

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 407



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

sextiofemte årgången

24 oktober 2022

### Innehållsförteckning

#### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2022/C 407/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 407/02	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 407/03	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

##### Europeiska kommissionen

2022/C 407/04	Eurons växelkurs — 21 oktober 2022 .....	4
---------------	--	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2022/C 407/05	System för elektronisk identifiering, vilka anmälts enligt artikel 9.1 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 910/2014 om elektronisk identifiering och betrodda tjänster för elektroniska transaktioner på den inre marknaden .....	5
---------------	--	---

# SV

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES.

ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2022/C 407/06

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning i sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 .....

## II

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

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Text av betydelse för EES)**

(2022/C 407/01)

Kommissionen beslutade den 21 oktober 2021 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32021M10347. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**  
**(Ärende M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(Text av betydelse för EES)

(2022/C 407/02)

Kommissionen beslutade den 15 juli 2022 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32022M10725. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration**  
**(Ärende M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

(Text av betydelse för EES)

(2022/C 407/03)

Kommissionen beslutade den 14 oktober 2022 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den inre marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
- i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sv>) under Celexnummer 32022M10902. EUR-Lex ger tillgång till unionslagstiftningen via internet.

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

21 oktober 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	0,9730	CAD	kanadensisk dollar	1,3465
JPY	japansk yen	147,59	HKD	Hongkongdollar	7,6376
DKK	dansk krona	7,4382	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7347
GBP	pund sterling	0,87728	SGD	singaporiensk dollar	1,3917
SEK	svensk krona	11,0868	KRW	sydkoreansk won	1 404,32
CHF	schweizisk franc	0,9855	ZAR	sydafrikansk rand	18,0021
ISK	isländsk krona	141,10	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,0504
NOK	norsk krona	10,4315	HRK	kroatisk kuna	7,5325
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 199,12
CZK	tjeckisk koruna	24,511	MYR	malaysisk ringgit	4,6101
HUF	ungersk forint	412,88	PHP	filippinsk peso	57,287
PLN	polsk zloty	4,7885	RUB	rysk rubel	
RON	rumänsk leu	4,9125	THB	thailändsk baht	37,349
TRY	turkisk lira	18,0988	BRL	brasiliansk real	5,1117
AUD	australisk dollar	1,5646	MXN	mexikansk peso	19,5521
			INR	indisk rupie	80,7390

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

## UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

**System för elektronisk identifiering, vilka anmälts enligt artikel 9.1 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 910/2014 om elektronisk identifiering och betrodda tjänster för elektroniska transaktioner på den inre marknaden <sup>(1)</sup>**

(2022/C 407/05)

Systemets namn	Hjälpmiddel för elektronisk identifiering inom ramen för det anmälda systemet	Anmälände medlemsstat	Tillitsnivå	Myndighet som ansvarar för systemet	Dag för offentliggörande i EUT
Tysklands system för elektronisk identifiering baserad på EAC (Extended Access Control)	Nationellt identitetskort Elektroniskt uppehållstillstånd e-id-kort för unionsmedborgare och EES-medborgare	Förbundsrepubliken Tyskland	Hög	Bundesministerium des Innern Alt-Moabit 140 10557 Berlin DG12@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – offentligt system för digital identitet	Elektronisk identifiering genom SPID tillhandahålls av: — 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.	Italien	Hög Väsentlig Låg	AgID - Agency for Digital Italy Viale Liszt 21 00144 Rom eidas-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Nationellt system för identifiering och autentisering (NIAS)	Personliga identitetskort (eOI)	Republiken Kroatien	Hög	Ministry of Public Administration, Republic of Croatia Maksimirska 63, HR-10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

<sup>(1)</sup> EUT L 257, 28.8.2014, s. 73.

Systemets namn	Hjälpmiddel för elektronisk identifiering inom ramen för det anmälda systemet	Anmälände medlemsstat	Tillitsnivå	Myndighet som ansvarar för systemet	Dag för offentliggörande i EUT
Estlands e-id-system: Id-kort Estlands eID-system: Uppehållstillstånd Estlands eID-system: Digitalt id Estlands eID-system: Digitalt id för e-uppehållstillstånd Estlands eID-system: Mobil-id Estlands eID-system: Diplomatiskt identitetskort	— Id-kort — Uppehållstillstånd — Digitalt id — Digitalt id för e-uppehållstillstånd — Mobil-id — Diplomatiskt identitetskort	Republiken Estland	Hög	Police and Border Guard Board Pärnu mnt 139, 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Spanskt id-kort (DNIe)	Konungariket Spanien	Hög	Ministerio del Interior C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Luxemburgs nationella id-kort (eID-kort)	Luxemburgs eID-kort	Storhertigdömet Luxemburg	Hög	Ministère de l'Intérieur BP 10 L-2010 Luxemburg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Belgiens e-id-system FAS/eCards	eCard för belgiska medborgare eCard för utländska medborgare	Konungariket Belgien	Hög	Policy & Support Federal Public Service (BOSA)/ Directorate General Digital Transformation Simon Bolivarlaan/ Boulevard Simon Bolivar 30 1000 Bryssel eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018



Systemets namn	Hjälpmedel för elektronisk identifiering inom ramen för det anmälda systemet	Anmälände medlemsstat	Tillitsnivå	Myndighet som ansvarar för systemet	Dag för offentliggörande i EUT
Cartão de Cidadão (CC)	Portugals nationella id-kort (eID-kort)	Republiken Portugal	Hög	AMA – Administrative Modernisation Agency Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351 217 231 200	28.2.2019
Italienskt eID-kort baserat på nationellt id-kort (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Italien	Hög	Ministero interno Piazza del Viminale 1 00184 Rom segreteria.servizidemografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Tjeckiens nationella identifierings-system	Tjeckiens eID-kort	Tjeckien	Hög	Ministry of the Interior of the Czech Republic Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Prag 7 eidas@mvcz.cz	13.9.2019
Dutch Trust Framework for Electronic Identification (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiens-ten)	Hjälpmedel utgivna inom ramen för eHerkenning (för företag)	Konungariket Nederländerna	Hög Väsentlig	Ministerie van Binnenlandse Zaken en Koninkrijksrelaties - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Slovakiens eID-system:	Slovakiens eID-kort:	Republiken Slovakien	Hög	Office of the Deputy Prime Minister of the Slovak Republic for Investments and Informatization Štefánikova 15 811 05 Bratislava Slovakien eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Systemets namn	Hjälpmiddel för elektronisk identifiering inom ramen för det anmälda systemet	Anmälände medlemsstat	Tillitsnivå	Myndighet som ansvarar för systemet	Dag för offentliggörande i EUT
Lettlands eID-system:	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Lettland	Hög Väsentlig	Office of Citizenship and Migration Affairs (OCMA) of the Ministry of Interior of Republic of Latvia Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Latvia State Radio and Television Centre (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Belgiens eID-system FAS/itsme®	itsme® mobile App	Konungariket Belgien	Hög	Policy & Support Federal Public Service (BOSA)/ Directorate General Digital Transformation Simon Bolivarlaan/ Boulevard Simon Bolivar 30 1000 Bryssel eid@bosa.fgov.be	18.12.2019
Danmarks eID-system (NemID)	NemID nyckelkort NemID mobil app NemID igenkänningstecken NemID på programvara NemID IVR NemID Magna card (nyckelkort)	Konungariket Danmark	Väsentlig	Digitaliseringsstyrelsen Landgreven 4 1017 Köpenhamn K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Digital Mobile Key (mobil-eID)	Republiken Portugal	Hög	AMA – Administrative Modernisation Agency Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lissabon ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020

Systemets namn	Hjälpmedel för elektronisk identifiering inom ramen för det anmälda systemet	Anmälände medlemsstat	Tillitsnivå	Myndighet som ansvarar för systemet	Dag för offentliggörande i EUT
Litauens eID-system: (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i> )	Litauens nationella identitetskort	Republiken Litauen	Hög	The Ministry of the Interior of the Republic of Lithuania Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01 510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Nederländernas eID-system (DigiD)	DigiD	Konungariket Nederländerna	Väsentlig Hög	Koninkrijksrelaties - Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Maltas eID-system: (Identity Malta)	Elektroniskt id-kort (e-ID Card) Uppehållstillstånd (e-RP Card)	Republiken Malta	Hög	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Frankrikes e-id-system (FranceConnect + /The Digital Identity La Poste)	L'Identité numérique La Poste (La Poste Mobile App)	Republiken Frankrike	Väsentlig	DINUM (Interministerial Digital Direction) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Svensk e-legitimation	Freja eID Plus	Konungariket Sverige	Väsentlig	Myndigheten för digital förvaltning Storgatan 37 852 30 Sundsvall Sverige e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	18.2.2022

Systemets namn	Hjälpmedel för elektronisk identifiering inom ramen för det anmälda systemet	Anmälände medlemsstat	Tillitsnivå	Myndighet som ansvarar för systemet	Dag för offentliggörande i EUT
Danmarks eID-system (MitID)	MitID-mobilapp MitID-app MitID-chip med förbättrad säkerhet MitID-kodvisare MitID-koduppläsare MitID-lösenord	Konungariket Danmark	Väsentlig Hög	Digitaliseringsstyrelsen Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Norges eID-system BankID	Bank-ID	Konungariket Norge	Hög	Digitaliseringsdirektoratet Postboks 1382 Vika, 0114 Oslo, Norge Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022
Norges eID-system BankID	Buypass ID	Konungariket Norge	Hög	Digitaliseringsdirektoratet Postboks 1382 Vika, 0114 Oslo, Norge Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	24.10.2022

V

(Yttranden)

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning i sektorn för jordbruksprodukter och livsmedel enligt artikel 6b.2 och 6b.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014**

(2022/C 407/06)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 6b.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**Meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller en skyddad geografisk beteckning med ursprung i en medlemsstat**

(förordning (EU) nr 1151/2012)

"Χαλλούμι / Halloumi / Hellim"

EU-nr: PDO-CY-01243-AM01 – 1 augusti 2022

SUB (X) SGB ( )

**1. Produktens namn**

"Χαλλούμι / Halloumi / Hellim"

**2. Medlemsstat till vilket det geografiska området hör**

Cypern

**3. Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Jordbruksavdelningen – ministeriet för jordbruk, landsbygdsutveckling och miljö

**4. Beskrivning av den eller de ändringar som godkänts**

I enlighet med det sammanfattande dokumentet och produktspecifikationen och med de vetenskapliga uppgifter som dessa bygger på påverkar de godkända ändringarna varken produktens fysiska, kemiska och/eller organoleptiska egenskaper eller dess samband med det geografiska området. Detta styrks också av det faktum att produktens egenskaper, som beskrivs i det sammanfattande dokumentet och i produktspecifikationen och som i huvudsak beror på get- och får mjölkens egenskaper, förknippas med och har ett samband med typen av mjölk, dvs. get- och får mjölk, och inte med mjölk från specifika raser. Vissa av get- och får mjölkens egenskaper som, enligt beskrivningen i det sammanfattande dokumentet och i produktspecifikationen, påverkar egenskaperna hos Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, beror dessutom på att djuren äter av den lokala floran, i både färsk och torkad form. Det finns dock ingen uppgift i produktspecifikationen eller det sammanfattande dokumentet, eller några vetenskapliga uppgifter, som kopplar

<sup>(1)</sup> EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

egenskaperna hos Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim till en viss typ av foder och/eller till en procentandel av en viss typ av foder och/eller till en specifik kombination av raser (får och getter) och en specifik typ av och procentandel foder. Att utesluta vissa raser och fastställa begränsningar i form av procentandelar för foder på ett annat sätt än vad som anges i lagstiftningen (förordning (EU) nr 664/2014) gör det mer komplicerat att tillämpa den skyddade ursprungsbe-teckningen Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim i praktiken, och det har inga positiva konsekvenser överhuvudtaget för produktens kvalitet och stärker inte heller sambandet med det avgränsade området.

Det är dessutom viktigt att notera att de godkända ändringarna också förenklar förfarandet för att kontrollera efterlevnaden av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbe-teckningen Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, eftersom de underlättar spårbarheten.

I det sammanfattande dokumentet, avsnitt 3.3, "Foder och råvaror", har andra stycket under rubriken "Råvaror", som rör de produktionsdjursraser vars mjölk används vid framställningen av Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, ändrats på följande sätt:

"Får- och getmjölken kommer från lokala raser och andra raser, inklusive korsningar med dem, som föds upp inom det avgränsade geografiska området."

I avsnitt 3.3, "Foder och råvaror" i det sammanfattande dokumentet, har andra stycket under rubriken "Foder" ändrats på följande sätt:

"Får- och getmjölken kommer från lokala raser och andra raser, inklusive 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 sojabönor, produkter och biprodukter av olika råvaror som vetekli samt oorganiska ämnen, vitaminer och mikronäringsämnen får användas."

En ökad efterfrågan på mjölk har inneburit att jordbrukarna har börjat leta efter nya och mer produktiva raser vars mjölk håller bättre kvalitet. Detta gör i själva verket att inspektionen och spårningen av den mjölk som är avsedd för framställningen av Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim försvåras. När det gäller fodertillskott är fastställandet av en procentandel för korn och kli en hindrande faktor som avsevärt försvårar inspektionsförfarandet på grund av den utveckling som går mot att inkludera andra spannmål och proteinfoder.

För att förenkla och underlätta inspektionerna och säkerställa att produktspecifikationen efterlevs till fullo kommer de godkända ändringarna att tillämpas.

## Produktbeskrivning

Namnet "Halloumi" kommer att användas i hela texten och står för de namn som anges ovan, dvs.:

"Χαλλούμι" (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 saltad vassla 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).

Halloumi-ostar väger mellan 150 och 350 gram.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## "Χαλλούμι / Halloumi / Hellim"

EU-nr: PDO-CY-01243-AM01 – 1 augusti 2022

## SUB (X) SGB ( )

## 1. Namn [på SUB eller SGB]

"Χαλλούμι / Halloumi / Hellim"

## 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

Namnet "Halloumi" kommer att användas i hela texten och står för de namn som anges ovan, dvs.:

"Χαλλούμι" (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 saltad vassla 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).

Halloumi-ostar väger mellan 150 och 350 gram.

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

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

Får- och getmjölken kommer från lokala raser och andra raser, inklusive 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 sojabönor, 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. Korna 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.

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

Får- och getmjölken kommer från lokala raser och andra raser, inklusive korsningar med dem, som föds upp inom det avgränsade geografiska området.

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.

#### 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 genomförs.

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

Om en blandning av mjölksorter används vid framställningen 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**

#### *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Naturliga faktorer: Cypern har Medelhavsklimat som kännetecknas av varma, torra somrar och milda, fuktiga vintrar. Öns terräng spelar också en mycket viktig roll. Bergen får relativt mycket nederbörd och påverkar hydrologin och miljön i de lägre områdena, eftersom de många vattendragen fylls med vatten från källor i flera månader efter det att regnen har upphört. I förhållande till arealen 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 et al., 2002). Det finns 1 908 olika växtarter, varav 140 är endemiska, dvs. bara finns på Cypern (skogsdepartementet, 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 Damaskuseten (som introducerades på 1950- respektive 1930-talet) är också lokala rastyper, vars morfologiska och produktiva egenskaper har skilt sig från dem hos ursprungsbesättningarna efter ett mångårigt nationellt avelsprogram.



Mänskliga faktorer: Historiska referenser visar att tillverkningen av Halloumi på Cypern har 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 är daterad till 1554 och är det äldsta skriftliga omnämnande av Halloumi som hittills har påträffats. 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 som osten har haft vid jordbruksutställningar (Lyssi, 1939). I förteckningen över klasser och kontantpriser samt villkoren för deltagande i jordbruksutställningen i Lyssi, som offentliggjordes på både grekiska och turkiska, nämns vilka produkter som får 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 belägg för att de två namnen "Halloumi" och "Hellim" avser samma traditionella cypriotiska produkt, som båda namnen används för (dagstidningen Halkin Sesi 1959 och 1962, samt produktförpackningen för export, där båda förteckningarna 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 outhärlig 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. till Egypten, Syrien, Grekland, Turkiet, Palestina, Frankrike, Sudan, Förenade kungariket, Förenta staterna, 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 detta gjorde 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.

#### *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 vassle.

- e) Den traditionella karaktären, som har sin grund i att osten sedan urminnes tider tillverkas på Cypern enligt den traditionella metod som har gått i arv från generation till generation. I dag är det de lokala tillverkarna som besitter kunskapen om denna process.

*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 halvtorrt 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 cypricasei* (Lactobacillus från cypriotisk ost), som har isolerats endast i cypriotisk Halloumi, vittnar om sambandet mellan öns mikroflora och produkten (Lawson et al., 2001). Tillsatsen av cypriotisk mynta bidrar ytterligare till produktens karakteristiska smak. Andra faktorer som påverkar produktens organoleptiska egenskaper, särskilt smaken och doften, 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 från generation till generation.

#### **Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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

---



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



Europeiska unionens  
publikationsbyrå  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

SV