



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2022/C 407/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) ⁽¹⁾	1
2022/C 407/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) ⁽¹⁾	2
2022/C 407/03	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) ⁽¹⁾	3

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2022/C 407/04	Euroátváltási árfolyamok — 2022. október 21.	4
---------------	---	---

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

2022/C 407/05	A belső piacon történő elektronikus tranzakciókhoz kapcsolódó elektronikus azonosításról és bizalmi szolgáltatásokról szóló 910/2014/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 9. cikkének (1) bekezdése szerint bejelentett elektronikus azonosítási rendszerek	5
---------------	--	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2022/C 407/06

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

11

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése

(Ügyszám M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 407/01)

2021. október 21-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32021M10347 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 407/02)

2022. július 15-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10725 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2022/C 407/03)

2022. október 14-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32022M10902 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós joghoz.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2022. október 21.

(2022/C 407/04)

1 euro =

Pénznem		Átváltási árfolyam	Pénznem		Átváltási árfolyam
USD	USA dollár	0,9730	CAD	Kanadai dollár	1,3465
JPY	Japán yen	147,59	HKD	Hongkongi dollár	7,6376
DKK	Dán korona	7,4382	NZD	Új-zélandi dollár	1,7347
GBP	Angol font	0,87728	SGD	Szingapúri dollár	1,3917
SEK	Svéd korona	11,0868	KRW	Dél-Koreai won	1 404,32
CHF	Svájci frank	0,9855	ZAR	Dél-Afrikai rand	18,0021
ISK	Izlandi korona	141,10	CNY	Kínai renminbi	7,0504
NOK	Norvég korona	10,4315	HRK	Horvát kuna	7,5325
BGN	Bulgár leva	1,9558	IDR	Indonéz rúpia	15 199,12
CZK	Cseh korona	24,511	MYR	Maláj ringgit	4,6101
HUF	Magyar forint	412,88	PHP	Fülöp-szigeteki peso	57,287
PLN	Lengyel zloty	4,7885	RUB	Orosz rubel	
RON	Román lej	4,9125	THB	Thaiföldi baht	37,349
TRY	Török líra	18,0988	BRL	Brazil real	5,1117
AUD	Ausztrál dollár	1,5646	MXN	Mexikói peso	19,5521
			INR	Indiai rúpia	80,7390

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A belső piacon történő elektronikus tranzakciókhoz kapcsolódó elektronikus azonosításról és bizalmi szolgáltatásokról szóló 910/2014/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 9. cikkének (1) bekezdése szerint bejelentett elektronikus azonosítási rendszerek ⁽¹⁾

(2022/C 407/05)

A rendszer elnevezése	A bejelentett rendszer részét képező elektronikus azonosítási eszközök	A bejelentő tagállam	Biztonsági szint	A rendszerért felelős hatóság	Az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzététel időpontja
Bővített hozzáférés-ellenőrzésen alapuló német elektronikus azonosítás	Nemzeti személyazonosító igazolvány Elektronikus tartózkodási engedély Elektronikus személyazonosító igazolvány (eID kártya) uniós polgároknak és EGT-állampolgároknak	Németországi Szövetségi Köztársaság	Magas	Szövetségi Belügyminisztérium Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	2017.9.26. 2020.12.14.
SPID – nyilvános digitális személyazonosító rendszer	A következők által biztosított SPID elektronikus azonosítás: – 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.	Olaszország	Magas Jelentős Alacsony	AgID – Ügynökség a digitális Olaszországért Viale Liszt 21 00144 Roma eid-aspid@agid.gov.it +39 06 85264 407	2018.9.10.
	– Lepida S.p.A.				2019.9.13.
Nemzeti azonosítási és hitelesítési rendszer (NIAS)	Személyi azonosító kártya (eOI)	Horvát Köztársaság	Magas	Közigazgatási Minisztérium, Horvát Köztársaság Maksimirska 63 10000 Zágráb e-gradjani@uprava.hr	2018.11.7.

⁽¹⁾ HL L 257., 2014.8.28., 73. o..

A rendszer elnevezése	A bejelentett rendszer részét képező elektronikus azonosítási eszközök	A bejelentő tagállam	Biztonsági szint	A rendszerért felelős hatóság	Az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzététel időpontja
Észt e-személyazonosítási rendszer: ID card Észt e-személyazonosítási rendszer: RP card Észt e-személyazonosítási rendszer: Digi-ID Észt e-személyazonosítási rendszer: e-Residency Digi-ID Észt e-személyazonosítási rendszer: Mobiil-ID Észt e-személyazonosítási rendszer: Diplomata személyazonosító igazolvány	– Személyazonosító igazolvány (ID card) – Tartózkodási engedély (RP card) – Digitális személyazonosító igazolvány (Digi-ID) – e-tartózkodási engedély (e-Residency Digi-ID) – Mobiltelefonos személyazonosítás (Mobiil-ID) – Diplomata személyazonosító igazolvány	Észt Köztársaság	Magas	Rendőrség és Határőrizeti Testület Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	2018.11.7.
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIE)	Spanyol személyazonosító igazolvány (DNIE)	Spanyol Királyság	Magas	Belügyminisztérium – Spanyol Királyság C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	2018.11.7.
Luxemburgi nemzeti személyazonosító igazolvány (eID kártya)	Luxemburgi e-személyazonosító (eID) igazolvány	Luxemburgi Nagyhercegség	Magas	Belügyminisztérium BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	2018.11.7.
Belga e-személyazonosítási rendszer (FAS/eCards)	Elektronikus igazolvány (eCard) belga állampolgároknak Elektronikus igazolvány (eCard) külföldieknek	Belga Királyság	Magas	BOSA – Digitális Átalakulási Főigazgatóság Simon Bolivarlaan 30 1000 Brüsszel eid@bosa.fgov.be	2018.12.27.

A rendszer elnevezése	A bejelentett rendszer részét képező elektronikus azonosítási eszközök	A bejelentő tagállam	Biztonsági szint	A rendszerért felelős hatóság	Az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzététel időpontja
Cartão de Cidadão (CC)	Portugál nemzeti személyazonosító igazolvány (eID kártya)	Portugál Köztársaság	Magas	AMA – Közigazgatás-korszerűsítési Ügynökség Rua de Santa Marta 55, 3. 1150 - 294 Lisszabon ama@ama.pt +351 217 231 200	2019.2.28.
Nemzeti személyazonosító igazolványon alapuló olasz e-személyazonosítás (CIE)	Elektronikus személyazonosító igazolvány (Carta di Identità Elettronica; CIE)	Olaszország	Magas	Belügyminisztérium Piazza del Viminale 1 00184 Róma segreteria.servizi.demografia@interno.it +39 06 465 27751	2019.9.13.
Nemzeti személyazonosítási rendszer a Cseh Köztársaságban	Cseh e-személyazonosító igazolvány	Cseh Köztársaság	Magas	A Cseh Köztársaság Belügyminisztériuma Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Prága 7 eidas@mvcz.cz	2019.9.13.
Holland elektronikus személyazonosítási bizalmi keretrendszer (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiens)	Az eHerkenning által biztosított eszközök (vállalatoknak)	Holland Királyság	Magas Jelentős	Belügyi és királysági kapcsolatokért felelős minisztérium – Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	2019.9.13.
Szlovák e-személyazonosítási rendszer	Szlovák e-személyazonosító igazolvány	Szlovák Köztársaság	Magas	A Szlovák Köztársaság beruházásokért és informatizációért felelős miniszterelnök-helyettesének irodája Štefánikova 15 811 05 Pozsony eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	2019.12.18.

A rendszer elnevezése	A bejelentett rendszer részét képező elektronikus azonosítási eszközök	A bejelentő tagállam	Biztonsági szint	A rendszerért felelős hatóság	Az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzététel időpontja
Lett e-személyazonosítási rendszer	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Lettország	Magas Jelentős	Állampolgársági és Migrációügyi Hivatal (OCMA), A Lett Köztársaság Belügyminisztériuma Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Lett Állami Rádió- és Televíziós Központ (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	2019.12.18.
Belga e-személyazonosítási rendszer (FAS/itsme®)	itsme® mobilalkalmazás	Belga Királyság	Magas	BOSA – Digitális Átalakulási Főigazgatóság Simon Bolivarlaan 30 1000 Brüsszel eidas@bosa.fgov.be	2019.12.18.
Dán e-személyazonosítási rendszer (NemID)	NemID kulcskártya NemID mobilalkalmazás NemID token NemID (hardveren) NemID IVR NemID mágneskártya (kulcskártya)	Dán Királyság	Jelentős	Pénzügyminisztérium – Digitalizációs Ügynökség Landgreven 4 1017 Koppenhága K digst@digst.dk +45 3392 5200	2020.4.8.
Chave Móvel Digital (CMD)	Digital Mobile Key (mobile eID)	Portugál Köztársaság	Magas	AMA – Közigazgatás-korszerűsítési Ügynökség Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisszabon ama@ama.pt +351 217 231 200	2020.4.8.

A rendszer elnevezése	A bejelentett rendszer részét képező elektronikus azonosítási eszközök	A bejelentő tagállam	Biztonsági szint	A rendszerért felelős hatóság	Az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzététel időpontja
Litván e-személyazonosítási rendszer (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Litván nemzeti személyazonosító igazolvány	Litván Köztársaság	Magas	A Litván Köztársaság Belügyminisztériuma Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	2020.8.21.
Dán e-személyazonosítási rendszer (DigiD)	DigiD	Holland Királyság	Jelentős Magas	A királysági kapcsolatokért felelős minisztérium – Logius Postbus 96810 2509 JE Hága logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	2020.8.21.
Máltai e-személyazonosítási rendszer (Identity Malta)	Elektronikus személyazonosító igazolvány (e-ID Card) Tartózkodási okmány (e-RP Card)	Máltai Köztársaság	Magas	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	2021.12.10.
Francia e-személyazonosítási rendszer (FranceConnect +/The Digital Identity La Poste)	L'Identité numérique La Poste (La Poste Mobile App)	Francia Köztársaság	Jelentős	DINUM (Tárcaközi Digitális Igazgatóság) 20 avenue de Ségur 75007 PÁRIZS eidas@franceconnect.gouv.fr	2021.12.10.
Svéd e-személyazonosítási rendszer (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Svéd Királyság	Jelentős	Digitális kormányzati ügynökség Storgatan 37 852 30 Sundsvall Svédország e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	2022.2.18.

A rendszer elnevezése	A bejelentett rendszer részét képező elektronikus azonosítási eszközök	A bejelentő tagállam	Biztonsági szint	A rendszerért felelős hatóság	Az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzététel időpontja
Dán e-személyazonosítási rendszer MitID	MitID mobilalkalmazás MitID App fokozott biztonságú MitID mikrocip MitID-kód megjelenítés MitID audiokód-olvasó MitID-jelszó	Dán Királyság	Jelentős Magas	Digitális kormányzati ügynökség Landgreven 4, 1 301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	2022.10.24.
Norvég eID-rendszer banki azonosítója	Banki azonosító	Norvég Királyság	Magas	A Norvég Digitalizációs Ügynökség Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway (Norvégia) Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	2022.10.24.
Buypass ID norvég elektronikus azonosító rendszer	Buypass ID	Norvég Királyság	Magas	A Norvég Digitalizációs Ügynökség Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway (Norvégia) Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	2022.10.24.

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek ágazatában egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy egy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás jóváhagyott standard módosításának a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 6b. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett közzététele

(2022/C 407/06)

Ez a közlemény a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 6b. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

Tagállamból származó oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás standard módosítására vonatkozó közlemény

(az 1151/2012/EU rendelet)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU-szám: PDO-CY-01243-AM01 – 2022.8.1.

OEM (X) OFJ ()

1. A termék elnevezése

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik

Ciprus

3. A standard módosítást közlő tagállami hatóság

Mezőgazdasági Osztály – Mezőgazdasági, Vidékfejlesztési és Környezetvédelmi Minisztérium

4. A jóváhagyott módosítás(ok) ismertetése

Az egységes dokumentumnak és a termékleírásnak, valamint az azokat alátámasztó tudományos adatoknak megfelelően a jóváhagyott módosítások sem a termék fizikai, kémiai és/vagy érzékszervi jellemzőit, sem annak a földrajzi területtel való kapcsolatát nem érintik. Ezt az is alátámasztja, hogy a termék jellemzői, amelyeket az egységes dokumentum és a termékleírás ismertet, és amelyek alapvetően a kecske- és juhtej tulajdonságainak tulajdoníthatók, a tej típusához – azaz a kecske- és juhtejhez –, nem pedig meghatározott fajták tejéhez kapcsolódnak. Ezenkívül a kecske- és juhtej néhány olyan tulajdonsága, amely – az egységes dokumentumban és a termékleírásban leírtak szerint – befolyásolja a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim jellemzőit, abból ered, hogy az állatok friss vagy szárított helyi növényeket fogyasztanak. A termékleírásban és az egységes dokumentumban azonban nincs

⁽¹⁾ HL L 179., 2014.6.19., 17. o.

olyan utalás, illetve nem áll rendelkezésre olyan tudományos adat, amely a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim jellemzőit egy adott takarmánytípushoz és/vagy egy adott takarmány bizonyos százalékhöz, illetve egy meghatározott fajtakombinációhoz (juh és kecskék) és egy adott takarmány meghatározott típusához és százalékos arányához kapcsolná. Ezért a fajták kizárása és a takarmányokra vonatkozó, a jogszabályban (664/2014/EU rendelet) előírtaktól eltérő százalékos határértékek bonyolulttá teszik a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim OEM gyakorlati alkalmazását, és semmilyen kedvező hatást nem gyakorolnak a termék minőségére és/vagy a meghatározott területtel való kapcsolat erősítésére.

Fontos továbbá megjegyezni, hogy a jóváhagyott módosítások egyszerűsítik a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim OEM termékleírásának való megfelelés ellenőrzésére szolgáló eljárást is, mivel lehetővé teszik a jobb nyomon követést.

Az egységes dokumentum „Takarmányok és nyersanyagok” című 3.3. szakaszában a „Nyersanyagok” cím alatti második bekezdés, amely a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim előállításához felhasználható tejet adó haszonállatfajtaikat említi, a következőképpen módosul:

„A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyeket a meghatározott földrajzi területen belül tenyésztnek.”

Ezen túlmenően az egységes dokumentum „Takarmányok és nyersanyagok” című 3.3. szakaszában a „Takarmányok” cím alatti második bekezdés a következőképpen módosul:

„A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyek, amennyire az időjárási viszonyok megengedik, egész évben szabadon legelnek. A juhok és kecskék étrendjében szereplő szálastakarmány egésze (zöldtakarmány, széna, szilázs, szalma/gabonaszár, valamint leegelt vadon termő növények) helyben terem vagy termesztik. Kiegészítő takarmányként gabonafélék – többek között árpa és kukorica – fehérjetakarmányok, pl. előmunkált, részlegesen hántolt szójaliszt, különböző takarmány-alapanyagok termékei és melléktermékei, pl. búzakorpa, továbbá szervesetlen anyagok, vitaminok és mikroelemek használhatók.”

A tej iránti megnövekedett kereslet arra készítette a mezőgazdasági termelőket, hogy új, jobb minőségű tejet adó termelékenyebb fajtaikat keressenek. Ez gyakorlatilag megbonyolítja a Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim előállítására szánt tej ellenőrzésére és nyomon követésére irányuló eljárást. Ezenkívül a takarmánykiegészítőket illetően az egyéb gabonafélék és fehérjetakarmányok bevonásának tendenciája miatt az árpa és a korpa esetében a százalékos arány meghatározása olyan akadályozó tényezőt jelent, amely jelentősen hátráltatja az ellenőrzési eljárást.

Ezért az ellenőrzések egyszerűsítése és megkönnyítése, valamint a termékleírásnak való teljes megfelelés biztosítása érdekében a jóváhagyott módosításokat alkalmazni kell.

Termékleírás

A szöveg egészében a „Halloumi” elnevezést használjuk, amely a fent említett, azaz:

a „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim” neveket jelöli.

A Hallouminak két fajtája készül és kerül forgalomba: a friss Halloumi és az érlelt Halloumi.

A friss Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékot hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák. Félkemény és rugalmas, hajtogatott (téglalap vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel. Nedvességtartalma legfeljebb 46 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 43 % és sótartalma legfeljebb 3 %.

Az érlelt Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékot hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák, majd legalább 40 napig tejsavós sós páclében érlelik. Az érlelt Halloumi félkemény vagy kemény, kevésbé rugalmas, hajtogatott (téglalap vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű sajt. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel, melyben a kesernyesség enyhén, a sós árnyalat erőteljesen van jelen. Nedvességtartalma legfeljebb 37 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 40 %, sótartalma legfeljebb 6 %, savtartalma 1,2 % (szárazanyag tejsavra vonatkoztatva).

A Halloumi tömege 150–350 gramm.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

EU-szám: PDO-CY-01243-AM01 – 2022.8.1.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Ciprus

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály: Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A szöveg egészében a „Halloumi” elnevezést használjuk, amely a fent említett, azaz:

a „Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim” neveket jelöli.

A Hallouminak két fajtája készül és kerül forgalomba: a friss Halloumi és az érlelt Halloumi.

A friss Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékat hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák. Félkemény és rugalmas, hajtogatott (téglá vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel. Nedvességtartalma legfeljebb 46 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 43 % és sótartalma legfeljebb 3 %.

Az érlelt Halloumi a tej oltóval történő alvasztásával nyert tejalvadékból készült termék. Az alvadékat hevítik, és a jellegzetes alakra formázzák, majd legalább 40 napig tejsavós sós páclében érlelik. Az érlelt Halloumi félkemény vagy kemény, kevésbé rugalmas, hajtogatott (téglá vagy félkör alakú), fehér vagy enyhén sárgás színű, tömör állagú és könnyen szeletelhető, jellegzetes illatú és ízű sajt. Erőteljesen tej-, illetve tejsavóillatú, aromájában és ízében zöldmenta árnyalattal, animális illattal és pikáns, sós ízzel, melyben a kesernyesség enyhén, a sós árnyalat erőteljesen van jelen. Nedvességtartalma legfeljebb 37 %, minimális zsírtartalma (szárazanyagban) 40 %, sótartalma legfeljebb 6 %, savtartalma 1,2 % (szárazanyag tejsavra vonatkoztatva).

A Halloumi tömege 150–350 gramm.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A Halloumi készítéséhez használt tejjel kapcsolatban az alábbiak mondhatók el – a 664/2014/EU rendelet rendelkezéseinek sérelme nélkül:

A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyek, amennyire az időjárási viszonyok megengedik, egész évben szabadon legelnek. A juhok és kecskék étrendjében szereplő szálastakarmány egésze (zöldtakarmány, széna, szilázs, szalma/gabonaszár, valamint lelegelt vadon termő növények) helyben terem vagy termesztik. Kiegészítő takarmányként gabonafélék – többek között árpa és kukorica – fehérjetakarmányok, pl. előmunkált, részlegesen hántolt szójaliszt, különböző takarmány-alapanyagok termékei és melléktermékei, pl. búzakorpa, továbbá szervesetlen anyagok, vitaminok és mikroelemek használhatók.

A tehéntej Cipruson termesztett, javarészt őshonos szálastakarmány-növényekből nyert szálastakarmánnyal – szénával, szilázssal és gabonaszárral –, valamint kiegészítő takarmánnyal táplált, istállóban tartott fekete-fehér tehenektől származik. A tehenek takarmányadagja 35–40 %-ban helyi termesztésű szálastakarmányból (zöld fű, széna, szilázs és szalma/gabonaszár) áll. A takarmányadag fennmaradó 60–65 %-át kiegészítő takarmány alkotja, amely főleg árpából, kukoricából, szójaból és korpából tevődik össze. Ami a kiegészítő takarmányokat illeti, az árpa és a korpa 20 %-át helyben termesztik, a szója és a kukorica importból származik.

Tej (friss juh- vagy kecsketej, illetve ezek keveréke tehéntej hozzáadásával vagy anélkül), oltóanyag (a sertésgyomorból nyert oltóanyag kivételével), friss vagy szárított ciprusi zöldmentalevél (*Mentha viridis*) és só. A juh- vagy kecsketej, illetve ezek keverékének részaránya mindig meg kell, hogy haladja a tehéntej részarányát. Más szóval nem megengedett, hogy a Halloumi készítésénél nagyobb legyen a tehéntej mennyisége, mint a vele együtt felhasznált juh- vagy kecsketej, illetve ezek keveréke. A Halloumi készítéséhez ciprusi eredetű teljes tejet használnak. A tej pasztörizációs eljárásan megy keresztül vagy 65 °C fölé melegítik. A sajtkészítéshez nem használható sűrített tej, illetve a felhasznált tejhez nem adható hozzá tejpor vagy tejsűrítmény, kazeinátok, színezőanyagok, tartósítószer vagy egyéb adalékok. Nem tartalmazhat antibiotikumokat, növényvédő szereket és más veszélyes anyagokat sem.

A juh- és kecsketejet helyi és egyéb fajták – ideértve keresztezéseiket is – adják, amelyeket a meghatározott földrajzi területen belül tenyésztnek.

A tehéntej a Ciprusra a XX. század elejétől kezdve fokozatosan behozott fekete-fehér tehenektől származik, amelyek kitűnően alkalmazkodtak a helyi feltételekhez.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Halloumi” sajt alapanyagául szolgáló juh-, kecske- és tehéntej termelése a meghatározott földrajzi területen folyik. A meghatározott földrajzi területen végzik a Halloumi sajt előállítását és csomagolását is.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

A „Halloumi” sajt csomagolását a meghatározott földrajzi területen kell végezni az alábbi okokból: a) az előállítási folyamat befejezése után a Halloumit azonnal csomagolni kell a további érés elkerülése érdekében, b) a Halloumi termelési folyamata (előállítás–csomagolás) nem szakítható meg (folyamatos termelés), c) a nyomkövethetőség érdekében a termelőnek kell végeznie a csomagolást a megfelelő címkézéssel, d) ki kell zárni annak a lehetőségét, hogy a Ciprus területén kívül előállított Halloumit OEM termékként forgalmazzák, mert csak így biztosítható a termék minősége, eredete és a szükséges ellenőrzés.

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Halloumi” sajt előállításához használt tej összetételét illetően – tejkeverék használata esetén – a címkén fel kell tüntetni százalékos arányuk csökkenő sorrendjében a terméket alkotó tejfajtákat.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos és Kyrenia megye közigazgatási területe.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők: Ciprus éghajlata mediterrán, amelynek fő jellemzője a meleg, száraz nyár és az enyhe, esős tél. Nagyon fontos szerepet játszik a sziget domborzata is, mivel a szigeten húzódó hegységekben viszonylag sok eső esik, aminek következtében ezek hidrológiai és környezeti szempontból a sziget alacsonyabban fekvő tájaira is hatással vannak, hiszen a számtalan hegyi patak és forrás az esős évszak után még hónapokon át utánpótlást kap. Emellett földtani szerkezetének, éghajlati viszonyainak, földrajzi helyzetének, az őt körülvevő tengernek és topográfiai adottságainak köszönhetően – méreteihez képest – Cipruson található a mediterrán térség egyik leggazdagabb növényvilága (Tsantides et al., 2002). A ciprusi növényvilág 1 908 különböző növényfajtából áll, amelyekből 140 endemikus, azaz csak Cipruson előforduló (Ciprusi Erdészeti Hivatal, 2004). Ezenkívül a ciprusi tejhasznú állatok között éppúgy megtaláljuk a földrajzi terület száraz éghajlatához és magas hőmérsékleti értékeihez jól alkalmazkodó helyi zsírfarkú juhot, mint a helyi kecskefajtákat, a maherászt és a pisszourit. De ciprusi típusú állatnak tekintendő az (1950-es, illetve 1930-as években meghonosított) hioszi juh és damaszkuszi kecske is, hiszen egy hosszú távú nemzeti fajtakiválasztási programnak köszönhetően a származási populációtól eltérő morfológiai és termelési jellemzőkkel rendelkező, önálló típusnak tekinthetők.

Emberi tényezők: a történeti források tanúsága szerint a ciprusi Halloumi-készítés hagyománya igen régóta ismert. Egy öt, a ciprusi történelemmel foglalkozó kéziratot tartalmazó, a velencei Correr Múzeum könyvtárában őrzött kódexben megtalálható a Halloumi említése „calumi” alakban. Az 1554-ből származó kéziratok tartalmazzák a sajt eddig ismert legkorábbi említését. Halloumira vonatkozó utalásokat később is találunk, többek között Kipriánosz archimandritánál 1788-ban.

A Halloumi jelentőségét a ciprusi lakosság életében jól mutatja a művészetben (költészet, irodalom) és a mezőgazdasági kiállításokon (Lyssi, 1939) betöltött szerepe. A Lyssiben megrendezett mezőgazdasági kiállítás görög és török nyelven is közzétett katalógusában a termékosztályok, pénzdíjak és részvételi feltételek mellett a versenyeken induló termékek jegyzéke is szerepel. A „Halloumi” török megnevezése „Hellim”. A ciprusi török Halloumi-készítők a hagyományos sajtfélén mindkét elnevezést, vagy csak a „Hellim” elnevezést tüntetik fel. Egyértelműen bizonyítható, hogy a „Halloumi” és a „Hellim” elnevezés ugyanazt a hagyományos ciprusi terméket jelöli, amelyre mindkét név alkalmazható (lásd a Halkin Sesi folyóirat 1959. és 1962. évfolyamát, illetve a mindkét elnevezést tartalmazó exportcsomagolásokat).

A termék és a lakosság szoros kapcsolatára utal az is, hogy ma számos ciprusi család viseli a „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis”, „Halloumis” vezetéknévét.

A Halloumi régóta fontos szerepet játszik a ciprusiak táplálkozásában (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952), és az egész év során kielégítette a ciprusi családok szükségleteit. A Halloumi volt „az az egyedi eljárással készített híres ciprusi sajt”, minden ciprusi háztartás egyik leggyakoribb, kenyér mellé fogyasztott étele, amely nélkülözhetetlen volt minden földművescsaládban (Xioutas, 2001). A helyi fogyasztás mellett a Halloumit régóta exportálják a világ számos országába is (Kipriánosz archimandrita, 1788), így Egyiptomba, Szíriába, Görögországba, Törökországba, Palesztinába, Franciaországba, Szudánba, az Egyesült Királyságba, Amerikába, Ausztráliába és Kínába (Dawe, 1928).

Az előállítási folyamat a maga nemében egyedülálló, különösen a meghatározott ideig tartó, magas hőmérsékleten folyó hevítés, a hajtogatás és a ciprusi zöldmenta hozzáadása. A tejalvadék hevítése rendkívül fontos része az előállításnak, mivel egy releváns tanulmány szerint felerősíti a termék érzékszervi tulajdonságait. A tejalvadék magas hőmérsékleten történő hevítése nyomán alakul ki bizonyos olyan alapvető kémiai vegyületek nagy koncentrációja, amelyek meghatározóak a Halloumi íze szempontjából. Ezek között a vegyületek között találhatók laktonok, például a (gyümölcsös ízért felelős) delta-dodeka-lakton és a (krémes ízt kölcsönző) delta-dekalakton, továbbá a sajtnak tejszerű ízvilágot kölcsönző metil-keetonok (P. Papademas, 2000).

A hagyományos sajt készítési eljárás részét képező jellegzetes hajtogatási módszer teljesen egyedülálló külsőt kölcsönöz a Hallouminak. A hajtogatás gyakorlata onnan ered, hogy ez a fajta formázás megkönnyítette a sajt hagyományos tárolási módját, melynek során savóval teli tárolóedényekbe helyezték a Halloumit. Szintén a hajtogatási folyamat során helyezik el (hajtogatás közben) a rétegek közé a mentaleveleket úgy, hogy azok a helyükön maradjanak, és átadják jellegzetes aromájukat a végső sajterméknek. A hajtogatási folyamat során használt mentalevelek (*Mentha viridis*) a sajtnak átadott jellegzetes aromájukat a pulegon („menta terpén”) és karvon terpének jelenlétének köszönhetik (Papademas és Robinson, 1998). A helyi termelők az előállítási folyamathoz kapcsolódó szakértelem hagyományos letéteményesei.

A termék sajátosságai

A termék sajátosságai többek között a következők:

- a) nem nyúlik/olvad meg magas hőmérsékleten (nemcsak eredeti formájában, hanem serpenyőben, rostélyon stb. sütvé is fogyasztható);
- b) a tejalvadék tejsavóban történő hőkezelése 90 °C felett legalább 30 percen át, amely az előállítási folyamat egyedülálló sajátossága, és hozzájárul a termék jellegzetes érzékszervi tulajdonságainak kialakulásához;
- c) a hajtogatás, amelynek jellegzetes alakját köszönheti;
- d) az érzékszervi jellemzők (jellegzetes illata és íze: erőteljes tej-, illetve tejsavóillat, zöldmentára emlékeztető aroma és íz, animális illat és pikáns, sós íz), amelyek főleg a kecske- és juhtejjel magyarázhatók, és az állatok táplálkozásával függenek össze, valamint az előállítás során hozzáadott zöldmentával, illetve a tejalvadék tejsavóban való hőkezelése során felszabaduló illóanyagokkal; és

- e) a hagyományos jelleg, hiszen a történelem során a terméket Cipruson állították elő nemzedékről nemzedékre átörökölt hagyományos módszerrel, amely ma a helyi termelők szakértelmének alapja.

A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat

A Halloumi és a földrajzi terület jellemzői közötti kapcsolat a sziget mediterrán éghajlatának sajátos jellegéből adódik. A tejhasznú állatok által fogyasztott helyi növényzet – a sziget meleg-száraz éghajlatának jellegzetes fázisváltozásait követve – zöldtakarmányból félszáraz, végül száraz takarmánnyá alakul. A ciprusi endemikus növények egy részét a tejhozamú állatok is fogyasztják. Az állatok által zöld vagy száraz formában fogyasztott helyi ciprusi növényzet döntő hatással van a tej minőségére és ezáltal a Halloumi egyedi jellemzőire (Papademas, 2000). A kizárólag a ciprusi Halloumiból kimutatható *Lactobacillus cypricasei* (a ciprusi sajt tejbacilusa) bizonyítja a sziget mikroflórájának kapcsolatát a termékkel (Lawson et al., 2001). A ciprusi zöldmenta hozzáadása ugyancsak fokozza a termék jellegzetes aromáját és ízét. Végezetül megemlítendő, hogy a termék érzékszervi jellemzőit – különösen ízét és illatát – a tej fajtája is befolyásolja a juh- és kecsketejben megtalálható kis molekulású zsírsavak, valamint az előállítási folyamat során felszabaduló illóanyagok révén.

Az emberi tényezők és a termék kapcsolatáról elmondható, hogy a Halloumi hagyományos ciprusi terméknek tekinthető, hiszen – amint azt az 5.1. pontban ismertettük – régóta igen jelentős szerepet tölt be a ciprusi görög és török lakosság életében és táplálkozásában, és előállítási eljárása nemzedékről nemzedékre öröklődik. Emellett jellegzetes hajtogatott formája és magas hőmérsékleten sem olvadó állaga szintén a nemzedékről nemzedékre örökölt hagyományos előállítási eljárásnak köszönhető.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

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

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)

ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU