



Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 407/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS)) ⁽¹⁾	1
2022/C 407/02	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS) ⁽¹⁾	2
2022/C 407/03	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV) ⁽¹⁾	3

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2022/C 407/04	Kursy walutowe euro — 21 października 2022 r.	4
---------------	----------------------------------------------------	---

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

2022/C 407/05	Systemy identyfikacji elektronicznej notyfikowane na podstawie art. 9 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 910/2014 w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym	5
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

V Ogłoszenia

INNE AKTY

Komisja Europejska

2022/C 407/06

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

11

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.10347 – SYNTHOS / TRINSEO (SYNTHETIC RUBBER BUSINESS))****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2022/C 407/01)

W dniu 21 października 2021 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32021M10347. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.10725 – SK CAPITAL PARTNERS / POLYMER ADDITIVES HOLDINGS)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2022/C 407/02)

W dniu 15 lipca 2022 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32022M10725. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji
(Sprawa M.10902 – FEV CONSULTING / MITSUBISHI CORPORATION / JV)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2022/C 407/03)

W dniu 14 października 2022 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32022M10902. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾**21 października 2022 r.**

(2022/C 407/04)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	0,9730	CAD	Dolar kanadyjski	1,3465
JPY	Jen	147,59	HKD	Dolar Hongkongu	7,6376
DKK	Korona duńska	7,4382	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7347
GBP	Funt szterling	0,87728	SGD	Dolar singapurski	1,3917
SEK	Korona szwedzka	11,0868	KRW	Won	1 404,32
CHF	Frank szwajcarski	0,9855	ZAR	Rand	18,0021
ISK	Korona islandzka	141,10	CNY	Yuan renminbi	7,0504
NOK	Korona norweska	10,4315	HRK	Kuna chorwacka	7,5325
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 199,12
CZK	Korona czeska	24,511	MYR	Ringgit malezyjski	4,6101
HUF	Forint węgierski	412,88	PHP	Peso filipińskie	57,287
PLN	Złoty polski	4,7885	RUB	Rubel rosyjski	
RON	Lej rumuński	4,9125	THB	Bat tajlandzki	37,349
TRY	Lir turecki	18,0988	BRL	Real	5,1117
AUD	Dolar australijski	1,5646	MXN	Peso meksykańskie	19,5521
			INR	Rupia indyjska	80,7390

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

INFORMACJE PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Systemy identyfikacji elektronicznej notyfikowane na podstawie art. 9 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 910/2014 w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym ⁽¹⁾

(2022/C 407/05)

Nazwa systemu	Środki identyfikacji elektronicznej w ramach notyfikowanego systemu	Notyfikujące państwo członkowskie	Poziom bezpieczeństwa tożsamości	Organ odpowiedzialny za system	Data publikacji w Dzienniku Urzędowym
Niemiecka identyfikacja elektroniczna oparta na rozszerzonej kontroli dostępu	Krajowy dokument tożsamości Elektroniczny dokument pobytowy Dowód eID dla obywateli Unii i obywateli EOG	Republika Federalna Niemiec	wysoki	Federalne Ministerstwo Spraw Wewnętrznych Alt-Moabit 140 10557 Berlin DGI2@bmi.bund.de +49 30186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Publiczny system tożsamości cyfrowej	Środki identyfikacji elektronicznej SPID oferowane przez: — 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.	Włochy	wysoki średni niski	AgID – Agencja ds. Cyfryzacji Włoch Viale Liszt, 21 00144 Roma eid-as-spida@agid.gov.it +39 0685264407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Krajowy system identyfikacji i uwierzytelniania (NIAS)	Osobisty dowód tożsamości (eOI)	Republika Chorwacji	wysoki	Ministerstwo Administracji Publicznej, Republika Chorwacji Maksimirska 63, 10000 Zagreb e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

⁽¹⁾ Dz.U. L 257 z 28.8.2014, s. 73.

Nazwa systemu	Środki identyfikacji elektronicznej w ramach notyfikowanego systemu	Notyfikujące państwo członkowskie	Poziom bezpieczeństwa tożsamości	Organ odpowiedzialny za system	Data publikacji w Dzienniku Urzędowym
<p>Estoński system identyfikacji elektronicznej: dowód tożsamości</p> <p>Estoński system identyfikacji elektronicznej: dokument pobytowy</p> <p>Estoński system identyfikacji elektronicznej: cyfrowy dokument tożsamości (Digi-ID)</p> <p>Estoński system identyfikacji elektronicznej: cyfrowy dokument pobytowy Digi-ID</p> <p>Estoński system identyfikacji elektronicznej: Mobiil-ID</p> <p>Estoński system identyfikacji elektronicznej: dyplomatyczny dowód tożsamości</p>	<p>— dowód tożsamości</p> <p>— dokument pobytowy</p> <p>— cyfrowy dokument tożsamości (Digi-ID)</p> <p>— cyfrowy dokument pobytowy Digi-ID</p> <p>— Mobiil-ID</p> <p>— dyplomatyczny dowód tożsamości</p>	Republika Estońska	wysoki	<p>Policja i Straż Graniczna</p> <p>Pärnu mnt 139</p> <p>15060 Tallinn</p> <p>eid@politsei.ee</p> <p>+372 6123000</p>	7.11.2018
<p>Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)</p>	Hiszpański dowód tożsamości (DNIe)	Królestwo Hiszpanii	wysoki	<p>Ministerstwo Spraw Wewnętrznych Królestwo Hiszpanii</p> <p>C/ Julián González Segador, s/n</p> <p>28043 Madrid</p> <p>divisiondedocumentacion@policia.es</p>	7.11.2018
<p>Luksemburski dowód tożsamości (dowód eID)</p>	Luksemburski dowód eID	Wielkie Księstwo Luksemburga	wysoki	<p>Ministerstwo Spraw Wewnętrznych</p> <p>BP 10</p> <p>L-2010 Luxembourg</p> <p>minint@mi.etat.lu</p> <p>secretariat@ctie.etat.lu</p> <p>+352 24784600</p>	7.11.2018
<p>Belgijski system identyfikacji elektronicznej FAS / e-karty</p>	E-karta obywatela belgijskiego e-karta cudzoziemca	Królestwo Belgii	wysoki	<p>Urząd Federalny ds. Polityki i Spójności (BOSA) / Dyrekcja Generalna ds. Transformacji Cyfrowej</p> <p>Simon Bolivarlaan 30</p> <p>1000 Brussel</p> <p>eid@bosa.fgov.be</p>	27.12.2018

Nazwa systemu	Środki identyfikacji elektronicznej w ramach notyfikowanego systemu	Notyfikujące państwo członkowskie	Poziom bezpieczeństwa tożsamości	Organ odpowiedzialny za system	Data publikacji w Dzienniku Urzędowym
Cartão de Cidadão (CC)	Portugalski dowód tożsamości (dowód eID)	Republika Portugalska	wysoki	AMA – Agencja ds. Modernizacji Administracyjnej Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lizbona ama@ama.pt +351 217231200	28.2.2019
Włoska identyfikacja elektroniczna oparta na krajowym dokumencie tożsamości (CIE)	Carta di Identità Elettronica (CIE)	Włochy	wysoki	Ministerstwo Spraw Wewnętrznych Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizi.demografi ci@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Krajowy system identyfikacji Republiki Czeskiej	Czeski dowód eID	Republika Czeska	wysoki	Ministerstwo Spraw Wewnętrznych Republiki Czeskiej Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praga 7 eidas@mvcr.cz	13.9.2019
Niderlandzkie ramy zaufania w zakresie identyfikacji elektronicznej (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiens-ten)	Środki wydawane w ramach e-Herkenning (dla przedsiębiorstw)	Królestwo Niderlandów	wysoki średni	Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i ds. Kontaktów z Królestwem – Logius Postbus 96810 2509 JE Den Haag info@eherkenning.nl	13.9.2019
Słowacki system identyfikacji elektronicznej	Słowacki dowód eID	Republika Słowacka	wysoki	Biuro Wicepremiera Republiki Słowackiej ds. Inwestycji i Informatyzacji Štefánikova 15 811 05 Bratislava eidas@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019

