

Официален вестник

на Европейския съюз

C 19



Издание
на български език

Информация и известия

Година 61

19 януари 2018 г.

Съдържание

II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2018/C 19/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2018/C 19/02	Обменен курс на еврото	2
2018/C 19/03	Решение на Комисията от 18 януари 2018 година за създаване на експертна група по спазване на законодателството и управление в областта на околната среда	3
2018/C 19/04	Съобщение на Комисията в рамките на изпълнението на Регламент (ЕС) № 305/2011 на Европейския парламент и на Съвета за определяне на хармонизирани условия за предлагането на пазара на строителни продукти и за отмяна на Директива 89/106/ЕИО на Съвета (публикуване на номерата на европейски документи за оценяване съгласно член 22 от Регламент (ЕС) № 305/2011) ⁽¹⁾	7

BG

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2018/C 19/05	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	15
2018/C 19/06	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	17
2018/C 19/07	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	18
2018/C 19/08	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8480 — Praxair/Linde) ⁽¹⁾	19
2018/C 19/09	Предварително уведомление за концентрация (Дело M.8695 — PSA/TIL/PPIT) — Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	20

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2018/C 19/10	Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	21
2018/C 19/11	Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	28

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление
(Дело M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership)**

(текст от значение за ЕИП)

(2018/С 19/01)

На 11 януари 2018 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32018M8720. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

18 януари 2018 година

(2018/C 19/02)

1 евро =

Валута			Обменен курс		
USD	щатски долар	1,2235	CAD	канадски долар	1,5229
JPY	японска йена	136,07	HKD	хонконгски долар	9,5648
DKK	датска крона	7,4475	NZD	новозеландски долар	1,6759
GBP	лира стерлинг	0,88208	SGD	сингапурски долар	1,6175
SEK	шведска крона	9,8305	KRW	южнокорейски вон	1 306,61
CHF	швейцарски франк	1,1748	ZAR	южноафрикански ранд	15,0035
ISK	исландска крона		CNY	китайски юан рен-мин-би	7,8582
NOK	норвежка крона	9,6013	HRK	хърватска куна	7,4409
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	16 325,38
CZK	чешка крона	25,365	MYR	малайзийски рингит	4,8396
HUF	унгарски форинт	308,51	PHP	филипинско песо	62,068
PLN	полска злота	4,1665	RUB	руска рубла	69,2126
RON	румънска лея	4,6480	THB	тайландски бат	39,054
TRY	турска лира	4,6374	BRL	бразилски реал	3,9321
AUD	австралийски долар	1,5311	MXN	мексиканско песо	22,8174
			INR	индийска рупия	78,1210

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

РЕШЕНИЕ НА КОМИСИЯТА**от 18 януари 2018 година****за създаване на експертна група по спазване на законодателството и управление в областта на околната среда****(2018/C 19/03)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като има предвид, че:

- (1) Член 191 от Договора възлага на Съюза и на държавите членки задачата да гарантират, че политиката на Съюза в областта на околната среда допринася за опазване, защита и подобряване на качеството на околната среда, и има за цел постигането на високо равнище на защита.
- (2) С цел осигуряване на по-добро изпълнение и спазване на законодателството на Съюза в областта на околната среда, в съответствие със съобщението на Комисията, озаглавено „Действия на ЕС за подобряване на спазването на законодателството и управлението в областта на околната среда“⁽¹⁾, Комисията се нуждае от експертния опит на специалисти в рамките на консултативен орган.
- (3) Поради това е необходимо да се сформира експертна група по спазване на законодателството и управление в областта на околната среда и да се определят нейните задачи и структура.
- (4) Групата следва да подпомогне разработването на документи с насоки за добри практики за гарантиране на спазването на законодателството в областта на околната среда, други помощни документи, включително за професионалните умения и експертния опит, както и оценка на националните системи, включително дейности за увеличаване на обхвата и разпространение по отношение на гарантиране на спазването на законодателството и управлението в областта на околната среда. Групата следва също така да помогне в координирането и мониторинга на изпълнението на действията за подобряване на спазването на законодателството и управлението в областта на околната среда и да подпомогне Комисията при изготвянето на инициативи в областта на политиката и на законодателни предложения, свързани с по-широки въпроси на управлението в областта на околната среда.
- (5) Групата следва да бъде съставена от експерти от държавите — членки на ЕС, както и от представители от съществуващи общоевропейски професионални мрежи, занимаващи се с въпроси по гарантирането на спазване на законодателството и управление в областта на околната среда.
- (6) Следва да се определят правила за оповестяване на информация от страна на членовете на групата.
- (7) Личните данни следва да се обработват в съответствие с Регламент (ЕО) № 45/2001 на Европейския парламент и на Съвета⁽²⁾,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1**Предмет**

Създава се експертна група по спазване на законодателството и управление в областта на околната среда. Групата ще се нарича „Форум по спазване на законодателството и управление в областта на околната среда“.

Член 2**Задачи**

Задачите на групата са:

- а) да подпомага Комисията при координирането и мониторинга на изпълнението на действията за подобряване на спазването на законодателството и управлението в областта на околната среда, както и при изготвянето на законодателни предложения или инициативи по политиката за спазване на законодателството и управление в областта на околната среда:
 - i) насърчаване на спазването, мониторинг и правоприлагане (осигуряване на спазването);
 - ii) достъп до правосъдие по въпроси на околната среда;

⁽¹⁾ COM(2018)10.⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 45/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2000 г. относно защитата на лицата по отношение на обработката на лични данни от институции и органи на Общността и за свободното движение на такива данни (ОВ L 8, 12.1.2001 г., стр. 1).

- iii) достъп до информация за околната среда;
 - iv) участие на обществеността;
 - v) всякакви други въпроси, свързани с управлението;
- б) да установи сътрудничество и координация между Комисията, държавите членки и съществуващите общоевропейски професионални мрежи ⁽¹⁾ по въпросите, свързани с изпълнението на законодателството на Съюза, програмите и политиките на Съюза в областта на околната среда;
- в) да създаде условия за обмен на опит и добри практики за спазване на законодателството и управление в областта на околната среда.

Член 3

Консултации

Комисията може да се консултира с групата по всеки въпрос по изпълнението на действията, свързани със спазване на законодателството и управление в областта на околната среда, включително изпълнението на действия за подобряване на спазването на законодателството и управлението в областта на околната среда ⁽²⁾, преразглеждането му и определянето на по-нататъшните действия за периода след 2019 г.

Член 4

Членство

1. Членове са органите на държавите членки и други публични субекти.
2. По-специално, членове на групата са следните публични субекти:
 - а) Мрежа на Европейския съюз за прилагане и спазване на правото в областта на околната среда;
 - б) Европейска мрежа на прокурорите за околната среда;
 - в) Форум на ЕС на съдиите за околната среда;
 - г) EnviCrimeNet;
 - д) Европейска мрежа на ръководителите на агенции по опазване на околната среда;
 - е) Европейска организация на върховните одитни институции;
 - ж) Европол;
 - з) Евроюст.
3. Органите на държавите членки и другите публични субекти излъчват свои представители и са длъжни да гарантират, че техните представители осигуряват високо ниво на експертни знания.
4. Членовете, които вече не са в състояние да допринасят ефективно към разискванията на експертната група, които според съответната служба на Комисията не отговарят на условията, определени в член 339 от Договора за функционирането на Европейския съюз, или които подадат оставка, престават да бъдат канени за участие в заседанията на групата и могат да бъдат заменени за оставащата част от мандата си.

Член 5

Председател

Групата се председателства от представител на ГД „Околна среда“.

Член 6

Функциониране

1. Групата действа по искане на ГД „Околна среда“, в съответствие с приложимите хоризонтални правила за експертните групи към Комисията („хоризонталните правила“) ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Мрежа на Европейския съюз за прилагане и спазване на правото в областта на околната среда (IMPEL), Форум на ЕС на съдиите за околната среда (EUFJE), Европейска мрежа на прокурорите за околната среда (ENPE), EnviCrimeNet, Европейска мрежа на ръководителите на агенции по опазване на околната среда (NEPA), Европейска организация на върховните одитни институции (EUROSAI).

⁽²⁾ COM(2018)10.

⁽³⁾ Решение на Комисията от 30.5.2016 г. за установяване на хоризонтални правила относно създаването и функционирането на експертните групи към Комисията, C(2016) 3301, член 13, параграф 1.

2. Заседанията на групата обикновено се провеждат на територията на Комисията.
3. Услугите на секретариат се осигуряват от ГД „Околна среда“. Длъжностни лица на Комисията от други служби, които проявяват интерес към работата на групата, могат да участват в заседанията на групата и на нейните подгрупи.
4. Със съгласието на ГД „Околна среда“ групата може, с обикновено мнозинство на своите членове, да реши обсъжданията ѝ да бъдат открити.
5. Протоколът от обсъжданията по всяка точка от дневния ред и по изразените от групата становища е съдържателен и пълен. Протоколът се изготвя от секретариата под отговорността на председателя.
6. Групата приема с консенсус своите становища, препоръки или доклади. При гласуване резултатът от гласуването се решава с обикновено мнозинство на членовете. Членовете, които са гласували против, имат право към становищата, препоръките или докладите да бъде приложен документ, в който са обобщени мотивите за позицията им.

Член 7

Подгрупи

1. ГД „Околна среда“ може да създаде подгрупи за целите на проучване на конкретни въпроси на базата на задание, определено от ГД „Околна среда“. Подгрупите функционират в съответствие с хоризонталните правила и се отчитат пред групата. Те се разпускат веднага след приключването на възложения им мандат.
2. Членовете на подгрупи, които не са членове на групата, се избират чрез публична покана за представяне на кандидатури, в съответствие с хоризонталните правила ⁽¹⁾.

Член 8

Поканени експерти

ГД „Околна среда“ може да покани експерти със специфични експертни познания по даден въпрос от дневния ред, които да вземат участие в работата на групата или подгрупите само по него.

Член 9

Наблюдатели

1. На физически лица, организации или други публични субекти, различни от изброените в член 4, може да бъде предоставен статут на наблюдател в съответствие с хоризонталните правила, чрез пряка покана.
2. Организациите или публичните субекти, определени за наблюдатели, изтъчват свои представители.
3. Председателят може да разреши на наблюдателите и техните представители да участват в разискванията на групата и да предоставят експертни знания. Те обаче нямат право на глас и не участват във формулирането на препоръки или съвети на групата.

Член 10

Процедурен правилник

По предложение на ГД „Околна среда“ и с нейно съгласие, групата приема с обикновено мнозинство от членовете си процедурния си правилник въз основа на стандартния процедурен правилник за експертните групи, в съответствие с хоризонталните правила ⁽²⁾.

Член 11

Професионална тайна и работа с класифицирана информация

Членовете на групата, техните представители и поканените експерти и наблюдатели са обвързани със задължението за опазване на професионална тайна, което по силата на Договорите и правилата за тяхното прилагане важи за всички членове на институциите и техните служители, а така също и с правилата на Комисията относно сигурността по отношение на защитата на класифицираната информация на Съюза, предвидени в решения (ЕС, Евратом) 2015/443 ⁽³⁾ и 2015/444 ⁽⁴⁾ на Комисията. При неспазване на тези задължения Комисията може да предприеме всички подходящи мерки.

⁽¹⁾ C(2016) 3301, членове 10 и 14.2.

⁽²⁾ C(2016) 3301, член 17.

⁽³⁾ Решение (ЕС, Евратом) 2015/443 на Комисията от 13 март 2015 г. относно сигурността в Комисията (ОВ L 72, 17.3.2015 г., стр. 41).

⁽⁴⁾ Решение (ЕС, Евратом) 2015/444 на Комисията от 13 март 2015 г. относно правилата за сигурност за защита на класифицираната информация на ЕС (ОВ L 72, 17.3.2015 г., стр. 53).

Член 12**Прозрачност**

1. Групата и нейните подгрупи се регистрират в Регистъра на експертните групи и други подобни органи към Комисията („Регистъра на експертните групи“).
2. Що се отнася до състава на групата, в Регистъра на експертните групи се публикуват следните данни:
 - а) наименованията на органите на държавите членки;
 - б) наименованията на другите публични субекти;
 - в) имената на наблюдателите.
3. До всички съответни документи, включително дневния ред, протоколите и представените от участниците материали, се предоставя достъп чрез публикуването им в Регистъра на експертните групи или чрез връзка от Регистъра към специален уебсайт, на който може да се намери информацията. Достъпът до тези специални уебсайтове не трябва да е обвързан с изискване за регистриране на потребителите или с някакво друго ограничение. По-специално, дневният ред и други съответни свързани с работата документи се публикуват своевременно преди заседанието, а протоколите се публикуват своевременно след заседанието. Изключения от публикуването се предвиждат само в случаите, при които се счита, че оповестяването на даден документ би засегнало защитата на обществен или частен интерес съгласно член 4 от Регламент (ЕО) № 1049/2001 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

Член 13**Разходи за заседанията**

1. Участниците в дейностите на групата и на подгрупите не получават възнаграждение за извършените от тях услуги.
2. Пътните и дневните разходи на участниците в дейностите на групата и подгрупите се възстановяват от Комисията. Възстановяването се извършва в съответствие с действащите в Комисията разпоредби и в рамките на наличните бюджетни кредити, отпуснати на службите на Комисията в рамките на годишната процедура за разпределение на ресурсите.

Съставено в Брюксел на 18 януари 2018 година.

За Комисията

Karmenu VELLA

Член на Комисията

⁽¹⁾ Регламент (ЕО) № 1049/2001 на Европейския парламент и на Съвета от 30 май 2001 г. относно публичния достъп до документи на Европейския парламент, на Съвета и на Комисията (ОВ L 145 31.5.2001 г., стр. 43).

Съобщение на Комисията в рамките на изпълнението на Регламент (ЕС) № 305/2011 на Европейския парламент и на Съвета за определяне на хармонизирани условия за предлагането на пазара на строителни продукти и за отмяна на Директива 89/106/ЕИО на Съвета

(публикуване на номерата на европейски документи за оценяване съгласно член 22 от Регламент (ЕС) № 305/2011)

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 19/04)

Разпоредбите на Регламент (ЕС) № 305/2011 имат предимство при противоречие с разпоредбите в европейски документи за оценяване

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване		Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
010001-00-0301	Предварително изготвена, бетонна композитна стена с вътрешни точкови връзки		
010003-00-0301	Готови бетонни елементи, излети от влакнестоармиран супервисокоякостен бетон (ВАСВЯБ)		
010013-00-0301	Лек панел, изработен от смес от цимент и EPS гранули и подсилен с мрежа от стъклени влакна и вътрешен стоманен кош		
020001-01-0405	Многоосови скрити шарнирни сглобки	020001-00-0405	
020002-00-0404	Система за остъкляване на балкони (и тераси) без вертикални рамки		
020011-00-0405	Покривни, подови, стенни и таванни люкове за достъп до или за използване като аварийни изходи със или без характеристики за огнеустойчивост		
020029-00-1102	Комплекти еднокрили или двукрили вътрешни врати за пешеходци с характеристики за устойчивост на огън и/или управление на дим, изпълнени от стомана		
030019-00-0402	Течна хидроизолация на покрива на основата на полисилоксан		
030218-00-0402	Мембрана за покривна подложка		
040005-00-1201	Заводски изготвени продукти от растителни или животински влакна за топло- и/или звукоизолация		
040007-00-1201	Топлоизолационен продукт за стради с лъчист топлоотразителен компонент		
040011-00-1201	Вакуумни изолационни панели (VIP) с фабрично нанесени предпазни слоеве		
040016-00-0404	Стъклофибърна мрежа за армиране на мазилки на циментова основа		
040037-00-1201	Многослойни плочи от минерална вата и аерозолни добавки с ниска топлопроводимост		
040048-00-0502	Гумено-влакнеста подложка за изолация от ударен шум		
040065-00-1201	Топлоизолационни и/или звукопоглъщащи плочи на основата на експандиран полистирен и цимент		

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване		Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
040089-00-0404	Смесени системи за външна топлоизолация с първа мазилка за използване при външни стени на дървени постройки		
040090-00-1201	Произведени в заводски условия плочи и продукти чрез отливане от експандиран полилактид (epIa) за топло- и/или звукоизолация		
040138-00-1201	Формувани на място насипни топло- и/или звукоизолационни продукти от растителни влакна		
040287-00-0404	Комплекти за смесена система за външна топлоизолация (CCBT) с панели като продукт за топлоизолация и прекъснати облицовъчни елементи като външен слой		
040288-00-1201	Заводски изготвени топло- и звукоизолации от полиестерни влакна		
040313-00-1201	Единични продукти за топло- и/или звукоизолация от експандиран корков гранулат		
040369-00-1201	Изолация от неплътен пълнеж или експандиран корков гранулат		
040456-00-1201	Формиран на място неплътен материал за термо- и/или шумоизолация, изработен от животински влакна		
040635-00-1201	Топло- и/или звукоизолационен материал на основата на насипен полистирен		
040643-00-1201	Топлоизолация от силиконов аерогел с фиброармировка		
040650-00-1201	Плочи от екструдирания полистирен, използвани за носещ слой и/или термоизолация извън уплътнението		
040777-00-1201	Плоскости от пеностъкло като слой за поемане на тежест и за изолация извън водното уплътняване		
050009-00-0301	Сферичен и цилиндричен лагер със специален смазочен материал от флуорополимер		
050013-00-0301	Сферични и цилиндрични лагери със специален антифрикционен материал на основата на запълнен ПТФЕ с твърд лубрикант и подсилващи влакна		
060001-00-0802	Комплект за комин с глинен/керамичен димоотвод с клас T400 (минимум) N1 W3 GXX		
060003-00-0802	Комплект за комин с глинен/керамичен димоотвод и специална външна ограждаща стена с клас T400 (минимум) N1 W3 GXX		
060008-00-0802	Комплект за комин с глинен/керамичен димоотвод с клас T400 (минимум) N1/P1 W3 Gxx, различна външна ограждаща стена и възможност за промяна на външната ограждаща стена		
070001-01-0504	Плоскости от гипсокартон, предназначени за носещи елементи	070001-00-0504	

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване		Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
070002-00-0505	Стъклофибърна лента за гипсокартон		
080002-00-0102	Неармирана шестоъгълна геомрежа за стабилизиране на несвързани зърнести пластове чрез заклиняване със скалните материали		
090001-00-0404	Сглобяеми плочи от пресована минерална вата с органично или неорганично покритие и специфична система за закрепване		
090017-00-0404	Вертикално остъкляване с точково подпиране		
090019-00-0404	Комплекти за вентилируеми фасадни облицовки от леки дъски върху опорна рама с полагана на място мазилка, със или без топлоизолация		
090020-00-0404	Комплекти за външна стенна облицовка от агломератен камък		
090034-00-0404	Комплект от подрамка и фиксатори за закрепване на облицоващи елементи и елементи за външни стени		
090035-00-0404	Изоляционен елемент от стъкло с конструктивно уплътнение и точково закрепване		
090058-00-0404	Комплект за вентилирана облицовка на външни стени, състоящ се от метални шестоъгълни панели и принадлежащи към тях свързки		
120001-01-0106	Микро-призматично обратно-отразяващо фолио	120001-00-0106	
120003-00-0106	Стоманени стълбове за осветление		
120011-00-0107	Разширителни фути за пътни мостове с гъвкав пълнеж на основата на синтетичен полимер като свързващо вещество		
130002-00-0304	Плоча от масивна дървесина, съставена от съединени с дюбели дъски, използвана като конструктивен елемент в сграда		
130005-00-0304	Плоча от масивна дървесина, използвана като конструктивен елемент в сгради		
130010-00-0304	Слепен слоест дървен материал от твърда дървесина - буков фурнир за конструктивни цели		
130011-00-0304	Сглобяеми дървени плочи от механично съединени квадратни дървени елементи, използвани като конструктивни елементи в сгради		
130012-00-0304	Дървен конструктивен сортиран по якост материал – Квадратно оформени трупи с незаравнена външна повърхност на дървесния ствол – Кестен		
130013-00-0304	Плочи от масивна дървесина за конструктивни елементи в сгради съставени от съединени чрез глъб и зъб дъски		
130019-00-0603	Щифтовидни съединителни елементи с покритие от смола		
130022-00-0304	Масивни или слепени дървени трупи за греди и стени		

