

# Amtsblatt der Europäischen Union

# C 19



Ausgabe  
in deutscher Sprache

## Mitteilungen und Bekanntmachungen

61. Jahrgang

19. Januar 2018

Inhalt

### II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2018/C 19/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.8720 — Jones Lang LaSalle/Intu Properties/The Chapelfield Partnership) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	--	---

### IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

#### Europäische Kommission

2018/C 19/02	Euro-Wechselkurs .....	2
2018/C 19/03	Beschluss der Kommission vom 18. Januar 2018 zur Einsetzung einer Expertengruppe für den Vollzug des Umweltrechts und Umweltordnungspolitik .....	3
2018/C 19/04	Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Verordnung (EU) Nr. 305/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung harmonisierter Bedingungen für die Vermarktung von Bauprodukten und zur Aufhebung der Richtlinie 89/106/EWG des Rates ( <i>Veröffentlichung der Referenznummern Europäischer Bewertungsdokumente gemäß Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 305/2011</i> ) <sup>(1)</sup> .....	7

# DE

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## V Bekanntmachungen

### VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

#### **Europäische Kommission**

2018/C 19/05	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	15
2018/C 19/06	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	17
2018/C 19/07	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	18
2018/C 19/08	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8480 — Praxair/Linde) <sup>(1)</sup> .....	19
2018/C 19/09	Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.8695 — PSA/TIL/PPIT) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall <sup>(1)</sup> .....	20

### SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

#### **Europäische Kommission**

2018/C 19/10	Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	21
2018/C 19/11	Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel .....	28

<sup>(1)</sup> Text von Bedeutung für den EWR.

## II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN  
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss**  
**(Sache M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2018/C 19/01)

Am 11. Januar 2018 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32018M8720 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

## IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN  
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs <sup>(1)</sup>

18. Januar 2018

(2018/C 19/02)

## 1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,2235	CAD	Kanadischer Dollar	1,5229
JPY	Japanischer Yen	136,07	HKD	Hongkong-Dollar	9,5648
DKK	Dänische Krone	7,4475	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,6759
GBP	Pfund Sterling	0,88208	SGD	Singapur-Dollar	1,6175
SEK	Schwedische Krone	9,8305	KRW	Südkoreanischer Won	1 306,61
CHF	Schweizer Franken	1,1748	ZAR	Südafrikanischer Rand	15,0035
ISK	Isländische Krone		CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,8582
NOK	Norwegische Krone	9,6013	HRK	Kroatische Kuna	7,4409
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	16 325,38
CZK	Tschechische Krone	25,365	MYR	Malaysischer Ringgit	4,8396
HUF	Ungarischer Forint	308,51	PHP	Philippinischer Peso	62,068
PLN	Polnischer Zloty	4,1665	RUB	Russischer Rubel	69,2126
RON	Rumänischer Leu	4,6480	THB	Thailändischer Baht	39,054
TRY	Türkische Lira	4,6374	BRL	Brasilianischer Real	3,9321
AUD	Australischer Dollar	1,5311	MXN	Mexikanischer Peso	22,8174
			INR	Indische Rupie	78,1210

<sup>(1)</sup> Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

**BESCHLUSS DER KOMMISSION****vom 18. Januar 2018****zur Einsetzung einer Expertengruppe für den Vollzug des Umweltrechts und Umweltordnungspolitik**