Nazwa systemu	Środki identyfikacji elektronicznej w ramach notyfikowanego systemu	Notyfikujące państwo członkowskie	Poziom bezpieczeństwa tożsamości	Organ odpowiedzialny za system	Data publikacji w Dzienniku Urzędowym
Łotewski system identyfikacji elektronicznej	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Łotwa	wysoki średni	Urząd ds. Obywatelstwa i Migracji (OCMA) przy Ministerstwie Spraw Wewnętrznych Republiki Łotewskiej Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Łotewski Ośrodek Radiowo-Telewizyjny (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019
Belgijski system identyfikacji elektronicznej FAS / itsme®	Aplikacja mobilna itsme®	Królestwo Belgii	wysoki	Urząd Federalny ds. Polityki i Spójności (BOSA) / Dyrekcja Generalna ds. Transformacji Cyfrowej Simon Bolivarlaan 30 1000 Brussel eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Duński system identyfikacji elektronicznej (NemID)	Karta zbliżeniowa NemID Aplikacja mobilna NemID Token NemID NemID na sprzęcie komputerowym NemID IVR Karta Magna NemID (karta zbliżeniowa)	Królestwo Danii	średni	Agencja ds. Digitalizacji przy Ministerstwie Finansów Landgreven 4 1017 Kopenhaga K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Mobilny klucz cyfrowy (mobilna identyfikacja elektroniczna)	Republika Portugalska	wysoki	AMA – Agencja ds. Modernizacji Administracyjnej Rua de Santa Marta 55 3º 1150 - 294 Lizbona ama@ama.pt +351 217231200	8.4.2020

Nazwa systemu	Środki identyfikacji elektronicznej w ramach notyfikowanego systemu	Notyfikujące państwo członkowskie	Poziom bezpieczeństwa tożsamości	Organ odpowiedzialny za system	Data publikacji w Dzienniku Urzędowym
Litewski system identyfikacji elektronicznej (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i>)	Litewski krajowy dokument tożsamości	Republika Litewska	wysoki	Ministerstwo Spraw Wewnętrznych Republiki Litewskiej Šventaragio g. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +370 52717130	21.8.2020
Niderlandzki system identyfikacji elektronicznej (DigiD)	DigiD	Królestwo Niderlandów	średni wysoki	Kontakty z Królestwem – Logius Postbus 96810 2509 JE Haga logiussecretariaatproductie huis@logius.nl	21.8.2020
Maltański system identyfikacji elektronicznej: (Identity Malta)	Elektroniczny dowód tożsamości(e-ID Card) Elektroniczny dokument pobytowy (e-RP Card)	Republika Malty	wysoki	Identity Malta Castagna Building Valley Road, Msida enquiries@identitymalta.com +356 25904900	10.12.2021
Francuski system identyfikacji elektronicznej (FranceConnect + /tożsamość cyfrowa La Poste)	Tożsamość cyfrowa (aplikacja mobilna La Poste)	Republika Francuska	średni	DINUM (Międzywydziałowa Dyrekcja Cyfrowa) 20 avenue de Ségur 75007 PARIS eid@franceconnect.gouv.fr	10.12.2021
Szwedzka identyfikacja elektroniczna (Svensk e-legitimation)	Freja eID Plus	Królestwo Szwecji	średni	Agencja ds. administracji cyfrowej Storgatan 37 852 30 Sundsvall Szwecja e-legitimation@digg.se +46 771114400	18.2.2022

Nazwa systemu	Środki identyfikacji elektronicznej w ramach notyfikowanego systemu	Notyfikujące państwo członkowskie	Poziom bezpieczeństwa tożsamości	Organ odpowiedzialny za system	Data publikacji w Dzienniku Urzędowym
Duński system identyfikacji elektronicznej MitID	Aplikacja mobilna MitID, zwiększone bezpieczeństwo aplikacji MitID, czip MitID, generator kodów MitID, głosowy czytnik kodów MitID, hasło MitID	Królestwo Danii	średni wysoki	Agencja ds. administracji cyfrowej Landgreven 4, 1 301 København K digst@digst.dk/ eIDAS@digst.dk + 45 33925200	24.10.2022
Norweski system identyfikacji elektronicznej Bank ID	Bank ID	Królestwo Norwegii	wysoki	Norweska Agencja ds. Transformacji Cyfrowej Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norwegia Post@Digdir.no + 47 22451000	24.10.2022
Norweski system identyfikacji elektronicznej Buypass ID	Buypass ID	Królestwo Norwegii	wysoki	Norweska Agencja ds. Transformacji Cyfrowej Post box 1382 Vika, 0114 Oslo, Norwegia Post@Digdir.no + 47 22451000	24.10.2022

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2022/C 407/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa produktu**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Cypr

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Departament Rolnictwa – Ministerstwo Rolnictwa, Rozwoju Wsi i Środowiska

4. **Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)**

Zgodnie z jednolitym dokumentem i specyfikacją oraz z towarzyszącymi im danymi naukowymi zatwierdzone zmiany nie mają wpływu na fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu, ani na jego związek z obszarem geograficznym. Świadczy o tym również fakt, że właściwości produktu opisane w jednolitym dokumencie i w specyfikacji produktu, które zasadniczo można przypisać właściwościom mleka koziego i owczego, są związane z rodzajem mleka, tj. mleka koziego i owczego, a nie z mlekiem konkretnych ras. Ponadto niektóre właściwości mleka koziego i owczego, które, jak opisano w jednolitym dokumencie i w specyfikacji, mają wpływ na cechy charakterystyczne Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, wynikają ze spożycia lokalnej flory, świeżej lub suszonej. W specyfikacji lub jednolitym dokumencie, ani w żadnych danych naukowych, nie ma jednak żadnych danych naukowych, które łączyłyby cechy charakterystyczne Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim z określonym rodzajem paszy lub z zawartością

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

procentową danej paszy lub z konkretną kombinacją ras (owce i kozy) z określonym rodzajem i proporcją paszy. W związku z tym wszelkie wyłączenia ras i limity procentowe pasz inne niż przewidziane w przepisach (rozporządzenie (UE) nr 664/2014) utrudniają w praktyce stosowanie ChNP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim i nie mają żadnego pozytywnego wpływu na jakość produktu ani na wzmocnienie związku z określonym obszarem.

Ponadto należy zauważyć, że zatwierdzone zmiany upraszczają również procedurę weryfikacji zgodności ze specyfikacją ChNP Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, ponieważ umożliwiają lepsze śledzenie.

W jednolitym dokumencie w sekcji 3.3 „Pasze i surowce” w akapicie drugim pod nagłówkiem „Surowce”, który odnosi się do ras zwierząt produkcyjnych, których mleko jest wykorzystywane do produkcji Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim, wprowadza się następujące zmiany:

„Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są hodowane na chronionym obszarze geograficznym.”.

Ponadto w sekcji 3.3 „Pasze i surowce” jednolitego dokumentu w akapicie drugim pod nagłówkiem „Pasze” wprowadza się następujące zmiany:

„Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są wypasane przez cały rok, jeśli pozwalają na to warunki pogodowe. Wszystkie pasze grube w pożywieniu owiec i kóz są pozyskiwane lokalnie (zielonka, siano, kiszonka, słoma oraz rośliny dziko rosnące). Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, mogą być stosowane zboża (m.in. jęczmień i kukurydza), pasza białkowa (np. łuskana lub częściowo obłuszczona śruta sojowa), produkty i produkty uboczne z różnych surowców (np. otręby pszenne) oraz substancje nieorganiczne, witaminy i mikroskładniki odżywcze.”.

Zwiększony popyt na mleko skłonił rolników do poszukiwania nowych, bardziej wydajnych ras o lepszej jakości mleka. W rezultacie komplikuje to procedurę kontroli i śledzenia mleka przeznaczonego do produkcji Χαλλούμι (Halloumi) / Hellim. Ponadto w odniesieniu do suplementów paszowych, ze względu na tendencję do włączania innych zbóż i pasz białkowych, ustalenie określonej zawartości procentowej dla jęczmienia i otrębów jest czynnikiem utrudniającym procedurę kontroli.

W związku z tym, aby uprościć i ułatwić kontrole oraz zapewnić pełną zgodność ze specyfikacją, zastosowane zostaną zatwierdzone zmiany.

Opis produktu

Nazwa „Halloumi” będzie używana w całym tekście, reprezentując nazwy wskazane powyżej, tj.:

„Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”

Istnieją dwa rodzaje sera halloumi – świeży i dojrzały.

Świeży ser halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt. Jest półtwardy i elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub jasnożółtej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 46 %, minimalna zawartość tłuszczu – 43 % (suchej masy), a maksymalna zawartość soli – 3 %.

Dojrzały ser Halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt, a następnie przez co najmniej 40 dni dojrzewa w słonej serwatce. Jest półtwardy do twardego, mniej elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub żółtawej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Jest gorzkawy i bardzo słony. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 37 %, minimalna zawartość tłuszczu – 40 % (suchej masy), maksymalna zawartość soli – 6 %, a kwasowość – 1,2 % (wyrażone jako kwas mlekowy w suchej masie).

Sery Halloumi ważą od 150 do 350 gramów.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

Nr UE: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Χαλλούμι / Halloumi / Hellim”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Cypr

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Halloumi” będzie używana w całym tekście, reprezentując nazwy wskazane powyżej, tj.:

„Χαλλούμι” (Halloumi) / „Hellim”

Istnieją dwa rodzaje sera halloumi – świeży i dojrzwały.

Świeży ser halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt. Jest półtwardy i elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub jasnożółtej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 46 %, minimalna zawartość tłuszczu – 43 % (suchej masy), a maksymalna zawartość soli – 3 %.

Dojrzwały ser Halloumi wyrabia się z sera serwatkowego powstającego w wyniku zaprawiania mleka podpuszczką. Ser jest gotowany i formowany w charakterystyczny kształt, a następnie przez co najmniej 40 dni dojrzewa w słonej serwatce. Jest półtwardy do twardego, mniej elastyczny, złożony na pół (w prostokątny lub półokrągły kształt), barwy białej lub żółtawej. Ma gęstą strukturę i łatwo daje się kroić. Posiada charakterystyczny smak i zapach. Odznacza się silnym zapachem mleka/serwatki, ma ostry, słony smak z aromatem mięty i przywodzi na myśl zapach wsi. Jest gorzki i bardzo słony. Maksymalna zawartość wilgoci wynosi 37 %, minimalna zawartość tłuszczu – 40 % (suchej masy), maksymalna zawartość soli – 6 %, a kwasowość – 1,2 % (wyrażone jako kwas mlekowy w suchej masie).

Sery Halloumi ważą od 150 do 350 gramów.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Odnośnie do mleka używanego do produkcji sera halloumi, nie naruszając przepisów rozporządzenia (UE) nr 664/2014, stosuje się następujące zasady:

Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są wypasane przez cały rok, jeśli pozwalają na to warunki pogodowe. Wszystkie pasze grube w żywieniu owiec i kóz są pozyskiwane lokalnie (zielonka, siano, kiszonka, słoma oraz rośliny dziko rosnące). Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, mogą być stosowane zboża (m.in. jęczmień i kukurydza), pasza białkowa (np. łuskana lub częściowo obłuszczona śruta sojowa), produkty i produkty uboczne z różnych surowców (np. otręby pszenne) oraz substancje nieorganiczne, witaminy i mikroskładniki odżywcze.

Mleko krowie pochodzi od czarno-białych krów, które trzymane są w oborach i karmione zielonką, sianem, kiszonką i słomą pozyskiwanymi na Cyprze, głównie z rodzimych roślin paszowych, oraz suplementami paszowymi. Żywienie krów składa się w szczególności z lokalnie pozyskiwanej paszy (35–40 %) (zielonych roślin paszowych, siana, kiszonki i słomy). Pozostałe 60–65 % ich żywienia składa się z suplementów paszowych, w których skład wchodzi przede wszystkim jęczmień, kukurydza, soja i otręby. Jeżeli chodzi o suplementy paszowe, 20 % jęczmienia i otrębów wytwarza się lokalnie, soja i kukurydza są importowane.

