

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie schválenej štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením v sektore poľnohospodárskych výrobkov a potravín, ako sa uvádza v článku 6b ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014

(2022/C 407/06)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 6b ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Oznámenie o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku s chráneným označením pôvodu alebo chráneným zemepisným označením s pôvodom v členskom štáte

[nariadenie (EÚ) č. 1151/2012]

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

EÚ č.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov výrobku

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

2. Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí

Cyprus

3. Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu

Odbor poľnohospodárstva – ministerstvo poľnohospodárstva, rozvoja vidieka a životného prostredia

4. Opis schválenej zmeny (schválených zmien)

Schválené zmeny sú v súlade s jednotným dokumentom a so špecifikáciou, ako aj s podpornými vedeckými údajmi, pričom nimi nie sú dotknuté fyzikálne, chemické a/ani organoleptické vlastnosti výrobku ani jeho súvislosť so zemepisnou oblasťou. Svedčí o tom aj skutočnosť, že vlastnosti výrobku, ktoré sa opisujú v jednotnom dokumente a špecifikácii a ktoré sú v zásade pripísateľné vlastnostiam kozieho a ovčieho mlieka, sú spojené a súvisia s daným druhom mlieka, t. j. s kozím a ovčím mliekom, a nie s mliekom konkrétnych plemien. Navyše niektoré z vlastností kozieho a ovčieho mlieka, ktoré, ako sa opisuje v jednotnom dokumente a špecifikácii, majú vplyv na vlastnosti syra „Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim“, vyplývajú z toho, že zvieratá konzumujú miestnu vegetáciu, či už v čerstvom alebo sušenom stave. V špecifikácii ani jednotnom dokumente sa však neuvádza žiadna súvislosť medzi vlastnosťami syra „Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim“ a konkrétnym typom krmiva, resp. percentuálnym podielom daného krmiva, prípadne

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 179, 19.6.2014, s. 17.

kombináciou konkrétneho plemena (oviec a kôz) s konkrétnym typom a percentuálnym podielom krmiva, ani neexistujú žiadne vedecké údaje potvrdzujúce podobnú súvislosť. Akýmkoľvek vyňatím plemien a uplatňovaním hraničných percentuálnych podielov iných než percentuálny podiel stanovený v právnych predpisoch [nariadení (EÚ) č. 664/2014] sa preto sťažuje používanie CHOP „Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim“ v praxi, pričom to nemá vôbec žiadny pozitívny vplyv na kvalitu výrobku a/ani na posilnenie súvislosti s vymedzenou oblasťou.

Ďalej je dôležité poznamenať, že schválenými zmenami sa zároveň zjednodušuje postup overovania súladu so špecifikáciou vzťahujúcou sa na CHOP „Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim“, pretože umožňujú lepšiu výsledovateľnosť.

Bod 3.3 „Krmivo a suroviny“ druhý odsek pod nadpisom „Suroviny“ jednotného dokumentu, v ktorom sa odkazuje na plemená hospodárskych zvierat, ktorých mlieko sa používa na výboru syra „Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim“, sa mení takto:

„Ovčie a kozie mlieko pochádza z miestnych a iných plemien vrátane ich krížencov, ktoré sa chovajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.“

Ďalej sa bod 3.3 „Krmivo a suroviny“ druhý odsek pod nadpisom „Krmivo“ jednotného dokumentu mení takto:

„Ovčie a kozie mlieko pochádza z miestnych a iných plemien vrátane ich krížencov, ktoré sú na paši celý rok za predpokladu, že to umožňujú poveternostné podmienky. Všetky objemové krmivá, ktorými sa krmia ovce a kozy, pochádzajú z miestnej produkcie (zelené objemové krmivá, seno, siláž, slama a paša). Ako doplnkové krmivo sa môžu používať obilniny (vrátane jačmeňa a kukurice), bielkovinové krmivá (napr. sójová múčka z čiastočne olúpaných bôbov), produkty a vedľajšie produkty z rôznych surovín (napríklad pšeničné otruby), ako aj anorganické látky, vitamíny a stopové prvky.“

Z dôvodu zvýšeného dopytu po mlieku poľnohospodári hľadajú nové, produktívnejšie plemená s kvalitnejším mliekom. To následne sťažuje postup kontroly a vysledovania mlieka určeného na výrobu syra „Χαλλούμι (Halloumi)/Hellim“. Navyše, pokiaľ ide o doplnkové krmivá, keďže sa zvyknú používať aj iné obilniny a bielkovinové krmivá, pevne stanovený konkrétny percentuálny podiel jačmeňa a otrúb je komplikujúcim faktorom, ktorý predstavuje významnú prekážku postupu kontroly.

S cieľom zjednodušiť a uľahčiť kontroly, ako aj zaistiť úplný súlad so špecifikáciou sa preto budú uplatňovať schválené zmeny.

Opis výrobku

V celom texte sa bude používať názov „Halloumi“, ktorý zastupuje uvedené názvy, t. j.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“.

Existujú dva typy syra „Halloumi“ – čerstvý a zrelý.

Čerstvý „Halloumi“ sa vyrába zo syreniny, ktorá je výsledkom zrážania mlieka pomocou syridla. Syrenina sa zohreje a vyformuje do charakteristického tvaru. Čerstvý syr je polotvrdý, pružný, preložený na polovice (tak, že má pravouhlý alebo polookrúhly tvar), biely až bieložltý, má pravidelnú textúru, ľahko sa krája, vyznačuje sa charakteristickou vôňou a chuťou. Má intenzívnu vôňu pripomínajúcu mlieko/srvátku, mäťovú arómu a chuť, pach pripomínajúci hospodárske zvieratá a výraznú, slanú chuť. Maximálny obsah vlhkosti je 46 %, minimálny obsah tuku 43 % (v sušine) a maximálny obsah soli 3 %.

Zrelý „Halloumi“ sa vyrába zo syreniny, ktorá sa získava zrážaním mlieka pomocou syridla. Syrenina sa zohreje a vyformuje do charakteristického tvaru a následne dozrieva v osolenej srvátke minimálne 40 dní. Zrelý syr je polotvrdý až tvrdý, málo pružný, preložený na polovice (tak, že má pravouhlý alebo polookrúhly tvar), biely až žltastý, má pravidelnú textúru, ľahko sa krája, vyznačuje sa charakteristickou vôňou a chuťou. Má intenzívnu vôňu pripomínajúcu mlieko/srvátku, mäťovú arómu a chuť, pach pripomínajúci hospodárske zvieratá a výraznú, slanú chuť, chuť mierne trpká a veľmi slano. Maximálny obsah vlhkosti je 37 %, minimálny obsah tuku 40 % (v sušine) a maximálny obsah soli 6 % a miera kyslosti 1,2 % (vyjadrená ako kyselina mliečna v sušine).

Syry „Halloumi“ vykazujú hmotnosť 150 až 350 gramov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

EÚ č.: PDO-CY-01243-AM01 – 1.8.2022

CHOP (X) CHZO ()

1. **Názov [CHOP alebo CHZO]**

„Χαλλούμι/Halloumi/Hellim“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Cyprus

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

V celom texte sa bude používať názov „Halloumi“, ktorý zastupuje uvedené názvy, t. j.:

„Χαλλούμι“ (Halloumi)/„Hellim“

Existujú dva typy syra „Halloumi“ – čerstvý a zrelý.

Čerstvý „Halloumi“ sa vyrába zo syreniny, ktorá je výsledkom zrážania mlieka pomocou syridla. Syrenina sa zohreje a vyformuje do charakteristického tvaru. Čerstvý syr je polotvrдый, pružný, preložený na polovice (tak, že má pravouhlý alebo polookrúhly tvar), biely až bieložltý, má pravidelnú textúru, ľahko sa krája, vyznačuje sa charakteristickou vôňou a chuťou. Má intenzívnu vôňu pripomínajúcu mlieko/srvátku, mäťovú arómu a chuť, pach pripomínajúci hospodárske zvieratá a výraznú, slanú chuť. Maximálny obsah vlhkosti je 46 %, minimálny obsah tuku 43 % (v sušine) a maximálny obsah soli 3 %.

Zrelý „Halloumi“ sa vyrába zo syreniny, ktorá sa získava zrážaním mlieka pomocou syridla. Syrenina sa zohreje a vyformuje do charakteristického tvaru a následne dozrieva v osolenej srvátke minimálne 40 dní. Zrelý syr je polotvrдый až tvrdý, málo pružný, preložený na polovice (tak, že má pravouhlý alebo polookrúhly tvar), biely až žltastý, má pravidelnú textúru, ľahko sa krája, vyznačuje sa charakteristickou vôňou a chuťou. Má intenzívnu vôňu pripomínajúcu mlieko/srvátku, mäťovú arómu a chuť, pach pripomínajúci hospodárske zvieratá a výraznú, slanú chuť, chuť mierne trpkú a veľmi slano. Maximálny obsah vlhkosti je 37 %, minimálny obsah tuku 40 % (v sušine) a maximálny obsah soli 6 % a miera kyslosti 1,2 % (vyjadrená ako kyselina mliečna v sušine).

Syry „Halloumi“ vykazujú hmotnosť 150 až 350 gramov.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Vzhľadom na mlieko používané na výrobu „Halloumi“ bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia nariadenia (EÚ) č. 664/2014, platia tieto pravidlá:

Ovčie a kozie mlieko pochádza z miestnych a iných plemien vrátane ich krížencov, ktoré sú na paši celý rok za predpokladu, že to umožňujú poveternostné podmienky. Všetky objemové krmivá, ktorými sa krmia ovce a kozy, pochádzajú z miestnej produkcie (zelené objemové krmivá, seno, siláž, slama a paša). Ako doplnkové krmivo sa môžu používať obilniny (vrátane jačmeňa a kukurice), bielkovinové krmivá (napr. sójová múčka z čiastočne olúpaných bôbov), produkty a vedľajšie produkty z rôznych surovín (napríklad pšeničné otruby), ako aj anorganické látky, vitamíny a stopové prvky.

Kravske mlieko pochádza od čiernobielych ustajnených kráv, ktorých krmivo tvorí objemové krmivo, seno, siláž a slama z domácej produkcie a prevažne z domácich krmných rastlín, ako aj doplnkové krmivo. Konkrétne krmivo pre kravy pozostáva z 35 až 40 % miestneho objemového krmiva (zelené objemové krmivá, seno, siláž, slama), zvyšných 60 až 65 % tvorí doplnkové krmivo, predovšetkým jačmeň, kukurica, sója a otruby. Pokiaľ ide o doplnkové krmivo, 20 % jačmeňa a otrúb sa získava z domácich zdrojov, sója a kukurica sa dovážajú.

Mlieko (čerstvé ovčie alebo kozie mlieko alebo ich zmes, s pridaným kravským mliekom alebo bez neho), syridlo (ale nie z ošípaných), čerstvé alebo sušené listy mäty klasnatej (*Mentha viridis*) a soľ. Podiel ovčieho alebo kozieho mlieka alebo ich zmesi musí za každých okolností byť väčší ako podiel kravského mlieka. Inými slovami, ak sa k ovčiemu alebo koziemu mlieku alebo ich zmesi pridáva kravské mlieko, podiel kravského mlieka v syre „Halloumi“ nesmie byť väčší než podiel ovčieho alebo kozieho mlieka alebo ich zmesi. Mlieko používané na výrobu „Halloumi“ je cyperské plnotučné mlieko. Musí byť pasterizované alebo zahriate na teplotu vyššiu ako 65 °C. Nesmie sa používať kondenzované mlieko a nesmie sa pridávať ani sušené mlieko, kondenzované mlieko, kazeínové soli, farbivá, konzervačné látky ani iné prídavné látky. Nesmie obsahovať antibiotiká, pesticídy ani iné škodlivé látky.

Ovčie a kozie mlieko pochádza z miestnych a iných plemien vrátane ich krížencov, ktoré sa chovajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Kravské mlieko pochádza od čiernobielych kráv, ktoré sa na Cypre začali chovať postupne od začiatku 20. storočia a ktoré sú v súčasnosti už veľmi dobre prispôbené na miestne podmienky.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Ovčie, kozie aj kravské mlieko, ktoré tvoria surovinu na výrobu syra „Halloumi“, sa produkuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Aj samotný „Halloumi“ sa vyrába vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Syr „Halloumi“ sa musí baliť vo vymedzenej zemepisnej oblasti z týchto dôvodov: a) „Halloumi“ sa musí zabaliť okamžite po výrobe, aby sa zabránilo ďalšiemu zreniu; b) výrobný postup (výroba – balenie) syra „Halloumi“ sa nesmie prerušiť (kontinuálna výroba); c) výrobca musí výrobok zabaliť a náležite označiť etiketou, aby sa zaručila vysledovateľnosť; d) účelom je zabrániť tomu, aby sa akýkoľvek syr vyrobený mimo cyperského územia predával s CHOP „Halloumi“, a teda zaručiť kvalitu a pôvod výrobku a zabezpečiť vykonávanie požadovaných kontrol.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Vzhľadom na zloženie mlieka používaného na výrobu syra „Halloumi“, v prípadoch, ak sa používa zmes rôznych druhov mlieka, jednotlivé druhy sa musia uvádzať na etikete, v zostupnom poradí podľa podielu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Hranice územno-správnych okresov Nikózia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Pafos a Kyrenia.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory: Cyprus sa vyznačuje stredozemným podnebím, pre ktoré sú typické horúce, suché letá a mierne, vlhké zimy. Veľmi dôležitú úlohu zohráva aj reliéf ostrova: v pohoriach sa zaznamenáva pomerne vysoký úhrn zrážok, čo ovplyvňuje hydrológiu a životné prostredie nižších polôh, pretože početné vodné toky sú napájané z prameňov celé mesiace po ustávaní dažďov. V pomere k svojej rozlohe má Cyprus v dôsledku svojho geologického zloženia, podnebia, zemepisnej polohy, okolitého mora a topografickej konfigurácie jednu z najrôznorodjších flór v oblasti Stredozemného mora (Tsintidis et al., 2002), ktorá zahŕňa 1 908 rastlinných druhov, z čoho 140 je endemických, čo znamená, že sa vyskytujú jedine na Cypre (Sekcia lesov, 2004). V neposlednom rade k miestnym plemenám mliečneho dobytku patrí aj miestne plemeno s tučným chvostom, ktoré je mimoriadne dobre prispôbené na suché podnebie a vysoké teploty v tejto oblasti, ako aj plemená kôz *machaira* a *pissouri*. Navyše sa na Cypre z ovčieho plemena *chios* (jeho chov sa na Cypre začal v 50. rokoch 20. storočia) a damascénskeho plemena kozy (chov sa začal v 30. rokoch 20. storočia) takisto vyšľachtili miestne typy plemien, pretože ako výsledok dlhodobého národného chovateľského programu sa odlišujú od pôvodnej populácie stavbou tela a charakteristikou produkcie mlieka.

Ludské faktory: z historických prameňov vyplýva, že na Cypre sa syr „Halloumi“ vyrábala od nepamäti. Doteraz najstaršia písomná zmienka pochádza z roku 1554 – pod názvom „calumi“ sa tento syr spomína v kódexe obsahujúcom päť rukopisov týkajúcich sa dejín Cypru (v súčasnosti sa kódex nachádza v knižnici benátskeho múzea Correr). K neskorším zmienkam patrí napríklad aj zmienka z roku 1788 z pera archimandrita Kypriana.

Význam syra „Halloumi“ v živote miestneho obyvateľstva jednoznačne dokumentuje umenie (poézia, próza), ako aj úloha, ktorá mu pripadla na poľnohospodárskych veľtrhoch (Lyssi, 1939). Zoznam tried výrobkov, (finančných) ocenení a podmienok účasti na poľnohospodárskom veľtrhu v Lyssi (uverejnený v gréčtine a turečtine) uvádza výrobky, ktoré bolo možné zaradiť do súťaže. Turecký názov syra „Halloumi“ je „Hellim“. Tureckí výrobcovia syra „Halloumi“ na Cypre používajú oba názvy nášho tradičného výrobku, alebo len názov „Hellim“. Je nespočetne veľa dôkazov, že oba názvy „Halloumi“ a „Hellim“ sa vzťahujú na rovnaký tradičný cyperský výrobok, ktorý sa označuje oboma názvami (noviny Halkin Sesi, 1959 a 1962 a balenia výrobku na vývoz s oboma názvami).

Úzke prepojenie medzi výrobkom a obyvateľmi ostrova vyplýva aj zo skutočnosti, že Halloumas, Hallouma, Halloumakis a Halloumis sú bežnými cyperskými priezviskami.

„Halloumi“ je už od nepamäti významnou súčasťou cyperského jedálnička (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) a v priebehu celého roka pokrýval potreby cyperských rodín z hľadiska výživných hodnôt. „Halloumi“ bol „slávny cyperský syr, vyrábaný osobitným spôsobom“, jedna z najbežnejších príloh k chlebu v každej cyperskej domácnosti, neodmysliteľný v rodine každého poľnohospodára (Xioutas, 2001). Oddávna sa vyrábala nielen na miestnu spotrebu, ale vyvážala sa do rôznych krajín (archimandrit Kyprianos, 1788), napríklad do Egypta, Sýrie, Grécka, Turecka, Palestíny, Francúzska, Sudánu, Spojeného kráľovstva, Ameriky, Austrálie a Číny (Dawe, 1928).

Výrobný postup je jedinečný predovšetkým v tom, že výrobok sa počas určitého času zohreje na vysokú teplotu, preloží a pridáva sa k nemu mäta klasnatá. Zohriatie syreniny je veľmi dôležité, pretože sa ním vylepšujú organoleptické vlastnosti výrobku, ako dokladá príslušná štúdia. Konkrétne sa pri vysokej teplote tvoria vysoké úrovně určitých chemických zlúčenín, ktoré podmieňujú chuť syra „Halloumi“. Niektoré z týchto zlúčenín sú laktóny, napríklad δ -dodekalaktón (s typickou ovocnou chuťou) a δ -dekalaktón (s typickou krémovou chuťou), iné sú metylketóny s typickou mliečnou chuťou (P. Papademas, 2000).

„Halloumi“ sa od všetkých ostatných typov syra odlišuje vďaka typickému výrobnému kroku preloženia syreniny. Pôvodne preloženie slúžilo na účel jednoduchšieho uloženia syra do nádob so srvátkou. Navyše sa medzi vrstvy syra vzniknuté jeho preložením ukladajú listy mäty, ktoré sú teda takto fixované a konečný výrobok im vďaka svojej charakteristickej aróme. Svoju charakteristickú arómu konečný výrobok získava vďaka výrobnému kroku, keď sa pri prekladaní syra pridáva mäta (*Mentha viridis*), ktorá obsahuje terpény pulegón (terpén mäty) a karvón (Papademas a Robinson, 1998). Vo výrobnom postupe sa osobitným spôsobom prejavujú vedomosti miestnych výrobcov.

Špecifickosť výrobku

Charakteristické vlastnosti výrobku:

- vlastnosť, že sa ani pri vysokých teplotách neroztápa ani nezačne roztekať (možno ho teda konzumovať nielen v surovom stave, ale aj opekaný, grilovaný atď.);
- zahriatie syreniny v srvátke na teplotu vyššiu ako 90 °C na minimálne 30 minút, ktoré predstavuje jedinečný krok vo výrobnom postupe a prispieva k osobitným organoleptickým vlastnostiam výrobku;
- prehnutie syra, čím vzniká jeho charakteristický tvar;
- jeho organoleptické vlastnosti (s charakteristickou vôňou a chuťou – má intenzívnu vôňu pripomínajúcu mlieko/srvátku, mäťovú arómu a chuť, pach pripomínajúci hospodárske zvieratá a výraznú, slanú chuť) podmienené predovšetkým ovčím a kozím mliekom (jeho chuť je daná krmivom týchto zvierat), mäťou, ktorá sa vo výrobnom procese pridáva, a prchavými zlúčeninami, ktoré sa tvoria pri zahrievaní syreniny, a

- e) jeho tradičný charakter, ktorý vyplýva zo skutočnosti, že sa na Cypre vyrába oddávna podľa tradičných metód, ktoré jedna generácia odovzdávala nasledujúcej. V súčasnosti majú potrebné vedomosti o výrobe miestni výrobcovia.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo danou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Súvislosť medzi syrom „Halloumi“ a zemepisnou oblasťou spočíva v osobitosti stredozemného podnebia Cypru. Miestna vegetácia, ktorá slúži ako krmivo pre mliečne hospodárske zvieratá, podľa typických fáz miestnej mikroklimy prechádza štádiami od zeleného krmiva, cez polosuché až po suché. Niektoré zo spásaných rastlín sú endemické. Predmetná miestna cyperská vegetácia, ktorá slúži ako krmivo pre zvieratá buď čerstvá alebo sušená, má kľúčový vplyv na kvalitu mlieka, a teda na osobitné vlastnosti syra (Papademas, 2000). Dôkazom súvislosti medzi mikroflórou ostrova a syrom „Halloumi“ je výskyt laktobacila *Lactobacillus cypricasei* (laktobacil z cyperského syra), ktorý sa podarilo izolovať jedine z cyperského „Halloumi“ (Lawson et al., 2001). Aj mäta klasnatá, ktorá sa pridáva, sa výraznou mierou podpisuje na charakteristickej chuti výrobku. Ďalšími faktormi ovplyvňujúcimi organoleptické vlastnosti výrobku (predovšetkým jeho chuť a vôňu) je typ mlieka použitého na výrobu (keďže ovčie a kozie mlieko obsahujú určité mastné kyseliny s nízkou molekulárnou hmotnosťou) a prchavé zlúčeniny, ktoré vznikajú pri výrobe.

Pokiaľ ide o súvislosť medzi ľudským faktorom a predmetným výrobkom, „Halloumi“ figuruje ako tradičný cyperský výrobok, pretože (ako sa opisuje v bode 5.1), od nepamäti zohrával veľmi dôležitú úlohu v živote a stravovaní obyvateľstva, ako gréckeho, tak tureckého pôvodu, a vedomosti o výrobe sa tradovali z generácie na generáciu. Tomuto tradičnému spôsobu výroby, ktorý sa odovzdáva z generácie na generáciu, možno pripísať ako charakteristický preložený tvar syra i jeho osobitnú vlastnosť, že sa pri vysokých teplotách neroztápa.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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