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване	Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
130033-00-0603	Гвоздеи и винтове, използвани в ноктеви плочи в дървени конструкции	
130087-00-0204	Модулна монтажна система	
130090-00-0303	Свързваща система от дърво и бетон с шифтовидни съединителни елементи	
130118-00-0603	Винтове за употреба в дървени конструкции	
130166-00-0304	Дървен строителен материал със стандартизирана якост – пропарена масивна дървесина с правоъгълно напречно сечение, със или без клиновидни зъби – иглолистен дървен материал	
130167-00-0304	Дървен конструктивен, сортиран по якост материал – трупи с квадратно сечение незаравнена външна повърхност на дървесния ствол – мека дървесина	
130197-00-0304	Слоесто слепени греди от масивна дървесина, обработена с пара, с правоъгълно сечение – мека дървесина	
150001-00-0301	Цимент на основата на калциев сулфоалуминат	
150002-00-0301	Огнеупорен цимент на основата на калциев алуминат	
150003-00-0301	Високоякостен цимент	
150004-00-0301	Бързотвърдяващ се сулфатоустойчив цимент на основата на калциев сулфоалуминат	
150007-00-0301	Цимент “портланд пуцолан” за употреба в тропични условия	
150008-00-0301	Бързотвърдяващ се цимент	
150009-00-0301	Шлакопортландцимент СЕМ III/A с оценка на сулфатната устойчивост (SR), като опция – и с ниско съдържание на основни (LA) и/или ниска топлина на хидратация (LH)	
160004-00-0301	Комплекти за последващо налягане на строителни конструкции	ETAG 013
160027-00-0301	Специални пълнежи за комплекти за последващо налягане	ETAG 013
180008-00-0704	Подов сифон с подвижен механичен затвор (капак)	
180018-00-0704	Гъвкави съединения за тръби за гравитачна и помпена канализация и отводняване	
190002-00-0502	Плаващо подово покритие, съставено от предварително изготвени и свързани елементи от керамични плочки и гумени подложки	
190005-00-0402	Комплект за покриване на тераси	
200001-00-0602	Предварително изготвени стоманени и неръждаеми стоманени въжета с крайни съединители	
200002-00-0602	Системи за налягане - обтегачи	

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване		Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
200005-00-0103	Стоманени кухи пилоти с корави връзки между сегментите		
200012-00-0401	Ограничителни комплекти за метални покривни и стенни покрития		
200014-00-0103	Съединения и закладни части за пилоти		
200017-00-0302	Горещо валцовани продукти и строителни елементи, изработени от стомана Q235B, Q235D, Q345B и Q345D		
200019-00-0102	Габиони (кошове и матраци) от плетена мрежа с шестоъгълни отвори		
200020-00-0102	Габионни кошове и матраци от споена мрежа		
200022-00-0302	Горещо валцовани дълги стоманени продукти, произведени от заваряема дребнозърнеста конструкционна стомана от специални марки		
200026-00-0102	Системи от стоманени мрежи за укрепващ пълнеж		
200032-00-0602	Сглобяеми системи за налягане/обтягане на пръти със специални връзки в краищата		
200033-00-0602	Дюбели за комбинирани конструкции, захващани посредством прострелни пирони		
200035-00-0302	Покривни и стенни системи със скрито укрепване		
200036-00-0103	Комплект за микропилоти- Комплект с кухи пръти за самопробивни микропилоти- Кухи пръти от безшевни стоманени тръби		
200039-00-0102	Габиони (кошове и матраци) от плетена мрежа с цинково покритие с шестоъгълни отвори		
200043-01-0103	Тръбни пилоти от сферографитен чугун	200043-00-0103	
200050-00-0102	Габионни кошове, матраци и чували, изработени от шестоъгълна мрежа с покритие от цинк и/или органичен цинк		
200086-00-0602	Свързващи продукти от телени пръстени		
210004-00-0805	Модулен елемент за строителни цели		
220006-00-0402	Покривни плочи от полипропилен, варовик и пълнители		
220007-00-0402	Неносещи листове и ленти от медна сплав за покриви, външна и вътрешна облицовка		
220008-00-0402	Водосточни профили за тераси и балкони		
220010-00-0402	Неносещи плоски пластмасови листове за застъпване при покривни покрития и външни облицовки		
220013-01-0401	Самоносещо се покривно остъкляване	220013-00-0401	

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване		Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
220018-00-0401	Децентрализирани енергийно ефективни вентилатори с ниско налягане и топлинно оползотворяване		
220021-00-0402	Светлинен тунел		
220022-00-0401	Покривен стопер за сняг от поликарбонат		
220025-00-0401	Конзолно хоризонтално остъкляване (остъкляване на навес/ покрив)		
220069-00-0402	Плоски и профилирани пластмасови шиндли от рециклиран материал за изцяло подпрени покриви с прекъснато полагане		
230004-00-0106	Пана от мрежа с телени пръстени		
230005-00-0106	Пана от мрежи с телени въжета		
230008-00-0106	Двойно усукана стоманена телена мрежа, усилена или не с въжета		
230011-00-0106	Продукти за пътна маркировка		
230012-00-0105	Добавки за производство на асфалт – битумни гранули от рециклирана битумна покривна мушама		
230025-00-0106	Гъвкави системи за стабилизиране на наклона и предпазване от скална маса		
260001-00-0303	Конструктивни профили от полимери, усилены с нишки (материали с FRP/стъклени нишки)		
260002-00-0301	Алкалоустойчиви стъклени влакна, съдържащи циркониев диоксид, за използване в бетон		
260006-00-0301	Полимерна добавка за бетон		
260007-00-0301	Добавка тип I за бетон, строителен разтвор и замазки– воден разтвор		
280001-00-0704	Сглобяем тръбопровод за дрениране или инфилтрация		
290001-00-0701	Тръбопроводна система за разпределение на студена и топла вода в сгради		
320002-02-0605	Водозадържащи листови с метално покритие за работни и дилатационни фуги във водонепропусклив бетон	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Водонабъбваща уплътнителна лента на бентонитова основа, за строителни фуги във водонепропусклив бетон		
330001-00-0602	Разширяващи конструктивни болтове за скрито закрепване		
330008-02-0601	Шини за анкери	330008-00-0601 330008-01-0601	

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване		Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
330011-00-0601	Регулируеми винтове за бетон		
330012-00-0601	Анкер с вътрешна резба за вбетониране		
330047-01-0602	Скрепителни винтове за многослойни елементи	330047-00-0602	
330075-00-0601	Окачващо устройство за асансьори		
330076-00-0604	Метален инжекционен анкер за употреба в зидария	ETAG 29	
330079-00-0602	Комплекти за закрепване, използвани за подови плочи от рифелова ламарина или от метални скари		
330080-00-0602	Комплект от скоби с висока устойчивост на хлъзгане		
330083-01-0601	Механичен скрепителен елемент за многократна употреба в бетон с неносещи функции	330083-00-0601	
330084-00-0601	Стоманена плоча със заварени анкери		
330153-00-0602	Опорен болт за свързване на тънкостенни стоманени елементи и листове		
330155-00-0602	Саморегулираща се скоба		
330196-01-0604	Пластмасови дюбели от нов или рециклиран материал за закрепване на външни смесени системи за топлоизолация с мазилка	330196-00-0604 ETAG 014	
330232-00-0601	Механични закрепващи елементи за бетон		
330389-00-0601	Заострен конектор от полимер, армиран със стъклени влакна, за стени със сандвич панели		
330499-00-0601	Свързани съединителни елементи за употреба в бетон	ETAG 001-5	
330667-00-0602	Горещо валцувана монтажна шина		
330965-00-0601	Опорни болтове за закрепване на системи ETICS в бетон		
340002-00-0204	Панели от стоманени телове с вграден топлоизолационен материал за цялостна конструкция		
340006-00-0506	Сглобяеми стълбищи комплекти	ETAG 008	
340020-00-0106	Гъвкави комплекти за задържане на наносни потоци и плитки свлачища / склонови наносни потоци		
340025-00-0403	Комплект за основи на отоплявани стради		
340037-00-0204	Леки носещи покривни елементи от стомана/дърво		
350003-00-1109	Комплект за огнестойчиви инсталационни тръбопроводи, състоящ се от предварително изготвени свързващи части (изработени от стоманени листове с механично нанесено покритие) и арматура		

Номер и заглавие на европейския документ за оценяване		Номер и заглавие на заменения европейски документ за оценяване	Забележки
350005-00-1104	Набъбващи продукти за улътняване и затваряне на пожароопасни отвори		
350134-00-1104	Огнеустойчив сифон с набъбваща огнезащитна паста (в комбинация със сифон за под от неръждаема стомана)		
350140-00-1106	Мазилки и комплекти за мазилки с огнеустойчиво приложение	ETAG 018-1 ETAG 018-3	
350141-00-1106	Линейни уплътнения за фуги и процепи	ETAG 026-1 ETAG 026-3	
350142-00-1106	противопожарни продукти и системи от панели, дъски и постелки	ETAG 018-1 ETAG 018-4	
350402-00-1106	Реактивни противопожарни покрития за стоманени елементи	ETAG 018-1 ETAG 018-2	
350454-00-1104	Уплътнения срещу проникване	ETAG 026-1 ETAG 026-2	
360005-00-0604	Скрит улук за вграждане в стена		

ЗАБЕЛЕЖКА:

Европейските документи за оценяване (EAD) се приемат от европейската организация за техническо оценяване (EOTA) на английски език. Европейската комисия не носи отговорност за точността на заглавията, които са предоставени от EOTA за публикуване в Официален вестник на Европейския съюз.

Публикуването на заглавията на европейски документи за оценяване в Официален вестник на Европейския съюз не означава, че те са достъпни на всички официални езици на Европейския съюз.

Европейската организация за техническо оценяване (<http://www.eota.eu>) прави европейския документ за оценяване обществено достояние по електронен път съгласно точка 8 от приложение II към Регламент (ЕС) № 305/2011.

Настоящият списък заменя всички предишни списъци, публикувани в Официален вестник на Европейския съюз. Европейската комисия гарантира актуализирането на този списък.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация

(Дело M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 19/05)

1. На 10 януари 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Ivanhoe Cambridge (Канада),
- QuadReal Property Group (Канада),
- Logos India Logistics Venture Pte Ltd („JV“, Сингапур).

Ivanhoe Cambridge и QuadReal Property Group придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над JV.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Ivanhoe Cambridge: инвеститор в недвижими имоти в световен мащаб и дъщерно дружество на канадския управител на фонд Caisse de depot et placement du Québec;
- за предприятие QuadReal Property: инвеститор в недвижими имоти в световен мащаб и дъщерно дружество на British Columbia Investment Management Corporation;
- за предприятие JV: холдингово дружество, инвестиращо в недвижими имоти в Индия.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics)
Дело кандидат за опростена процедура
(текст от значение за ЕИП)
(2018/C 19/06)

1. На 8 януари 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Kuehne + Nagel Limited („K + N“, Обединеното кралство),
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited („K + NDL“, Обединеното кралство), предприятие, контролирано съвместно от K + N и Heineken UK Limited („Heineken“), и което е дружество майка на Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited („K + NDL AssetCo“).

K+N придобива по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията едноличен контрол над предприятие K+NDL.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за K+N: предоставяне на договорни логистични услуги в Обединеното кралство. K+N се занимава със съхраняване, складиране и разпространение на храни, напитки и общи стоки;
- за K+NDL: предоставяне на услуги за дистрибуция на напитки в Обединеното кралство.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс: +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация
(Дело M.8756 — Avis Budget Group/Коç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises)

Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2018/C 19/07)

1. На 10 януари 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Avis Budget Group Inc. („ABG“, САЩ);
- Коç Holding A.Ş. („Коç“, Турция); и
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA („ОСТЕ“, Гърция).

ABG и Коç придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) от Регламента за сливанията контрол над цялото предприятие ОСТЕ.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие ABG: предоставяне на автомобили под наем, по-конкретно чрез своите марки Avis и Budget. ABG също така разполага с мрежа за съвместно ползване на автомобили чрез марката си Zipcar;
- за предприятие Коç: инвестиционно холдингово дружество в глобален мащаб, осъществяващо дейност в различни отрасли, сред които са енергетиката, потребителските стоки за дълготрайна употреба, автомобилите и финансирането;
- за предприятие ОСТЕ: предоставяне на услуги по отдаване на автомобили под наем в Гърция. Предприятието ОСТЕ осъществява търговска дейност като Avis Hellas и от 2010 г. е определено за франчайзополучател на ABG в Гърция за марките Avis и Budget.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8756 — Avis Budget Group/КОÇ Holding/Olympic commercial and Tourist Enterprises

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.8480 — Praxair/Linde)****(текст от значение за ЕИП)**

(2018/C 19/08)

1. На 12 януари 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- Praxair, Inc. („Praxair“, САЩ);
- Linde AG („Linde“, Германия).

Praxair пристъпва към пълно сливане по смисъла на член 3, параграф 1, буква а) от Регламента за сливанията.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие Praxair: доставка на промишлени газове, медицински газове, специфицирани газове и свързани с тях услуги, както и технологии за нанасяне на покритие;
- за предприятие Linde: доставка на промишлени газове, медицински газове, специфицирани газове и свързани с тях услуги, включително инженерство.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8480 — Praxair/Linde

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс:

+32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

Предварително уведомление за концентрация**(Дело M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****Дело кандидат за опростена процедура****(текст от значение за ЕИП)****(2018/C 19/09)**

1. На 12 януари 2018 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- PSA International Pte Ltd (Сингапур)
- Terminal Investment Limited SARL (Швейцария), съвместно контролирано от MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Швейцария), Global Infrastructure Management (CAI) и Global Infrastructure Partners (CAI),
- PSA Panama International Terminal SA (Панама), под контрола на PSA International Pte Ltd (Сингапур)

PSA International Pte Ltd и Terminal Investment Limited Sarl придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над PSA Panama International Terminal SA.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове (акции).

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- за предприятие PSA International Pte Ltd: товаро-разтоварни дейности на пристанища, с особен акцент върху услугите на терминали за контейнеровози.
- за предприятие Terminal Investment Limited SARL: инвестиции, развитие и управление на контейнерни терминали.
- за предприятие PSA Panama International Terminal SA: експлоатация на контейнерен терминал на пристанището в град Rodman, Панама.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в Известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

M.8695 — PSA/TIL/PPIT

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

European Commission
Directorate-General Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ C 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/С 19/10)

Европейската комисия е одобрила настоящото несъществено изменение в съответствие с член 6, параграф 2, трета алинея от Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията ⁽¹⁾

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА НЕСЪЩЕСТВЕНО ИЗМЕНЕНИЕ

Заявление за одобрение на несъществено изменение в съответствие с член 53, параграф 2, втора алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

ЕС №: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

ЗНП () ЗГУ (X) ХТСХ ()

1. Група заявител и законен интерес

SC Sonimpex Topoloveni SRL
Aleea Barajul Cucuteni, nr. 4
Bloc M5A, scara 1, apartament 10
București, sector 3
РУМЪНИЯ

Телефон/факс +40 213402666; +40 213046066
Електронна поща: sonimpex.magiun@gmail.com;

Място на стопанска дейност: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, РУМЪНИЯ.

SC Sonimpex Topoloveni SRL е единственият производител на мармалада „Magiunului de prune Topoloveni“ и в това си качество има законен интерес да подаде заявлението.

2. Държава членка или трета държава

Румъния

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения

- ☒ Описание на продукта
- ☐ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☐ Етикетиране
- ☒ Друго: Наименование и адрес на органите, извършващи проверка на съответствието с посоченото в спецификацията, и специфичните им задачи

4. Вид на изменението/измененията

- ☐ Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не се изисква изменение на публикувания единен документ

⁽¹⁾ ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 17.

⁽²⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- ☒ Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което се изисква изменение на публикувания единен документ
- ☐ Изменение в продуктова спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ
- ☐ Изменение в продуктова спецификация на регистрирана ХТСХ, което следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

5. Изменение/изменения

Описание на продукта

Продуктът със ЗГУ „Magiun de prune Topoloveni“ остава непроменен, тъй като неговите характеристики са напълно запазени.

В глава 3 от спецификацията „Описание на хранителния продукт“ подраздел 3.3 „Срок на съхранение“ се изменя от 24 на 36 месеца, когато продуктът е в буркан.

Обосновка

Анализът на поведението на продукта с течение на времето, проведен от специалисти от производственото съоръжение и потвърден посредством специализирани лабораторни изследвания, показва, че органолептичните и физико-химични качества на продукта със ЗГУ „Magiun de prune Topoloveni“ не се влошават. (протоколи от изпитване № 2908/4.7.2016 и 3066/14.7.2016, резултати и тълкуване на сензорен анализ на „Magiun de prune Topoloveni“ — защитено географско указание № 945/14.7.2016, издадено от лабораторията към Института по хранителни биоресурси (ИВА) Букурещ.)

Метод на производство

Няма промяна в метода на производство. Бяха обаче необходими корекции или актуализации на термини и стойности в първоначалната спецификация и единния документ.

1. Грешка при съставянето на текста — изразът „50—52 градуса Brix“ беше заменен с „55 градуса Brix“

В първоначалната спецификация имаше грешка при съставянето на текста — в глава 6 „Описание на метода на производство на хранителния продукт“, под „Концентрация“ вместо „50—52 градуса Brix“ следва да се чете „55 градуса Brix“. Тази грешка се съдържа в първоначалния единен документ (в глава 3.5 „Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район“, алинея „Концентрация“):

Обосновка

Групата заявител счита, че е необходимо да бъдат коригирани печатните грешки, тъй като правилната стойност от „55 градуса Brix“ е посочена в глава 3 от спецификацията „Описание на хранителния продукт“, подраздел 3.2 „Физико-химични характеристики“, под параметъра „Сухо тегло“. Както е посочено по-горе, в единния документ и в спецификацията има грешка при съставянето на текста.

2. Терминът „дървена котвена бъркалка“ се заменя с „котвена бъркалка“.

Обосновка

С цел упражняване на стриктен контрол на качеството на продуктите производственото предприятие инвестира средства в ново оборудване, което включваше нови съдове с двойни стени, с помощта на които да се намали количеството на сливовия пулп. Разбъркването в тези нови съдове се извършва с котвени бъркалки от неръждаема стомана. Промяната на материала, от който са изработени бъркалките, не променя органолептичните свойства на крайния продукт. Думата „дървена“ се заличава от израза „дървена котвена бъркалка“ в спецификацията (глава 6 „Описание на метода на производство на хранителния продукт“, под „Концентрация“, втора алинея) и в единния документ (глава 3.5 „Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район“, глава 5. „Връзка с географския район“, точка 5.2 и точка 5.3, шеста алинея).

Изменението е в съответствие с Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ (глава 5 „Изисквания по отношение на оборудването“, член 1, буква б).

⁽¹⁾ ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 1.

3. В спецификацията и в единния документ се заличава изразът „в които не се използват прекомерни количества химически торове“.

Обосновка

Предлагаме да се заличи изразът „в които не се използват прекомерни количества химически торове“ от точка 3.3 от единния документ и в спецификацията (стр. 4 — „Описание на хранителния продукт“), тъй като не оказва съществено влияние върху крайния продукт, нито води до значителна промяна на физико-химичните характеристики на продукта.

Обосновката за заличаването на израза „в които не се използват прекомерни количества химически торове“, е, че искахме да извършваме биологично производството на продукта със ЗГУ „Magiun de prune Topoloveni“, но се оказва, че на румънския пазар няма търсене на такъв вид продукт и поради това се отказахме от намерението си.

Друго

1. Наименование и адрес на органите, извършващи проверка на съответствието с посоченото в спецификацията

Обосновка

В глава 9 от спецификацията „Наименование и адрес на органите, извършващи проверка на съответствието с посоченото в спецификацията, и специфичните им задачи“, групата заявител поиска наименованието и данните за идентификация на сертифициращия орган да бъдат променени от „LAREX CERT“ на „CERTIND SA“. Промяната се прилага също така по отношение на единния документ — в последната алинея на точка 3.7 „Специфични правила за етикетане“, последната алинея.

Органът за контрол и сертификация CERTIND SA е акредитиран в съответствие със стандарта SR EN ISO/CEI 17065:2013 за схеми за сертифициране на ЗНП/ЗГУ съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1151/2012.

6. Актуализирана спецификация на продукта (само за ЗНП и ЗГУ)

На уебсайта www.madr.ro ще бъде публикувана връзка към спецификацията, първи брой, първа редакция (декември 2015 г.)

<http://www.madr.ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

EC №: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

ЗНП () ЗГУ (X)

1. Наименование/наименования

„Magiun de prune Topoloveni“

2. Държава членка или трета държава

Румъния

3. Описание на земеделския продукт или храна

3.1. Вид продукт

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1

Magiun de prune Topoloveni е фина, хомогенна паста с лъскава повърхност, без бучки или части от кожата. Тези качества се придават от специфичния местен метод на производство. Magiun de prune Topoloveni се произвежда от качествени сливи, внимателно подбрани и добре узрели. Кожичата на плода се влага в крайния продукт, като по този начин се повишава неговата хранителна стойност, тъй като е известно, че тя съдържа най-голям процент биологично активни и хранителни вещества (антиоксиданти, витамини, разтворими и неразтворими влакнини и др.).

Сливовият мармалад „Magiun de prune Topoloveni“ е с тъмнокафяв цвят, тъй като се приготвя от добре узрели сливи. Продължителното варене във фазата на съгъстяване също оказва влияние върху цвета.

Мармаладът има приятен сладко-кисел вкус, дължащ се на добре узрелите сливи, и силен хубав аромат. Не се наблюдава вкус или мирис на изгоряло, на ферментирало или на плесенясало.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Мармаладът „Magiun de prune Topoloveni“ се произвежда от напълно узрели сини сливи (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) и техните производни сортове: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Тези сортове сливи притежават необходимите качества за приготвянето на мармалада — ако са оставени да узреят добре при умерена (мека) температура, те са богати на въглехидрати (естествени захари) и на витамин С.

За производството на Magiun de prune Topoloveni се използват само добре узрели и внимателно подбрани плодове. Те трябва да са здрави и да нямат следи от загняване, увреждания от машини или видими увреждания, причинени от насекоми, акари или други вредители.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

—

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Предприятията, извършващи преработката на сливите, от които се приготвя мармалада „Magiun de prune Topoloveni“, трябва да се намират в географския район, определен в точка 4.

Приемане: сливите се доставят в преработвателното предприятие и складираят на специално предназначени за тази цел хладни, чисти места, в които няма следи от други миризми.

Измиване: извършва се механично в машини за измиване с водна струя със студена питейна вода. Измиването се извършва под непрекъснато наблюдение, за да се гарантира, че в крайния продукт не попадат пясък или други нечистотии.

Сортиране: измитите сливи се придвижват по наклонена транспортна лента, където негодните плодове се отделят.

Термична обработка: сливите се загреват в специални съдове от неръждаема стомана с помощта на пара с температура 80 °C и под налягане от 1,5 atm в продължение на 4—5 минути.

Смачкване: извършва се на два етапа. Най-напред сливите се пасират през сита за плодови пулп с размери на отворите максимум 3 mm, а след това през фини сита с размери на отворите 1,8 – 2 mm, за да се постигне възможно най-висока чистота и хомогенност на пулпа.

Сгъстяване: сливеният пулп се сгъстява чрез варене в открити съдове с двойни стени до достигане на гъстота от минимум 55 % сухо вещество, при което се получава Magiun de prune Topoloveni. Целта на процеса на сгъстяване е да се отстрани водното съдържание от сливите при контролирана температура. В процеса на сгъстяване се използва водна пара, която циркулира през двойните стени на съдовете, докато гъстотата на продукта достигне 55 градуса Brix, за период от 9 до 12 часа, в зависимост от съдържанието на сухо вещество в суровината.

Съдовете с двойни стени са снабдени с дървени бъркалки, които осигуряват постоянното поддържане на хомогенност на сливения пулп, за да се избегне полепване по стените на съда и карамелизиране. Гъстотата се проверява от квалифициран персонал с помощта на преносим рефрактометър за определяне на качеството на готовия продукт. Времето за варене не трябва да се удължава повече от необходимото за достигане на гъстота от 60 °Brix, тъй като това ще придаде мирис и вкус на изгоряло на мармалада „Magiun de prune Topoloveni“. От друга страна, намаляването на времето за варене може да доведе до ферментиране на готовия продукт.

Прехвърляне — охлаждане: партидата с Magiun de prune Topoloveni се прехвърля ръчно с помощта на големи дървени лъжици, като се нанася равномерно в три 200-литрови варела, в които са сложени найлонови чували (PVC фолио за хранителни приложения). Мармаладът се полага на тънки слоеве, за да се ускори процесът на охлаждане при стайна температура преди съхранението му в специални складови помещения.

Варелите се запълват постепенно в продължение на 5 до 7 дни — времето, необходимо, за да може Magiun de prune Topoloveni да изстине напълно, в зависимост от стайната температура. Охлаждането се контролира органолептично с помощта на дървена лопатка или черпак (лъжица).

Добавянето на консерванти или подсладител е забранено, независимо от качеството на използваните суровини.

3.6. Специфични правила за етиктиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Мармаладът „Magiun de prune Topoloveni“ се опакова и съхранява в рамките на определения географски район, и по-специално в град Topoloveni, за да се избегнат изменения в характеристиките. Процедурата на зреене и сушене на мармалада трябва да бъде строго спазвана.

Ако опаковането не е извършено правилно, е възможно физическите, химическите и биологичните агенти, които действат под влиянието на въздуха и топлината извън варелите, да променят цвета, аромата и вкуса на мармалада.

Продуктът трябва да се наблюдава през целия период на опаковане и охлаждане, за да се предотврати кондензиране (т.е. появата на микроскопични количества вода), които биха могли да улеснят растежа на микроорганизми, като например бактерии, дрожди и плесени.

Мармаладът „Magiun de prune Topoloveni“ се предлага насипно и в буркани.

Насипният продукт се опакова в съдове, по стените на които се поставя PVC фолио за хранителни приложения (чувал). Варелите с мармалада се охлаждат, краищата на найлоновите чували (фолиото за хранителни приложения) се почистват и прегъват и отгоре се поставя диск от PVC фолио за хранителни приложения, след което варелите се затварят с капак.

Опаковката в големи съдове е необходима, защото като суровина се използват само пресни сливи, които са достъпни само за кратък период от време, не повече от 60 дни в годината (от 15 август до 15 октомври). Продуктът в големи съдове не се подлага на пастеризация.

Опаковка в стъклени буркани: бурканите се пълнят автоматично с мармалада „Magiun de prune Topoloveni“ (на опаковъчна линия), затварят се, след което се стерилизират, както следва:

- за буркани от 350 g се прилага следният метод: температурата се повишава до 100 °C за 15 минути, задържа се на това ниво в продължение на 25 минути, след което бурканите се охлаждат до първоначалната температура в продължение на 15 минути;
- за буркани от 800 g се прилага следният метод: температурата се повишава до 105 °C за 15 минути, задържа се на това ниво в продължение на 45 минути, след което бурканите се охлаждат до първоначалната температура в продължение на 15 минути.

Бурканите с Magiun de prune Topoloveni се изваждат от автоклава, поставят се в контейнер и се складира на специални места за съхранение, т.е. в чисти, хладни (максимална температура 20 °C) и проветриви складове, защитени от замръзване и без страничен мирис.

Различните етапи в процеса на приготвяне на Magiun de prune Topoloveni (загряването на сливите, съгъвяването на сливовия пулп и накрая, опаковането на мармалада на едро във варели) отнемат много време при спазване на традиционния начин на приготвяне на продукта.

Всяка опаковка трябва да носи етикет на производителя. На етикета трябва да е изписано наименованието „Magiun de prune Topoloveni“. След регистрацията в Общността до наименованието на продукта на етикета върху опаковката трябва да се постави и надписът „Защитено географско указание“ или съкратената му форма „ЗГУ“. „Magiun de prune Topoloveni“.

Върху дясната част на етикета трябва да е поставена сертификационната маркировка „CERTIND SA“ на инспекционния и сертифициращ орган.

4. Кратко определение на географския район

- град Topoloveni
- село Vițichești
- село Țigănești
- село Boțarcani
- село Gorănești
- село Crințești
- село Inuri
- село Goleștii Badii.

5. Връзка с географския район

Специфична характеристика на географския район

Благодарение на умерения си континентален климат и местните почвено-климатични условия овощарският район Topoloveni е идеално място за отглеждане на сливи. Особено подходящи са склоновете, където средната годишна температура е по-висока, отколкото в останалите овощарски райони. За района се характерни подзолистите и червено-кафявите подзолисти почви.

Преобладаващият вид почви са кафявите горски почви, които могат да бъдат от лувизолни до ерозирани, делувиялни и алувиални кафяви горски почви, със средно до ниско съдържание на хумус.

Климатичните условия в района са благоприятни за отглеждане на овощни дървета: средната годишна температура е 9,7 °C; абсолютната максимална температура е 38,8 °C, а абсолютната минимална температура –24,4 °C; общата годишна сума на валежите е 663,3 mm.

Първите есенни слани падат в края на октомври, а последните — през втората десетдневка на април и много рядко по-късно.

Пропорциите между различните сортове сливи са различни всяка година в зависимост от климатичните условия.

Сливи се отглеждат върху приблизително 25 % от общата овощарска площ. В Argeş сливовите дървета са на площ от около 17 000 ha.

Местният опит в селекцията на сливите, проследяването на процесите на варене и зреене и органолептичната проверка на продукта помагат за запазването и развитието на метода за приготвяне на мармалада, който е специфичен за този географски район.

Специфична характеристика на продукта:

Мармаладът „Magiun de prune Topoloveni“ е продукт с твърда консистенция, приготвен от сливи, които се берат в напълно узрели, подбират се внимателно и след това се варят в специални съдове с двойни стени чрез непряко нагряване при постоянно разбъркване с помощта на котвени бъркалки. Тъй като по време на процеса на приготвяне се отстранява водата, Magiun de prune Topoloveni е богат на разтворими и неразтворими хранителни влакнини (34,2 %). Продуктът не съдържа добавена захар или други подсладителни и е с аромат и вкус на сливи.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Връзката между Magiun de prune Topoloveni и района на производство е преди всичко свързана с репутацията на продукта, която е изградена на основата на дълготрайните и уникални традиции в производството и изключителните здравословни качества на продукта. Те са резултат от местния експертен опит и местния метод на производство.

Развитият в този район метод на производство се състои в преработката на специфични сортове сливи, които се варят продължително време в открити съдове с двойни стени при постоянно разбъркване на пулпа до получаване на мармалада magiun, без добавка на захар или консерванти.

Уменията и опитът на местното население са различни от методите, използвани в други части на Румъния и в съседните райони, защото процесите на варене и сгъстяване се извършват в открити съдове с двойни стени и никога във вакуумна среда.

Местният метод на приготвяне на мармалад се е предавал от поколение на поколение, а репутацията му се е запазила както в рамките на географския район, така и в цяла Румъния.

Мармаладът magiun се споменава в етнографски документи като важен продукт за повечето жители в района на Topoloveni и е един от местните източници на доходи. Пазарът в Topoloveni, който е и главният пазар в района, е добре известен в цялата южна яка на Карпатите с продуктите от сливи, които се продават там, и по-специално с мармалада magiun.

Качеството и характерните особености на Magiun de prune Topoloveni се гарантират от метода, който се използва за производството му: варенето на сливите за отстраняване на водата, сгъстяването на пулпа при контролирана температура и постоянното разбъркване на продукта с помощта на котвени бъркалки, за да се получи хомогенна консистенция. Тези етапи на производство не са част от процеса в други райони.

Репутацията на Magiun de prune Topoloveni е свързана с дългите традиции в производството на мармалада в Topoloveni. Според местните архиви традицията в приготвянето му в района датира от 1914 г., когато местна фамилия (семейството на Maximilian Popovici) създава първата фабрика за мармалад.

През 1941 г. фабриката се закупува от Министерството на земеделието и получава името „Cooperativa din Topoloveni“ („Кооперация Topoloveni“), за да се увеличи капацитетът за производството на мармалад magiun. През 1972 г. името на фабриката е променено на „Intreprinderea de legume și fructe Pitești“ („Предприятие за плодове и зеленчуци – Pitești“). През 1981 г. фабриката е закупена от местните власти и преименувана на „Intreprinderea de prelucrare și industrializare legumelor și fructelor Topoloveni“ („Предприятие за преработка на плодове и зеленчуци – Topoloveni“). През 2001 г. фабриката е закупена от S.C. Sonimpex Serv Com S.R.L. Понастоящем производството на Magiun de prune Topoloveni възлиза на около 200 тона годишно.

За репутацията на Magiun de prune Topoloveni свидетелстват множество статии и специализирани публикации в местните и националните средства за масова информация (Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital), както и наградите, които печели от 2002 г. насам на изложения, сред които Националният панаир за консервирани продукти (Salonul Național de Conserve), организиран от Румънската главна индустриална асоциация (Uniunea Generală a Industriașilor din România), където печели наградата „Златна търговска марка“ (Marca de Aur) за отлични постижения в категорията за мармалади. През 2010 г. Magiun de prune Topoloveni получава наградата на ITQI (Международния институт по вкуса и качеството).

През 2008—2010 г. в местните и националните средства за масова информация се излъчват програми за популяризиране на специфичните качества на Magiun de prune Topoloveni. За автентичността на Magiun de prune Topoloveni свидетелства фактът, че мармаладът продължава да се продава на пазари на производители, както този в Topolovenilor.

Местната кулинарна традиция в приготвянето на мармалада magiun се затвърждава и от представянето и дегустациите в рамките на национални и международни търговски панаири и изложения (Green Week Berlin, Fruit Logistica Berlin, Alimentaria Barcelona).

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<http://www.madr.ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2016.html>

Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2018/C 19/11)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„PRESSBURGER KIPFEL“/„POZSONYI KIFLI“

EC №: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

1. Група заявител и законен интерес

Име на групата: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Адрес: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Тел. +421 336413314
Електронна поща: sekretariat@cechpekarov.sk

Групата, която подава заявлението за изменение, е същата група, която е подала заявлението за регистрация на продукта „Bratislavský rožok“/„Pressburger Kipfel“/„Pozsonyi kifli“.

2. Държава членка или трета държава

Словакия

3. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- ☒ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☒ Метод на производство
- ☒ Друго [да се посочи]

Изменение на координатите за връзка с групата заявител

Изменение във връзка със запазване на наименованието

Изменение на координатите за връзка с орган, удостоверяващ съответствието със спецификацията на продукта

Изменение на минималните изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

4. Вид на изменението/измененията

- ☒ Изменение в продуктова спецификация на регистрирана ХТСХ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. Изменение/изменения

1. Изменение на координатите за връзка с групата заявител

Адресът за електронна поща на групата заявител се изменя от repecu@stonline.sk на sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

2. *Наименование на продукта*

От регистрираното наименование на продукта „Bratislavský rožok“/„Pressburger Kipfel“/„Pozsonyi kifli“ се премахва немското наименование „Pressburger Kipfel“, тъй като то не се използва нито в Австрия, нито в Германия. Най-широко употребяваното наименование в тези две държави е „Pressburger Beugel“.

Новото наименование, подлежащо на регистрация, е „Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“.

Изменението в наименованието е отразено в спецификацията.

В съответствие с член 25, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 се избира вариантът „Регистрация със запазване на наименованието“ вместо „Регистрация без запазване на наименованието“.

Както Словашката република, така и Унгария са заинтересовани от запазване на регистрацията на продуктовото наименование „POZSONYI BRATISLAVSKÝ“/„ROŽOK KIFLI“ в Регистъра на защитените наименования.

3. *Описание на продукта*

Изменя се теглото на продукта от 40—60 g, както бе посочено първоначално, на 40—70 g. Изменението се основава на двустранно споразумение с Унгария, където теглото на приготвяния от пекарите продукт е 70 g.

Предлага се заличаване от описанието на продукта на следните показатели:

„Химични свойства на готовия продукт:

— съдържание на мазнини в сухото вещество — не по-малко от 20 %

— съдържание на захар в сухото вещество — не по-малко от 12 %.“

Заличаването на посочените показатели се дължи на обстоятелството, че съдържанието на мазнини е посочено в точка 3.6, а съдържанието на захар в сухото вещество не е необходим показател.

4. *Метод на производство*

Предлага се таблиците, съставлящи рецептата за 1 000 продукта с тегло 50—55 g, да бъдат заличени от описанието на метода на производство на селскостопанския продукт или храната и да бъдат заменени със следния текст:

„Основните съставки, използвани при замесването на тестото, са следните: пшенично брашно, мазнина (трапезен маргарин, готварски маргарин, масло, свинска мас и др.), захар, сол, мая (0,5—1 % от брашното), яйца, мляко на прах, ванилова или ванилинова захар, кора от лимон или сушена кора от лимон и вода; може да се използва и канелена захар. Съотношението между мазнината и брашното в тестото трябва да е най-малко 30 %.

Ореховият пълнеж обикновено се приготвя чрез смесването на кристална захар (или пчелен мед), сладка галета, ванилова или ванилинова захар, канелена захар и смлени орехи, като към тази смес се добавя гореща вода или мляко.

Маковият пълнеж обикновено се приготвя чрез смесването на кристална захар (или пчелен мед), сладка галета, ванилова или ванилинова захар и смляно маково семе, като към тази смес се добавя гореща вода или мляко.

За по-добър вкус към пълнежа може да се добавят мармалад (от сливи или кайсии) или стафили.“

Причината за изменението е, че различните производители в Словакия и Унгария използват отделните съставки в различни пропорции, поради което няма точно определена рецепта за продукта. Крайният продукт е специфичен за всеки пекар или сладкар. Не е необходимо да се посочва количеството на отделните съставки, тъй като минималните параметри на готовия продукт се проверяват. Поради това се предлага рецептата да бъде заменена със следния текст, в който се посочват използваните съставки и който дава възможност на производителите (включително извън Словакия) да използват онези от тях, които са налични, широко употребявани и познати на потребителите в съответния регион и които също така са в съответствие с традиционните рецепти (с малки разлики в зависимост от региона).

Думите „ванилинова захар“ в описанието на продукта се заменят с „ванилова или ванилинова захар“.

Причината за изменението е, че ванилиновата захар вече се употребява по-широко в сравнение с ваниловата. Това изменение е отразено навсякъде в спецификацията и не засяга крайния продукт.

В метода на производство, описан в словашкия текст, думата „žemle“ (питки) се заменя със специализираното понятие „klonky“ (хлебчета).

Предлага се думите „намаляване на диаметъра“ в описанието на продукта да бъдат заменени със „заостряне“.

Целта е да се постигне по-голяма яснота чрез използването на специализираното понятие.

С цел да се посочи количеството течност в рецептата и да се гарантира качеството на продукта се предлага във втория параграф, отнасящ се до метода на производство, в края на изречението „За приготвянето на маковия пълнеж се използва гореща вода“ да се добави текстът „(чийто обем се равнява на 35—40 % от количеството маково семе)“.

С цел да се гарантира качеството на продукта и да се посочи количеството галета, което следва да се използва, изречението „Най-много 10 тегловни % от смлените орехови ядки или маково семе могат да се заместят със сладка галета“ се заменя със следния текст: „До 10 тегловни % от смлените орехи или маково семе в пълнежа могат да се заместят със сладка галета“.

Необходимо е също така да се внесат изменения в температурата и продължителността на печенето съобразно големината на продукта, посочена в точка 3.5, и различните видове фурни.

Предлага се температурата да се промени на 170—220 °C, а продължителността на печенето за продуктите с тегло 50—70 g да стане съответно 15—20 минути.

Целта на изменението е да бъде взета предвид температурата на печене в различните видове фурни и да бъде отразено увеличението в максималното тегло на продукта от 60 на 70 g.

Предлага се да бъде добавено следното изречение по отношение на етикетирането: „Шрифтът на логото трябва да бъде с размер, не по-малък от 15 mm“ — това е законово изискване, което производителите пренебрегват.

Добавя се следното изречение по отношение на метода и мястото на продажба: „За продукти, които не са предварително опаковани, логото на ХТСХ може да бъде поставено върху етикет или информационна табела в близост до тях.“

Целта е постигане на яснота, когато продуктите се продават поотделно.

Изменя се формулировката, използвана във връзка със съхранението на продукта, като думите „Съхранява се при температура до + 10 °C“ се заличават и се заменят със следното: „Съхранение: при стайна температура. В зависимост от количеството използвана мая продуктът може да се съхранява в продължение на 3—10 дни.“

Промяната се налага, тъй като предишното изискване бе неоснователно и доведе до понижаване на качеството на продаваните изделия; често изискването биваше пренебрегвано, което причиняваше проблеми за производителите поради високото съдържание на мазнини в продукта. Изискването относно температурата за съхранение бе включено в първоначалната спецификация само защото продуктите бяха класифицирани като сладкарски.

5. Специфични свойства на селскостопанския или хранителния продукт

Към петото тире се добавя следното: „Продуктът не трябва да се произвежда в замразено полуготово и полуизпечено състояние, след което да се размразява и доизпича във фурна; той винаги трябва да се пече в пряно състояние.“

Посоченото изменение отразява изискването продуктът да е пресен и приготвен по традиционна рецепта — в миналото никога не се е използвала техниката на замразяване и полуизпичане при производство.

Изменя се формулировката в шестото тире, отнасяща се до намазването с яйце преди печене, като се премахват думите „обикновено се намазва два пъти“.

Целта е да се даде възможност на производителите сами да определят наситеността на „мраморното“ покритие, без да следват предписания в тази насока. Това изменение не засяга крайния продукт.

6. **Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер**

Към първото изречение се добавя следното: „Съотношението между мазнината и брашното в тестото трябва да е най-малко 30 %.“

Причината за изменението е постигане на съгласуваност с точки 3.6 и 3.7 от спецификацията на продукта.

Заличава се формулировката „химични и микробиологични изисквания“ и се оставя само „физични изисквания“.

Причината за изменението е, че в законодателството не се съдържат никакви микробиологични изисквания и съответно те не са определени, като няма основание спазването на тези изисквания да бъде проверявано преди пускане на продукта на пазара; също така в първоначалната спецификация не са определени химични изисквания. Това изменение е въведено с оглед на терминологичната яснота.

7. **Служби или органи, удостоверяващи съответствие с продуктовата спецификация**

Адресът за електронна поща на органа, удостоверяващ съответствие със спецификацията на продукта, се изменя, както следва: buchlerova@svps.sk.

Изменението отразява промяна в адресите за електронна поща в рамките на организацията.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“

EC №: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

„Словакия“

1. **Наименование за регистрация**

„Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“

2. **Вид продукт**

Клас 2.24. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3. **Основания за регистрация**

3.1. **Продуктът**

- ☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;
- ☐ е произведен (произведена) от съставки, които традиционно се използват за него (нея).

Словашкото наименование „Bratislavský rožok“ започва да се употребява около 1920 г., след като град Пресбург — по онова време част от Чехословакия и столица на Словакия, бива преименуван на Братислава. През същата година наименованието на хлебното изделие бива адаптирано към новото име на града, откъдето идва и „Bratislavský rožok“. След приемането на новото име на града думата „Kipfel“ започва да се употребява в Австрия, вместо обичайната „Beugel“, в съчетание със старото име на града. Първоначалното наименование на унгарски език е било „Pozsonyi ratkó“, което означава „Братиславска подкова“. Според сведения от няколко унгарски пекари и сладкари, по-голямата част от които от Будапеща, продуктът се произвежда и предлага на пазара под наименованието „Pozsonyi kifli“ (в превод на словашки — „Bratislavský rožok“), като „Pozsony“ е първоначалното име на града, използвано до 1918 г. С оглед на традициите се предлага наименованието „Pozsonyi kifli“ да бъде запазено.

3.2. **Наименованието**

- ☒ е било използвано традиционно за този специфичен продукт;
- ☐ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Продуктът е специфичен по отношение на традиционния състав и метод на производство. Наименованието „Bratislavský rožok“ се използва единствено по отношение на този конкретен вид фини печива или хлебни изделия.

Специфичният характер на продукта се изразява в отличителното му „мраморно“ покритие, при което горната кора е изпъстрена с по-светли жилки. Подобно покритие липсва при останалите хлебни и сладкарски изделия.

- Продуктът се различава от другите видове хлебни изделия или печива на пазара както по своите форма и размер, така и по количеството пълнеж. Тестото съдържа по-голямо количество мазнина от останалите продукти, като кората на нито едно друго фино печиво няма подобно „мраморно“ покритие.
- Продуктът има характерен аромат и вкус, които се дължат на маковия или ореховия пълнеж.
- Продуктът има характерен външен вид във формата на подкова или буквата С.

За да се запази традиционният характер на продукта неговото производство трябва да се извършва при спазване на следните изисквания:

- съотношението между мазнината и брашното в тестото трябва да е най-малко 30 %,
- пълнежът трябва да съставлява най-малко 40 % от общото тегло на изпечения продукт,
- преди изпичане продуктът трябва да бъде намазан с разбито яйце или жълтък, за да бъде постигнат мраморният ефект върху горната кора.

4. Описание

- 4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Фини хлебни или сладкарски изделия с маков или орехов пълнеж и лъскаво „мраморно“ покритие.

Органолептични характеристики

Цвят: цветът на кората е кафяв до тъмнокафяв; при разрязване след няколко милиметра тестена обвивка се съдържа само пълнеж; ако пълнежът е маков, неговият цвят е тъмносив до черен, а ако е орехов, неговият цвят е кафяв.

Външен вид: компактно покритие с лъскав кафяв до тъмнокафяв цвят и по-светли жилки, което допринася за мраморния ефект на горната кора.

Консистенция: на повърхността е твърда, а при разчупване е мека и крехка.

Аромат и вкус: деликатни и специфични в зависимост от пълнката (т.е. макови или орехови), като вкусът е приятно сладък и с аромата на използваните съставки.

Физични характеристики

Форма: наподобява подкова, която се заостря към краищата, ако пълнежът е маков, или буквата С, ако пълнежът е орехов.

Тегло: обикновено 40—70 g.

- 4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Основните съставки, използвани при замесването на тестото, са следните: пшенично брашно, мазнина (трапезен маргарин, готварски маргарин, масло, свинска мас и др.), захар, сол, мая (0,5—1 % от брашното), яйца, мляко на прах, ванилова или ванилинова захар, кора от лимон или сушена кора от лимон и вода; може да се използва и канелена захар. Съотношението между мазнината и брашното в тестото трябва да е най-малко 30 %, а пълнежът трябва да съставлява най-малко 40 % от теглото на готовия продукт.

Ореховият пълнеж обикновено се приготвя чрез смесването на кристална захар (или пчелен мед), сладка галета, ванилова или ванилинова захар, канелена захар и смлени орехи, като към тази смес се добавя гореща вода или мляко.

Маковият пълнеж обикновено се приготвя чрез смесването на кристална захар (или пчелен мед), сладка галета, ванилова или ванилинова захар и смляно маково семе, като към тази смес се добавя гореща вода или мляко.

За по-добър вкус към пълнежа може се добавят мармалад (от сливи или кайсии) или стафили.

Начин на производство

Тестото се приготвя чрез смесването на брашно с вода (или вода и мляко на прах), мая, сол, захар и годна за консумация мазнина. Брашното може да бъде смесено първо с мазнината, като останалите съставки се добавят по-късно. Замесеното тесто се оставя да втасва 30—40 минути. След като тестото видимо се надигне, то се замесва отново за кратко и се разделя на късове с овална форма. След 15—20 минути втасване късовете се разточват на ивици с елипсовидна форма и дължина от 12 до 15 cm. Дебелината на всяка ивица трябва да е между 2 и 3 mm. По дължината на разточените ивици се поставя маковият или ореховият пълнеж, след което тестото се завива във формата на цилиндър с дължина между 12 и 15 cm, който постепенно се стеснява от средата към краищата. След като пълнежът е завит, тестото трябва да се съедини равномерно, като мястото на съединяването трябва да е от долната страна на хлебчето при поставяне в тавата за печене. Продуктът се оформя като подкова, ако пълнежът е маков, или като буквата С, ако пълнежът е орехов. Формите трябва да се различават достатъчно една от друга, за да е ясен видът на пълнежа.

Маковото семе за пълнежа се сварява или попарва в гореща вода (която трябва да е 35—40 % от количеството маково семе). Захарта се разтваря в малко вода и се оставя да заври (вместо захар може да се използва пчелен мед). Към захарния разтвор постепенно се добавят при постоянно бъркане смляното маково семе, смесено с мляко на прах, сладка галета и стафили, като сместа се оставя да ври, докато се получи гъста каша. След като изстине и се стъсти още повече, маковият пълнеж се ароматизира с прясна кора от лимон или лимонова паста, канела и малко количество ванилова захар, ако е необходимо. Ореховият пълнеж не се подлага на топлинна обработка — вместо това смлените орехи се смесват със захар (или пчелен мед), стафили, мляко на прах, гореща вода, ванилова или ванилинова захар и смляна канела. До 10 тегловни % от смлените орехи или маково семе в пълнежа могат да се заместят със сладка галета.

След изстиване и двата вида пълнеж трябва да бъдат с такава гъстота, че да могат да бъдат оформени ръчно на малки топки.

Оформените хлебчета се подреждат в тава за печене и се намазват с разбито яйце или само с жълтък, след което се оставят на хладно и проветриво място, за да може яйченото покритие да засъхне. След като яйченото покритие е засъхнало и хлебчетата са се надигнали, процедурата се повтаря и продуктите се поставят в шкаф за втасване. След като втасат, те се пекаят като фини сладкарски изделия от втасало тесто. По време на втасване и най-вече по време на печене засъхналото яйчено покритие леко се напуква, при което се постига мраморният ефект на горната кора на продукта.

Продуктите се пекаят без пара при температура 170—220 °C.

Продължителността на печенето зависи от големината на продуктите. При продуктите с тегло 40—50 g тази продължителност е 10—12 минути, а за тези с тегло 50—70 g тя е 15—20 минути.

След като изстинат, хлебчетата са готови за експедиране и продажба.

Производствените загуби възлизат на около 10 % в зависимост от теглото на продукта и консистенцията на пълнежа.

Етикетиране: на видно място върху опаковката трябва да фигурира наименованието „Bratislavský rožok“ или неговият еквивалент на унгарски език, както и логото на Общността или логото и маркировката „Zaručená tradičná špecialita“ (храна с традиционно специфичен характер), като се допуска и използването на съкращението ZTS (ХТСХ). Шрифтът на логото трябва да бъде с размер, не по-малък от 15 mm.

Начин и място на продажба: „Bratislavský rožok“ се продава на бройка в специализираните търговски обекти на производителя или в сладкарници, кафенета и заведения за бързо хранене. За продукти, които не са предварително опаковани, логото на ХТСХ може да бъде поставено върху етикет или информационна табела в близост до тях.

Съхранение: при стайна температура.

В зависимост от количеството използвана мая продуктът може да се съхранява в продължение на 3—10 дни.

Продуктът се произвежда ръчно, а не промишлено.

Продуктът не трябва да се произвежда в замразено полутотово и полуизпечено състояние, след което да се размразява и доизпича във фурна; той винаги трябва да се пече в прясно състояние.

4.3. Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

Традиционният характер на продукта се основава на традиционния му състав, което означава, че пълнежът трябва да съставлява най-малко 40 % от общото тегло на готовия продукт.

Продукт със същото име се произвежда от над два века и в съседните страни — Унгария и Австрия, които допреди близо 90 години са делили обща конституция със Словакия.

В своята книга „S vareškou dvoma tisícročiami“ (Две хилядолетия кулинарно изкуство) Vladimír Tomčík споменава счетоводни книги, според които хлебчетата „Bratislavský rožok“ са се предлагали в странноприемниците още през 1590 г., въпреки че рецептата им е много по-стара.

На страница 305 от „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ (Улици и площади в Братислава) от Tivadar Ortvy, публикувана през 1905 г. в Братислава, се посочва, че „недалеч от сладкарницата на Viktor Mayer се намира старата пекарна на Scheuermann (понастоящем Lauda), където се приготвят маковите и ореховите изделия във формата на подкова, прославили Братислава“. [„Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc podľa rôvodných, a námestí výskumov“, д-р Tivadar Ortvy, Братислава, 1905 г., издателство F.K. Wigand]. На страници 304 и 305 от книгата, посочена в приложение I на унгарски език, се споменава пекарната Scheuermann във връзка с днешния площад Hviezdoslavovo námestie. Съответният текст гласи: „В близост се намира старата пекарна Scheuermann (понастоящем Lauda), където се приготвят маковите и ореховите изделия, прославили Братислава. Друго подобно изделие е т.нар. „Bratislava rusk“ или братиславски сухар...“].

На страница 52 от книгата „Chlieb náš každodenný“ (За хляба наш насъщни) от V. Szemes и V. Karovič, публикувана в Братислава през 1992 г., се посочва следното: През 1785 г. за Никулден пекарят Schiermann излага на витрината в своята пекарна нов вид тестено изделие с пълнеж, което остава в историята като „prešpurské beugle“. Различното изписване на имената Scheuermann и Schiermann се счита за печатна грешка — правилният вариант е Scheuermann.

Впоследствие изделието „Bratislavský rožok“ започва да се приготвя и от други пекари в Братислава. Сред по-известните от тях е Ágoston Schwappach, който отваря своята пекарна през 1834 г. и започва да приготвя маковите и ореховите изделия във формата на подкова. Други последователи на производителите на „Bratislavský rožok“ са майсторът пекар Johann Korče (1851—1919 г.), рицар на Ордена на Франц Йозеф, и неговият син — майсторът пекар Hans Korče. Традицията, започната от семейство Korče, впоследствие е продължена от Emil Kastner.

По онова време в Братислава е била известна и пекарната Gustáv Wendler на улица Štefánikova, която е извършвала доставки на „Bratislavský rožok“ по пощата.

През 1863 г. в братиславския ежедневник Pressburger Wegweiser е публикувана реклама на пекарната на Anton Pressberger, в която, наред с останалите изделия, се споменават хлебчетата с маков и орехов пълнеж.

Броят на виенския вестник Neue Freie Presse от 16 април 1938 г. съдържа рецепта за „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky“. Rezeptata и начинът на производство, описани в изданието, са почти идентични с тези, които се използват понастоящем.

„Bratislavský rožok“ е описан и в книгата на Terézia Vansová и Ján Babilon от 1870 г.

„Bratislavský rožok“ се е произвеждал от редица пекари и сладкари в няколко европейски града — по-специално в Австрия, Чешката република и Унгария. Информацията, предоставена от специалисти в бранша от други държави, сочи, че продукт с наименованието „Bratislavský rožok“ се е произвеждал в няколко града или че най-малкото неговата форма, приблизителна рецепта и начин на производство са били познати. Начинът на производство на „Bratislavský rožok“ става предмет на практическо обучение в специализираните училища по хлебарство и сладкарство в бивша Чехословакия, особено след 1950 г. Наименованието „Bratislavský rožok“ се използва от 1918 г. след създаването на Чехословакия и преименуването на града от Пресбург на Братислава. Наименованието на продукта също се изменя. Първоначалното наименование „Beugel“ се видоизменя в унгарската дума „patkó“, която означава „подкова“. Предполага се, че заедно с новото име на града е въведена и употребата на понятието „rožok“. Наименованието „Pozsonyi kifli“ („Bratislavský rožok“), което е комбинация от старото име на града и новото название на формата на продукта, се използва и до днес в Унгария. В Австрия наименованието „Pressburger Kipfel“ се използва по-често от „Beugel“.

Със своята богата история „Bratislavský rožok“ остава популярен и до днес. Предполага се, че продуктът се приготвя редовно в над 20 пекарни и сладкарници и поне веднъж седмично от още десетина производители в Словакия.

През 1999 и 2005 г. „Bratislavský rožok“ бе представен от Дружеството на пекарите в Словакия като част от финалната селекция на международния пекарски конкурс Lesaffre Coupe в Париж и получи висока оценка от журито.

В началото на 2007 г., в рамките на международното кулинарно изложение Danubius Gastro в Братислава, бе организиран за първи път конкурс за най-добър „Bratislavský rožok“, на който се явиха 9 отбора от три държави (информацията е публикувана на 25 януари 2007 г. на първа страница на вестник Bratislavské noviny).

Статии, свързани с посочения конкурс, са публикувани в братиславските вестници и в други периодични издания с национален тираж.

На 25 юли 2008 г. във вестник Nový čas е поместена статия за „Bratislavský rožok“ с традиционна рецепта от 1938 г., като в описанието на неговата форма се посочва, че: „... продуктът се оформя като подкова, ако пълнежът е маков, или като буквата С, ако пълнежът е орехов“.

В статия със заглавие „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou“, поместена на страница 52 от списание Epicure, се посочва, че „когато пълнежът е маков, продуктът се оформя като подкова, а когато той е орехов, формата на продукта напомня на буквата С“.

ISSN 1977-0855 (електронно издание)
ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG