



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 65

24. října 2022

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 407/01	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) ⁽¹⁾	1
2022/C 407/02	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) ⁽¹⁾	2
2022/C 407/03	Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) ⁽¹⁾	3

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2022/C 407/04	Směnné kurzy vůči euru — 21. října 2022	4
---------------	-----------------------------------------------	---

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

2022/C 407/05	Systémy elektronické identifikace oznámené podle čl. 9 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 910/2014 o elektronické identifikaci a službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce na vnitřním trhu	5
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

V Oznámení

JINÉ AKTY

Evropská komise

2022/C 407/06

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětví zemědělských produktů a potravin, jak je uvedeno v čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 11

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Text s významem pro EHP)**

(2022/C 407/01)

Dne 21. října 2021 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32021M10347. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 407/02)

Dne 15. července 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10725. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

Bez námitek k navrhovanému spojení
(Věc M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)

(Text s významem pro EHP)

(2022/C 407/03)

Dne 14. října 2022 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32022M10902. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k právu Evropské unie po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

21. října 2022

(2022/C 407/04)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	0,9730	CAD	kanadský dolar	1,3465
JPY	japonský jen	147,59	HKD	hongkongský dolar	7,6376
DKK	dánská koruna	7,4382	NZD	novozélandský dolar	1,7347
GBP	britská libra	0,87728	SGD	singapurský dolar	1,3917
SEK	švédská koruna	11,0868	KRW	jihokorejský won	1 404,32
CHF	švýcarský frank	0,9855	ZAR	jihoafrický rand	18,0021
ISK	islandská koruna	141,10	CNY	čínský juan	7,0504
NOK	norská koruna	10,4315	HRK	chorvatská kuna	7,5325
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéská rupie	15 199,12
CZK	česká koruna	24,511	MYR	malajsijský ringgit	4,6101
HUF	maďarský forint	412,88	PHP	filipínské peso	57,287
PLN	polský zlotý	4,7885	RUB	ruský rubl	
RON	rumunský lei	4,9125	THB	thajský baht	37,349
TRY	turecká lira	18,0988	BRL	brazilský real	5,1117
AUD	australský dolar	1,5646	MXN	mexické peso	19,5521
			INR	indická rupie	80,7390

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

Systémy elektronické identifikace oznámené podle čl. 9 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 910/2014 o elektronické identifikaci a službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce na vnitřním trhu ⁽¹⁾

(2022/C 407/05)

Název systému	Prostředky elektronické identifikace v rámci oznámeného systému	Oznamující členský stát	Úroveň zajištění	Orgán odpovědný za systém	Datum zveřejnění v Úředním věstníku EU
Německá elektronická identifikace na základě rozšířené kontroly přístupu	Občanský průkaz Elektronické povolení k pobytu Elektronický průkaz totožnosti pro občany Unie a státní příslušníky zemí EHP	Spolková republika Německo	Vysoká	Spolkové ministerstvo vnitra Alt-Moabit 140 10557 Berlín DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Veřejný systém digitální identity	Prostředky elektronické identifikace SPID poskytují: — 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.	Itálie	Vysoká Značná Nízká	AgID – Agentura pro digitalizaci Itálie Viale Liszt 21 00144 Řím eidas-spид@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Národní systém identifikace a autentifikace (NIAS)	Osobní průkaz totožnosti (eOI)	Chorvatská republika	Vysoká	Ministerstvo veřejné správy, Chorvatská republika Maksimirska 63 10000 Záhřeb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

⁽¹⁾ Úř. věst. L 257, 28.8.2014, s. 73.

Název systému	Prostředky elektronické identifikace v rámci oznámeného systému	Oznamující členský stát	Úroveň zajištění	Orgán odpovědný za systém	Datum zveřejnění v Úředním věstníku EU
Estonský systém elektronické identifikace: průkaz totožnosti Estonský systém elektronické identifikace: průkaz o povolení k pobytu Estonský systém elektronické identifikace: digitální průkaz totožnosti Estonský systém elektronické identifikace: digitální průkaz o elektronickém pobytu Estonský systém elektronické identifikace: mobilní průkaz totožnosti Estonský systém elektronické identifikace: diplomatický průkaz totožnosti	— Průkaz totožnosti — Průkaz o povolení k pobytu — Digitální průkaz totožnosti — Digitální průkaz o elektronickém pobytu — Mobilní průkaz totožnosti — Diplomatský průkaz totožnosti	Estonská republika	Vysoká	Úřad pro policii a ochranu hranic Pärnu mnt 139 15060 Tallin eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Španělský průkaz totožnosti (DNIe)	Španělské království	Vysoká	Ministerstvo vnitra – Španělské království C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Lucemburský občanský průkaz (elektronický průkaz totožnosti)	Lucemburský elektronický průkaz totožnosti	Lucemburské velkovévodství	Vysoká	Ministerstvo vnitra BP 10 L-2010 Lucemburk minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Belgický systém elektronické identifikace FAS / elektronické karty	Elektronická karta pro belgické občany Elektronická karta pro cizince	Belgické království	Vysoká	Federální veřejná služba pro politiku a podporu (BOSA) / Generální ředitelství pro digitální transformaci Simon Bolivarlaan 30 1000 Brusel eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018

Název systému	Prostředky elektronické identifikace v rámci oznámeného systému	Oznamující členský stát	Úroveň zajištění	Orgán odpovědný za systém	Datum zveřejnění v Úředním věstníku EU
Cartão de Cidadão (CC)	Portugalský průkaz totožnosti (elektronický průkaz totožnosti)	Portugalská republika	Vysoká	AMA – Agentura pro správní modernizaci Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 – 294 Lisabon ama@ama.pt +351 217231200	28.2.2019
Italský elektronický průkaz totožnosti založený na vnitrostátním průkazu totožnosti (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Itálie	Vysoká	Ministerstvo vnitra Piazza del Viminale 1 00184 Řím segreteria.servizidemografi ci@interno.it +39 0646527751	13.9.2019
Vnitrostátní systém identifikace České republiky	Český elektronický průkaz totožnosti	Česká republika	Vysoká	Ministerstvo vnitra České republiky Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praha 7 eidas@mvcr.cz	13.9.2019
Nizozemský důvěrný rámec pro elektronickou identifikaci (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiens-ten)	Prostředky vydané v rámci aplikace eHerkenning (v případě podniků)	Nizozemské království	Vysoká Značná	Ministerstvo vnitra a pro vztahy království – Logius Postbus 96810 2509 JE Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Slovenský systém elektronické identifikace	Slovenský elektronický průkaz totožnosti	Slovenská republika	Vysoká	Kancelář místopředsedy vlády Slovenské republiky pro investice a informatizaci Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 220928177	18.12.2019

Název systému	Prostředky elektronické identifikace v rámci oznámeného systému	Oznamující členský stát	Úroveň zajištění	Orgán odpovědný za systém	Datum zveřejnění v Úředním věstníku EU
Lotyšský systém elektronické identifikace	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Lotyšsko	Vysoká Značná	Úřad pro občanství a migraci Ministerstva vnitra Lotyšské republiky Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Lotyšské státní rozhlasové a televizní středisko (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Belgický systém elektronické identifikace FAS / itsme®	itsme® mobile App	Belgické království	Vysoká	Federální veřejná služba pro politiku a podporu (BOSA) / Generální ředitelství pro digitální transformaci Simon Bolivarlaan 30 1000 Brusel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Dánský systém elektronické identifikace (NemID)	Magnetická karta NemID Mobilní aplikace NemID Token NemID NemID na hardwaru NemID s IVR Karta Magna NemID (magnetická karta)	Dánské království	Značná	Agentura pro digitalizaci ministerstva financí Landgreven 4 1017 Kodaň K digst@digst.dk +45 33925200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Digitální mobilní klíč (mobilní elektronická identifikace)	Portugalská republika	Vysoká	AMA – Agentura pro správní modernizaci Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 – 294 Lisabon ama@ama.pt +351 217231200	8.4.2020

Název systému	Prostředky elektronické identifikace v rámci oznámeného systému	Oznamující členský stát	Úroveň zajištění	Orgán odpovědný za systém	Datum zveřejnění v Úředním věstníku EU
Litevský systém elektronické identifikace (ATK – <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Litevský vnitrostátní průkaz totožnosti	Litevská republika	Vysoká	Ministerstvo vnitra Litevské republiky Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37 052717130	21.8.2020
Nizozemský systém elektronické identifikace (DigiD)	DigiD	Nizozemské království	Značná Vysoká	pro vztahy království – Logius Postbus 96810 2509 JE Haag logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Maltský systém elektronické identifikace (Identity Malta)	Elektronický průkaz totožnosti („e-ID Card“) Pobytový doklad („e-RP Card“)	Republika Malta	Vysoká	„Identity Malta“ Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	10.12.2021
Francouzský systém elektronické identifikace („FranceConnect + /The Digital Identity La Poste“)	L'Identité numérique La Poste („La Poste Mobile App“)	Francouzská republika	Značná	DINUM (meziministerské ředitelství pro digitalizaci) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Švédská elektronická identifikace (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Švédské království	Značná	Agentura pro digitalizaci Veřejná správa Storgatan 37 852 30 Sundsvall Švédsko e-legitimation@digg.se +46 771114400	18.2.2022

Název systému	Prostředky elektronické identifikace v rámci oznámeného systému	Oznamující členský stát	Úroveň zajištění	Orgán odpovědný za systém	Datum zveřejnění v Úředním věstníku EU
Dánský systém elektronické identifikace MitID	MitID Mobile App MitID App čip MitID s vyšším zabezpečením zobrazení kódu MitID, čtečka zvukového kódu MitID Heslo MitID	Dánské království	Značná Vysoká	Agentura pro digitální veřejnou správu Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Norský systém elektronické identifikace Bank ID	Bank ID	Norské království	Vysoká	Norská agentura pro digitalizaci Poštovní schránka 1382 Vika, 0114 Oslo, Norsko Post@Digdir.no +47 22451000	24.10.2022
Norský systém elektronické identifikace Buypass ID	Buypass ID	Norské království	Vysoká	Norská agentura pro digitalizaci Poštovní schránka 1382 Vika, 0114 Oslo, Norsko Post@Digdir.no +47 22451000	24.10.2022

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětví zemědělských produktů a potravin, jak je uvedeno v čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(2022/C 407/06)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Sdělení schválení standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením pocházejícího z členského státu

(nařízení (EU) č. 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

EU č.: PDO-CY-01243-AM01 – 1. 8. 2022

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název produktu**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

2. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Kypr

3. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Odbor zemědělství – Ministerstvo zemědělství, rozvoje venkova a životního prostředí

4. **Popis schválené změny (schválených změn)**

V souladu s jednotným dokumentem a specifikací a s vědeckými daty, na nichž jsou postaveny, nemají schválené změny vliv na fyzikální, chemické a/nebo organoleptické vlastnosti produktu ani na souvislost produktu se zeměpisnou oblastí. Dokladem je toho i skutečnost, že vlastnosti produktu, které jsou popsány v jednotném dokumentu a ve specifikaci a které lze připsat zejména vlastnostem kozího a ovčího mléka, jsou spojeny s druhem zvířat, od nichž mléko pochází (tj. s mlékem ovcí a koz), a nikoli s konkrétními plemeny. Některé z vlastností kozího a ovčího mléka, které podle popisu v jednotném dokumentu a ve specifikaci ovlivňují vlastnosti produktu Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, jsou navíc dány zkrmováním místních rostlin (čerstvých nebo sušených). Ve specifikaci ani v jednotném dokumentu, ani ve vědeckých datech však neexistuje indicie, jež by vlastnosti produktu Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim spojovala s konkrétním druhem krmiva a/nebo procentním podílem daného krmiva a/nebo

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

konkrétní kombinací plemen (ovčích a kozích) a konkrétního druhu a procentního podílu krmiva. Veškerá vynětí plemen a procentních limitů krmiv, kromě vynětí stanovených v právních předpisech (nařízení (EU) č. 664/2014), proto komplikují používání CHOP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim v praxi, aniž by měly jakýkoli kladný vliv na kvalitu produktu a/nebo na upevnění souvislosti s vymezenou oblastí.

Taktéž je třeba poznamenat, že schválené změny rovněž zjednodušují postup ověřování souladu se specifikací CHOP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, neboť umožňují lepší dohledávání.

V jednotném dokumentu, oddíle 3.3 „Krmivo a suroviny“ se druhý odstavec pod nadpisem „Suroviny“ (zmiňující plemena chovných zvířat, jejichž mléko se pro výrobu produktu Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim používá) mění takto:

„Ovčí i kozí mléko se získává od místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, která jsou chována ve vymezené zeměpisné oblasti.“

V jednotném dokumentu, oddíle 3.3 „Krmivo a suroviny“ se mění i druhý odstavec pod nadpisem „Krmivo“, a to takto:

„Ovčí a kozí mléko pochází od zvířat místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, a tato zvířata jsou celoročně na volné pastvě, s výjimkou období, ve kterých tomu brání nepříznivé počasí. Veškeré objemné krmivo ovčí a kozí je domácího původu (zelená píče, seno, siláž, sláma a volně rostoucí rostliny na pastvě). Jako doplňková krmiva se mohou používat obiloviny (ječmen, kukuřice aj.), bílkovinná krmiva (např. extrahovaný šrot z vyluskované, částečně odslupkové sóji), produkty a vedlejší produkty z různých surovin (např. obilné otruby) a anorganické látky, vitamíny a stopové prvky.“

Zvýšená poptávka po mléce přiměla zemědělce k hledání nových, produktivnějších plemen s kvalitnějším mlékem. To však ztěžuje postup kontrolování a dohledávání mléka určeného pro výrobu produktu Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim. Co se týče doplňkových krmiv, jelikož panuje trend zahrnovat do výživy jiné obiloviny a bílkovinná krmiva, je stanovení konkrétního procentního podílu ječmene a otrub překážkou, která významně ztěžuje postup kontrol.

V zájmu zjednodušení a usnadnění kontrol a za účelem zajištění plného souladu se specifikací budou uplatňovány schválené změny.

Popis produktu

V celém textu se bude používat název „Halloumi“ zastupující výše uvedené názvy, tj.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“

Sýr Halloumi se vyrábí a distribuuje ve dvou druzích – čerstvý a vyzrálý.

Čerstvý Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla. Tepelně se zpracovává a formuje do charakteristického tvaru. Je polotvrdý a pružný, překládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitého tvaru), bílý až lehce žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka a pikantní slanou chuť. Má maximální obsah vlhkosti 46 %, minimální obsah tuku v sušině 43 % a maximální obsah soli 3 %.

Vyzrálý Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla. Tepelně se zpracovává, formuje do charakteristického tvaru a nechává zrát ve slané syrovátce po dobu přinejmenším 40 dnů. Je polotvrdý až tvrdý, méně pružný, překládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitého tvaru), bílý až žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka, pikantní, mírně nahořklou chuť a je velmi slaný. Má maximální obsah vlhkosti 37 %, minimální obsah tuku v sušině 40 %, maximální obsah soli 6 % a kyselost 1,2 % (vyjádřenou jako kyselina mléčná v sušině).

Halloumi má hmotnost od 150 do 350 gramů.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

EU č.: PDO-CY-01243-AM01 – 1. 8. 2022

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názyvy) [CHOP či CHZO]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Kypr

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

V celém textu se bude používat název „Halloumi“ zastupující výše uvedené názvy, tj.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“

Sýr Halloumi se vyrábí a distribuuje ve dvou druzích – čerstvý a vyzrálý.

Čerstvý Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla. Tepelně se zpracovává a formuje do charakteristického tvaru. Je polotvrdý a pružný, překládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitého tvaru), bílý až lehce žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka a pikantní slanou chuť. Má maximální obsah vlhkosti 46 %, minimální obsah tuku v sušině 43 % a maximální obsah soli 3 %.

Vyzrálý Halloumi se vyrábí ze sýřeniny získané srážením mléka pomocí syřidla. Tepelně se zpracovává, formuje do charakteristického tvaru a nechává zrát ve slané syrovátce po dobu přinejmenším 40 dnů. Je polotvrdý až tvrdý, méně pružný, překládaný (pravoúhlého nebo polokruhovitého tvaru), bílý až žlutavý, soudržný, snadno se krájí na plátky, s charakteristickou chutí a vůní. Má výraznou vůni mléka/syrovátky, aroma a příchutí máty, vůni dobytka, pikantní, mírně nahořklou chuť a je velmi slaný. Má maximální obsah vlhkosti 37 %, minimální obsah tuku v sušině 40 %, maximální obsah soli 6 % a kyselost 1,2 % (vyjádřenou jako kyselina mléčná v sušině).

Halloumi má hmotnost od 150 do 350 gramů.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Pro mléko používané při výrobě sýra Halloumi platí v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 664/2014 následující:

Ovčí a kozí mléko pochází od zvířat místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, a tato zvířata jsou celoročně na volné pastvě, s výjimkou období, ve kterých tomu brání nepříznivé počasí. Veškeré objemné krmivo ovcí a koz je domácího původu (zelená píce, seno, siláž, sláma a volně rostoucí rostliny na pastvě). Jako doplňková krmiva se mohou používat obiloviny (ječmen, kukuřice aj.), bílkovinná krmiva (např. extrahovaný šrot z vyluskované, částečně odslupkované sóji), produkty a vedlejší produkty z různých surovin (např. obilné otruby) a anorganické látky, vitamíny a stopové prvky.

Kravské mléko pochází od černobílých krav, které jsou ustájené a jsou krmeny pícninami, senem, siláží a slámou vyrobenými na Kypru převážně z místních pícnin a doplňkovými krmivy. Pícniny místního původu (zelená píce, seno, siláž a sláma) představují 35–40 % krmiva krav. Zbývajících 60–65 % tvoří doplňková krmiva, která obsahují převážně ječmen, kukuřici, sóju a otruby. Pokud jde o doplňková krmiva, 20 % ječmene a otrub pochází z místní produkce, sója a kukuřice se dováží.

Mléko (čerstvé ovčí nebo kozí mléko nebo jejich směs s kravským mlékem nebo bez něj), syřidlo (kromě syřidla získávaného ze žaludku prasat), čerstvé nebo sušené listy kyperské máty (*Mentha viridis*) a sůl. Ovčí nebo kozí mléko nebo jejich směs musí vždy představovat vyšší podíl ve směsi než mléko kravské. To znamená, že pokud je pro výrobu Halloumi použito i kravské mléko, není povoleno použít vyšší množství kravského mléka než mléka ovčího, kozího nebo jejich směsi. Mléko používané pro výrobu Halloumi je plnotučné mléko pocházející z Kypru. Mléko musí být pasterované nebo ošetřené zahřátím na teplotu vyšší než 65 °C. Mléko používané k výrobě sýra nesmí být kondenzované ani k němu nesmí být přidáno mléko v prášku ani kondenzované mléko, kaseináty, barviva, konzervanty nebo jiné přídatné látky. Dále je zakázána přítomnost antibiotik, pesticidů nebo jiných nebezpečných látek.

Ovčí i kozí mléko se získává od místních a jiných plemen, včetně jejich kříženců, která jsou chována ve vymezené zeměpisné oblasti.

Kravské mléko se získává od černobílých krav, které byly postupně na Kypr dováženy od počátku 20. století a které se velmi dobře aklimatizovaly na kyperské podmínky.

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Ovčí, kozí a kravské mléko, které se používá jako surovina pro výrobu sýra s názvem „Halloumi“, je produkováno ve vymezené zeměpisné oblasti. Rovněž výroba sýra Halloumi probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

K balení sýra s názvem „Halloumi“ musí docházet ve vymezené zeměpisné oblasti z následujících důvodů: a) sýr Halloumi musí být balen bezprostředně po ukončení výroby, aby se předešlo jeho dalšímu zrání; b) výrobní proces sýra Halloumi (výroba – balení) nesmí být přerušen (kontinuální výroba); c) z důvodu dohledatelnosti musí být produkt balen přímo výrobcem a musí být řádně označen; d) aby se zabránilo tomu, že by byl nějaký sýr vyráběný mimo kyperské území uváděn na trh s CHOP Halloumi, aby byla zaručena jeho kvalita, zajištěn jeho původ a mohly být prováděny stanovené kontroly.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Pokud se k výrobě sýra Halloumi použije směs různých druhů mléka, musí být na označení uvedeny druhy mléka použitého při výrobě v sestupném pořadí podle poměrného obsahu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Správní hranice oblastí Nikósie, Lemesos, Larnaka, Ammochostos, Pafos a Kyrenia.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory: Podnebí Kypru je středomořské s typicky horkým a suchým létem a mírnou a deštivou zimou. Významnou úlohu má i morfologie povrchu, neboť pohoří na ostrově vykazují relativně vysoké srážky a ovlivňují prostředí a vodní režim níže položených oblastí ostrova díky nesčíslným drobným vodním tokům a pramenům, které je zásobují vodou ještě po mnoho měsíců po skončení dešťů. Kromě toho je rostlinstvo na Kypru, vzhledem k velikosti ostrova, jedno z nejbohatších ve Středomoří, a to díky jeho geologické stavbě, klimatickým podmínkám, geografické poloze, okolnímu moři a topografické rozmanitosti (Tsintidis et al., 2002). Na Kypru se vyskytuje 1 908 různých druhů rostlin, z nichž je 140 endemických, tedy nevyskytujících se mimo území Kypru (Správa lesů, 2004). Domácí plemena užitkových zvířat chovaných na mléko zahrnují místní tlustoocasou ovci, která je dobře přizpůsobena suchému podnebí a vysokým teplotám této zeměpisné oblasti, a místní plemena macherské a pissourijské kozy. Stejně tak plemeno ovcí pocházející z ostrova Chios a plemeno damašské kozy, která byla na Kypr dovezena (první v padesátých, druhé v třicátých letech 20. století), představují zvířata kyperského typu, která se díky dlouhodobému národnímu šlechtitelskému programu odlišila z hlediska morfologických a produkčních vlastností od mateřské populace.

Lidské faktory: Podle historických svědectví byla výroba Halloumi na Kypru známa již v nejstarších dobách. V kodexu, který obsahuje pět rukopisů týkajících se historie Kypru a který je uchováván v knihovně Městského muzea Correr v Benátkách, se nalézá doposud nejstarší známá zmínka o sýru Halloumi jako o „calumi“ datovaná rokem 1554. Sýr Halloumi je zmiňován i později, například archimandritou Kyprianem roku 1788.

Význam sýra Halloumi v životě obyvatel Kypru je zřejmý jak v umění (v poezii a literatuře), tak z umístění na zemědělských výstavách (Lysi, 1939). Katalog kategorií, finančních ocenění a podmínek účasti na výše uvedené výstavě, který byl vydán jak v řeckém, tak v tureckém jazyce, uvádí produkty, které se mohou účastnit soutěže. Turecký název sýra „Halloumi“ je „Hellim“. Turkokyperští producenti sýra Halloumi používají pro svůj tradiční produkt oba názvy, nebo pouze název „Hellim“. Existuje nescetné dokladů, svědčících o tom, že jak název „Halloumi“, tak „Hellim“ označují jeden a týž tradiční kyperský produkt, pro který se používají oba uvedené názvy (noviny Halkin Sesi 1959 a 1962 a balení produktu určeného na vývoz, které uvádí oba názvy.)

Souvislost produktu s obyvatelstvem je zřejmá také z toho, že v současnosti nesou mnohé rodiny na Kypru příjmení „Challoumas“, „Challouma“, „Challoumakis“ nebo „Challoumis“.

Sýr Halloumi byl odjakživa významnou součástí kyperské stravy (Bevan, 1919, Pitcairn, 1934, Zygoris, 1952) a celoročně pokrýval potřeby kyperských rodin. Sýr Halloumi byl „zvláštním způsobem vyráběný, proslulý kyperský sýr“, jedna z nejběžnějších potravin v každé kyperské domácnosti, nezbytný pro každou zemědělskou rodinu (Xioutas, 2001). Kromě domácí spotřeby byl sýr Halloumi odjakživa vyvážen do různých zemí světa (archimandrita Kyprianos, 1788), včetně Egypta, Sýrie, Řecka, Turecka, Palestiny, Francie, Súdánu, Spojeného království, Ameriky, Austrálie a Číny (Dawe, 1928).

Proces výroby produktu „Halloumi“ je jedinečný, zejména s ohledem na jeho tepelné zpracování při vysoké teplotě po stanovenou dobu, překládání a ochucení kyperskou mátou. Tepelné zpracování sýřeniny hraje významnou úlohu, neboť podle výzkumu přispívá k organoleptickým vlastnostem produktu. Důsledkem zpracování sýřeniny za vysokých teplot je vysoký obsah určitých základních chemických sloučenin, které ovlivňují chuť sýra Halloumi. Některé z těchto sloučenin patří do skupiny laktonů, jako například δ -dodekalakton (charakteristický ovocnou vůní) a δ -dekalakton (charakteristický krémovou chutí). Další z těchto sloučenin patří mezi methylketony, které jsou charakteristické mléčnou vůní (Papademas P., 2000).

Charakteristickým znakem Halloumi je přeložení sýra během tradiční produkce, Halloumi je zřejmě jediný překládaný sýr. Sýr začal být překládán, protože při tradičním způsobu výroby přeložení ulehčovalo jeho umístění do nádoby se syrovátkou, ve které se uchovával. Mezi jednotlivé vrstvy se při překládání sýra vkládají listy máty, aby zůstaly součástí produktu a dodaly mu svoji charakteristickou vůni. Používání máty (*Mentha viridis*) při překládání sýra Halloumi dodává výslednému produktu jeho charakteristickou vůni díky přítomnosti terpenů pulegonu (mátový terpen) a karvonu (Papademas a Robinson, 1998). Výrobní proces je znalostí místních výrobců.

Specifičnost produktu

Mezi specifické vlastnosti produktu patří následující:

- nerozpadá se ani neroztéká při vysokých teplotách (může být spotřebováván přímo, nebo smažený, pečený apod.);
- tepelné zpracování sýřeniny v syrovátce při teplotě převyšující 90 °C po dobu nejméně 30 minut, které představuje jedinečnou součást výrobního procesu a přispívá k charakteristickým organoleptickým vlastnostem výrobku;
- překládání, které dává výrobku jeho charakteristický tvar;
- organoleptické vlastnosti (charakteristická vůně a chuť – výrazná vůně mléka/syrovátky, aroma a příchuť máty, vůně dobytka, pikantní a slaná chuť), za které vděčí zejména kozímu a ovčímu mléku, díky vlastnostem krmiva zvířat, máte, která je přidávána v průběhu výrobního procesu, a těkavým látkám, které vznikají v průběhu tepelného zpracování sýřeniny v syrovátce; a

- e) jeho tradiční charakter, neboť tento produkt se od dávných dob vyráběl na Kypru tradičním postupem, který se předával z generace na generaci a dnes je znalostí místních výrobců.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Souvislost Halloumi s vlastnostmi prostředí zeměpisné oblasti je dána jedinečným charakterem středomořského podnebí ostrova. Rostlinná strava zvířat chovaných na mléko sestává ze zelené pastvy následované polosuchým a nakonec sušeným krmivem v rytmu střídání charakteristických období teplého a suchého podnebí ostrova. Součástí pastvy zvířat chovaných na mléko je i malý počet kyperských endemitů. Místní rostlinstvo Kypru, kterým se, buď čerstvým, nebo sušeným, zvířata živí, rozhodným způsobem ovlivňuje kvalitu mléka, a v důsledku toho jedinečné vlastnosti Halloumi (Papademas, 2000). Mikrob *Lactobacillus cypricasei* (laktobacil kyperského sýra), který byl izolován pouze z kyperského Halloumi, je důkazem souvislosti ostrovní mikroflóry s výrobkem (Lawson et al., 2001). K charakteristické vůni a chuti výrobku přispívá i používání kyperské máty. Organoleptické vlastnosti výrobku, zejména jeho chuť a vůně, jsou kromě toho ovlivněny druhem mléka, vzhledem k přítomnosti určitých mastných kyselin o nízké molekulové hmotnosti v ovčím a kozím mléce, a přítomností těkavých látek, které vznikají v průběhu výrobního procesu.

V souvislosti s lidským faktorem je třeba uvést, že Halloumi je považován za součást kyperské tradice, neboť, jak bylo popsáno v bodě 5.1, od dávných dob hrál důležitou úlohu v životě a stravě obyvatel, jak kyperských Řeků, tak kyperských Turků, a jeho výrobní postup se předával z generace na generaci. Stejně tak vděčí výrobek za svůj charakteristický tvar a schopnost neroztékat se za vysokých teplot tradičnímu výrobnímu postupu, který se předává z generace na generaci.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUCSEMBURSKO

CS