Mleko (świeże mleko owcze lub kozie lub ich mieszanina z dodatkiem lub bez dodatku mleka krowiego), podpuszczka (ale nie podpuszczka wieprzowa), świeże lub suszone listki mięty cypryjskiej (*Mentha viridis*) oraz sól. Ilość zastosowanego mleka owczego lub koziego lub ich mieszaniny zawsze musi być większa niż ilość mleka krowiego. Innymi słowy, jeżeli mleko krowie jest stosowane jako dodatek do mleka owczego lub koziego lub ich mieszaniny, to ilość mleka krowiego w serze halloumi nie może być większa niż ilość mleka owczego lub koziego lub ich mieszaniny. Mleko stosowane do wyrobu sera halloumi to cypryjskie mleko pełnotłuste. Mleko musi być pasteryzowane albo wcześniej podgrzane do temperatury powyżej 65 °C. Nie można stosować mleka zagęszczonego. Mleko nie może zawierać: mleka w proszku, mleka zagęszczonego, soli kazeinowych, barwników, konserwantów lub innych dodatków. Nie może też zawierać antybiotyków, pestycydów ani innych szkodliwych substancji.

Mleko owcze i kozie pochodzi od lokalnych i innych ras, w tym ich krzyżówek, które są hodowane na chronionym obszarze geograficznym.

Mleko krowie pochodzi przede wszystkim od czarno-białych krów, które od początku XX wieku stopniowo wprowadzono na Cypr i które obecnie są bardzo dobrze dostosowane do lokalnych warunków.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Mleko owcze, kozie i krowie, które stanowi surowiec wykorzystywany do wytwarzania sera halloumi, jest produkowane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Również sam ser halloumi jest produkowany i pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser halloumi musi być pakowany na wyznaczonym obszarze geograficznym z następujących względów: a) ser halloumi musi być pakowany natychmiast po wyprodukowaniu w celu uniknięcia dalszego dojrzewania, b) proces produkcji sera halloumi (produkcja-pakowanie) nie może zostać przerwany (produkcja ciągła), c) w celu zapewnienia identyfikowalności produkt musi być pakowany przez producenta i odpowiednio etykietowany, d) w celu uniknięcia oznaczania jakiegokolwiek sera wyprodukowanego poza terytorium Cypru jako sera halloumi objętego ChNP, aby zagwarantować jakość i pochodzenie produktu oraz zapewnić możliwość przeprowadzania wymaganych kontroli.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

W odniesieniu do składu mleka używanego do produkcji sera halloumi, w przypadku gdy wykorzystano mieszankę różnych rodzajów mleka, należy wymienić na etykiecie wszystkie z nich, w porządku malejącym według proporcji danego mleka w mieszance.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Granice administracyjne dystryktów Nikozja, Limassol, Larnaka, Famagusta, Pafos i Kirenia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki przyrodnicze: Na Cyprze panuje klimat śródziemnomorski, cechujący się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi, deszczowymi zimami. Istotną rolę odgrywa również topografia wyspy: w górach spada stosunkowo duża ilość deszczu; góry wpływają też na hydrologię i środowisko niżej położonych obszarów, gdyż liczne potoki są zasilane wodą pochodzącą ze źródeł przez kilka miesięcy po ustaniu opadów. W stosunku do rozmiaru wyspy flora Cypru jest jedną z najbogatszych w obszarze Morza Śródziemnego; jest to wynikiem struktury geologicznej wyspy, klimatu, położenia geograficznego, otaczających mórz i układu łądu (Tsintidis et al., 2002). Występuje tu 1 908 różnych gatunków roślin, w tym 140 endemicznych, czyli takich, które występują wyłącznie na Cyprze (dane cypryjskiego departamentu ds. lasów, 2004). Lokalne odmiany zwierząt mlecznych na Cyprze obejmują lokalne owce tłuścioogniaste, dobrze przystosowane do suchego klimatu i wysokich temperatur występujących w regionie, oraz lokalne kozy Machaira i Pissouri. Owce Chios (sprowadzone w latach 50. XX wieku) i kozy Damascus (sprowadzone w latach 30. XX wieku) również są odmianami lokalnymi, ponieważ ich cechy morfologiczne i produkcyjne odbiegły od cech pierwotnej populacji po długotrwałym krajowym programie hodowlanym.

Czynnik ludzki źródła historyczne pokazują, że produkcja sera halloumi na Cyprze była znana od czasów starożytnych. Nazwa „halloumi” pojawia się jako „calumi” w kodeksie zawierającym pięć rękopisów dotyczących historii Cypru, który jest przechowywany w bibliotece muzeum Correr w Wenecji; to najstarsza pisemna wzmianka o serze halloumi, jaką do tej pory odnaleziono – pochodzi z 1554 r. Istnieją również późniejsze wzmianki. O serze tym pisał m.in. Archimandrite Kyprianos w 1788 r.

Znaczenie sera halloumi w życiu mieszkańców wyspy można łatwo zaobserwować w sztuce (poezji, literaturze). Świadczy o nim też miejsce, jakie ser ten zajmował na wystawach rolniczych (Lyssi, 1939 r.). Opublikowany w języku greckim i tureckim wykaz klas, nagród pieniężnych i warunków zakwalifikowania na Wystawę Rolniczą w Lyssi obejmuje produkty, które mogły wziąć udział w konkursie. Turecka nazwa sera halloumi to „hellim”. Turcy cypryjscy wytwarzający ser halloumi używają obu nazw na nasz tradycyjny produkt lub tylko nazwę „hellim”. Istnieje wiele dowodów na to, że obie nazwy („halloumi” i „hellim”) dotyczą tego samego tradycyjnego cypryjskiego produktu (np. gazeta Halkin Sesi z lat 1959 i 1962, opakowania towaru przeznaczonego na eksport oznakowane obiema nazwami).

Bliski związek między produktem a mieszkańcami wyspy potwierdza również fakt, że popularnymi nazwiskami na Cyprze są dzisiaj „Halloumas”, „Hallouma”, „Halloumakis” i „Halloumis”.

Od czasów starożytnych ser halloumi był ważną częścią cypryjskiej diety (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) – zaspokajał potrzeby żywieniowe cypryjskich rodzin o każdej porze roku. Halloumi był „słynnym cypryjskim serem produkowanym w specjalny sposób”, jednym z najpowszechniejszych dodatków do chleba w każdym cypryjskim domu, niezbędnym dla każdej wiejskiej rodziny (Xioutas, 2001). Ser halloumi spożywano lokalnie, ale też od czasów starożytnych wywożono go do różnych państw (Archimandrite Kyprianos, 1788), w tym do Egiptu, Syrii, Grecji, Turcji, Palestyny, Francji, Sudanu, Zjednoczonego Królestwa, Ameryki, Australii i Chin (Dawe, 1928).

Proces produkcji jest unikalny, zwłaszcza etapy polegające na podgrzewaniu produktu do wysokiej temperatury przez określony czas, składanie sera na pół oraz dodawanie do niego mięty cypryjskiej. Ważnym etapem jest gotowanie sera serwatkowego, gdyż, jak dowodzą badania, powoduje ono uwydatnienie właściwości organoleptycznych produktu. W szczególności gotowanie sera serwatkowego w wysokiej temperaturze powoduje wytworzenie dużych ilości określonych związków chemicznych, które nadają serowi wyrazisty smak. Wśród tych związków znajdują się laktony, takie jak delta-dodekalakton (charakteryzujący się owocowym aromatem), delta-dekalakton (o aromacie śmietankowym), a także metyloketony o aromacie mleka (P. Papademas, 2000).

Charakterystyczne składanie sera na pół, będące częścią tradycyjnego wytwarzania, wyróżnia ser halloumi od wszystkich innych serów. Praktyka składania sera na pół upowszechniła się, gdyż tradycyjnie ułatwiało to umieszczanie serów w pojemnikach z serwatką. W trakcie procesu składania sera, między jego warstwy wkłada się także liście mięty, dzięki czemu mięta nadaje końcowemu produktowi charakterystyczny aromat. Stosowanie mięty na etapie składania sera na pół nadaje końcowemu produktowi charakterystyczny aromat, dzięki obecności terpenów: pulegonu (terpenu miętowego) i karwonu (Papademas i Robinson, 1998). Wiedzę o tym procesie wytwarzania posiadają lokalni producenci.

Specyfika produktu

Produkt posiada następujące cechy:

- a) nie rozszerza się ani się nie topi w wysokich temperaturach (nadaje się do spożycia nie tylko w stanie naturalnym, ale też po usmażeniu, grillowaniu itp.);
- b) twaróg w serwatce jest poddawany obróbce termicznej w temperaturze ponad 90 °C przez co najmniej 30 minut; to unikalna cecha procesu produkcji, która przyczynia się do specyficznych właściwości organoleptycznych produktu;
- c) ser jest składany „na pół”, dzięki czemu uzyskuje swój charakterystyczny kształt;
- d) właściwości organoleptyczne sera halloumi (charakterystyczny zapach i smak – silny zapach mleka/serwatki, aromat i smak mięty, zapach wsi i ostry, słony smak) wynikają przede wszystkim z wykorzystania mleka owczego i koziego, na które z kolei wpływa dieta zwierząt, z mięty dodawanej w trakcie procesu produkcji oraz z substancji lotnych powstających w trakcie obróbki termicznej twarogu w serwatce; oraz

- e) tradycyjny charakter sera halloumi wynika z faktu, że jest on wytwarzany na Cyprze od czasów starożytnych według tradycyjnej metody przekazywanej z pokolenia na pokolenie, dzisiaj znanej lokalnym producentom.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub dane cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek pomiędzy serem halloumi i środowiskiem geograficznym polega na swoistości śródziemnomorskiego klimatu wyspy. Lokalna roślinność spożywana przez zwierzęta mleczne zmienia się z zielonego pastwiska w półsuchą, a później w suchą paszę. Jest to wynikiem charakterystycznych faz lokalnego mikroklimatu. Niektóre z tych roślin są endemiczne. Lokalna roślinność, spożywana przez zwierzęta w stanie świeżym lub po ususzeniu, ma kluczowy wpływ na jakość mleka, a co za tym idzie na specyficzne cechy sera (Papademas, 2000). Obecność szczepu *Lactobacillus cypricasei* (lactobacillus z cypryjskiego sera), który wyizolowano wyłącznie z cypryjskiego halloumi, potwierdza związek pomiędzy mikroflorą wyspy a przedmiotowym produktem (Lawson et al., 2001). Ponadto dodatek cypryjskiej mięty również przyczynia się do powstania charakterystycznego smaku produktu. Inne czynniki, które wpływają na właściwości organoleptyczne produktu, zwłaszcza na jego smak i zapach, to rodzaj wykorzystywanego mleka – mleko owcze i kozie zawiera specyficzne kwasy tłuszczowe o małej masie cząsteczkowej – oraz substancje lotne powstające w trakcie procesu produkcji.

Jeżeli chodzi o związek czynników ludzkich z produktem, ser halloumi jest uznawany za tradycyjny produkt cypryjski, ponieważ, jak opisano w punkcie 5.1, od czasów starożytnych odgrywał niezwykle istotną rolę w życiu i diecie mieszkańców wyspy, zarówno Greków cypryjskich, jak i Turków cypryjskich, a wiedzę o procesie produkcji przekazywano sobie z pokolenia na pokolenie. Zarówno charakterystyczny złożony kształt sera, jak i jego charakterystyczna cecha polegająca na nietopieniu się w wysokich temperaturach, są wynikiem tradycyjnego procesu produkcji, do dnia dzisiejszego przekazywanego z pokolenia na pokolenie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)