



Cuprins

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2015/C 246/01	Inițierea procedurii (Cazul M.7567 – Ball/Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2015/C 246/02	Rata de schimb a monedei euro	2
---------------	-------------------------------------	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2015/C 246/03	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	3
2015/C 246/04	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	3
2015/C 246/05	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	4
2015/C 246/06	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	4

2015/C 246/07	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	5
2015/C 246/08	Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit	5

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2015/C 246/09	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7700 – Apax Partners/RFS Holland Holding) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	8

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2015/C 246/12	Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	9
---------------	--	---

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Inițierea procedurii**(Cazul M.7567 – Ball/Rexam)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2015/C 246/01)

La 20 iulie 2015, Comisia a decis să inițieze procedura în cazul menționat anterior după ce a constatat că există mari îndoieli cu privire la compatibilitatea cu piața comună a concentrării notificate în cauză. Inițierea procedurii marchează deschiderea celei de-a doua etape a investigației referitoare la concentrarea notificată și nu aduce atingere deciziei finale privind cazul. Decizia este luată în temeiul articolului 6 alineatul (1) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾.

Comisia invită părțile terțe interesate să îi prezinte observațiile cu privire la concentrarea propusă.

Pentru a se putea lua în considerare în totalitate în cadrul procedurii, observațiile trebuie să fie primite de către Comisie cel târziu în termen de 15 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei prin fax (+32 22964301) sau prin poștă, cu numărul de referință M.7567 – Ball/Rexam, la următoarea adresă:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

27 iulie 2015

(2015/C 246/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1058	CAD	dolar canadian	1,4409
JPY	yen japonez	136,23	HKD	dolar Hong Kong	8,5708
DKK	coroana daneză	7,4615	NZD	dolar neozeelandez	1,6741
GBP	lira sterlină	0,71270	SGD	dolar Singapore	1,5152
SEK	coroana suedeză	9,4530	KRW	won sud-coreean	1 293,39
CHF	franc elvețian	1,0595	ZAR	rand sud-african	14,0287
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	6,8668
NOK	coroana norvegiană	9,0420	HRK	kuna croată	7,5965
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 924,55
CZK	coroana cehă	27,029	MYR	ringgit Malaiezia	4,2242
HUF	forint maghiar	310,02	PHP	peso Filipine	50,356
PLN	zlot polonez	4,1285	RUB	rubla rusească	65,8165
RON	leu românesc nou	4,4180	THB	baht thailandez	38,585
TRY	lira turcească	3,0679	BRL	real brazilian	3,7354
AUD	dolar australian	1,5184	MXN	peso mexican	18,0555
			INR	rupie indiană	70,9592

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2015/C 246/03)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem comunitar de control pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului (⁽¹⁾), a fost luată o decizie de încetare a activităților de pescuit, prezentată în tabelul următor:

Data și ora încetării activităților	6.2.2015
Durăță	6.2-31.12.2015
Stat membru	Spania
Stocul sau grupul de stocuri	BUM/ATLANT
Specie	Marlin albastru (<i>Makaira nigricans</i>)
Zonă	Oceanul Atlantic
Tipul (tipurile) de nave de pescuit	—
Număr de referință	09/TQ104

(¹) JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2015/C 246/04)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem comunitar de control pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului (⁽¹⁾), a fost luată o decizie de încetare a activităților de pescuit, prezentată în tabelul următor:

Data și ora încetării activităților	1.1.2015
Durăță	1.1-31.12.2015
Stat membru	Spania
Stocul sau grupul de stocuri	BSF/8910
Specie	Sabie neagră (<i>Aphanopus carbo</i>)
Zonă	Apele UE și apele internaționale din zonele VIII, IX și X
Tipul (tipurile) de nave de pescuit	—
Număr de referință	08/DSS

(¹) JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2015/C 246/05)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem comunitar de control pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului (⁽¹⁾), a fost luată o decizie de încetare a activităților de pescuit, prezentată în tabelul următor:

Data și ora încetării activităților	6.2.2015
Durată	6.2-31.12.2015
Stat membru	Spania
Stocul sau grupul de stocuri	WHM/ATLANT
Specie	Marlin alb (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Zonă	Oceanul Atlantic
Tipul (tipurile) de nave de pescuit	—
Număr de referință	10/TQ104

(¹) JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2015/C 246/06)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem comunitar de control pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului (⁽¹⁾), a fost luată o decizie de încetare a activităților de pescuit, prezentată în tabelul următor:

Data și ora încetării activităților	11.4.2015
Durată	11.4.2015-31.12.2015
Stat membru	Spania
Stocul sau grupul de stocuri	USK/567EI.
Specie	Brosme (<i>Brosme brosme</i>)
Zonă	Apele Uniunii și apele internaționale din zonele V, VI și VII
Tipul (tipurile) de nave de pescuit	—
Număr de referință	12/TQ104

(¹) JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2015/C 246/07)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem comunitar de control pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului (⁽¹⁾), a fost luată o decizie de încetare a activităților de pescuit, prezentată în tabelul următor:

Data și ora încetării activităților	12.3.2015
Durată	12.3.2015-31.12.2015
Stat membru	Spania
Stocul sau grupul de stocuri	ALF/3X14-
Specie	Beryx (<i>Beryx</i> spp.)
Zonă	Apele Uniunii și apele internaționale din zonele III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII și XIV
Tipul (tipurile) de nave de pescuit	—
Număr de referință	11/DSS

(¹) JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

Informații comunicate de statele membre cu privire la încetarea activităților de pescuit

(2015/C 246/08)

În conformitate cu articolul 35 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 al Consiliului din 20 noiembrie 2009 de stabilire a unui sistem comunitar de control pentru asigurarea respectării normelor politicii comune în domeniul pescuitului (⁽¹⁾), a fost luată o decizie de încetare a activităților de pescuit, prezentată în tabelul următor:

Data și ora încetării activităților	16.5.2015
Durată	16.5.2015-31.12.2015
Stat membru	Spania
Stocul sau grupul de stocuri	POK/56-14
Specie	Cod saithe (<i>Pollachius virens</i>)
Zonă	VI; apele Uniunii și apele internaționale din zonele Vb, XII și XIV
Tipul (tipurile) de nave de pescuit	—
Număr de referință	13/TQ104

(¹) JO L 343, 22.12.2009, p. 1.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

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

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2015/C 246/09)

1. La data de 17 iulie 2015, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Apax Partner LLP („AP”, Regatul Unit), în mod indirect prin fondul Apax VIII și entitățile afiliate, dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi RFS Holland Holding B.V. („RFS”, Țările de Jos), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii AP: servicii de consiliere în materie de investiții pentru fondurile de investiții în societăți necotate dintr-o gamă de sectoare industriale;
- în cazul întreprinderii RFS: comerț cu amănuntul online, în principal în Țările de Jos, prin intermediul comercianților cu amănuntul online precum Wehkamp, FonQ și Create 2 Fit. Filiala sa, Lacent, oferă facilități de creditare clienților Wehkamp.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7700 – Apax Partners/RFS Holland Holding, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV)
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2015/C 246/10)

1. La data de 17 iulie 2015, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea Magyar Telekom Nyrt. („Magyar Telekom”, Ungaria), controlată de Deutsche Telekom AG, și MET Holding AG („MET Holding”, Ungaria) dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și articolul 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra unei societăți nou-înființate, constituind o asociație în participațiune („JV”, Ungaria), prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- Magyar Telekom este o societate controlată de Deutsche Telekom, a cărei activitate constă, în principal, în furnizarea de servicii de telecomunicații în Ungaria. Magyar Telekom este, de asemenea, o societate care se ocupă cu distribuția cu amănuntul a energiei electrice și a gazelor naturale către consumatorii finali, casnici și noncasnici;
- MET Group, un grup de întreprinderi deținute exclusiv de către societatea holding MET Holding, este activă pe piața europeană, printre altele, în domeniul tranzacționării și al vânzării cu ridicata și cu amănuntul de gaze naturale, electricitate, petrol și alte produse petroliere. MET Group este prezent pe 14 piețe naționale de gaze și în 13 platforme europene de comercializare a gazelor;
- JV urmează să își desfășoare activitatea în domeniul distribuției cu amănuntul de gaze și electricitate în Ungaria.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2015/C 246/11)

1. La data de 17 iulie 2015, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse prin care întreprinderea CBRE Group, Inc. („CBRE Group”, SUA) dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra activelor și a activităților întreprinderii Johnson Controls din domeniul prestării de servicii de gestionare a instalațiilor, de servicii imobiliare și de servicii de gestionare a proiectelor de construcții (cunoscute sub denumirea de Global WorkPlace Solutions, „GWS”, SUA), prin achiziționare de active și acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii CBRE Group: servicii imobiliare;
- în cazul întreprinderii GWS: servicii de gestionare a instalațiilor.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință. În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie primite de către Comisia Europeană în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Observațiile pot fi trimise Comisiei Europene, cu numărul de referință M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business, prin fax (+32 22964301), prin e-mail, la adresa COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu, sau prin poștă, la următoarea adresă:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 246/12)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

„ΧΑΛΛΟΥΜΙ” (HALLOUMI)/„HELLIM”**Nr. UE: CY-PDO-0005-01243-17.07.2014****DOP (X) IGP ()****1. Denumire/denumiri:**

„Χαλλούμι” (Halloumi)/„Hellim”

Ambele denumiri pot fi utilizate împreună sau separat.

2. Statul membru sau țara terță

Cipru

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Textul menționează întotdeauna denumirea „Halloumi”, care acoperă denumirile indicate mai sus, și anume:

„Χαλλούμι” (Halloumi)/„Hellim”.

Halloumi este produsă și distribuită sub două forme: proaspătă sau maturată.

Halloumi proaspătă este fabricată din lapte covăsit cu cheag. Ea este preparată și apoi i se dă forma sa caracteristică. Este o brânză cu pastă semitare și elastică, împăturită (într-o formă rectangulară sau semicilindrică), de culoare albă până la alb-gălbui, consistentă și ușor de tăiat în felii, cu un miros și o savoare caracteristice. Halloumi proaspătă are un miros puternic de lapte/zer, aromă și gust de mentă, precum și un miros înțepător și un gust picant și sărat. Are un nivel maxim de umiditate de 46 %, un conținut minim de grăsime de 43 % (în materie uscată) și un conținut maxim de sare de 3 %.

Halloumi maturată este fabricată din coagul produs prin covășirea laptelui cu cheag. Este preparată, împăturită pentru a-i da forma caracteristică și lăsată la maturat în saramură de zer timp de cel puțin 40 de zile. Este o brânză cu pastă semitare până la tare și elastică, împăturită (într-o formă rectangulară sau semicilindrică), de culoare alb-gălbui, consistentă și ușor de tăiat în felii, cu un miros și o savoare caracteristice. Halloumi proaspătă are un miros puternic de lapte/zer, aromă și gust de mentă, precum și un miros înțepător și un gust picant; este ușor amară și foarte sărată. Are un nivel maxim de umiditate de 37 %, un conținut minim de grăsime de 40 % (în materie uscată), un conținut maxim de sare de 6 %, iar aciditatea este de 1,2 % (exprimată în acid lactic în stare uscată).

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Greutatea brânzei Halloumi variază între 150 și 350 de grame.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)

Lapte (lapte proaspăt de oaie sau de capră sau un amestec din ambele tipuri de lapte cu sau fără adaos de lapte de vacă), cheag (cu excepția celui care obținut din stomac de porc), frunze de mentă cipriotă proaspete sau uscate (*Mentha viridis*) și sare. Proporția de lapte de oaie sau de capră sau de amestec din aceste două tipuri de lapte trebuie să fie întotdeauna mai mare decât cea de lapte de vacă. Cu alte cuvinte, atunci când laptele de vacă este adăugat laptelui de oaie sau de capră sau amestecului acestora, nu este permisă utilizarea pentru fabricarea brânzei Halloumi a unei cantități de lapte de vacă superioare cantității de lapte de oaie sau de capră sau a amestecului acestora. Laptele utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi este lapte integral cipriot. Laptele trebuie să fie pasteurizat sau trebuie să fi fost încălzit la o temperatură mai mare de 65 °C. Laptele nu trebuie să fie lapte condensat sau nu trebuie să i se adauge lapte praf, lapte condensat, cazeină, coloranți, conservanți sau alți aditivi. Laptele nu trebuie să conțină antibiotice, pesticide sau alte substanțe periculoase.

Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și de la încrucișările lor care sunt adaptate condițiilor climatice din Cipru. În mod mai specific, laptele de oaie provine de la rasa locală de oaie cu coadă grasă și de la tipul cipriot de oaie din insula Chios, ale căror caracteristici morfologice și de producție s-au modificat în comparație cu cele ale populației de origine, în urma unui lung program național de selecție, și care constituie acum un tip specific de rasă, și de la încrucișările lor. Anumite animale încrucișate pot prezenta caracteristici provenind de la genele raselor de oaie Awassi și East Friesian, care au fost introduse în Cipru în anii 1960. Laptele de capră provine de la rasa locală de capră Machaira, de la rasa locală de capră Pissouri și de la tipul cipriot de capră de Damas, ale căror caracteristici morfologice și de producție s-au modificat în comparație cu cele ale populației de origine, în urma unui lung program național de selecție, și care constituie acum un tip specific de rasă, și de la încrucișările lor.

Laptele de vacă provine de la vaci negre și albe care au fost introduse în mod treptat în Cipru de la începutul secolului trecut și care s-au aclimatizat foarte bine la condițiile locale.

Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)

Normele aplicabile laptelui utilizat pentru fabricarea Halloumi, fără a aduce atingere dispozițiilor Regulamentului (UE) nr. 664/2014, sunt următoarele:

Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și de la încrucișările lor, care pasc întregul an, cu excepția perioadelor în care condițiile climatice nu o permit. Toate furajele grosiere din alimentația ovinelor și caprinelor sunt produse local (nutrețuri verzi, fân, furaje însilozate, paie și păscut pe miriște). În ceea ce privește suplimentele furajere, pot fi utilizate orzul, porumbul, hrana proteică, cum ar fi făina de soia decorticată, produsele și subprodusele mai multor materii prime, cum ar fi tărâțele de grâu, precum și substanțe anorganice, vitamine și oligoelemente.

Laptele de vacă provine de la vaci negre și albe crescute în hale și hrănite cu nutreț, fân, furaje însilozate și paie care sunt produse în Cipru, în special din plante furajere native, și cu suplimente furajere. Mai precis, alimentația vacilor constă în furaje grosiere (35-40 %) (nutrețuri verzi, fân, furaje însilozate, paie) de producție locală. Restul alimentației lor (60 până la 65 %) constă în suplimente furajere care conțin în special orz, porumb, soia și tărâțe de grâu. În ceea ce privește suplimentele furajere, 20 % din orz și din tărâțe sunt produse local, în timp ce soia și porumbul sunt importate.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Laptele de oaie, de capră și de vacă care constituie materia primă pentru fabricarea brânzei Halloumi este produs în aria geografică delimitată. De asemenea, brânza Halloumi este produsă în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Brânza Halloumi trebuie să fie ambalată în aria geografică delimitată din motivele următoare: (a) Halloumi trebuie ambalată imediat după fabricare pentru a preveni maturarea ulterioară; (b) procesul de producție a brânzei Halloumi (producție-ambalare) nu poate fi întrerupt (producție continuă); (c) pentru a asigura trasabilitatea, produsul trebuie să fie ambalat de către producător și să fie etichetat în mod corespunzător; (d) pentru a împiedica orice brânză produsă în afara teritoriului Ciprului să poarte eticheta Halloumi DOP, garantând astfel calitatea și originea și pentru a permite efectuarea controalelor necesare.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

În ceea ce privește compoziția laptelui utilizat pentru fabricarea brânzei Halloumi, atunci când este utilizat un amestec de tipuri de lapte, diferitele tipuri de lapte trebuie să fie menționate pe etichetă în ordinea descrescătoare a procentajului.

