

Úřední věstník

Evropské unie

C 38



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 64

3. února 2021

Obsah

IV *Informace*

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2021/C 38/01	Směnné kurzy vůči euru — 2. února 2021	1
--------------	--	---

V *Oznámení*

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2021/C 38/02	Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay) — Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾	2
--------------	--	---

JINÉ AKTY

Evropská komise

2021/C 38/03	Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin	4
--------------	--	---

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

2. února 2021

(2021/C 38/01)

1 euro =

měna			směnný kurz		
USD	americký dolar	1,2044	CAD	kanadský dolar	1,5422
JPY	japonský jen	126,46	HKD	hongkongský dolar	9,3361
DKK	dánská koruna	7,4373	NZD	novozélandský dolar	1,6793
GBP	britská libra	0,88075	SGD	singapurský dolar	1,6041
SEK	švédská koruna	10,1593	KRW	jihokorejský won	1 344,07
CHF	švýcarský frank	1,0808	ZAR	jihoafrický rand	18,0067
ISK	islandská koruna	156,10	CNY	čínský juan	7,7756
NOK	norská koruna	10,3463	HRK	chorvatská kuna	7,5810
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	16 878,40
CZK	česká koruna	25,900	MYR	malajsijský ringgit	4,8712
HUF	maďarský forint	355,70	PHP	filipínské peso	57,708
PLN	polský zlotý	4,4953	RUB	ruský rubl	90,9307
RON	rumunský lei	4,8743	THB	thajský baht	36,120
TRY	turecká lira	8,6629	BRL	brazilský real	6,4904
AUD	australský dolar	1,5847	MXN	mexické peso	24,3492
			INR	indická rupie	87,9060

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

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků**(Věc M.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay)****Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem****(Text s významem pro EHP)**

(2021/C 38/02)

1. Komise dne 27. ledna 2021 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- AnaCap Financial Partners III, L.P (Spojené království), kontrolovaného podnikem AnaCap Group Holdings Limited („AnaCap“, Spojené království),
- Carrefour S.A. („Carrefour“, Francie),
- Market Pay SAS („Market Pay“, Francie), v současnosti kontrolovaného podnikem Carrefour.

Podniky AnaCap a Carrefour získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Market Pay.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- podniku AnaCap: fond soukromého kapitálu se sídlem ve Spojeném království zřízený v roce 2005. Podnik od počátku sponzoruje získávání finančních prostředků, které jsou investovány do podnikatelských příležitostí v odvětví finančních služeb v Evropě. Fond AnaCap Financial Partners III, L.P je třetí fond soukromého kapitálu, který podnik AnaCap získal,
- podniku Carrefour: celosvětově působící skupina se sídlem ve Francii, která se specializuje na maloobchod s potravinami a nepotravinářskými produkty (např. čerpací stanice, cestovní kancelář a retailová banka),
- podniku Market Pay: poskytovatel platebních řešení se sídlem ve Francii založený v roce 2016 podnikem Carrefour.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

M.10064 — AnaCap/Carrefour/Market Pay

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2021/C 38/03)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Plăcintă dobrogeană“**EU č.: PGI-RO-02510 – 16.5.2019****CHOP () CHZO (X)****1. Název (názvy)**

„Plăcintă dobrogeană“

2. Členský Stát nebo Třetí Země

Rumunsko

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

Třída 2.3. Chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

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

„Plăcintă dobrogeană“ je pečený, zmrazený předpečený nebo zmrazený nepečený koláč z plátů listového těsta plněných směsí slaného měkkého sýra (*telemea*), tvarohu a vajec. Pláty vznikají tažením a roztahováním těsta. Pláty s náplní se zavinou, přeloží a spirálovitě vyrovnají do kulaté zapékací formy. Hmotnost produktu činí 500 g až 2 000 g. Směs ze sýru *telemea*, tvarohu, vajec a jogurtu dodává koláči slanou chuť; peče se s pláty nekynutého těsta.

Při rozkrojení jsou vidět jednotlivé vrstvy žlutavé bílé sýrové náplně prokládané vrstvami těsta.

Produkt „Plăcintă dobrogeană“ se prodává ve třech provedeních:

- pečený, v celku nebo krájený na porce a vážený v okamžiku prodeje;
- zmrazený, předpečený;
- zmrazený, nepečený.

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

„Plăcintă dobrogeană“ je díky jogurtu a vaječné směsi jemný a měkký. Tím se liší od jiných produktů stejného druhu, které bývají křupavé, často s křehkým povrchem. Dalším rozdílem oproti podobným výrobkům je použití nezmrazených plátů těsta, čerstvě připravovaných pro každou šarži hotových výrobků.

Převažuje vůně pečeného sýra, těsta a vajec.

3.2.1. Organoleptické vlastnosti

Pečený koláč „Plăcintă dobrogeană“ je celistvý, má stejný tvar jako zapékací forma, v níž se pekl, má homogenní částečně lesklý povrch, opečený, ale ne spálený. Kůrka je jemné zlatožluté barvy, místy měděné barvy. Na řezu jsou vidět jednotlivé vrstvy sýrové náplně, vrstva nekynutého listového těsta a někdy i vzduchové bubliny.

Zmrazený předpečený koláč má jiný vzhled – žlutá barva je světlejší než barva pečeného koláče.

Zmrazený nepečený koláč „Plăcintă dobrogeană“ je kulatý, má homogenní povrch, je krémově bílý, protože sýrové pláty těsta byly polity jogurtem smíchaným s vejci.

3.2.2. Fyzikální a chemické vlastnosti

Celkový obsah tuku:	min. 8%	- max. 25%
Vlhkost:	min. 30 %	- max. 50 %
Sůl:	min. 1,5 %	- max. 2 %
Bílkoviny:	min. 8%	- max. 13 %
Náplň:	min. 55 %	- max. 70 %

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

Na výrobu „Plăcintă dobrogeană“ se používají tyto přísady: solený sýr (*telemea*), tvaroh, pšeničná mouka, vejce, jogurt, voda, slunečnicový olej, vinný ocet, sůl.

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

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musí uskutečnit všechny fáze výroby produktu. Výrobní proces produktu „Plăcintă dobrogeană“ zahrnuje tyto specifické kroky: příjem surovin a přísad, příprava těsta, tažení těsta, příprava náplně, plnění, potření jogurtem smíchaným s vejci, pečení a předpékání, rychlé zmrazení.

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

—

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

Na etiketě se uvádí:

- název produktu „Plăcintă dobrogeană“, za nímž následují slova „Indicație Geografică Protejată“ (chráněné zeměpisné označení) nebo zkratka „IGP“ (CHZO) (přeložená do jazyka nebo jazyků země, v níž se produkt uvádí na trh);
- druh produktu (pečený, zmrazený předpečený, zmrazený nepředpečený);
- název výrobce;
- logo kontrolního a certifikačního subjektu.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast se skládá ze dvou správních oblastí: župa Tulcea a župa Constanța, jak je vymezuje správní struktura Rumunska.

Obě správní oblasti tvoří souvislou oblast v jihovýchodním Rumunsku známou rovněž jako Dobrudža (rumunsky Dobrogea).

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem a vlastnostmi produktu spočívá v dobré pověsti produktu, lidském faktoru a vlastnostech produktu.

Pověst produktu je dána historickými důkazy o jeho starobylosti a dobré pověsti. Svědčí o nich ústní doklady sebrané a zaznamenané v časopisech i knihách, aby tak byly předány dalším generacím.

Souvislost mezi produktem a zeměpisnou oblastí je uvedena na straně 44 knihy „Valori identitare în Dobrogea“ (Hodnoty dobrudžské identity) osmanského spisovatele Evliya Celebiho. Při cestách po Dobrudži Celebiho nadchly „velké plovoucí mlýny na Dunaji, skutečné mlynářské a pekařské dílny, v nichž se namletá mouka přeměňuje na chléb a *plăcinte*“.

Během 7. ročníku dožínek ve městě Cumpăna v roce 2009 upoutal pozornost největší koláč „Plăcintă dobrogeană“, psaly o něm i místní noviny Ziua de Constanța ze dne 5. října 2009.

Časopis Ferma, ročník XX 16 (221) ve vydání z 15. – 30. září 2018 uveřejnil na stranách 128–129 článek o koláči „Plăcintă dobrogeană“, který se vyrábí více než 150 ...“. Během XXVI. mezinárodní výstavy ExpoAgroUtil koláč „Plăcintă dobrogeană“ osobně pochválil předseda mezinárodního sdružení producentů a zpracovatelů slunečnic. Ve stejném článku člen Rumunského svazu novinářů uvádí, že „Plăcintă dobrogeană“ udržuje místní tradici po generace.

V jiném vydání časopisu Ferma, č. 7 ve vydání z 15. – 30. dubna 2019 se uvádí, že „Plăcintă dobrogeană“ byla propagována během podzimní akce pořádané Národním centrem pro turismus a jeho propagaci v Măcinu.

Tradice spojená se zkušenostmi cukrářů pomohla utvářet obraz a dobré jméno koláče „Plăcintă dobrogeană“ v Rumunsku i v zahraničí (například článek v srbském časopise Agroklub, článek v novinách Ziua de Constanța a články časopisu Ferma).

Označení je tedy možné připsat dobrou pověst související se zeměpisnou oblastí Dobrudže, proto se produkt prodává pod názvem „Plăcintă dobrogeană“ a odkazuje tak na ni.

Při přípravě koláče „Plăcintă dobrogeană“ hraje významnou úlohu lidský činitel.

Pláty těsta se vytáhnou a suší, dokud nejsou velmi tenké, průsvitné, pružné a mírně lesklé – takové zpracování těsta dokáží pouze místní lidé.

Tato speciální příprava těsta umožňuje, že upečený koláč má lístkovou strukturu a odpovídající chuť, aniž by se těsto zvlášť skládalo.

Při přípravě náplně se smíchá sýr s vejci a směs se rukou rozprostře na polovinu plátu těsta (v případě překládaného těsta) nebo na celý plát (v případě zavinutých plátů); tato dovednost se předávala z generace na generaci.

Těsto se zavine nebo přeloží pouze na délku plátu. Cukráři vědí, jak přesně naplněné pláty těsta zavinout nebo přeložit, aby měl koláč „Plăcintă dobrogeană“ po upečení lehkou konzistenci.

Specifičnost produktu „Plăcintă dobrogeană“ je dána metodami a dovednostmi, které se v oblasti Dobrudže předávaly z generace na generaci. Pláty těsta se vytahují ručně, ale přitom se nesmí roztrhnout, což svědčí o řemeslné zručnosti, podobně jako zavinování a překládání jednotlivých plátů; „Plăcintă dobrogeană“ totiž musí mít úhledný vzhled a v zapékací misce být složen do tvaru nepřerušené spirály, aby se mezi jednotlivé pláty těsta dostal vzduch a koláč tak zůstal lehký.

Na rozdíl od podobných výrobků má „Plăcintă dobrogeană“ tyto vlastnosti:

- kulatý tvar o hmotnosti 500 g až 2 000 g ve tvaru zapékací nádoby, protože byl předtím politý směsí jogurtu a vajec, povrch je homogenní, částečně lesklý, hnědý, ale ne spálený, zlatožlutý, barva je mírně tmavší u pečeného produktu, u předpečeného produktu je barva světlejší, protože byl politý jogurtem s vejcem;
- nakrájený produkt „Plăcintă dobrogeană“ vypadá jinak než ostatní výrobky stejného druhu, protože díky místním metodám je náplň nadýchaná;
- slanou chuť pečeného sýru *telemea*, tvarohu, vajec a jogurtu spolu s pláty z nekynutého těsta;
- na rozdíl od jiných produktů s hustou těstovitou náplní je nadýchaný, protože při tažení a válení těsta se do produktu dostane vzduch.

Další vlastnosti produktu:

Koláč „Plăcintă dobrogeană“ je spjatý s významnými náboženskými svátky, jeho výroba má proto zvláštní pravidla přípravy i konzumace. Novoroční „Plăcintă dobrogeană“ se připravuje během celého roku. „Plăcintă dobrogeană“ se vyrábí po celý tzv. bílý týden (masopust), na Vánoce, na tzv. *hram* (svátek svatého patrona) a při všech rodinných oslavách, například na svatby, kdy se na úterý po svatbě tradičně vyráběla „Plăcintă dobrogeană“ pro nevěstu.

Díky všem těmto charakteristikám se produkt „Plăcintă dobrogeană“ odlišuje od jiných podobných produktů.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/documentatie-placinta-dobrogeana/Caiet-de-sarcini-PLACINTA-DOBROGEANA-IGP.pdf>

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)

ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace
Evropské unie
L-2985 Lucemburk
LUXEMBURSKO

CS