

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 407



Anul 65

Ediția în limba română

Comunicări și informări

24 octombrie 2022

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2022/C 407/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) ⁽¹⁾	1
2022/C 407/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) ⁽¹⁾	2
2022/C 407/03	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) ⁽¹⁾	3

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2022/C 407/04	Rata de schimb a monedei euro — 21 octombrie 2022	4
---------------	---	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2022/C 407/05	Sisteme de identificare electronică notificate în temeiul articolului 9 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 910/2014 al Parlamentului European și al Consiliului privind identificarea electronică și serviciile de încredere pentru tranzacțiile electronice pe piața internă	5
---------------	--	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2022/C 407/06

Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei 11

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopозиție la o concentrare notificată**(Cazul M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2022/C 407/01)

La 21 octombrie 2021, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32021M10347. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonoposiție la o concentrare notificată
(Cazul M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 407/02)

La 15 iulie 2022, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32022M10725. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonopoziție la o concentrare notificată
(Cazul M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 407/03)

La 14 octombrie 2022, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32022M10902. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

21 octombrie 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	0,9730	CAD	dolar canadian	1,3465
JPY	yen japonez	147,59	HKD	dolar Hong Kong	7,6376
DKK	coroana daneză	7,4382	NZD	dolar neozeelandez	1,7347
GBP	lira sterlină	0,87728	SGD	dolar Singapore	1,3917
SEK	coroana suedeză	11,0868	KRW	won sud-coreean	1 404,32
CHF	franc elvețian	0,9855	ZAR	rand sud-african	18,0021
ISK	coroana islandeză	141,10	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,0504
NOK	coroana norvegiană	10,4315	HRK	kuna croată	7,5325
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 199,12
CZK	coroana cehă	24,511	MYR	ringgit Malaiezia	4,6101
HUF	forint maghiar	412,88	PHP	peso Filipine	57,287
PLN	zlot polonez	4,7885	RUB	rubla rusească	
RON	leu românesc nou	4,9125	THB	baht thailandez	37,349
TRY	lira turcească	18,0988	BRL	real brazilian	5,1117
AUD	dolar australian	1,5646	MXN	peso mexican	19,5521
			INR	rupie indiană	80,7390

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Sisteme de identificare electronică notificate în temeiul articolului 9 alineatul (1) din Regulamentul (UE) nr. 910/2014 al Parlamentului European și al Consiliului privind identificarea electronică și serviciile de încredere pentru tranzacțiile electronice pe piața internă ⁽¹⁾

(2022/C 407/05)

Denumirea sistemului	Mijloace de identificare electronică în cadrul sistemului notificat	Statul membru care emite notificarea	Nivelul de garanție	Autoritatea responsabilă de sistem	Data publicării în Jurnalul Oficial al UE
Sistemul german de identificare electronică bazat pe controlul aprofundat al accesului	Carte de identitate națională Permis de ședere electronic Carte de identitate electronică pentru cetățenii Uniunii și resortisanții SEE	Republica Federală Germania	Ridicat	Ministerul Federal de Interne Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Sistemul public de identitate digitală	Mijloace de identificare electronică SPID furnizate de: — 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.	Italia	Ridicat Deosebit de redus	AgID – Agenția pentru Domeniul Digital Italia Viale Liszt, 21 00144 Roma eidas-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Sistemul național de identificare și de autentificare (NIAS)	Carte de identitate personală (eOI)	Republica Croația	Ridicat	Ministerul Administrației Publice, Republica Croația Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

⁽¹⁾ JOL 257, 28.8.2014, p. 73.

Denumirea sistemului	Mijloace de identificare electronică în cadrul sistemului notificat	Statul membru care emite notificarea	Nivelul de garanție	Autoritatea responsabilă de sistem	Data publicării în Jurnalul Oficial al UE
<p>Sistemul estonian de identificare electronică: carte de identitate</p> <p>Sistemul estonian de identificare electronică: permis de ședere</p> <p>Sistemul estonian de identificare electronică: Digi-ID</p> <p>Sistemul estonian de identificare electronică: e-Residency Digi-ID</p> <p>Sistemul estonian de identificare electronică: Mobiil-ID</p> <p>Sistemul estonian de identificare electronică: carte de identitate diplomatică</p>	<p>— carte de identitate</p> <p>— permis de ședere</p> <p>— Digi-ID</p> <p>— e-Residency Digi-ID</p> <p>— Mobiil-ID</p> <p>— carte de identitate diplomatică</p>	Republica Estonia	Ridicat	<p>Poliția și Direcția Poliției de Frontieră</p> <p>Pärnu mnt 139</p> <p>15060 Tallinn</p> <p>eid@politsei.ee</p> <p>+372 612 3000</p>	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (document național de identitate electronic) (DNIe)	Carte de identitate spaniolă (DNIe)	Regatul Spaniei	Ridicat	<p>Ministerul de Interne – Regatul Spaniei</p> <p>C/ Julián González Segador, s/n</p> <p>28043 Madrid</p> <p>divisiondedocumentacion@policia.es</p>	7.11.2018
Carte de identitate națională luxemburgheză (carte de identitate electronică)	Carte de identitate electronică luxemburgheză	Marele Ducat al Luxemburgului	Ridicat	<p>Ministerul Afacerilor Interne</p> <p>BP 10</p> <p>L-2010 Luxemburg</p> <p>minint@mi.etat.lu</p> <p>secretariat@ctie.etat.lu</p> <p>+352 2478 4600</p>	7.11.2018
Sistemul belgian de identificare electronică FAS/eCards	<p>Carte de identitate electronică pentru cetățenii belgieni</p> <p>Carte de identitate electronică pentru străini</p>	Regatul Belgiei	Ridicat	<p>Serviciul Public Federal Strategie și Sprijin (BOSA)/Direcția Generală Transformare Digitală</p> <p>Simon Bolivarlaan 30</p> <p>1000 Brussel</p> <p>eid@bosa.fgov.be</p>	27.12.2018

Denumirea sistemului	Mijloace de identificare electronică în cadrul sistemului notificat	Statul membru care emite notificarea	Nivelul de garanție	Autoritatea responsabilă de sistem	Data publicării în Jurnalul Oficial al UE
Cartão de Cidadão (CC)	Carte de identitate națională portugheză (carte de identitate electronică)	Republica Portugheză	Ridicat	AMA — Agenția de Modernizare Administrativă Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisabona ama@ama.pt +351 217 231 200	28.2.2019
Sistemul italian de identificare electronică bazat pe cartea de identitate națională (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Italia	Ridicat	Ministry of Interior (Ministerul Afacerilor Interne) Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizi.demografici@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Național sistemul de identificare al Republicii Cehă	Carte de identitate electronică cehă	Republica Cehă	Ridicat	Ministerul Afacerilor Interne al Republicii Cehă Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praga 7 eidas@mvcr.cz	13.9.2019
Cadrul neerlandez de încredere pentru identificarea electronică (Afsprakenstellen Elektronische Toegangsdiens-ten)	Mijloc eliberat în cadrul aplicației eHerkenning (pentru întreprinderi)	Regatul Țărilor de Jos	Ridicat Substanțial	Ministerul Afacerilor Interne și al Relațiilor din cadrul Regatului — Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Sistemul slovac de identificare electronică	Carte de identitate electronică slovacă	Republica Slovacă	Ridicat	Biroul viceprim-ministrului Republicii Slovace însărcinat cu investițiile și informatizarea Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Denumirea sistemului	Mijloace de identificare electronică în cadrul sistemului notificat	Statul membru care emite notificarea	Nivelul de garanție	Autoritatea responsabilă de sistem	Data publicării în Jurnalul Oficial al UE
Sistemul leton de identificare electronică	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Letonia	Ridicat Substanțial	Oficiul pentru cetățenie și migrație (OCMA) al Ministerului de Interne al Republicii Letonia Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Centrul de radio și televiziune de stat din Letonia (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Sistemul belgian de identificare electronică FAS / itsme®	itsme® mobile App	Regatul Belgiei	Ridicat	Serviciul Public Federal Strategie și Sprijin (BOSA)/Direcția Generală Transformare Digitală Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Sistemul danez de identificare electronică (NemID)	Cartelă NemID Aplicație pentru dispozitive mobile NemID Dispozitiv de autentificare electronică (token) NemID NemID pe hardware IVR NemID Cartelă Magna NemID (cartelă de acces)	Regatul Danemarcei	Substanțial	Agenția pentru Digitizare, Ministerul Finanțelor Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Chei digitală mobilă (identificare electronică mobilă)	Republica Portugheză	Ridicat	AMA — Agenția de Modernizare Administrativă Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lisabona ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020

Denumirea sistemului	Mijloace de identificare electronică în cadrul sistemului notificat	Statul membru care emite notificarea	Nivelul de garanție	Autoritatea responsabilă de sistem	Data publicării în Jurnalul Oficial al UE
Sistemul lituanian de identificare electronică (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Carte de identitate națională lituaniană	Republica Lituania	Ridicat	Ministerul de Interne al Republicii Lituania Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Sistemul neerlandez de identificare electronică (DigiD)	DigiD	Regatul Țărilor de Jos	Substanțial Ridicat	Ministerul Relațiilor din cadrul Regatului - Logius Postbus 96810 2509 JE Haga logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Sistemul maltez de identificare electronică (Identity Malta)	Carte de identitate electronică (e-ID Card), Document de ședere electronic (e-RP Card)	Republica Malta	Ridicat	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Sistemul francez de identificare electronică (FranceConnect + /Identitatea digitală La Poste)	L'Identité numérique La Poste (La Poste Mobile App)	Republica Franceză	Substanțial	DINUM (Direcția interministerială pentru chestiunile digitale) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Sistemul suedez de identificare electronică (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Regatul Suediei	Substanțial	Agencia pentru Guvernare Digitală Storgatan 37 852 30 Sundsvall Suedia e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Denumirea sistemului	Mijloace de identificare electronică în cadrul sistemului notificat	Statul membru care emite notificarea	Nivelul de garanție	Autoritatea responsabilă de sistem	Data publicării în Jurnalul Oficial al UE
Sistemul danez de identificare electronică MitID	Aplicația pentru dispozitive mobile MitID aplicația MitID cipul MitID cu securitate sporită vizualizarea codurilor MitID, dispozitivul de citire a codurilor audio MitID Parola MitID	Regatul Danemarcei	Substanțial Ridicat	Agencia pentru Guvernare Digitală Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Sistemul norvegian de identificare electronică Bank ID	Bank ID	Regatul Norvegiei	Ridicat	Agencia Norvegiană pentru Digitalizare Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norvegia Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Sistemul norvegian de identificare electronică Buypass ID	Buypass ID	Regatul Norvegiei	Ridicat	Agencia Norvegiană pentru Digitalizare Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norvegia Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate din sectorul produselor agricole și alimentare, menționată la articolul 6b alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei

(2022/C 407/06)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 6b alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

Comunicarea aprobării unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate originare dintr-un stat membru

[Regulamentul (UE) nr. 1151/2012]

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr. UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea produsului

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. Statul membru căruia îi aparține aria geografică

Cipru

3. Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard

Departamentul Agriculturii – Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Rurale și Mediului

4. Descrierea modificării (modificărilor) aprobate

În conformitate cu documentul unic și cu caietul de sarcini, precum și cu datele științifice care le susțin, modificările aprobate nu afectează nici caracteristicile fizice, chimice și/sau organoleptice ale produsului, nici legătura acestuia cu aria geografică. Acest lucru este demonstrat și de faptul că proprietățile produsului, care sunt descrise în documentul unic și în caietul de sarcini și care pot fi atribuite în principal caracteristicilor laptelui de capră și de oaie, sunt asociate și legate de tipul de lapte, și anume laptele de capră și de oaie, și nu de laptele provenit de la anumite rase. În plus, unele dintre caracteristicile laptelui de capră și de oaie, care, astfel cum sunt descrise în documentul unic și în caietul de sarcini, afectează caracteristicile „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”, rezultă din consumul florei locale, fie în stare proaspătă, fie în stare uscată. Cu toate acestea, nu există nicio indicație în caietul de sarcini sau în documentul unic

(¹) JOL 179, 19.6.2014, p. 17.

sau niciun fel de date științifice care să lege caracteristicile „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim” de un anumit tip de hrană și/sau de un procent dintr-un anumită hrană și/sau de o combinație specifică de rase (ovine și caprine) cu un anumit tip și procent de hrană. Prin urmare, orice excludere a raselor și orice limite procentuale pentru hrană, altele decât cele prevăzute în legislație [Regulamentul (UE) nr. 664/2014], complică în practică aplicarea denumirii de origine protejată „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim” și nu au niciun impact pozitiv asupra calității produsului și/sau asupra consolidării legăturii cu aria delimitată.

În plus, este important de remarcat faptul că modificările aprobate simplifică, de asemenea, procedura de verificare a conformității cu caietul de sarcini al denumirii de origine „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”, deoarece permit o mai bună urmărire.

În documentul unic, în secțiunea 3.3 „Hrană pentru animale și materii prime”, al doilea paragraf de la rubrica „Materii prime”, care se referă la rasele de animale pentru producție al căror lapte este utilizat pentru producția de „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”, se modifică după cum urmează:

„Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și din alte rase, inclusiv de la încrucișările lor, crescute în aria geografică delimitată.”

În plus, în secțiunea 3.3 „Hrană pentru animale și materii prime” din documentul unic, al doilea paragraf de la titlul „Hrană pentru animale” se modifică după cum urmează:

„Laptele de oaie și de capră provine de la animale din rase locale și din alte rase, inclusiv 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 cerealele, inclusiv orzul și 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.”

Creșterea cererii de lapte a determinat fermierii să caute rase noi, mai productive, cu lapte de calitate mai bună. Acest lucru complică, de fapt, procedura de inspecție și urmărire a laptelui destinat producției de „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”. În plus, în ceea ce privește suplimentele furajere, din cauza tendinței de a include alte cereale și furaje proteice, stabilirea unui procent specific pentru orz și tărâțe este un factor care împiedică în mod semnificativ procedura de inspecție.

Prin urmare, pentru a simplifica și a facilita inspecțiile și pentru a asigura respectarea deplină a caietului de sarcini, se vor aplica modificările aprobate.

Descrierea produsului

Denumirea „Halloumi” va fi utilizată în întregul text, reprezentând 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 mai puțin 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 maturată 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).

Greutatea brânzei Halloumi variază între 150 și 350 de grame.

DOCUMENT UNIC

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr. UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

DOP (X) IGP ()

1. **Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

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*

Denumirea „Halloumi” va fi utilizată în întregul text, reprezentând 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 mai puțin elastică, împăturită (într-o formă rectangulară sau semicilindrică), de culoare alb-gălbuie, consistentă și ușor de tăiat în felii, cu un miros și o savoare caracteristice. Halloumi maturată are un miros puternic de lapte/zer, aromă și gust de mentă, precum și un miros înțepător și un gust picant și sărat; 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).

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)*

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 din alte rase, inclusiv 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 cerealele, inclusiv orzul și 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.

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 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 din alte rase, inclusiv de la încrucișările lor, crescute în aria geografică delimitată.

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.

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. ale 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 concisă a ariei geografice

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

5. Legătura cu aria geografică

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 tipurile de floră 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 Damasc (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 coagurilor este foarte importantă, având în vedere că, în conformitate cu un studiu relevant, acestea sporesc calitățile organoleptice ale produsului. În special, prepararea coagurilor 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 coagurilor, 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.

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 coagurilor 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 caracteristici – 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 coagurilor în zer; precum 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.

Legătura cauzală 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

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

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO