



Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2015/C 246/01	Začetek postopka (Zadeva M.7567 – Ball/Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2015/C 246/02	Menjalni tečaji eura	2
---------------	----------------------------	---

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

2015/C 246/03	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	3
2015/C 246/04	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	3
2015/C 246/05	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	4
2015/C 246/06	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	4

2015/C 246/07	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	5
2015/C 246/08	Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova	5

V Objave

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

Evropska komisija

2015/C 246/09	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.7700 – Apax Partners/RFS Holland Holding) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	6
2015/C 246/10	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV) ⁽¹⁾	7
2015/C 246/11	Predhodna prijava koncentracije (Zadeva M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business) – Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku ⁽¹⁾	8

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2015/C 246/12	Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil	9
---------------	---	---

⁽¹⁾ Besedilo velja za EGP

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Začetek postopka**(Zadeva M.7567 – Ball/Rexam)****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 246/01)

Dne 20. julija 2015 je Komisija odločila, da začne postopek glede zgoraj navedenega primera po ugotovitvi, da priglašena koncentracija sproža resne dvome o združljivosti s skupnim trgom. Začetek postopka odpira drugo fazo preiskave v zvezi s predlagano koncentracijo in ne posega v končno odločitev o primeru. Odločba je v skladu s členom 6(1)(c) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾.

Komisija vabi zainteresirane tretje osebe, da Komisiji predložijo svoje pripombe glede predlagane koncentracije.

Da bi bile pripombe v celoti upoštevane, jih mora Komisija prejeti najpozneje v 15 dneh po datumu te objave. Pripombe pošljite Komisiji po faksu (+32 22964301) ali pošti pod sklicno številko M.7567 – Ball/Rexam na naslednji naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

27. julija 2015

(2015/C 246/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1058	CAD	kanadski dolar	1,4409
JPY	japonski jen	136,23	HKD	hongkonški dolar	8,5708
DKK	danska krona	7,4615	NZD	novozelandski dolar	1,6741
GBP	funt šterling	0,71270	SGD	singapurski dolar	1,5152
SEK	švedska krona	9,4530	KRW	južnokorejski won	1 293,39
CHF	švicarski frank	1,0595	ZAR	južnoafriški rand	14,0287
ISK	islandska krona		CNY	kitajski juan	6,8668
NOK	norveška krona	9,0420	HRK	hrvaška kuna	7,5965
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	14 924,55
CZK	češka krona	27,029	MYR	malezijski ringit	4,2242
HUF	madžarski forint	310,02	PHP	filipinski peso	50,356
PLN	poljski zlot	4,1285	RUB	ruski rubelj	65,8165
RON	romunski leu	4,4180	THB	tajski bat	38,585
TRY	turška lira	3,0679	BRL	brazilski real	3,7354
AUD	avstralski dolar	1,5184	MXN	mehiški peso	18,0555
			INR	indijska rupija	70,9592

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

INFORMACIJE DRŽAV ČLANIC

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2015/C 246/03)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	6.2.2015
Trajanje	6.2.–31.12.2015
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	BUM/ATLANT
Vrsta	sinja jadrovnica (<i>Makaira nigricans</i>)
Območje	Atlantski ocean
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	09/TQ104

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2015/C 246/04)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	1.1.2015
Trajanje	1.1.–31.12.2015
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	BSF/8910
Vrsta	črni morski meč (<i>Aphanopus carbo</i>)
Območje	vode Unije in mednarodne vode območij VIII, IX in X
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	08/DSS

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2015/C 246/05)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	6.2.2015
Trajanje	6.2.–31.12.2015
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	WHM/ATLANT
Vrsta	bela jadrovnica (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Območje	Atlantski ocean
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	10/TQ104

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2015/C 246/06)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	11.4.2015
Trajanje	11.4.–31.12.2015
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	USK/567EI.
Vrsta	morski menek (<i>Brosme brosme</i>)
Območje	vode Unije in mednarodne vode območij V, VI in VII
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	12/TQ104

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2015/C 246/07)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	12.3.2015
Trajanje	12.3.–31.12.2015
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	ALF/3X14-
Vrsta	sluzoglavka (<i>Beryx</i> spp.)
Območje	vode Unije in mednarodne vode območij III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII in XIV
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	11/DSS

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

Informacije, ki jih sporočijo države članice glede zaprtja ribolova

(2015/C 246/08)

V skladu s členom 35(3) Uredbe Sveta (ES) št. 1224/2009 z dne 20. novembra 2009 o vzpostavitvi nadzornega sistema Skupnosti za zagotavljanje skladnosti s pravili skupne ribiške politike ⁽¹⁾ je bila sprejeta odločitev o zaprtju ribolova, kot prikazuje preglednica:

Datum in čas zaprtja	16.5.2015
Trajanje	16.5.–31.12.2015
Država članica	Španija
Stalež ali skupina staležev	POK/56-14
Vrsta	saj (<i>Pollachius virens</i>)
Območje	VI; vode Unije in mednarodne vode območij Vb, XII in XIV
Vrste ribiških plovil	—
Referenčna številka	13/TQ104

⁽¹⁾ UL L 343, 22.12.2009, str. 1.

V

(Objave)

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

EVROPSKA KOMISIJA

Predhodna priglasitev koncentracije**(Zadeva M.7700 – Apax Partners/RFS Holland Holding)****Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku****(Besedilo velja za EGP)**

(2015/C 246/09)

1. Komisija je 17. julija 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Apax Partner LLP („AP“, Združeno kraljestvo), posredno prek sklada Apax VIII in njegovih povezanih podjetij, z nakupom delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah nadzor nad celotnim podjetjem RFS Holland Holding B.V. („RFS“, Nizozemska).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - za AP: zagotavlja storitve naložbenega svetovanja za sklade zasebnega kapitala, ki vlagajo v različne industrijske sektorje,
 - za RFS: spletna trgovina, predvsem na Nizozemskem, prek trgovcev na drobno, ki poslujejo elektronsko, kot so Wehkamp, FonQ in Create 2 Fit. Njegova hčerinska družba Lacent zagotavlja posojila za stranke družbe Wehkamp.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta. V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7700 – Apax Partners/RFS Holland Holding se lahko Komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV)
(Besedilo velja za EGP)
(2015/C 246/10)

1. Komisija je 17. julija 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje Magyar Telekom Nyrt. („Magyar Telekom“, Madžarska), ki je pod nadzorom podjetja Deutsche Telekom AG, in podjetje MET Holding AG („MET Holding“, Madžarska) z nakupom delnic pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) Uredbe o združitvah skupni nadzor nad novoustanovljeno družbo, ki je skupno podjetje („JV“, Madžarska).
2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:
 - Magyar Telekom je družba pod nadzorom podjetja Deutsche Telekom, ki je dejavna predvsem na področju zagotavljanja telekomunikacijskih storitev na Madžarskem. Poleg tega oskrbuje končne uporabnike, in sicer gospodinjstva in poslovne uporabnike, z električno energijo in zemeljskim plinom,
 - MET Group, skupina podjetij v izključni lasti holdinške družbe MET Holding, je na evropskem trgu med drugim dejavna na področju trgovanja, veleprodaje in maloprodaje zemeljskega plina, električne energije, nafte in naftnih derivatov. MET Group je prisotna na 14 nacionalnih trgih plina in 13 evropskih plinskih vozliščih,
 - JV bo dejavno na področju oskrbe s plinom in električno energijo na maloprodajnem trgu na Madžarskem.
3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.
4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV se lahko Komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

Predhodna priglasitev koncentracije
(Zadeva M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business)
Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku
(Besedilo velja za EGP)
(2015/C 246/11)

1. Komisija je 17. julija 2015 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽¹⁾, s katero podjetje CBRE Group, Inc. („CBRE Group“, ZDA) z nakupom sredstev in delnic pridobi v smislu člena 3(1)(b) Uredbe o združitvah izključni nadzor nad sredstvi podjetja Johnson Controls in njegovimi poslovnimi dejavnostmi zagotavljanja storitev upravljanja objektov, nepremičninskih storitev in storitev upravljanja gradbenih projektov (t. i. Global Workplace Solutions, „GWS“, ZDA).

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za CBRE Group: nepremičninske storitve,
- za GWS: storitve upravljanja objektov.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi priglašena koncentracija lahko spadala na področje uporabe Uredbe o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta. V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ⁽²⁾ je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pripombe z navedbo sklicne številke M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business se lahko Komisiji pošljejo po telefaksu (+32 22964301), po elektronski pošti na naslov COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ali po pošti na naslov:

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

⁽¹⁾ UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (Uredba o združitvah).

⁽²⁾ UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2015/C 246/12)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

ENOTNI DOKUMENT

„ΧΑΛΛΟΥΜΙ“ (HALLOUMI)/„HELLIM“

št. EU: CY-PDO-0005-01243-17.7.2014

ZOP (X) ZGO ()

1. **Imeni**

„Χαλλουμι“ (Halloumi)/„Hellim“

Imeni se lahko uporabljata skupaj ali posamezno.

2. **Država članica ali tretja država**

Ciper

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3. Siri

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Halloumi“ v nadaljnjem besedilu predstavlja zgoraj navedeni imeni, tj.

„Χαλλουμι“ (Halloumi)/„Hellim“.

Obstajata dve vrsti sira Halloumi, in sicer sveži in zorjeni Halloumi.

Sveži Halloumi se proizvaja iz skute, pridobljene s sirjenjem mleka s sirilom. Sir se skuha in oblikuje v značilno obliko. Je poltrd in prožen ter zložen v obliko (pravokotno ali polkrožno), bele do rahlo rumenkaste barve, ima kompaktno strukturo, se zlahka reže ter je značilnega vonja in okusa. Sir Halloumi ima močan vonj po mleku/sirotki ter aromo in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten in slan okus. Največja vsebnost vlage je 46 %, najmanjša vsebnost maščobe je 43 % (v suhi snovi), največja vsebnost soli pa 3 %.

Zorjeni sir Halloumi se proizvaja iz skute, pridobljene s sirjenjem mleka s sirilom. Sir se skuha in oblikuje v značilno obliko, nato pa se vsaj 40 dni pusti zoreti v slani sirotki. Ta sir je poltrd do trd, manj prožen ter zložen v (pravokotno ali polkrožno) obliko, bele do rumenkaste barve, ima kompaktno strukturo in se zlahka reže ter je značilnega vonja in okusa. Ima močan vonj po mleku/sirotki ter aromo in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten in slan okus, je rahlo grenak in zelo slan. Največja vsebnost vlage je 37 %, najmanjša vsebnost maščobe 40 % (v suhi snovi), največja vsebnost soli 6 %, kislost pa 1,2 % (izražena kot mlečna kislina v suhi snovi).

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Siri Halloumi tehtajo od 150 g do 350 g.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Surovine (samo za predelane proizvode)

Mleko (sveže ovčje ali kozje mleko ali mešanica obeh z dodatkom kravjega mleka ali brez njega), sirilo (toda ne prašičje sirilo), sveži ali posušeni listi ciprske mete (*Mentha viridis*) in sol. Delež ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice obeh mora vedno biti večje od deleža kravjega mleka. Z drugimi besedami, ko se poleg ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice obeh uporabi kravje mleko, delež kravjega mleka v siru Halloumi ne sme biti večje od deleža ovčjega ali kozjega mleka ali mešanice obeh. Mleko, ki se uporablja za pripravo sira Halloumi, je ciprsko polnomastno mleko. Mleko mora biti pasterizirano ali segreto na temperaturo nad 65 °C. Mleko ne sme biti kondenzirano ali vsebovati kar koli od naslednjega: mleko v prahu, kondenzirano mleko, soli kazeina, barvila, konzervanse ali druge aditive. Ne sme vsebovati antibiotikov, pesticidov ali drugih škodljivih snovi.

Ovčje in kozje mleko je mleko lokalnih pasem in njihovih križancev, ki so se prilagodili podnebjju na otoku. Bolj specifično, ovčje mleko je mleko lokalnih debelorepih ovc in ovc ciprskega tipa pasme Chios, katerih morfološke in proizvodne značilnosti so se po dolgotrajnem nacionalnem rejnem programu razvile drugače kot značilnosti izvorne populacije in ki zdaj predstavljajo poseben tip pasme, ter mleko njihovih križancev. Nekateri križanci lahko imajo značilnosti, ki izvirajo iz genov ovc pasem Awassi ali East Friesian, ki so jih na Ciper pripeljali v 60. letih 20. stoletja. Kozje mleko je mleko lokalnih koz pasme Machaira, lokalnih koz pasme Pissouri in ciprskega tipa koz pasme Damascus, katerih morfološke in proizvodne značilnosti so se po dolgotrajnem nacionalnem rejnem programu razvile drugače kot značilnosti izvorne populacije in ki zdaj predstavljajo poseben tip pasme, ter mleko njihovih križancev.

Kravje mleko je mleko črno-belih krav, ki so bile od začetka 20. stoletja postopoma uvedene na Ciper, zdaj pa so zelo dobro prilagojene lokalnim razmeram.

Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Za mleko, ki se uporablja za proizvodnjo sira Halloumi, se brez poseganja v določbe Uredbe (EU) št. 664/2014 uporablja naslednje.

Ovčje in kozje mleko je mleko lokalnih pasem in njihovih križancev, ki se pasejo celo leto, če to omogočajo vremenske razmere. Vsa voluminozna krma v prehrani ovc in koz se proizvaja lokalno (zelena krma, seno, silaža, slama/strnišče in divje rastline). Izmed krmnih dodatkov se lahko uporabljajo žitarice, vključno z ječmenom in koruzo, beljakovinska krma, kot je moka iz oluščene oz. delno oluščene soje, proizvodi in stranski proizvodi iz različnih surovin, kot so pšenični otrobi, ter anorganske snovi, vitamini in mikrohranila.

Kravje mleko je mleko črno-belih krav, ki bivajo v hlevih in se hranijo z zeleno krmo, senom, silažo in slamo, ki se pridelujejo na Cipru večinoma iz avtohtonih krmnih rastlin, ter krmnimi dodatki. Bolj specifično, prehrano krav sestavlja lokalno pridelana krma (35 %–40 %) (zeleno krmne rastline, seno, silaža in slama/strnišče). Preostalih 60 %–65 % njihove prehrane sestavljajo krmni dodatki, ki večinoma vsebujejo ječmen, koruzo, sojo in otrobe. Pri krmnih dodatkih se 20 % ječmena in otrobov prideluje lokalno, soja in koruza pa se uvažata.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Ovčje, kozje in kravje mleko, ki je surovina za proizvodnjo sira Halloumi, se prideluje na opredeljenem geografskem območju. Tudi sam sir Halloumi se proizvaja na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Sir Halloumi je treba pakirati na opredeljenem geografskem območju iz naslednjih razlogov: (a) sir Halloumi je treba pakirati takoj, ko se proizvede, da se prepreči nadaljnje zorenje, (b) proizvodni postopek sira Halloumi (proizvodnja–pakiranje) se ne sme prekiniti (neprekinjena proizvodnja), (c) za zagotovitev sledljivosti mora proizvede pakirati proizvajalec in jih ustrezno označiti, (d) s tem se prepreči, da bi se sir, proizveden zunaj ciprskega ozemlja, tržil kot ZOP Halloumi; tako se zagotovijo kakovost in poreklo proizvoda ter izvajanje potrebnega nadzora.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Če se za proizvodnjo sira Halloumi uporabi mešanica različnih vrst mleka, je treba te različne vrste navesti na oznaki v padajočem zaporedju po odstotkih.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Upravne meje okrožij Nikozija, Limassol, Larnaka, Famagusta, Pafos in Kyrenia.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 Značilnosti geografskega območja

Naravni dejavniki: Ciper ima sredozemsko podnebje, za katero so značilna vroča in suha poletja ter mile in mokre zime. Tudi teren na otoku ima zelo pomembno vlogo, saj je v gorah razmeroma veliko dežja, kar vpliva na hidrologijo in okolje nižje ležečih območij, številni potoki pa dobivajo vodo iz izvirov še več mesecev po dežju. Glede na svojo velikost je Ciper zaradi svoje geološke strukture, podnebja, geografskega položaja, okoliškega morja in krajinskih značilnosti ena od držav z najbogatejšim rastlinstvom v Sredozemlju (Tsintidis et al., 2002). Obstaja 1 908 različnih vrst rastlin, od katerih je 140 endemičnih, tj. najdemo jih samo na Cipru (Urad za gozdove, 2004). Lokalne pasme živali molznic na Cipru so debelorepe ovce, ki so dobro prilagojene suhemu podnebju in visokim temperaturam na tem območju, ter kože lokalnih pasem Macharia in Pissouri. Ovce pasme Chios in kože pasme Damascus (vnesene v 50. oz. 30. letih 20. stoletja) so prav tako lokalni tipi pasem, saj so se njihove morfološke in proizvodne značilnosti po dolgotrajnem nacionalnem rejnem programu razvile drugače od značilnosti populacije izvora.

Človeški dejavniki: Zgodovinske reference kažejo na to, da je bila proizvodnja sira Halloumi na Cipru znana že od davnih časov. Halloumi se omenja kot „calumi“ v zbirki petih rokopisov o zgodovini Cipra, ki se hrani v knjižnici muzeja Correr v Benetkah. Ta navedba iz leta 1554 je najstarejša doslej najdena pisna referenca o siru Halloumi. Obstajajo tudi poznejše reference o siru Halloumi, med drugim reference Archimandrita Kyprianosa iz leta 1788.

Pomen sira Halloumi v življenju lokalnega prebivalstva jasno dokazujeta umetnost (poezija, literatura) in njegovo mesto na kmetijskih sejmih (Lyssi, 1939). Seznam razredov proizvodov in denarnih nagrad ter pogojev za udeležbo na kmetijskem sejmu v kraju Lyssi, ki je bil objavljen v grščini in turščini, zajema proizvode, ki jih je dovoljeno prijaviti na tekmovanje. Turško ime za sir Halloumi je „Hellim“. Turško-ciprski proizvajalci sira Halloumi za naše tradicionalne proizvode uporabljajo obe imeni ali samo ime „Hellim“. Obstajajo številni dokazi, da se imeni „Halloumi“ in „Hellim“ nanašata na isti tradicionalni ciprski proizvod, za katerega se uporabljata obe imeni (časopis Halkin Sesi, 1959 in 1962 ter navedba obeh imen na pakiranju proizvodov za izvoz).

Tesna povezava med proizvodom in prebivalci otoka se jasno kaže tudi v dejstvu, da so „Halloumas“, „Hallouma“, „Halloumakis“ in „Halloumis“ pogosti ciprski priimki.

Halloumi je že od davnih časov pomemben element v prehrani Ciprčanov (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) in zadovoljuje prehranske potrebe ciprskih družin čez celo leto. Halloumi je „slaven ciprski sir, proizveden na poseben način“, ena od najpogostejših jedi s kruhom v vsakem ciprskem gospodinjstvu, bistvena za vsako podruželsko družino (Xioutas, 2001). Poleg tega, da sir Halloumi uživa lokalno prebivalstvo, se od danih časov tudi izvaža v različne države (Archimandrite Kyprianos, 1788), vključno z Egiptom, Sirijo, Grčijo, Turčijo, Palestino, Francijo, Sudanom, Združenim kraljestvom, Ameriko, Avstralijo in Kitajsko (Dawe, 1928).

Proizvodni postopek je enoten, zlasti faze kuhanja proizvoda na visoki temperaturi za določen čas, zlaganja in dodajanja ciprske mete. Kuhanje skute je zelo pomembno, saj se po podatkih iz zadevne študije s tem izboljšajo organoleptične kakovosti proizvoda. Bolj specifično, s kuhanjem skute na visoki temperaturi se proizvaja velika količina nekaterih osnovnih kemičnih spojin, ki vplivajo na okus sira Halloumi. Nekatere od teh spojin so laktoni, kot je delta-dodekalakton (za katerega je značilen sadni okus) in delta-dekalakton (za katerega je značilen kremast okus), nekatere pa so metil ketoni, za katere je značilen okus, podoben mleku (P. Papademas, 2000).

Zaradi značilnega zlaganja skute v okviru tradicionalnega postopka se sir Halloumi loči od vseh drugih sirov. Sir Halloumi se je tradicionalno začel zlagati v oblike zato, da ga je bilo lažje spraviti v posode s sirotko. Poleg tega se med plasti skute položijo listi mete (med postopkom zlaganja), tako da obstanejo na mestu in dajo končnemu proizvodu značilno aromo. Uporaba mete (*Mentha viridis*) v fazi zlaganja da končnemu proizvodu njegovo značilno aromo zaradi prisotnosti snovi terpenes pulegon („metinega terpena“) in karvon (Papademas in Robinson, 1998). Pri proizvodnem postopku pride do izraza znanje lokalnih proizvajalcev.

5.2 Posebnosti proizvoda

Posebne značilnosti proizvoda so naslednje:

- (a) sir se ne razleze ali stopi na visokih temperaturah (lahko se uživa ne samo kot tak, ampak tudi ocvrt ali pečen na žaru itd.);
- (b) toplotna obdelava skute v sirotki pri temperaturi nad 90 °C vsaj 30 minut je edinstvena posebnost proizvodnega postopka in prispeva k posebnim organoleptičnim značilnostim proizvoda;
- (c) zlaganje, zaradi katerega ima proizvod značilno obliko;
- (d) organoleptične značilnosti (značilna vonj in okus; ima močan vonj po mleku/sirotki ter aromo in okus po meti, vonj po kmečkem dvorišču ter pikanten, slan okus) zlasti zaradi ovčjega in kozjega mleka, na katere vplivajo prehrana živali, meta, ki se doda med proizvodnim postopkom, ter hlapne spojine, ki se tvorijo med toplotno obdelavo skute v sirotki, in
- (e) tradicionalni značaj sira, ki temelji na dejstvu, da se proizvaja na Cipru že od davnih časov v skladu s tradicionalno metodo, ki se prenaša iz generacije v generacijo in pri katerem pride do izraza znanje lokalnih proizvajalcev.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO)

Povezava med sirom Halloumi in geografskim okoljem leži v specifičnosti sredozemskega podnebja na otoku. Lokalno rastlinstvo, ki ga uživajo živali molznice, se spreminja iz zelene krme v polsuho in nazadnje suho krmo v skladu z značilnimi fazami lokalnega mikropodnebja. Nekatere od teh rastlin so endemične. To lokalno ciprsko rastlinstvo, ki ga živali uživajo sveže ali suho, ima pomemben vpliv na kakovost mleka in posledično tudi na posebne značilnosti sira (Papademas, 2000). Prisotnost bacila *Lactobacillus cypricasei* (laktobacil iz ciprskega sira), ki je bil izoliran samo iz ciprskega sira Halloumi, priča o povezavi med mikrofloro na otoku in proizvodom (Lawson et al., 2001). Poleg tega dodatek ciprske mete nadalje prispeva k značilnemu okusu proizvoda. Drugi dejavniki, ki vplivajo na organoleptične značilnosti proizvoda, zlasti njegov okus in vonj, so vrsta uporabljenega mleka, saj ovčje in kozje mleko vsebuje posebne maščobne kisline z nizko molsko maso, in hlapne spojine, ki se tvorijo med proizvodnim postopkom.

V zvezi s povezavo med človeškimi dejavniki in proizvodom se sir Halloumi šteje za tradicionalni proizvod Cipra, saj ima, kot je opisano v točki 5.1, že od davnih časov zelo pomembno vlogo v življenju in prehrani prebivalcev otoka, tako grških kot turških Ciprčanov, znanje o proizvodnem postopku pa se prenaša iz generacije v generacijo. Njegova značilna oblika in posebna lastnost, da se ne topi na visokih temperaturah, sta rezultat tradicionalnega proizvodnega postopka, ki se prenaša med generacijami.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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

