



Leidimas  
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

65 metai  
2022 m. spalio 24 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

**Europos Komisija**

2022/C 407/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 407/02	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 407/03	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) <sup>(1)</sup> .....	3

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

**Europos Komisija**

2022/C 407/04	2022 m. spalio 21 d. Euro kursas .....	4
---------------	--	---

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2022/C 407/05	Elektroninės atpažinties schemos, apie kurias pranešta pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 910/2014 dėl elektroninės atpažinties ir elektroninių operacijų patikimumo užtikrinimo paslaugų vidaus rinkoje 9 straipsnio 1 dalį .....	5
---------------	---	---

KITI AKTAI

**Europos Komisija**

2022/C 407/06

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 6b straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto patvirtinto standartinio saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda žymimo žemės ūkio arba maisto produkto specifikacijos pakeitimo paskelbimas ..... 11

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**

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

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 407/01)

2021 m. spalio 21 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32021M10347. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

---

<sup>(1)</sup> O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**  
**(Byla M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 407/02)

2022 m. liepos 15 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32022M10725. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

---

<sup>(1)</sup> O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**  
**(Byla M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 407/03)

2022 m. spalio 14 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32022M10902. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

---

<sup>(1)</sup> O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas <sup>(1)</sup>

2022 m. spalio 21 d.

(2022/C 407/04)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	0,9730	CAD	Kanados doleris	1,3465
JPY	Japonijos jena	147,59	HKD	Honkongo doleris	7,6376
DKK	Danijos krona	7,4382	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7347
GBP	Svaras sterlingas	0,87728	SGD	Singapūro doleris	1,3917
SEK	Švedijos krona	11,0868	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 404,32
CHF	Šveicarijos frankas	0,9855	ZAR	Pietų Afrikos randas	18,0021
ISK	Islandijos krona	141,10	CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,0504
NOK	Norvegijos krona	10,4315	HRK	Kroatijos kuna	7,5325
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	15 199,12
CZK	Čekijos krona	24,511	MYR	Malaizijos ringitas	4,6101
HUF	Vengrijos forintas	412,88	PHP	Filipinų pesas	57,287
PLN	Lenkijos zlotas	4,7885	RUB	Rusijos rublis	
RON	Rumunijos lėja	4,9125	THB	Tailando batas	37,349
TRY	Turkijos lira	18,0988	BRL	Brazilijos realas	5,1117
AUD	Australijos doleris	1,5646	MXN	Meksikos pesas	19,5521
			INR	Indijos rupija	80,7390

<sup>(1)</sup> Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

## VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

**Elektroninės atpažinties schemas, apie kurias pranešta pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 910/2014 dėl elektroninės atpažinties ir elektroninių operacijų patikimumo užtikrinimo paslaugų vidaus rinkoje <sup>(1)</sup> 9 straipsnio 1 dalį**

(2022/C 407/05)

Schemas pavadinimas	Pagal schemą, apie kurią pranešta, naudojamos elektroninės atpažinties priemonės	Pranešančioji valstybė narė	Saugumo užtikrinimo lygis	Už schemą atsakinga valdžios institucija	Paskelbimo ES oficialiajame leidinyje data
Vokietijos elektroninės atpažinties schema, grindžiama išplėstine prieigos kontrole	Nacionalinė asmens tapatybės kortelė Elektroninis leidimas gyventi šalyje Elektroninė asmens tapatybės kortelė Sąjungos ir EEE piliečiams	Vokietijos Federacinė Respublika	Aukštas	Federalinė vidaus reikalų ministerija Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30 186810	2017 9 26 2020 12 14
SPID – Viešoji skaitmeninės tapatybės sistema	SPID elektroninės atpažinties priemonės teikia: — 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.	Italija	Aukštas Pakankamas Žemas	„AgID“ – Italijos skaitmeninių technologijų agentūra Viale Liszt 21 00144 Roma eidas-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	2018 9 10
	— Lepida S.p.A.				2019 9 13
Nacionalinė atpažinties ir tapatumo nustatymo sistema (NIAS)	Asmens tapatybės kortelė („eOI“)	Kroatijos Respublika	Aukštas	Kroatijos Respublikos viešojo administravimo ministerija Maksimirska 63 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	2018 11 7

(1) OL L 257, 2014 8 28, p. 73.

Schemos pavadinimas	Pagal schemą, apie kurią pranešta, naudojamose elektroninėse atpažinties priemonėse	Pranešančioji valstybė narė	Saugumo užtikrinimo lygis	Už schemą atsakinga valdžios institucija	Paskelbimo ES oficialiajame leidinyje data
Estijos elektroninės atpažinties schema: asmens tapatybės kortelė Estijos elektroninės atpažinties schema: leidimo gyventi šalyje kortelė Estijos elektroninės atpažinties schema: skaitmeninė asmens tapatybės kortelė („Digi-ID“) Estijos elektroninės atpažinties schema: skaitmeninė e. gyvenamosios vietos asmens tapatybės kortelė („e-Residency Digi-ID“) Estijos elektroninės atpažinties schema: mobiliajame telefone įdiegta tapatybės kortelė („Mobiil-ID“) Estijos elektroninės atpažinties schema: diplomatinė asmens tapatybės kortelė	— asmens tapatybės kortelė — leidimo gyventi šalyje kortelė — skaitmeninė asmens tapatybės kortelė („Digi-ID“) — skaitmeninė e. gyvenamosios vietos asmens tapatybės kortelė („e-Residency Digi-ID“) — mobiliajame telefone įdiegta tapatybės kortelė („Mobiil-ID“) — diplomatinė asmens tapatybės kortelė	Estijos Respublika	Aukštas	Policijos ir sienos apsaugos valdyba Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	2018 11 7
<i>Documento Nacional de Identidad electrónico</i> („DNIe“)	Ispanijos elektroninė asmens tapatybės kortelė („DNIe“)	Ispanijos Karalystė	Aukštas Ispanijos Karalystės	vidaus reikalų ministerija C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	2018 11 7
Liuksemburgo nacionalinė asmens tapatybės kortelė (elektroninė asmens tapatybės kortelė)	Liuksemburgo elektroninė asmens tapatybės kortelė	Liuksemburgo Didžioji Hercogystė	Aukštas	Vidaus reikalų ministerija BP 10 L-2010 Luxembourg minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	2018 11 7
Belgijos elektroninės atpažinties schema FAS / elektroninės kortelės	Belgijos piliečio elektroninė kortelė Užsieniečio elektroninė kortelė	Belgijos Karalystė	Aukštas	Federalinė viešojo strategijos ir paramos tarnyba (BOSA) / Skaitmeninės transformacijos generalinė direkcija Simon Bolivarlaan 30 BE-1000 Brussel eid@bosa.fgov.be	2018 12 27



Schemos pavadinimas	Pagal schemą, apie kurią pranešta, naudojamose elektroninėse atpažinties priemonėse	Pranešančioji valstybė narė	Saugumo užtikrinimo lygis	Už schemą atsakinga valdžios institucija	Paskelbimo ES oficialiajame leidinyje data
<i>Cartão de Cidadão</i> (CC)	Portugalijos nacionalinė asmens tapatybės kortelė (elektroninė asmens tapatybės kortelė)	Portugalijos Respublika	Aukštas	AMA – Administracinio modernizavimo agentūra Rua de Santa Marta 55, 3 <sup>o</sup> 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	2019 2 28
Italijos elektroninė atpažinties schema, grindžiama nacionaline asmens tapatybės kortele (CIE)	<i>Carta di Identità Elettronica</i> (CIE)	Italija	Aukštas	Vidaus reikalų ministerija Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.serviziodemografici@interno.it +39 06 465 27751	2019 9 13
Nacionalinė Čekijos Respublikos atpažinties schema	Čekijos elektroninė asmens tapatybės kortelė	Čekijos Respublika	Aukštas	Čekijos Respublikos vidaus reikalų ministerija Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Prague 7 eidass@mvcv.cz	2019 9 13
Nyderlandų elektroninė atpažinties sistema ( <i>Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten</i> )	Pagal „eHerkenning“ skirtos priemonės (įmonėms)	Nyderlandų Karalystė	Aukštas Pakankamas	Vidaus ir Karalystės reikalų ministerija – Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	2019 9 13
Slovakijos elektroninė atpažinties schema	Slovakijos elektroninė asmens tapatybės kortelė	Slovakijos Respublika	Aukštas	Slovakijos Respublikos Ministro Pirmininko pavaduotojas investicijų ir informatikos reikalams Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidass@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	2019 12 18