4. Delimitarea succintă a ariei geografice

Frontierele administrative ale provinciilor Nicosia, Limassol, Larnaka, Famagusta, Paphos și Kyrenia

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Factori naturali: Ciprul are un climat mediteranean caracterizat prin veri calde și uscate și ierni blânde și umede. În același timp, morfologia solului joacă un rol foarte important deoarece masivii muntoși ai insulei primesc cantități de ploi relativ mari și influențează din punct de vedere hidrologic și al mediului regiunile mai joase ale insulei grație numeroaselor lor cascade și izvoare care le alimentează râurile timp de mai multe luni după finalul ploilor. În plus, în ceea ce privește suprafața sa, Ciprul posedă una dintre floarele cele mai bogate din spațiul mediteranean, datorită structurii sale geologice, condițiilor sale climatice, poziției sale geografice, a mării care îl înconjoară și a configurației topografice (Tsintidis et al., 2002). Există 1 908 specii de plante diferite, dintre care 140 sunt endemice, și anume, se găsesc numai în Cipru. (Departamentul pentru păduri, 2004). În cele din urmă, rasele locale de animale producătoare de lapte din Cipru includ oaia cu coadă groasă locală, care s-a adaptat bine la climatul arid și la temperaturile ridicate din aria geografică, precum și rasele locale ale caprelor Machaira și Pissouri. Printre altele, atât oaia din insula Chios, cât și capra de Damas (care au fost introduse în Cipru în anii 1950 și 1930, respectiv) constituie de acum animale de rasă cipriotă, deoarece caracteristicile lor morfologice și de producție s-au modificat în comparație cu cele ale populației de origine, în urma unui lung program național de selecție.

Factori umani: Referințele istorice arată că producția de Halloumi în Cipru este cunoscută din timpuri străvechi. Cea mai veche referință scrisă referitoare la Halloumi datează din 1554, aceasta figurând sub numele de „calumi” într-un cod care cuprinde cinci manuscrise privind istoria Ciprului și care este păstrat în biblioteca muzeului municipal Correr din Veneția. Există și alte referințe ulterioare privind Halloumi, în special ale arhimandritului Kyprianos, în 1788.

Importanța brânzei Halloumi în viața localnicilor poate fi ușor observată în artă (poezie, literatură) și în locul pe care îl ocupa la târgurile agricole (Lyssi, 1939). Lista de categorii și de premii în bani, precum și condițiile de participare la acest târg, publicată atât în limba greacă, cât și în limba turcă, enumeră produsele admise să participe la concurs. Pentru „Halloumi”, denumirea turcească este „hellim” Producătorii turco-ciprioți de Halloumi utilizează ambele denumiri ale produsului nostru tradițional sau doar denumirea „Hellim”. Există numeroase dovezi care atestă că ambele denumiri, „Halloumi” și „Hellim”, se referă la același produs tradițional cipriot, pentru care se utilizează ambele denumiri (ziarul Halkin Sesi 1959 și 1962 și ambalajul produsului pentru export care poartă ambele denumiri).

Legătura strânsă dintre produs și locuitori reiese clar și din faptul că astăzi „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis”, „Halloumis” sunt nume de familie comune în Cipru.

Din timpuri străvechi, Halloumi a reprezentat un element important în alimentația cipriotă (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) și a acoperit nevoile familiilor cipriote de-a lungul întregului an. Halloumi era „faimoasa brânză din Cipru, fabricată într-un mod special”, una dintre gustările cele mai comune în gospodăriile cipriote, esențială pentru fiecare familie din mediul rural (Xioutas, 2001). Pe lângă consumul local, din timpuri străvechi, Halloumi era exportată către diverse țări (Arhimandritul Kyprianos, 1788), inclusiv Egipt, Siria, Grecia, Turcia, Palestina, Franța, Sudan, Regatul Unit, America, Australia și China (Dawe, 1928).

Procesul de producție este unic, în special etapele de preparare a produsului la o temperatură ridicată pentru o perioadă specifică de timp, împăturirea și adăugarea mentei cipriote. Prepararea coagulilor este foarte importantă, având în vedere că, în conformitate cu un studiu relevant, acestea sporesc calitățile organoleptice ale produsului. În special, prepararea coagulilor la o temperatură ridicată produce niveluri ridicate ale anumitor compuși chimici de bază care contribuie la determinarea gustului brânzei Halloumi. Unii dintre acești compuși sunt lactonele, cum ar fi delta-dodecalactona (caracterizată printr-o aromă de fructe) și delta-decalactona (caracterizată printr-o aromă cremoasă), în timp ce alții sunt metil cetone, care se caracterizează printr-o aromă de lapte (P. Papademas, 2000).

Împăturirea tipică a coagulilor, ca parte a procedurii tradiționale, diferențiază Halloumi de alte brânzeturi. Această practică a fost adoptată deoarece facilita în mod tradițional introducerea brânzeturilor în containerele în care erau păstrate în zer. De asemenea, frunzele de mentă erau plasate între straturile de coagul (în timpul procesului de împăturire) pentru a fi fixate, permițând mentei să confere aroma sa caracteristică produsului final. Utilizarea mentei (*Mentha viridis*) în etapa de împăturire conferă produsului final aroma sa caracteristică datorită prezenței terpenelor pulegone („terpene ale mentei”) și a carvonei (Papademas și Robinson, 1998). Producătorii locali posedă cunoștințele necesare acestui proces de producție.

5.2. Specificitatea produsului

Caracteristicile specifice ale produsului includ:

- (a) proprietatea de a nu curge și de a nu se topi la temperaturi ridicate (poate fi consumată ca atare sau prăjită, la grătar etc.);
- (b) tratamentul termic al coagulilor în zer, la o temperatură mai mare de 90 °C pentru cel puțin 30 de minute, care conferă caracterul unic al procesului său de producție și care contribuie la caracteristicile organoleptice ale produsului;
- (c) împăturirea, care îi conferă forma caracteristică;
- (d) caracteristicile sale organoleptice (gustul și mirosul caracteristice – aceasta are un miros puternic de lapte/zer și un miros înțepător; aceasta are o aromă și un gust de mentă, precum și un gust sărat) datorate în principal laptelui de oaie și de capră, care este influențat de alimentația animalelor, mentei, care este adăugată în timpul procesului de producție, și compușilor volatili care se formează în timpul tratamentului termic al coagulilor în zer; și
- (e) caracterului său tradițional, deoarece produsul era fabricat din timpuri străvechi în Cipru, după o metodă tradițională transmisă din generație în generație și care constituie astăzi know-how-ul local al producătorilor săi.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)

Legătura dintre Halloumi și caracteristicile ariei geografice constă în specificitatea climatului mediteranean al insulei. Vegetația locală cu care se hrănesc animalele producătoare de lapte variază de la stadiul de pășune verde până la cel al plantelor furajere semiuscate și apoi uscate, urmând etapele caracteristice ale microclimatului local. Dintre plantele endemice din Cipru, un număr redus este consumat de animalele producătoare de lapte. Vegetația locală din Cipru, consumată de animale în stare proaspătă sau uscată, influențează în mod determinant calitatea laptelui și, prin urmare, caracteristicile specifice ale brânzei Halloumi (Papademas, 2000). Prezența bacilului *Lactobacillus cypricasei* (lactobacil provenind din brânza cipriotă), care nu a fost izolat decât în brânza Halloumi cipriotă, dovedește legătura dintre microflora insulei și produs (Lawson et al., 2001). În plus, adaosul de mentă cipriotă sporește și mai mult aroma și gustul caracteristice ale produsului. În cele din urmă, caracteristicile organoleptice ale produsului, în special gustul și mirosul său, sunt, de asemenea, influențate de tipul de lapte utilizat, datorită prezenței în laptele de oaie și de capră a anumitor acizi grași cu o greutate moleculară redusă, și a substanțelor volatile create în cursul procesului de fabricație.

În ceea ce privește legătura dintre factorii umani și produs, Halloumi este considerată ca fiind tradițională pentru Cipru deoarece, astfel cum a fost descris la punctul 5.1, aceasta ocupă de foarte mult timp un loc foarte important în viața și alimentația locuitorilor, atât a greco-ciprioților, cât și a turco-ciprioților, iar procesul său de producție este transmis din generație în generație. În plus, atât forma sa împăturită caracteristică, cât și proprietatea sa de a nu se topi la temperatură ridicată se datorează modului tradițional de producție transmis din generație în generație.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO