

Europeiska unionens officiella tidning

C 246



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

femtioåttonde årgången

28 juli 2015

Innehållsförteckning

II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 246/01	Inledning av förfarande (Ärende M.7567 – Ball/Rexam) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2015/C 246/02	Eurons växelkurs	2
---------------	------------------------	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2015/C 246/03	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	3
2015/C 246/04	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	3
2015/C 246/05	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	4
2015/C 246/06	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	4

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES

2015/C 246/07	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	5
2015/C 246/08	Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske	5

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2015/C 246/09	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7700 – Apax Partners/RFS Holland Holding) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande (!)	6
2015/C 246/10	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV) (!)	7
2015/C 246/11	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande (!)	8

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2015/C 246/12	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	9
---------------	--	---

(!) Text av betydelse för EES

II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Inledning av förfarande**(Ärende M.7567 – Ball/Rexam)****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 246/01)

Den 20 juli 2015 beslutade kommissionen att inleda ett förfarande i detta ärende efter att ha konstaterat att den anmälda koncentrationen ger anledning till allvarliga tvivel beträffande dess förenlighet med den gemensamma marknaden. Inledandet av förfarandet öppnar en undersökning i andra fasen avseende den anmälda koncentrationen och påverkar inte det slutliga beslutet i ärendet. Beslutet baseras på artikel 6.1.c i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾.

Kommissionen uppmanar intresserade tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

För att kunna beaktas i sin helhet, måste synpunkterna nå kommissionen senast 15 dagar efter offentliggörandet. Synpunkterna kan, med angivande av referensnummer M.7567 – Ball/Rexam, sändas till kommissionen per fax (+32 22964301) eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

27 juli 2015

(2015/C 246/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,1058	CAD	kanadensisk dollar	1,4409
JPY	japansk yen	136,23	HKD	Hongkongdollar	8,5708
DKK	dansk krona	7,4615	NZD	nyzeeländsk dollar	1,6741
GBP	pund sterling	0,71270	SGD	singaporiensk dollar	1,5152
SEK	svensk krona	9,4530	KRW	sydkoreansk won	1 293,39
CHF	schweizisk franc	1,0595	ZAR	sydafrikansk rand	14,0287
ISK	isländsk krona		CNY	kinesisk yuan renminbi	6,8668
NOK	norsk krona	9,0420	HRK	kroatisk kuna	7,5965
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	14 924,55
CZK	tjeckisk koruna	27,029	MYR	malaysisk ringgit	4,2242
HUF	ungersk forint	310,02	PHP	filippinsk peso	50,356
PLN	polsk zloty	4,1285	RUB	rysk rubel	65,8165
RON	rumänsk leu	4,4180	THB	thailändsk baht	38,585
TRY	turkisk lira	3,0679	BRL	brasiliansk real	3,7354
AUD	australisk dollar	1,5184	MXN	mexikansk peso	18,0555
			INR	indisk rupie	70,9592

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 246/03)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	6.2.2015
Varaktighet	6.2–31.12.2015
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	BUM/ATLANT
Art	Blå marlin (<i>Makaira nigricans</i>)
Område	Atlanten
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	09/TQ104

(¹) EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 246/04)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	1.1.2015
Varaktighet	1.1.2015–31.12.2015
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	BSF/8910
Art	Dolfisk (<i>Aphanopus carbo</i>)
Område	EU-vatten och internationella vatten i VIII, IX och X
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	08/DSS

(¹) EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 246/05)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	6.2.2015
Varaktighet	6.2–31.12.2015
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	WHM/ATLANT
Art	Vit marlin (<i>Tetrapturus albidus</i>)
Område	Atlanten
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	10/TQ104

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 246/06)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	11.4.2015
Varaktighet	11.4.2015–31.12.2015
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	USK/567EI.
Art	Lubb (<i>Brosme brosmes</i>)
Område	Unionens vatten och internationella vatten i V, VI och VII
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	12/TQ104

⁽¹⁾ EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 246/07)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	12.3.2015
Varaktighet	12.3.2015–31.12.2015
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	ALF/3X14-
Art	Beryxar (<i>Beryx</i> spp.)
Område	Unionens vatten och internationella vatten i III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII och XIV
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	11/DSS

(¹) EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

Uppgifter från medlemsstaterna om stängning av fiske

(2015/C 246/08)

I enlighet med artikel 35.3 i rådets förordning (EG) nr 1224/2009 av den 20 november 2009 om införande av ett kontrollsystem i gemenskapen för att säkerställa att bestämmelserna i den gemensamma fiskeripolitiken efterlevs⁽¹⁾, har ett beslut fattats om att stänga det fiske som anges i följande tabell:

Datum och tidpunkt för stängning	16.5.2015
Varaktighet	16.5.2015–31.12.2015
Medlemsstat	Spanien
Bestånd eller grupp av bestånd	POK/56-14
Art	Gråsej (<i>Pollachius virens</i>)
Område	VI; unionens vatten och internationella vatten i Vb, XII och XIV
Typ av fiskefartyg	—
Referensnummer	13/TQ104

(¹) EUT L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration

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

Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande

(Text av betydelse för EES)

(2015/C 246/09)

1. Europeiska kommissionen mottog den 17 juli 2015 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget Apax Partner LLP (AP, Storbritannien), indirekt genom fonden Apax VIII och dess dotterbolag, på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företaget RFS Holland Holding B.V. (RFS, Nederländerna) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - AP: Investeringsrådgivning till riskkapitalfonder som investerar i en rad olika industrisektorer.
 - RFS: Handel på nätet, huvudsakligen i Nederländerna, genom nätförsäljare som Wehkamp, FonQ och Create 2 Fit. Dess dotterbolag Lacent tillhandahåller kreditfaciliteter till Wehkamps kunder.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽²⁾.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha inkommit till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande och kan, med angivande av referens M.7700 – Apax Partners/RFS Holland Holding, sändas per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5 (tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

Förhandsanmälan av en koncentration
(Ärende M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV)
(Text av betydelse för EES)
(2015/C 246/10)

1. Europeiska kommissionen mottog den 17 juli 2015 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾, genom vilken företaget Magyar Telekom Nyrt. (*Magyar Telekom*, Ungern), kontrollerat av Deutsche Telekom AG, och MET Holding AG (*MET Holding*, Ungern), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar gemensam kontroll över ett nyskapat företag som utgör ett gemensamt företag (JV, Ungern) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
 - Magyar Telekom: Huvudsakligen verksamt inom tillhandahållande av telekommunikationstjänster i Ungern och är kontrollerat av Deutsche Telekom. Företaget är också energileverantör som tillhandahåller el- och naturgastjänster till slutanvändare och förser både hushåll och företag.
 - MET Group: Koncern som är helägd av MET Holding som är verksamt på den europeiska marknaden inom bland annat handel, grossist- och detaljistsäljning av naturgas, el, olja och oljeprodukter. MET Group är närvarande på 14 nationella gasmarknader och 13 europeiska gasmarknadsplatser.
 - JV: Kommer att vara verksamt inom detaljistsäljning av gas och el i Ungern.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan, med angivande av referens M.7602 – Deutsche Telekom Group/MET Holding/JV, sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2015/C 246/11)

1. Europeiska kommissionen mottog den 17 juli 2015 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽¹⁾, genom vilken företaget CBRE Group, Inc. (CBRE Group, USA), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen förvärvar fullständig kontroll över företaget Johnson Controls tillgångar och verksamhet som tillhandahåller lokalförvaltningstjänster, fastighetstjänster och tjänster för förvaltning av byggprojekt (tillsammans Global WorkPlace Solutions, GWS, USA), genom förvärv av aktier och tillgångar.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

— CBRE Group: Fastighetstjänster.

— GWS: Lokalförvaltningstjänster.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan, med angivande av referens M.7613 – CBRE/Johnson Controls facilities management business, sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per brev till

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2015/C 246/12)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”ΧΑΛΛΟΥΜΙ” (HALLOUMI)/”HELLIM”**EU-nr: CY-PDO-0005-01243-17.7.2014****SUB (X) SGB ()****1. Namn**

”Χαλλουμι” (Halloumi)/”Hellim”

De två beteckningarna får användas tillsammans eller var för sig.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Cypern

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 Produkttyp**

Klass 1.3 Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Nedan står ”Halloumi” för följande två namn som anges ovan:

”Χαλλουμι” (Halloumi) och ”Hellim”.

Det finns två typer av ”Halloumi” – färsk och lagrad.

Färsk ”Halloumi” tillverkas av ostmassa framställd genom ystning av mjölk med löpe. Den upphettas och formas till sin karakteristiska form. Den är halvhård och elastisk, vikt (till formen av en rektangel eller halvcirkel) och vit till ljus gulaktig. Texturen är tät och osten är lätt att skiva och har karakteristisk doft och smak. Den doftar kraftigt av mjölk/vassla och har arom och smak av mynta, doft av stallbacke och skarp, salt smak. Fukthalten är högst 46 %, fetthalten minst 43 % (av torrvikten) och salthalten högst 3 %.

Lagrad ”Halloumi” tillverkas av ostmassa framställd genom ystning av mjölk med löpe. Den upphettas och formas till sin karakteristiska form och får mogna i saltat löpe i minst 40 dagar. Den är halvhård till hård, mindre elastisk, vikt (till formen av en rektangel eller halvcirkel) och vit till gulaktig. Texturen är tät och osten är lätt att skiva och har karakteristisk doft och smak. Den doftar kraftigt av mjölk/vassla och har arom och smak av mynta, doft av stallbacke och skarp, salt smak. Den är något bitter och mycket salt. Fukthalten är högst 37 %, fetthalten minst 40 % (av torrvikten), salthalten högst 6 % och surhetsgraden 1,2 % (uttryckt som andelen mjölksyra av torrvikten).

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

"Halloumi"-ostar väger mellan 150 och 350 gram.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Råvaror (endast för bearbetade produkter)

Mjölk (färsk får- eller getmjölk eller en blandning av dessa, med eller utan tillsats av komjölk), löpe (dock inte grislöpe), färska eller torkade cypriotiska myntblad (*Mentha viridis*) och salt. Andelen får- eller getmjölk eller blandning därav ska alltid vara större än andelen komjölk. När komjölk används i "Halloumi" vid sidan av får- eller getmjölk eller en blandning därav får alltså andelen komjölk inte vara större än andelen får- eller getmjölk eller blandning därav. Vid tillverkning av "Halloumi" används cypriotisk helmjölk. Mjölken ska vara pastöriserad eller ha upphettats till över 65 °C. Mjölken får inte vara kondenserad och får inte innehålla mjölkpulver, kondenserad mjölk, kaseinsalter, färgämnen, konserveringsmedel eller andra tillsatser. Mjölken får inte innehålla antibiotika, bekämpningsmedel eller andra skadliga ämnen.

Får- och getmjölken kommer från lokala raser och korsningar med dem som anpassat sig till öns klimat. Fårmjölken kommer från det lokala fettsvansfåret och den cypriotiska typen av Kiosfåret, som efter ett mångårigt nationellt avelsprogram fått andra morfologiska och produktiva egenskaper än ursprungsbesättningen och nu utgör en särskild rastyp, samt korsningar med dem. Vissa blandrasdjur kan uppvisa egenskaper som härrör från generna från Awassifår och östfrisiska fårraser som infördes på Cypern på 1960-talet. Getmjölken kommer från den lokala Machairageten, den lokala Pissourigeten och den cypriotiska typen av Damaskuseten, som efter ett mångårigt nationellt avelsprogram fått andra morfologiska och produktiva egenskaper än ursprungsbesättningen och nu utgör en särskild rastyp, samt korsningar med dem.

Komjölken kommer från svartvitbrokiga kor som successivt införts på Cypern sedan början av 1900-talet och nu mycket väl anpassat sig till de lokala förhållandena.

Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

För den mjölk som används för framställning av "Halloumi" gäller följande, utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i förordning (EU) nr 664/2014:

Får- och getmjölken kommer från lokala raser och korsningar med dem, som betar året runt om väderförhållandena tillåter det. Allt grovfoder som ges till fåren och getterna är lokalt producerat (grönfoder, hö, ensilage, halm/stubb och bete bestående av vilda växter). Fodertillskott i form av spannmål inklusive korn och majs, proteinfoder som mjöl från spritade och delvis skalade sojaböner, produkter och biprodukter av olika råvaror som vetekli samt oorganiska ämnen, vitaminer och mikronäringsämnen får användas.

Komjölken kommer från svartvitbrokiga kor som hålls i stall och utfodras med grovfoder, hö, ensilage och halm som produceras på Cypern, främst av inhemska foderväxter, samt fodertillskott. Korn utfodras närmare bestämt med lokalt producerat foder (35–40 %) (grönfoderväxter, hö, ensilage och halm/stubb). Återstående 60–65 % utgörs av fodertillskott, huvudsakligen i form av korn, majs, soja och kli. När det gäller fodertillskottet produceras 20 % av kornet och kliet lokalt, medan sojan och majsen importeras.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Får-, get- och komjölken som utgör råvaran för tillverkning av "Halloumi" produceras i det avgränsade geografiska området. Själva "Halloumi"-osten tillverkas också i det avgränsade geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Halloumi" ska förpackas i det avgränsade geografiska området av följande skäl: a) "Halloumi" ska förpackas omedelbart efter tillverkningen för att förhindra ytterligare mognad. b) Produktionsprocessen för "Halloumi" (tillverkning och förpackning) får inte avbrytas (kontinuerlig produktion). c) För att garantera spårbarhet ska produkten förpackas av tillverkaren och märkas på föreskrivet sätt. d) För att förhindra att ost som tillverkas utanför cypriotiskt territorium saluförs som SUB "Halloumi", så att produktens kvalitet och ursprung kan garanteras och de erforderliga kontrollerna genomföras.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Om en blandning av mjölksorter används vid tillverkning av "Halloumi" ska de olika sorterna anges på etiketten, i fallande ordning efter procentuell andel.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

De administrativa gränserna för distrikten Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Pafos och Kyrenia.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer: Cypern har Medelhavsklimat som kännetecknas av varma, torra somrar och milda, fuktiga vint-rar. Öns terräng spelar också en mycket viktig roll. Bergen får relativt mycket nederbörd och påverkar hydrologi och miljö i de lägre områdena, eftersom de många vattendragen fylls med vatten från källor i flera månader efter det att regnet har upphört. I förhållande till sin storlek har Cypern en av de rikaste flororna i Medelhavsområdet, på grund av den geologiska strukturen, klimatet, det geografiska läget, det omgivande havet och landets konturer (Tsintidis o.a., 2002). Det finns 1 908 olika växtarter, varav 140 är endemiska, dvs. bara finns på Cypern (skogsde-partementet, 2004). Slutligen inkluderar de lokala mjölkdjursraserna på Cypern det lokala fettsvansfåret, som är väl anpassat till det torra klimatet och de höga temperaturerna i området, samt de lokala Machaira- och Pissourigetterna. Kiosfåret och Damaskusgeten (som introducerades på 1950- respektive 1930-talet) är också lokala rastyper, vars morfologiska och produktiva egenskaper skilt sig från dem hos ursprungsbesättningarna efter ett mångårigt nationellt avelsprogram.

Mänskliga faktorer: Historiska referenser visar att tillverkningen av "Halloumi" på Cypern varit känd sedan urminnes tider. "Halloumi" omnämns som "calumi" i en kodex med fem handskrifter om Cyperns historia som förvaras i biblioteket på Correr-museet i Venedig. Kodexen daterar sig till 1554, och detta är det äldsta skriftliga omnämmandet av "Halloumi" som påträffats hittills. Det finns också senare referenser till "Halloumi", bl.a. av Archimandrite Kyprianos 1788.

Betydelsen av "Halloumi" i lokalbefolkningens liv framgår tydligt i konsten (poesi, litteratur) och av den plats den haft vid jordbruksutställningar (Lyssi 1939). Förteckningen över klasser och kontantpriser samt villkoren för delta-gande i jordbruksutställningen i Lyssi, som offentliggjorts på både grekiska och turkiska, inbegriper de produkter som kan delta i tävlingen. Det turkiska namnet på "Halloumi" är "Hellim". Turkcypriotiska tillverkare av "Halloumi" använder båda namnen på den traditionella produkten, eller bara namnet "Hellim". Det finns omfattande belegg för att de två namnen "Halloumi" och "Hellim" avser samma traditionella cypriotiska produkt, för vilken båda namnen används (dagstidningen *Halkin Sesi* 1959 och 1962, samt produktförpackningen för export, där båda förteckning-arna finns med).

Ett annat bevis för det nära sambandet mellan produkten och öns invånare är att "Halloumas", "Hallouma", "Halloumakis" och "Halloumis" i dag är vanliga cypriotiska efternamn.

"Halloumi" har sedan urminnes tider varit ett viktigt inslag i den cypriotiska kosten (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) och har tillgodosett cypriotiska familjers behov året runt. "Halloumi" var "den berömda cypriotiska osten, framställd med en särskild metod", ett av de vanligaste tillbehören till bröd i varje cypriotiskt hushåll och oundgänglig för varje familj på landsbygden (Xioutas, 2001). "Halloumi" har konsumerats lokalt men också sedan urminnes tider exporterats till olika länder (Archimandrite Kyprianos, 1788), bl.a. Egypten, Syrien, Grekland, Tur-kiet, Palestina, Frankrike, Sudan, Storbritannien, Amerika, Australien och Kina (Dawe, 1928).

Produktionsprocessen är unik, särskilt de steg där produkten upphettas till hög temperatur under viss tid, vikningen och tillsatsen av cypriotisk mynta. Upphettningen av ostmassan är mycket väsentlig eftersom den, enligt en relevant undersökning, förstärker produktens organoleptiska egenskaper. Upphettningen av ostmassan till hög temperatur ger framför allt höga halter av vissa grundläggande kemiska föreningar som bidrar till att ge "Halloumi" dess smak. Det rör sig exempelvis om laktoner som delta-dodekalakton (med fruktig smak) och delta-dekalakton (med gräddig smak) och metylketoner, som har mjölkaktig smak (P. Papademas, 2000).

Den typiska vikning av ostmassan som är ett led i den traditionella bearbetningen skiljer "Halloumi" från alla andra ostar. Detta traditionella bruk har sin förklaring i att det gjort det lättare att lägga ostarna i de behållare där de förvaras i vassla. Dessutom placeras myntabladen mellan lagren av ostmassa (i samband med vikningen) så att de hålls på plats och myntan kan ge slutprodukten dess karakteristiska arom. Användningen av mynta (*Mentha viridis*) i samband med vikningen ger slutprodukten dess karakteristiska arom tack vare förekomsten av terpenerna pulegon och karvon (Papademas och Robinson, 1998). Det är de lokala tillverkarna som besitter kunskapen om denna produktionsprocess.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

Produkten har följande särskilda egenskaper:

- a) Den flyter inte ut eller smälter vid höga temperaturer (och kan ätas som den är eller stekt, grillad etc.).
- b) Värmebehandlingen av ostmassan i vassla vid över 90 °C under minst 30 minuter, vilket är ett unikt inslag i produktionsprocessen och bidrar till produktens särskilda organoleptiska egenskaper.
- c) Vikningen som ger produkten dess särskilda form.
- d) De organoleptiska egenskaperna (karakteristisk doft och smak – stark doft av mjölk/vassla och arom och smak av mynta, doft av stallbacke och skarp, salt smak), som främst härrör från får- och getmjölken och påverkas av djurens föda, myntan som tillsätts under produktionsprocessen och de flyktiga föreningar som bildas under värmebehandlingen av ostmassan i vassla.
- e) Den traditionella karaktären, som har sin grund i att osten sedan urminnes tider tillverkats på Cypern enligt den traditionella metod som gått i arv från generation till generation. I dag är det de lokala tillverkarna som besitter kunskapen om denna process.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Sambandet mellan "Halloumi" och den geografiska omgivningen har sin grund i öns särpräglade Medelhavsklimat. Den lokala växtlighet som mjölkdjuren konsumerar varierar från grönbete till halvtorr och slutligen torrt foder, alltefter det lokala mikroklimatets karakteristiska faser. En del av dessa växter är endemiska. Denna lokala cypriotiska växtlighet, som konsumeras av djuren antingen färsk eller torkad, har avgörande inverkan på mjölkens kvalitet och därmed ostens särskilda egenskaper (Papademas, 2000). Förekomsten av bacillen *Lactobacillus cypriacaei* (Lactobacillus från cypriotisk ost), som har isolerats endast i cypriotisk "Halloumi", vittnar om sambandet mellan öns mikroflora och produkten (Lawson o.a., 2001). Tillsatsen av cypriotisk mynta bidrar ytterligare till produktens karakteristiska smak. Andra faktorer som påverkar produktens organoleptiska egenskaper, särskilt smak och doft, är den typ av mjölk som används, eftersom får- och getmjölk innehåller särskilda fettsyror med låg molekylvikt, och de flyktiga föreningar som bildas under produktionsprocessen.

När det gäller sambandet mellan mänskliga faktorer och produkten betraktas "Halloumi" som en traditionell produkt på Cypern eftersom den, såsom beskrivs i punkt 5.1, sedan urminnes tider har spelat en mycket viktig roll i öbornas (både grek- och turkcyprioter) liv och kost, och kunskapen om produktionsprocessen har gått i arv från generation till generation. Både den karakteristiska vikta formen och den särskilda egenskapen att osten inte smälter vid hög temperatur beror på denna traditionella produktionsprocess som förts vidare genom generationerna.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

[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 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV