationale identiteitskaart (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Italië	Hoog	Ministerie van Binnenlandse Zaken Piazza del Viminale 1 00184 Rome segreteria.servizidemografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Nationaal identificatiesysteem van Tsjechië	Tsjechische eID-kaart	Tsjechië	Hoog	Ministerie van Binnenlandse Zaken van Tsjechië Nad Štolou 936/3 Postbus 21 170 34 Praag 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019
Nederlands vertrouwens kader voor elektronische identificatie (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten)	Middelen uitgegeven in het kader van eHerkenning (voor bedrijven)	Koninkrijk der Nederlanden	Hoog Substantieel	Ministerie van Binnenlandse Zaken en Koninkrijksrelaties - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Slowaaks eID-stelsel	Slowaakse eID-kaart	Slowaakse Republiek	Hoog	Bureau van de vice-premier van de Slowaakse Republiek voor Investerings en Informatisering Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Titel van het stelsel	eID-middelen in het kader van het aangemelde stelsel	Aanmeldende lidstaat	Betrouwbaarheidsniveau	Voor het stelsel verantwoordelijke autoriteit	Datum bekendmaking in het Publicatieblad van de EU
Lets eID-stelsel	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Letland	Hoog Substantieel	Bureau voor Staatsburgerschap en Migratiezaken (OCMA) van het Ministerie van Binnenlandse Zaken van de Republiek Letland Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Radio- en televisiebedrijf van de Letse staat (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Belgische eID-regeling FAS/itsme®	mobiele app itsme®	Koninkrijk België	Hoog	FOD Beleid en Ondersteuning (BOSA)/ Directoraat-generaal Digitale Transformatie Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidass@bosa.fgov.be	18.12.2019
Deense eID-regeling (NemID)	NemID key card NemID mobiele app NemID token NemID on hardware NemID IVR NemID Magna card (key card)	Koninkrijk Denemarken	Substantieel	Agentschap Digitalisering van het Ministerie van Financiën Landgreven 4 1017 Kopenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Digitale mobiele key (mobiele eID)	Portugese Republiek	Hoog	AMA – Agentschap Administratieve modernisering Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351 217231200	8.4.2020

Titel van het stelsel	eID-middelen in het kader van het aangemelde stelsel	Aanmeldende lidstaat	Betrouwbaarheidsniveau	Voor het stelsel verantwoordelijke autoriteit	Datum bekendmaking in het Publicatieblad van de EU
Litouws eID-stelsel (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i> )	Litouwse nationale identiteitskaart	Republiek Litouwen	Hoog	Ministerie van Binnenlandse Zaken van de Republiek Litouwen Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Nederlands eID-stelsel (DigiD)	DigiD	Koninkrijk der Nederlanden	Substantieel Hoog	Koninkrijksrelaties - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Maltees eID-stelsel (Identity Malta)	Elektronisch identiteitsbewijs (e-ID Card) Verblijfstitel (e-RP Card)	Republiek Malta	Hoog	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Frans eID-stelsel (FranceConnect + / L'Identité Numérique La Poste)	L'Identité numérique La Poste (mobiele app La Poste)	De Franse Republiek	Substantieel	DINUM (Interministerial Digital Direction) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Zweedse eID (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Koninkrijk Zweden	Substantieel	Agentschap voor digitale overheid Storgatan 37 852 30 Sundsvall Zweden e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Titel van het stelsel	eID-middelen in het kader van het aangemelde stelsel	Aanmeldende lidstaat	Betrouwbaarheidsniveau	Voor het stelsel verantwoordelijke autoriteit	Datum bekendmaking in het Publicatieblad van de EU
Deense eID-stelsel MitID	Mobiele MitID-App MitID-App verbeterde beveiliging MitID-chip MitID-codeweergave MitID audiocodelezer MitID-wachtwoord	Koninkrijk Denemarken	Substantieel Hoog	Agency for Digital Government Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Noors eID-stelsel Bank ID	Bank-ID	Koninkrijk Noorwegen	Hoog	The Norwegian Digitalisation Agency Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Noors eID-stelsel Buypass ID	Buypass ID	Koninkrijk Noorwegen	Hoog	The Norwegian Digitalisation Agency Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022

## V

*(Bekendmakingen)*

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of beschermde geografische aanduiding in de sector landbouwproducten en levensmiddelen, als bedoeld in artikel 6 ter, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie**

(2022/C 407/06)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 6 ter, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie <sup>(1)</sup>.

**Mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van het productdossier van een beschermde oorsprongsbenaming of een beschermde geografische aanduiding uit een lidstaat**

**(Verordening (EU) nr. 1151/2012)****“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”****EU-nr.: PDO-CY-01243-AM01 — 1.8.2022****BOB (X) BGA ( )****1. Naam van het product**

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

**2. Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Cyprus

**3. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging mededeelt**

Departement Landbouw — Ministerie van Landbouw, Plattelandsontwikkeling en Milieu

**4. Beschrijving van de goedgekeurde wijziging(en)**

Zoals blijkt uit het enig document en het productdossier en ook uit de ondersteunende wetenschappelijke gegevens, hebben de goedgekeurde wijzigingen geen invloed op de fysische, chemische en/of organoleptische kenmerken van het product en ook niet op het verband van het product met het geografische gebied. Dit wordt ook aangetoond door het feit dat de kenmerken van het product, die beschreven staan in het enig document en in het productdossier en die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de kenmerken van de geiten- en schapenmelk, verband houden met de soort melk, te weten geiten- en schapenmelk, maar niet met de melk van specifieke rassen. Bovendien zijn sommige kenmerken van de geiten- en schapenmelk die, zoals beschreven in het enig document en in het productdossier, van invloed zijn op de kenmerken van Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, het resultaat van de plaatselijke vegetatie die door de dieren wordt gegeten, hetzij vers of gedroogd. Er zijn evenwel geen aanwijzingen in het productdossier of het enig

<sup>(1)</sup> PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

document en ook geen wetenschappelijke gegevens die de kenmerken van Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim in verband brengen met een bepaalde soort voeder en/of een percentage van een bepaald voeder en/of een specifieke combinatie van rassen (schapen en geiten) met een specifieke soort en specifiek percentage voeder. Uitsluitingen van rassen en procentuele beperkingen voor voeder die verder gaan dan wat bepaald is in de wetgeving (Verordening (EU) nr. 664/2014), bemoeilijken de praktische toepassing van de BOB Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim en hebben helemaal geen positieve gevolgen voor de kwaliteit van het product en/of de versterking van het verband met het gedefinieerde gebied.

Voorts is van belang dat de goedgekeurde wijzigingen ook een vereenvoudiging betekenen van de procedure voor de controle van de naleving van het productdossier voor de BOB Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, aangezien zij een betere tracering mogelijk maken.

In het enig document, in punt 3.3 “Diervoerders en grondstoffen”, wordt de tweede paragraaf onder de titel “Grondstoffen”, waarin wordt verwezen naar de rassen van productieve dieren waarvan de melk wordt gebruikt bij de productie van Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, als volgt gewijzigd:

“De schapenmelk en de geitenmelk zijn afkomstig van lokale en andere rassen en kruisingen ervan die binnen het afgebakende geografische gebied gefokt zijn.”

Daarnaast wordt in punt 3.3 “Diervoerders en grondstoffen” van het enig document, de tweede paragraaf onder de titel “Diervoerders” als volgt gewijzigd:

“De schapenmelk en de geitenmelk zijn afkomstig van lokale en andere 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 voedersupplementen betreft, mag worden gebruikgemaakt van granen, waaronder gerst en maïs, eiwitvoer zoals gedopt, deels gepeld sojameel, producten en bijproducten van diverse grondstoffen, zoals tarwezemelen en anorganische stoffen, vitamines en microvoedingsstoffen.”

Door de toenemende vraag naar melk gingen landbouwers op zoek naar nieuwe, productieve rassen met melk van een betere kwaliteit. Dit bemoeilijkt met name de procedure voor keuring en tracering van de melk die bedoeld is voor de productie van Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim. Wat de voedersupplementen betreft, is, door de trend om ook andere granen en eiwitvoer te gebruiken, de vaststelling van een specifiek percentage voor gerst en zemelen bovendien een belemmerende factor die de keuringsprocedure aanzienlijk hindert.

Om de keuringen te vereenvoudigen en te vergemakkelijken en ervoor te zorgen dat het productdossier volledig wordt nageleefd, zullen de goedgekeurde wijzigingen dan ook worden toegepast.

## Productomschrijving

In de tekst wordt de naam “Halloumi” gebruikt voor de twee namen die hierboven vermeld staan, namelijk:

“Χαλλούμι” (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).

Halloumi-kazen wegen tussen 150 en 350 gram.

ENIG DOCUMENT

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU-nr.: PDO-CY-01243-AM01 — 1.8.2022

BOB (X) BGA ( )

**1. Naam/namen [van de BOB of de BGA]**

“Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

**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 de tekst wordt de naam “Halloumi” gebruikt voor de twee namen die hierboven vermeld staan, namelijk:

“Χαλλούμι” (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).

Halloumi-kazen wegen tussen 150 en 350 gram.

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

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 en andere 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 voedersupplementen betreft, mag worden gebruikgemaakt van granen, waaronder gerst en maïs, eiwitvoer zoals gedopt, deels gepeld sojameel, producten en bijproducten van diverse grondstoffen, zoals tarwezemelen en anorganische stoffen, vitamines 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 voedersupplementen. 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 voedersupplementen die voornamelijk gerst, maïs, soja en zemelen bevatten. Wat de voedersupplementen betreft, wordt 20 % van de gerst en de zemelen lokaal geproduceerd, terwijl de soja en maïs worden geïmporteerd.

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 en andere rassen en kruisingen ervan die binnen het afgebakende geografische gebied gefokt zijn.

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.

#### 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*

“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**

#### *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 vetstaartschapen, die goed zijn aangepast aan het droge klimaat en de hoge temperaturen in het gebied, en de lokale Machaira- en Pissouri-geiten. De Chios-schapen 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 landbouwbeurs 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 meebepalen. 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 (“munterpeen”) en carvon (Papademas en Robinson, 1998). Het zijn de lokale producenten die de kennis bezitten over dit productieproces.

#### *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.

*Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of 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 droogvoer 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 cypricasei* (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**

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

---



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



Bureau voor publicaties  
van de Europese Unie  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

NL