Schemos pavadinimas	Pagal schemą, apie kurią pranešta, naudojamos elektroninės atpažinties priemonės	Pranešančioji valstybė narė	Saugumo užtikrinimo lygis	Už schemą atsakinga valdžios institucija	Paskelbimo ES oficialiajame leidinyje data
Latvijos elektroninės atpažinties schema	„eID karte“ „eParaksts karte“ „eParaksts karte+“ „eParaksts“	Latvija	Aukštas Pakankamas	Latvijos Respublikos vidaus reikalų ministerijos Migracijos ir pilietybės skyrius Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Latvijos valstybinio radijo ir televizijos centras Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	2019 12 18
Belgijos elektroninės atpažinties schema („FAS / itsme®“)	„Itsme®“ mobilioji programėlė	Belgijos Karalystė	Aukštas	Federalinė viešojo strategijos ir paramos tarnyba (BOSA) / Skaitmeninės transformacijos generalinė direkcija Simon Bolivarlaan 30 BE-1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	2019 12 18
Danijos elektroninės atpažinties schema („NemID“)	„NemID“ kortelė raktas „NemID“ mobilioji programėlė „NemID“ prieigos raktas „NemID“ aparatinei įrangai „NemID IVR“ „NemID Magna card“ (kortelė raktas)	Danijos Karalystė	Pakankamas	Finansų ministerijos skaitmenizavimo agentūra Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	2020 4 8
Chave Móvel Digital (CMD)	Digital Mobile Key (mobilioji elektroninė atpažintis)	Portugalijos Respublika	Aukštas	AMA – Administracinio modernizavimo agentūra Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lisbon ama@ama.pt +351 217 231 200	2020 4 8

Schemos pavadinimas	Pagal schemą, apie kurią pranešta, naudojamos elektroninės atpažinties priemonės	Pranešančioji valstybė narė	Saugumo užtikrinimo lygis	Už schemą atsakinga valdžios institucija	Paskelbimo ES oficialiajame leidinyje data
Lietuvos elektroninės atpažinties schema (ATK - Asmens tapatybės kortelė)	Lietuvos nacionalinė asmens tapatybės kortelė	Lietuvos Respublika	Aukštas	Lietuvos Respublikos vidaus reikalų ministerija Šventaragio g. 2 LT-01510 Vilnius bendrasisd@vrm.lt +37052717130	2020 8 21
Nyderlandų elektroninės atpažinties schema („DigiD“)	„DigiD“	Nyderlandų Karalystė	Pakankamas Aukštas	Vidaus ir Karalystės reikalų ministerija – Logius Postbus 96810 2509 JE The Hague logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	2020 8 21
Maltos elektroninės atpažinties schema („Identity Malta“)	Elektroninė tapatybės kortelė („e-ID Card“) Gyvenamosios vietos dokumentas („e-RP Card“)	Maltos Respublika	Aukštas	„Identity Malta“ Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +35625904900	2021 12 10
Prancūzijos elektroninės atpažinties schema („FranceConnect +“ / „The Digital Identity La Poste“)	<i>L'Identité numérique La Poste</i> („La Poste“ mobilioji programėlė)	Prancūzijos Respublika	Pakankamas	DINUM (Tarpžinybinė skaitmeninė direkcija) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eidas@franceconnect.gouv.fr	2021 12 10
Švedijos elektroninės atpažinties schema (Svensk e-legitimation)	„Freja eID Plus“	Švedijos Karalystė	Pakankamas	Skaitmeninės valdžios agentūra Storgatan 37 852 30 Sundsvall Sweden e-legitimation@digg.se +46 77 111 44 00	2022 2 18

Schemos pavadinimas	Pagal schemą, apie kurią pranešta, naudojamos elektroninės atpažinties priemonės	Pranešančioji valstybė narė	Saugumo užtikrinimo lygis	Už schemą atsakinga valdžios institucija	Paskelbimo ES oficialiajame leidinyje data
Danijos elektroninės atpažinties schema („MitID“)	„MitID“ mobilioji programėlė, „MitID“ padidinto saugumo programėlė, „MitID“ lustas, „MitID“ kodų generatorius, „MitID“ kodų generatorius su kodo skaitymo balsu funkcija, „MitID“ slaptažodis	Danijos Karalystė	Pakankamas Aukštas	Skaitmeninės valdžios agentūra Landgreven 4, 1301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	2022 10 24
Norvegijos elektroninės atpažinties schema – Banko tapatybės kortelė	Banko tapatybės kortelė	Norvegijos Karalystė	Aukštas	Norvegijos skaitmeninimo agentūra Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	2022 10 24
Norvegijos elektroninės atpažinties schema – „Buypass ID“	„Buypass ID“	Norvegijos Karalystė	Aukštas	Norvegijos skaitmeninimo agentūra Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norway Post@Digdir.no + 47 22 45 10 00	2022 10 24

## V

(Nuomonės)

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 6b straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto patvirtinto standartinio saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda žymimo žemės ūkio arba maisto produkto specifikacijos pakeitimo paskelbimas**

(2022/C 407/06)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 <sup>(1)</sup> 6b straipsnio 5 dalį.

**Pranešimas apie valstybės narės kilmės produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą**

(Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

ES Nr. PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

SKVN (X) SGN ( )

**1. Produkto pavadinimas**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

**2. Valstybė narė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Kipras

**3. Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio departamentas – Žemės ūkio, kaimo plėtros ir aplinkos ministerija

**4. Patvirtinto (-ų) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Vadovaujantis bendruoju dokumentu, specifikacija ir juos pagrindžiančiais moksliniais duomenimis, patvirtinti pakeitimai neturi įtakos nei produkto fizinėms, cheminėms ir (arba) juslinėms savybėms, nei jo ryšiui su geografinė vietove. Tą patvirtina ir tai, kad bendrajame dokumente ir specifikacijoje aprašytos produkto savybės, iš esmės priskirtinos ožkų ir avių pieno savybėms, yra susijusios su pieno rūšimi, t. y. ožkų ir avių pienu, o ne su konkrečių veislių pienu. Be to, kai kurios ožkų ir avių pieno savybės, kurios, kaip aprašyta bendrajame dokumente ir specifikacijoje, turi įtakos „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ savybėms, atsiranda mintant žaliuojančia arba sausa vietine augmenija. Tačiau nei specifikacijoje, nei bendrajame dokumente, nei moksliniuose duomenyse nėra jokių nuorodų, kad „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ savybės būtų susietos su tam tikros rūšies pašarais ir (arba) tam tikro pašaro procentine dalimi, ir (arba) tam tikros veislės (avių ir ožkų) deriniu su tam tikros rūšies pašarų procentine

(<sup>1</sup>) O L L 179, 2014 6 19, p. 17.

dalimi. Todėl bet kokios kitos nei teisės aktuose (Reglamente (ES) Nr. 664/2014) numatytos veislių išimties ir pašarų procentiniai apribojimai apsunkina SKVN „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ taikymą praktikoje ir neturi jokio teigiamo poveikio produkto kokybei ir (arba) ryšio su nustatyta vietoje stiprinimui.

Be to, svarbu pažymėti, kad patvirtintais pakeitimais taip pat supaprastinama SKVN „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ atitikties specifikacijai tikrinimo procedūra, nes dėl šių pakeitimų galima geriau atsekti produkto kilmę.

Bendrojo dokumento 3.3 skirsnio „Pašarai ir žaliavos“ antra pastraipa, pavadinta „Žaliavos“, kurioje nurodytos produktyviųjų gyvulių, kurių pienas naudojamas „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ gamybai, veislės, iš dalies keičiama taip:

„Avių ir ožkų pienui gauti melžiamos vietinių ir kitų veislių avys ir ožkos, įskaitant jų hibridus, kurios auginamos nustatytoje geografinėje vietoje.“

Be to, Bendrojo dokumento 3.3 skirsnio „Pašarai ir žaliavos“ antra pastraipa, pavadinta „Pašarai“, iš dalies keičiama taip:

„Avių ir ožkų pienui gauti melžiamos vietinių ir kitų veislių avys ir ožkos, įskaitant jų hibridus, kurios ganyklose ganosi visus metus, išskyrus laikotarpius, kai tai neįmanoma dėl klimato sąlygų. Avys ir ožkos penimos vietoje paruoštais stambiais pašarais (žaliais pašariniais augalais, šieniu, silosu ir šiaudais ir (arba) ražienomis ir laukiniais augalais ganyklose). Šie pašarai papildomi grūdais: miežiais, kukurūzais ir pan. ir baltymingais pašarais, pvz., išlukštentų, dalinai išlukštentų sojų pupelių miltais, įvairių žaliavų produktais ir subproduktais (pvz., kviečių sėlenomis) ir galiausiai neorganinėmis medžiagomis, vitaminais ir maistinėmis mikromedžiagomis.“

Didėjanti pieno paklausa pastūmėjo ūkininkus ieškoti naujų, produktyvesnių veislių, kurių pienas būtų geresnės kokybės. Tai iš esmės apsunkina „Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“ gamybai skirtą pieno tikrinimo ir atsekamumo procedūrą. Be to, kalbant apie pašarų papildus, dėl tendencijos įtraukti kitus grūdus ir baltymingus pašarus, konkrečios miežių ir sėlenų procentinės dalies nustatymas yra kliūtis, kuri labai apsunkina tikrinimo procedūrą.

Todėl, siekiant supaprastinti ir palengvinti patikrinimus bei užtikrinti visišką atitiktį specifikacijai, bus taikomi patvirtinti pakeitimai.

## Produkto aprašymas

Tekste visur vartojamas pavadinimas „Halloumi“, kuris apima šiuos pavadinimus:

„Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“

Sūris „Halloumi“ būna dviejų rūšių – šviežias ir brandintas.

Šviežias sūris „Halloumi“ gaminamas iš varškės, gautos pieną sutraukiant šliužo fermentu. Gauta masė kaitinama ir suformuojama šiam sūriui būdinga forma. „Halloumi“ yra pusiau kietas ir elastingas, perlenktas (stačiakampio arba pusapvalės formos), nuo baltos iki šviesiai gelsvos spalvos, tirštos tekstūros sūris, kurį lengva pjaustyti ir kuriam būdingas išskirtinis kvapas ir skonis. Šis sūris stipriai kvepia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtų aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo ir yra aštraus bei sūraus skonio. Sūrio drėgnumas – ne didesnis kaip 46 %, riebalų kiekis – ne mažiau kaip 43 % (sausosios medžiagos svorio), o druskos kiekis – ne daugiau kaip 3 %.

Brandintas sūris „Halloumi“ gaminamas iš varškės, gautos pieną sutraukus šliužo fermentu. Gauta masė kaitinama ir suformuojama šiam sūriui būdinga forma, jis brandinamas sūdytose išrūgose ne trumpiau kaip 40 dienų. Brandintas „Halloumi“ yra pusiau kietas arba kietas, mažiau elastingas, perlenktas (stačiakampio arba pusapvalės formos), nuo baltos iki šviesiai gelsvos spalvos, tirštos tekstūros sūris, kurį lengva pjaustyti ir kuriam būdingas išskirtinis kvapas ir skonis. Šis sūris stipriai kvepia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtų aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo ir yra aštraus bei sūraus skonio, kartokas ir labai sūrus. Sūrio drėgnumas – ne didesnis kaip 37 %, riebalų – ne mažiau kaip 40 % (sausosios medžiagos svorio), druskos – ne daugiau kaip 6 %, rūgštingumas – 1,2 % (nurodoma pieno rūgštis pagal sausosios medžiagos svorį).

Sūris „Halloumi“ sveria 150–350 gramų.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

## „Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

ES Nr. PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

SKVN (X) SGN ( )

## 1. (SKVN arba SGN) pavadinimas (-ai)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim“

## 2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kipras

## 3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

## 3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

## 3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Tekste visur vartojamas pavadinimas „Halloumi“, kuris apima šiuos pavadinimus:

„Χαλλούμι“ (Halloumi) / „Hellim“

Sūris „Halloumi“ būna dviejų rūšių – šviežias ir brandintas.

Šviežias sūris „Halloumi“ gaminamas iš varškės, gautos pienu sutraukiant šliužo fermentu. Gauta masė kaitinama ir suformuojama šiam sūriui būdinga forma. „Halloumi“ yra pusiau kietas ir elastingas, perlenktas (stačiakampio arba pusapvalės formos), nuo baltos iki šviesiai gelsvos spalvos, tirštos tekstūros sūris, kurį lengva pjaustyti ir kuriam būdingas išskirtinis kvapas ir skonis. Šis sūris stipriai kvepia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtų aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo ir yra aštraus bei sūraus skonio. Sūrio drėgnumas – ne didesnis kaip 46 %, riebalų kiekis – ne mažiau kaip 43 % (sausosios medžiagos svorio), o druskos kiekis – ne daugiau kaip 3 %.

Brandintas sūris „Halloumi“ gaminamas iš varškės, gautos pienu sutraukus šliužo fermentu. Gauta masė kaitinama ir suformuojama šiam sūriui būdinga forma, jis brandinamas sūdytose išrūgose ne trumpiau kaip 40 dienų. Brandintas „Halloumi“ yra pusiau kietas arba kietas, mažiau elastingas, perlenktas (stačiakampio arba pusapvalės formos), nuo baltos iki šviesiai gelsvos spalvos, tirštos tekstūros sūris, kurį lengva pjaustyti ir kuriam būdingas išskirtinis kvapas ir skonis. Šis sūris stipriai kvepia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtų aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo ir yra aštraus bei sūraus skonio, kartokas ir labai sūrus. Sūrio drėgnumas – ne didesnis kaip 37 %, riebalų – ne mažiau kaip 40 % (sausosios medžiagos svorio), druskos – ne daugiau kaip 6 %, rūgštingumas – 1,2 % (nurodoma pieno rūgštis pagal sausosios medžiagos svorį).

Sūris „Halloumi“ sveria 150–350 gramų.

## 3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Nepažeidžiant Reglamento (ES) Nr. 664/2014 nuostatų, pienui, iš kurio gaminamas sūris „Halloumi“, taikomi toliau išvardinti reikalavimai.

Avių ir ožkų pienui gauti melžiamos vietinių veislių ir kitų veislių avys ir ožkos, įskaitant jų hibridus, kurios ganyklose ganosi visus metus, išskyrus laikotarpius, kai tai neįmanoma dėl klimato sąlygų. Avys ir ožkos penimos vietoje paruoštais stambiaisiais pašarais (žaliais pašariniais augalais, šienų, silosų ir šiaudais ir (arba) ražienomis ir laukiniais augalais ganyklose). Šie pašarai papildomi grūdais: miežiais, kukurūzais ir pan. ir baltymingais pašarais, pvz., išlukštentų, dalinai išlukštentų sojų pupelių miltais, įvairių žaliavų produktais ir subproduktais (pvz., kviečių sėlenomis) ir galiausiai neorganinėmis medžiagomis, vitaminais ir maistinėmis mikromedžiagomis.

Naudojamas juodmargių karvių, kurios auginamos tvartuose ir šeriamos stambiaisiais pašarais, šienų, silosų ir šiaudais, dažniausiai ruošiamais Kipre iš vietos pašarinių augalų, ir pašarų papildais, pienas. Visų pirma karvės šeriamos vietiniais pašarais (35–40 %) (žaliais pašariniais augalais, šienų, silosų ir šiaudais ir (arba) ražienomis). Likusią dalį (60–65 %) sudaro pašarų papildai – dažniausiai miežiai, kukurūzai, sojų pupelės ir sėlenos. Kalbant apie pašarų papildus, 20 % miežių ir sėlenų paruošiama vietoje, o sojos ir kukurūzai importuojami.

Pienas (šviežias avies arba ožkos pienas arba jų mišinys, gali būti įmaišoma ir karvės pieno), šliužo fermentas (išskyrus šliužą iš kiaulės skrandžio), švieži arba džiovinti Kipro mėtų (*Mentha viridis*) lapeliai ir druska. Avies arba ožkos pieno arba jų mišinio dalis visada turi būti didesnė nei karvės pieno dalis. Kitaip tariant, kai karvės pieno įmaišoma į avies arba ožkos pienu arba jų mišinį, karvės pieno dalis sūrio „Halloumi“ sudėtyje negali būti didesnė nei avies arba ožkos pieno arba jų mišinio dalis. Sūris „Halloumi“ gaminamas iš nenugriebto Kipro gyvulių pieno. Naudojamas pasterizuotas arba iki aukštesnės nei 65 °C temperatūros pakaitintas pienas. Pienas negali būti sutirštintas ir jo sudėtyje negali būti šių medžiagų: pieno miltelių, sutirštinto pieno, kazeino druskų, dažiklių, konservantų arba kitų priedų. Pieno sudėtyje negali būti antibiotikų, pesticidų arba kitų kenksmingų medžiagų.

Avių ir ožkų pienui gauti melžiamos vietinių ir kitų veislių avys ir ožkos, įskaitant jų hibridus, kurios auginamos nustatytoje geografinėje vietovėje.

Dažniausiai naudojamas juodmargių karvių, kurios pamažu pradėtos veisti Kipre nuo XX a. pradžios ir kurios puikiai prisitaikė prie vietos sąlygų, pienas.

#### 3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Avių, ožkų ir karvių pienas, iš kurio gaminamas „Halloumi“, melžiamas nustatytoje geografinėje vietovėje. „Halloumi“ taip pat yra gaminamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

#### 3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, smulkinimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Sūris „Halloumi“ turi būti pakuojamas nustatytoje geografinėje vietovėje dėl šių priežasčių: a) pagamintą sūrį „Halloumi“ būtina iškart supakuoti, kad sūris daugiau nebenoktų; b) sūrio „Halloumi“ gamybos proceso (gamybos ir pakavimo) negalima pertraukti (nenutrūkstama gamyba); c) siekiant užtikrinti atsekamumą, gamintojas turi atitinkamai supakuoti produktą ir jį paženklinėti etiketėmis; d) siekiant garantuoti produkto kokybę ir kilmę ir vykdyti reikiamą kontrolę, būtina užtikrinti, kad ne Kipre pagamintas sūris nebūtų parduodamas kaip SKVN „Halloumi“.

#### 3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Dėl pieno sudėties pažymėtina, kad jei „Halloumi“ sūriui gaminti naudojamas skirtingų pieno rūšių mišinys, etiketėje nurodomos skirtingos pieno rūšys ir jų procentinė dalis mažėjančia tvarka.

### 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Nikosijos, Limasolio, Larnakos, Famagustos, Pafoso ir Kirenijos provincijų administracinės ribos.

### 5. Ryšys su geografinė vietovė

#### Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai Kipre vyrauja Viduržemio jūros klimatas, kuriam būdinga karšta, sausa vasara ir švelni, lietinga žiema. Kartu labai svarbus yra salos reljefas: salos kalnuotuose masyvuose lyja palyginti stipriai, o kelis mėnesius po liūčių iš šaltinių upeliais tekantis vanduo turi įtakos žemumų hidrologijai ir aplinkai. Dėl geologinės struktūros, klimato, geografinės padėties, šalį supančios jūros ir sausumos išsidėstymo (Tsintidis ir kt., 2002) Kiprui būdinga labai didelė, atsižvelgiant į Kipro dydį, augmenijos įvairovė Viduržemio jūros regione. Kipre auga 1 908 skirtingos augalų rūšys, iš kurių 140 yra endeminės, t. y. jos auga tik Kipre (Miškininkystės skyrius, 2004 m.). Be to, vietinių pienuių gyvulių veislių sąrašas yra ir vietinė storauodegių avių, kurios yra gerai prisitaikiusios prie sauso šios vietovės klimato ir aukštos temperatūros, veislė, taip pat vietinės ožkų veislės „Machaira“ ir „Pissouri“. Avių veislė „Chioso“ ir ožkų veislė „Damascus“ (atitinkamai atvežtos šeštajame ir ketvirtajame dešimtmetyje) irgi yra vietinės, nes įvykdžius ilgalaikę nacionalinę veisimo programą jų morfologinės ir našumo savybės, palyginti su pirmine veisle, pasikeitė.



Žmogiškieji veiksniai. Iš istorinių šaltinių matyti, kad Kipre sūrių „Halloumi“ gamyba buvo žinoma nuo neatmenamų laikų. Senoviniame penkių dalių rankraštyje apie Kipro istoriją, kuris saugomas *Correr* muziejuje Venecijoje, halumis yra pavadintas „calumi“ – tai viena iš seniausių iki šiol surastų rašytinių nuorodų į halumį (1554 m.). Yra ir vėlesnių nuorodų į halumį, pvz., 1788 m. Archimandrito Kyprianoso pateikta nuoroda.

Sūrio „Halloumi“ svarbą vietinių žmonių gyvenime aiškiai rodo meno kūriniai (poezija, proza) ir šiems sūriams skirtas dėmesys žemės ūkio parodose (Lyssi, 1939 m.). Graikų ir turkų kalbomis paskelbtuose šios parodos kategorijų ir premijų sąraše bei dalyvavimo sąlygų apraše išvardyti konkurse galintys dalyvauti produktai. Turkiškas „Halloumi“ pavadinimas yra „Hellim“. Turkų kilmės kipriečiai, gaminantys halumį, vartoja abu šio tradicinio produkto pavadinimus arba tik pavadinimą „Hellim“. Esama daugybės įrodymų, kad Kipre tam pačiam tradiciniam produktui pavadinti vartojami abu pavadinimai – „Halloumi“ ir „Hellim“ (laikraštis *Halkin Sesi*, 1959 ir 1962 m., ir eksportui skirto produkto pakuotės su abiem pavadinimais).

Kad šis produktas susijęs su sala įrodo ir tai, kad Halloumas, Hallouma, Halloumakis ir Halloumis Kipre yra dažnos pavardės.

Nuo senų laikų sūris „Halloumi“ buvo svarbi Kipro gyventojų mitybos dalis (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952), kuriuo kipriečių šeimos galėjo mėgautis ištisus metus. „Halloumi“ buvo „garsus Kipro sūris, gaminamas ypatingu būdu“ ir neatsiejama derinio su duona, valgomo kiekvienoje kipriečių šeimoje, ypač kaimo vietovėse, dalis (Ksiutas, 2001). Sūris „Halloumi“ buvo ne tik vartojamas vietoje, bet ir eksportuojamas į įvairias šalis (Archimandritas Kyprianosas, 1788), įskaitant Egiptą, Siriją, Graikiją, Turkiją, Palestiną, Prancūziją, Sudaną, Jungtinę Karalystę, Jungtines Amerikos Valstijas, Australiją ir Kiniją (Dawe, 1928).

„Halloumi“ gamybos procesas yra išskirtinis, ypač dėl to, kad šis produktas kaitinamas aukštoje temperatūroje tam tikrą laiko tarpą, yra perlenkiamas ir pagardinamas Kipro mėta. Šis rūgpienio kaitinimas yra labai svarbus, nes, remiantis šios srities tyrimais, kaitinimas pagerina juslines produkto savybes. Rūgpienį kaitinant aukštoje temperatūroje susidaro skirtingi įvairių cheminių sudedamųjų dalių, itin svarbių „Halloumi“ skonio savybėms, kiekiai. Kai kurios iš šių sudedamųjų dalių – laktalai, pvz.,  $\delta$ -dodekalaktonas (nuo kurio priklauso vaisinis aromatas) ir  $\delta$ -dekalaktonas (nuo kurio priklauso grietinės skonis). Be to, o kai kurios iš šių sudedamųjų dalių priklauso metilketonų, kurie nulemia pieno aromatą, kategorijai (Papademas P., 2000).

Tradicinis sūrio masės perlenkimas per pusę – būdingas „Halloumi“ gamybos etapas, taikomas tikriausiai tik šiam vienam sūriui. Sūriai būdavo perlenkiami, kad juos būtų paprasčiau sudėti į talpą, kur jie būdavo laikomi išrūgose. Taip pat įprasta tarp sūrio masės sluoksnių (perlenkiant sūrį) dėti mėtų lapelių; taip sūrio sluoksniai išlieka stangresni, o sūris įgauna jam būdingą kvapą. Perlenktas „Halloumi“ įgyja jam būdingą mėtų (*Mentha viridis*) kvapą dėl pulegono terpenų (vadinamasis mėtų terpenas) ir karvono (Papademas ir Robinson, 1998). Tik vietos gyventojai išmano šį tradicinį gamybos procesą.

#### Produkto ypatumai

Išskirtinės produkto savybės:

- aukštoje temperatūroje šis sūris nesuminkštėja ir netirpsta (gali būti valgomas ne tik šviežias, bet ir gruzdintas, keptas ant grotelių ir pan.);
- rūgpienis kaitinamas išrūgose ne mažiau nei 30 minučių 90 °C temperatūroje – tai išskirtinis gamybos procesas, padedantis užtikrinti specifines juslines produkto savybes;
- produktas perlenkiamas, kad įgytų jam būdingą formą;
- juslinės savybės (išskirtinis kvapas ir skonis – šis sūris stipriai kvopia pienu ir (arba) išrūgomis, pasižymi mėtos aromatu ir skoniu, turi galvijų kvapo ir yra aštraus bei sūraus skonio), kurias visų pirma lemia naudojamas avies ir ožkos pienas, kurio savybes užtikrina šių gyvulių mitybos ypatumai, gamybos proceso metu naudojama mėta ir lakieji junginiai, išsiskiriantys rūgpienį kaitinant išrūgose; ir

- e) tradicinės savybės, susijusios su tuo, kad šis sūris nuo senų laikų Kipre gaminamas tradiciniu iš kartos į kartą perduodamu būdu ir kad šiandien tik vietos gamintojai išmano šį tradicinį gamybos būdą.

*Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys*

Sūrio „Halloumi“ ir geografinės aplinkos sąsajas lemia salai būdingo Viduržemio jūros klimato specifiškumas. Dėl vietinio mikroklimato ypatumų vyksta vietos augmenijos, kuria minta pieniniai gyvuliai, kaita – žolę ganyklose keičia pusiau sausas ir galiausiai sausas pašaras. Kai kurie iš šių augalų yra endeminiai. Ši Kipro augmenija, žaliuojanti arba sausa, kuria minta gyvuliai, lemia pieno kokybę, taigi ir sūrio savybes (Papademas, 2000). Bakterijos *Lactobacillus cypricasei* (Kipro sūryje esančios pieno bakterijos), kurios buvo nustatytos tik Kipre gaminamame sūryje „Halloumi“, patvirtina šį salos mikrofloros ir produkto ryšį (Lawson ir kt., 2001). Be to, Kipro mėta papildo šiam produktui būdingą skonį. Kiti veiksniai, turintys įtakos produkto juslinėms savybėms, ypač skoniui ir kvapui, yra naudojamo pieno rūšis, nes avies ir ožkos pieno sudėtyje yra specifinių mažos molekulinės masės riebalų rūgščių, ir gamybos proceso metu išskiriami lakieji junginiai.

Kalbant apie žmogiškųjų veiksnių ir produkto sąsajas, „Halloumi“ yra laikomas tradiciniu Kipro produktu, nes, kaip nurodyta 5.1 punkte, šis produktas nuo senų laikų yra labai svarbi ir graikų, ir turkų kilmės salos gyventojų gyvenimo ir mitybos dalis ir žinios apie šio sūrio gamybos procesą buvo perduodamos iš kartos į kartą. Šiam sūriui būdinga perlenkta forma ir išskirtinė savybė – kad sūris nesilydo aukštoje temperatūroje, yra užtikrinamos sūrį gaminant šiuo tradiciniu iš kartos į kartą perduotu būdu.

#### **Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją**

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

---



ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)  
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



■ Europos Sąjungos  
leidinių biuras  
L-2985 Liuksemburgas  
LUXEMBURGAS

LT