(2018/C 19/03)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Nach Artikel 191 des Vertrags haben die Union und die Mitgliedstaaten die Aufgabe sicherzustellen, dass die Umweltpolitik der Union zur Erhaltung und zum Schutz der Umwelt sowie zur Verbesserung ihrer Qualität beiträgt und auf ein hohes Schutzniveau abzielt.
- (2) Im Hinblick auf einen besseren Vollzug und eine bessere Befolgung der Umweltschutzvorschriften der Union im Einklang mit der Mitteilung der Kommission „Aktionsplan der EU für einen besseren Vollzug des Umweltrechts und eine bessere Umweltordnungspolitik“<sup>(1)</sup> muss die Kommission auf das Fachwissen von Experten in einem beratenden Gremium zurückgreifen.
- (3) Daher muss eine Gruppe von Experten mit dem Fachgebiet Vollzug des Umweltrechts und Umweltordnungspolitik eingesetzt werden, deren Aufgaben und Struktur festzulegen sind.
- (4) Die Gruppe sollte helfen, Leitfäden zur guten Praxis beim Vollzug des Umweltrechts, andere einschlägige Unterlagen, u. a. über berufliche Qualifikationen und Fachwissen sowie die Bewertung nationaler Systeme auszuarbeiten und Maßnahmen zur Sensibilisierung und Wissensverbreitung im Bereich des Vollzugs des Umweltrechts und der Umweltordnungspolitik zu entwickeln. Die Gruppe sollte auch dazu beitragen, die Umsetzung der Maßnahmen für einen besseren Vollzug des Umweltrechts und eine bessere Umweltordnungspolitik zu koordinieren und zu überwachen, und die Kommission bei der Ausarbeitung von politischen Initiativen und Legislativvorschlägen zu weiterreichenden umweltpolitischen Fragen unterstützen.
- (5) Die Gruppe sollte sich aus Experten aus den EU-Mitgliedstaaten sowie Vertretern bestehender paneuropäischer fachspezifischer Netzwerke zusammensetzen, die sich mit Fragen der Sicherung des Vollzugs des Umweltrechts und der Umweltordnungspolitik befassen.
- (6) Es sollten Regeln für die Offenlegung von Informationen durch die Mitglieder der Gruppe festgelegt werden.
- (7) Die Verarbeitung personenbezogener Daten sollte nach Maßgabe der Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>(2)</sup> erfolgen —

BESCHLIESST:

*Artikel 1***Gegenstand**

Die Expertengruppe für den Vollzug des Umweltrechts und Umweltordnungspolitik wird eingesetzt. Die Gruppe wird „Forum für den Vollzug des Umweltrechts und für Umweltordnungspolitik“ genannt.

*Artikel 2***Aufgaben**

Die Gruppe hat folgende Aufgaben:

- a) Sie unterstützt die Kommission bei der Koordinierung und Überwachung der Umsetzung der Maßnahmen für einen besseren Vollzug des Umweltrechts und der Umweltordnungspolitik sowie bei der Ausarbeitung von Legislativvorschlägen oder politischen Initiativen im Bereich des Vollzugs des Umweltrechts und der Umweltordnungspolitik unter anderem in Bezug auf Folgendes:
  - i) Förderung der Befolgung der Vorschriften, Überwachung und Durchsetzung (*Compliance Assurance*),
  - ii) Zugang zu Gerichten in Umweltangelegenheiten,

<sup>(1)</sup> COM(2018) 10.<sup>(2)</sup> Verordnung (EG) Nr. 45/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 18. Dezember 2000 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten durch die Organe und Einrichtungen der Gemeinschaft und zum freien Datenverkehr (ABl. L 8 vom 12.1.2001, S. 1).

- iii) Zugang zu Umweltinformationen,
  - iv) Öffentlichkeitsbeteiligung,
  - v) sonstige ordnungspolitische Fragen.
- b) Sie sorgt im Zusammenhang mit dem Vollzug des Unionsrechts sowie mit Programmen und politischen Strategien im Umweltbereich für Zusammenarbeit und Koordinierung zwischen der Kommission, den Mitgliedstaaten und bestehenden paneuropäischen fachspezifischen Netzwerken <sup>(1)</sup>.
- c) Sie sorgt für den Austausch von Erfahrungen und bewährten Verfahren im Bereich des Vollzugs des Umweltrechts und der Umweltordnungspolitik.

#### Artikel 3

##### **Konsultation**

Die Kommission kann die Gruppe zu allen Fragen konsultieren, die mit der Durchführung von Maßnahmen im Bereich des Vollzugs des Umweltrechts und der Umweltordnungspolitik, einschließlich des „Aktionsplans der EU für einen besseren Vollzug des Umweltrechts und eine bessere Umweltordnungspolitik“ <sup>(2)</sup>, ihrer Überprüfung und der Festlegung weiterer Maßnahmen nach 2019 zusammenhängen.

#### Artikel 4

##### **Zusammensetzung**

- (1) Mitglieder sind die Behörden und andere öffentliche Stellen der Mitgliedstaaten.
- (2) Mitglied der Gruppe können insbesondere die folgenden öffentlichen Stellen sein:
- a) Netzwerk der Europäischen Union für die Durchführung und Durchsetzung des Umweltrechts,
  - b) Europäisches Netz der in Umweltsachen tätigen Staatsanwälte,
  - c) Richterforum der Europäischen Union für die Umwelt,
  - d) EnviCrimeNet,
  - e) Europäisches Netz der Leiter der Umweltschutzagenturen,
  - f) Europäische Organisation der Obersten Rechnungskontrollbehörden,
  - g) Europol,
  - h) Eurojust.
- (3) Die Behörden und anderen öffentlichen Stellen der Mitgliedstaaten benennen ihre Vertreter und sorgen dafür, dass diese ein hohes Maß an Fachwissen einbringen.
- (4) Mitglieder, die nicht mehr in der Lage sind, einen wirksamen Beitrag zu den Beratungen der Expertengruppe zu leisten, die nach Ansicht der betroffenen Dienststelle der Kommission die in Artikel 339 des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union festgelegten Verpflichtungen nicht erfüllen oder die ihr Amt niederlegen, werden nicht mehr zu den Sitzungen der Gruppe eingeladen und können für die verbleibende Dauer ihrer Amtszeit ersetzt werden.

#### Artikel 5

##### **Vorsitz**

Den Vorsitz der Gruppe führt ein Vertreter der Generaldirektion Umwelt („GD ENV“) der Kommission.

#### Artikel 6

##### **Arbeitsweise**

- (1) Die Gruppe wird auf Ersuchen der GD ENV nach Maßgabe der einschlägigen horizontalen Bestimmungen über Expertengruppen der Kommission (im Folgenden „horizontale Bestimmungen“ <sup>(3)</sup>) tätig.

<sup>(1)</sup> Netzwerk der Europäischen Union für die Durchführung und Durchsetzung des Umweltrechts (IMPEL), Richterforum der Europäischen Union für die Umwelt (EUFJE), Europäisches Netz der in Umweltsachen tätigen Staatsanwälte (ENPE), EnviCrimeNet, Europäisches Netz der Leiter der Umweltschutzagenturen (NEPA), Europäische Organisation der Obersten Rechnungskontrollbehörden (EROSAI).

<sup>(2)</sup> COM(2018) 10.

<sup>(3)</sup> Beschluss der Kommission vom 30. Mai 2016 zur Festlegung horizontaler Bestimmungen über die Einsetzung und Arbeitsweise von Expertengruppen der Kommission, C(2016) 3301, Artikel 13 Absatz 1.

- (2) Die Sitzungen der Gruppe finden grundsätzlich in den Räumlichkeiten der Kommission statt.
- (3) Die GD ENV nimmt die Sekretariatsgeschäfte wahr. An den Arbeiten interessierte Kommissionsbedienstete aus anderen Dienststellen können an den Sitzungen der Gruppe und ihrer Untergruppen teilnehmen.
- (4) Im Einvernehmen mit der GD ENV kann die Gruppe mit einfacher Mehrheit ihrer Mitglieder beschließen, dass Beratungen öffentlich abgehalten werden.
- (5) Die Protokolle über die Erörterungen der einzelnen Tagesordnungspunkte und die Stellungnahmen der Gruppe müssen aussagekräftig und vollständig sein. Die Protokolle werden vom Sekretariat unter der Verantwortung des Vorsitzes angefertigt.
- (6) Die Gruppe nimmt ihre Stellungnahmen, Empfehlungen und Berichte im Konsens an. Bei Abstimmungen wird mit einfacher Mehrheit der Mitglieder entschieden. Mitglieder, die gegen eine Vorlage gestimmt haben, können verlangen, dass den Stellungnahmen, Empfehlungen oder Berichten eine Zusammenfassung der Gründe für ihren Standpunkt beigelegt wird.

#### Artikel 7

##### Untergruppen

- (1) Zur Prüfung spezifischer Fragen kann die GD ENV Untergruppen einsetzen und deren Mandat festlegen. Die Untergruppen arbeiten nach Maßgabe der horizontalen Bestimmungen und erstatten der Gruppe Bericht. Sie werden nach Erfüllung ihres Mandats aufgelöst.
- (2) Die Mitglieder der Untergruppen, die nicht Mitglied der Gruppe sind, werden über eine öffentliche Aufforderung zur Einreichung von Bewerbungen im Einklang mit den horizontalen Bestimmungen<sup>(1)</sup> ausgewählt.

#### Artikel 8

##### Geladene Experten

Die GD ENV kann Experten mit besonderer Fachkenntnis in Bezug auf einen Tagesordnungspunkt punktuell zu den Arbeiten der Gruppe oder Untergruppen hinzuziehen.

#### Artikel 9

##### Beobachter

- (1) Einzelpersonen, Organisationen oder anderen öffentlichen Stellen als den in Artikel 4 genannten kann nach Maßgabe der horizontalen Bestimmungen durch direkte Einladung ein Beobachterstatus gewährt werden.
- (2) Die Organisationen oder öffentlichen Stellen mit Beobachterstatus benennen ihre Vertreter.
- (3) Der Vorsitz kann den Beobachtern und ihren Vertretern gestatten, an den Erörterungen der Gruppe teilzunehmen und Fachwissen einzubringen. Sie haben jedoch kein Stimmrecht und nehmen nicht an der Formulierung von Empfehlungen oder Ratschlägen der Gruppe teil.

#### Artikel 10

##### Geschäftsordnung

Die Gruppe gibt sich auf Vorschlag und im Einvernehmen mit der GD ENV mit einfacher Mehrheit ihrer Mitglieder und im Einklang mit den horizontalen Bestimmungen<sup>(2)</sup> eine Geschäftsordnung auf der Grundlage der Standardgeschäftsordnung für Expertengruppen.

#### Artikel 11

##### Berufsgeheimnis und Umgang mit Verschlusssachen

Die Mitglieder der Gruppe und ihre Vertreter sowie die hinzugezogenen Experten und Beobachter sind im Einklang mit den Verträgen und ihren Durchführungsbestimmungen — wie alle Mitglieder der Organe und deren Mitarbeiter — zur Wahrung des Berufsgeheimnisses sowie zur Einhaltung der in den Beschlüssen der Kommission (EU, Euratom) 2015/443<sup>(3)</sup> und (EU, Euratom) 2015/444<sup>(4)</sup> aufgeführten Sicherheitsvorschriften zum Schutz von EU-Verschlusssachen verpflichtet. Verstößen sie gegen diese Verpflichtungen, kann die Kommission alle erforderlichen Maßnahmen treffen.

<sup>(1)</sup> C(2016) 3301, Artikel 10 und Artikel 14 Absatz 2.

<sup>(2)</sup> C(2016) 3301, Artikel 17.

<sup>(3)</sup> Beschluss (EU, Euratom) 2015/443 der Kommission vom 13. März 2015 über Sicherheit in der Kommission (ABl. L 72 vom 17.3.2015, S. 41).

<sup>(4)</sup> Beschluss (EU, Euratom) 2015/444 der Kommission vom 13. März 2015 über die Sicherheitsvorschriften für den Schutz von EU-Verschlusssachen (ABl. L 72 vom 17.3.2015, S. 53).

*Artikel 12***Transparenz**

(1) Die Gruppe und ihre Untergruppen werden in das Register der Expertengruppen und anderer ähnlicher Einrichtungen der Kommission (im Folgenden „Register der Expertengruppen“) aufgenommen.

(2) In Bezug auf die Zusammensetzung der Gruppe werden im Register der Expertengruppen die folgenden Angaben veröffentlicht:

- a) Namen von Behörden der Mitgliedstaaten,
- b) Namen anderer öffentlicher Stellen,
- c) Namen der Beobachter.

(3) Alle einschlägigen Unterlagen einschließlich Tagesordnungen, Sitzungsprotokolle und Beiträge der Teilnehmer werden entweder im Register der Expertengruppen oder über einen Link veröffentlicht, der vom Register aus zu einer einschlägigen Website führt, der die Informationen zu entnehmen sind. Der Zugang zu solchen Websites darf weder eine Anmeldung als Nutzer erfordern noch anderen Beschränkungen unterliegen. Insbesondere müssen die Tagesordnung und sonstige relevanten Hintergrunddokumente termingerecht vor der Sitzung veröffentlicht werden, gefolgt von der rechtzeitigen Veröffentlichung der Protokolle. Ausnahmen von der Veröffentlichung sind nur vorzusehen, wenn durch die Verbreitung eines Dokuments der Schutz öffentlicher oder privater Interessen nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> beeinträchtigt würde.

*Artikel 13***Sitzungskosten**

(1) Die an den Arbeiten der Gruppe und der Untergruppen beteiligten Teilnehmer erhalten für ihre Tätigkeit keine Vergütung.

(2) Die Kommission erstattet die für die Teilnahme an den Tätigkeiten der Gruppe und der Untergruppen anfallenden Reise- und Aufenthaltskosten. Kostenerstattungen erfolgen nach den geltenden Bestimmungen der Kommission und nach Maßgabe der Mittel, die den Dienststellen der Kommission im Rahmen des jährlichen Verfahrens der Mittelzuweisung zur Verfügung gestellt werden.

Brüssel, den 18. Januar 2018

*Für die Kommission*

Karmenu VELLA

*Mitglied der Kommission*

---

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 1049/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2001 über den Zugang der Öffentlichkeit zu Dokumenten des Europäischen Parlaments, des Rates und der Kommission (ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 43).

**Mitteilung der Kommission im Rahmen der Durchführung der Verordnung (EU) Nr. 305/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Festlegung harmonisierter Bedingungen für die Vermarktung von Bauprodukten und zur Aufhebung der Richtlinie 89/106/EWG des Rates**

*(Veröffentlichung der Referenznummern Europäischer Bewertungsdokumente gemäß Artikel 22 der Verordnung (EU) Nr. 305/2011)*

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 19/04)

Die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 305/2011 haben Vorrang gegenüber anderslautenden Bestimmungen in den Europäischen Bewertungsdokumenten

Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments		Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>010001-00-0301</b>	Elementwand mit punktförmigen Verbindern		
<b>010003-00-0301</b>	Vorgefertigte Balkenelemente aus Ultra-High-Performance faserverstärktem Beton (UHPFRC)		
<b>010013-00-0301</b>	Leichtbauplatte aus Zementmörtel und granuliertem EPS, verstärkt mit Glasfasergewebe und internem Stahlrahmen		
<b>020001-01-0405</b>	Mehrachsig, verdeckt liegende Bänder	<b>020001-00-0405</b>	
<b>020002-00-0404</b>	Rahmenlose Balkon- (und Terrassen-)verglasungen		
<b>020011-00-0405</b>	Dach-, Boden-, Wand- und Deckenluken, als Eingang oder Notausgang genutzt / mit oder ohne Feuerwiderstand		
<b>020029-00-1102</b>	Ein- und zweiflügelige Innentüren aus Stahlblech mit Feuer- und/oder Rauchschutzeigenschaften		
<b>030019-00-0402</b>	Flüssig aufzubringende Dachabdichtungen auf Polysiloxanbasis		
<b>030218-00-0402</b>	Unterspannbahnen für Dächer		
<b>040005-00-1201</b>	Werkmäßig hergestellte Dämmprodukte aus pflanzlichen oder tierischen Fasern zur Wärme- und/oder Schalldämmung		
<b>040007-00-1201</b>	Wärmedämmstoffe für Gebäude mit einem Wärmestrahlungsreflektor		
<b>040011-00-1201</b>	Vakuum-Isolations-Paneele (VIP) mit werkmäßig aufgebrachtten Schutzschichten		
<b>040016-00-0404</b>	Textilglasgittergewebe zur Bewehrung von Putzen		
<b>040037-00-1201</b>	Verbundplatte mit geringerer Wärmeleitfähigkeit aus Mineralwolle und Aerogelen		
<b>040048-00-0502</b>	Gummifasermatten zur Trittschalldämmung		
<b>040065-00-1201</b>	Wärmedämmplatten und/oder schallabsorbierende Platten aus expandiertem Polysterol und Zement		

	Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments	Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>040089-00-0404</b>	Wärmdämm-Verbundsysteme mit Putzschicht zur Anwendung auf Gebäuden in Holzrahmenbauweise		
<b>040090-00-1201</b>	Formguss-Platten und -Produkte aus expandierten Polyactiden (E-PLA) zum Wärme- und/oder Schallschutz		
<b>040138-00-1201</b>	Lose Wärme- und/oder Schalldämmprodukte aus Pflanzenfasern		
<b>040287-00-0404</b>	Kits für externe Wärmedämm-Verbundsysteme (ETICS) mit Paneelen als thermische Isolierung und unterbrochene Fassadenverkleidungen als Außenhaut		
<b>040288-00-1201</b>	Werkmäßig hergestellte Wärme- und Schalldämmprodukte aus Polyesterfasern		
<b>040313-00-1201</b>	Lose Wärme- und/oder Schalldämmprodukte aus expandiertem Korkgranulat		
<b>040369-00-1201</b>	Dämmung aus geschüttetem oder gebundenem Korkgranulat		
<b>040456-00-1201</b>	An der Verwendungsstelle hergestellte Wärme- und/oder Schalldämmung aus tierischen Fasern		
<b>040635-00-1201</b>	Wärme- und/oder Schalldämmstoffe aus gebundener Polystyrol-Schüttung		
<b>040643-00-1201</b>	Faserverstärkte Silica-Aerogel-Wärmedämmung		
<b>040650-00-1201</b>	Extrudergeschäumte Polystyrol-Hartschaumplatten als lastabtragende Schicht und/oder Wärmedämmung außerhalb der Abdichtung		
<b>040777-00-1201</b>	Schaumglasplatten als lastabtragende Schicht und Wärmedämmung außerhalb der Abdichtung		
<b>050009-00-0301</b>	Kalotten- und Zylinderlager mit besonderem Gleitwerkstoff aus Flurpolymer		
<b>050013-00-0301</b>	Kalotten- und Zylinderlager mit besonderem Gleitwerkstoff auf der Basis von gefülltem PTFE mit festem Schmierstoff		
<b>060001-00-0802</b>	Bausatz für System-Abgasanlagen mit Keramik-Innenrohr mit Klassifizierung T400 (Minimum) N1 W3 Gxx		
<b>060003-00-0802</b>	Bausatz für System-Abgasanlagen mit Keramik-Innenrohr und mit spezieller Außenschale mit Klassifizierung T400 (Minimum) N1 W3 GXX		
<b>060008-00-0802</b>	Bausatz für System-Abgasanlagen mit Keramik-Innenrohr mit Klassifizierung T400 (Minimum) N1/P1 W3 Gxx, mit unterschiedlichen Außenschalen und möglichem Wechsel der Außenschale		
<b>070001-01-0504</b>	Gipsplatten für tragende Anwendungen	<b>070001-00-0504</b>	

Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments		Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>070002-00-0505</b>	Glasfaser-Fugenband für Gipsplatten		
<b>080002-00-0102</b>	Nicht als Bewehrung wirkendes hexagonales Geogitter zur Stabilisierung von ungebundenen körnigen Schichten durch Verzahnung mit den Zuschlagstoffen		
<b>090001-00-0404</b>	Vorgefertigte Mineralwollschichtpressstoffplatten mit organischen und anorganischen Beschichtungen und eigenem Befestigungssystem		
<b>090017-00-0404</b>	Punktgestützte Vertikalverglasung		
<b>090019-00-0404</b>	Bausätze für hinterlüftete Außenwandbekleidungen aus auf einer Unterkonstruktion befestigten Leichtbauplatten mit einer bauseits aufgetragenen Putzbeschichtung und mit oder ohne Wärmedämmung		
<b>090020-00-0404</b>	Bausätze für Außenwandbekleidungen aus künstlich hergestelltem Stein		
<b>090034-00-0404</b>	Bausatz aus Unterkonstruktionsprofilen und Verbindungsmitteln zur Befestigung von Außenwandbekleidungs- und von Außenwandelementen		
<b>090035-00-0404</b>	Isolierglaselement mit tragender Verklebung und punktgestützter Befestigung		
<b>090058-00-0404</b>	Hinterlüftetes Fassaden-System aus metallischen Verbundplatten mit Wabenstrukturkern		
<b>120001-01-0106</b>	Mikroprismatisches retroreflektierendes Folienmaterial	<b>120001-00-0106</b>	
<b>120003-00-0106</b>	Lichtmaste aus Stahl		
<b>120011-00-0107</b>	Elastische Belagsdehnfuge für Straßenbrücken mit elastischer Vergussmasse auf Basis von synthetischem Polymer als Bindemittel		
<b>130002-00-0304</b>	Massive plattenförmige Holzbauelemente — Element aus mit Dübeln verbundenen Brettern für tragende Bauteile in Bauwerken		
<b>130005-00-0304</b>	Massive plattenförmige Holzbauelemente für tragende Bauteile in Bauwerken		
<b>130010-00-0304</b>	Brettschichtholz aus Laubholz — Buchenfurnierschichtholz für tragende Zwecke		
<b>130011-00-0304</b>	Vorgefertigte Holzbauelemente — Elemente aus mechanisch verbundenen Brettern für tragende Bauteile in Gebäuden		
<b>130012-00-0304</b>	Nach Festigkeit sortiertes Bauholz für tragende Zwecke — Baumkantige, rechteckig besäumte Stammabschnitte — Kastanie		
<b>130013-00-0304</b>	Massive plattenförmige Holzbauelemente — mit Schwalbenschwanzverbindungen gefügte Elemente aus Bauholz mit rechteckigem Querschnitt zur Verwendung als tragende Bauteile in Bauwerken		
<b>130019-00-0603</b>	Stiftförmige Verbindungsmittel mit Harzbeschichtung		
<b>130022-00-0304</b>	Blockbalken für Wände oder Träger aus Vollholz oder Schichtholz		

Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments		Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>130033-00-0603</b>	Nägeln mit profilierter Schaftausbildung und Schrauben zum Anschluss von Blechen und Blechformteilen im Holzbau		
<b>130087-00-0204</b>	Modulares Bausystem		
<b>130090-00-0303</b>	Holz-Beton-Verbundsystem mit stiftförmigen Verbindungsmitteln		
<b>130118-00-0603</b>	Schrauben als Holzverbindungsmittel		
<b>130166-00-0304</b>	Nach Festigkeit sortiertes Bauholz für tragende Zwecke — gedämpftes Vollholz mit rechteckigem Querschnitt mit oder ohne Keilzinkenverbindungen — Nadelholz		
<b>130167-00-0304</b>	Nach Festigkeit sortiertes Bauholz für tragende Zwecke — Baumkantige, rechteckig besäumte Stammabschnitte — Nadelholz		
<b>130197-00-0304</b>	Brettschichtholz aus gedämpftem Vollholz mit rechteckigem Querschnitt — Nadelholz		
<b>150001-00-0301</b>	Zement auf Calciumsulfoaluminatbasis		
<b>150002-00-0301</b>	Feuerfester Zement auf Basis von Calciumaluminat		
<b>150003-00-0301</b>	Hochfester Zement		
<b>150004-00-0301</b>	Schnellerhärtender Zement mit hohem Sulfatwiderstand auf Basis von Calciumsulfoaluminat		
<b>150007-00-0301</b>	Portlandpuzzolanazement für die Verwendung unter tropischen Bedingungen		
<b>150008-00-0301</b>	Schnell erstarrender Zement		
<b>150009-00-0301</b>	Hochofenzement CEM III/A mit Bewertung des Sulfatwiderstandes (SR) und optional mit niedrigem wirksamen Alkaligehalt (LA) und/oder niedriger Hydratationswärme (LH)		
<b>160004-00-0301</b>	Spannverfahren zur Vorspannung von Tragwerken	<b>ETAG 013</b>	
<b>160027-00-0301</b>	Besondere Füllmassen für Spannverfahren	<b>ETAG 013</b>	
<b>180008-00-0704</b>	Bodenablauf — mit austauschbarem mechanischem Verschluss		
<b>180018-00-0704</b>	Flexible Kupplungen (Rohrkupplungen) mit und ohne Scherband zur Verwendung in drucklosen sowie unter Druck stehenden Abwasser- oder Entwässerungsleitungen		
<b>190002-00-0502</b>	Schwimmend verlegtes Bodenbelagsystem aus vorgefertigten miteinander verzahnten Elementen aus Keramikfliesen und Gummimatten		
<b>190005-00-0402</b>	Terrassenbelag-Set		
<b>200001-00-0602</b>	Vorgefertigte Drahtseile aus Stahl und Edelstahl mit Endverankerungen		
<b>200002-00-0602</b>	Zugstabsystem		

Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments		Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>200005-00-0103</b>	Stahlpfähle mit Hohlquerschnitten und steifen Verbindungen		
<b>200012-00-0401</b>	Bausätze mit Distanzstücken für mehrschichtige Metallprofiläcker und Wandverkleidungen		
<b>200014-00-0103</b>	Pfahlverbindungen und Pfahlschuhe für Betonpfähle		
<b>200017-00-0302</b>	Warmgewalzte Erzeugnisse und Bauteile aus den Stahlsorten Q235B, Q235D, Q345B und Q345D		
<b>200019-00-0102</b>	Gabionenbehälter und -matten mit sechseckigem Maschendrahtgeflecht		
<b>200020-00-0102</b>	Gabionen und Matten aus Drahtgeflecht mit verschweißten Maschen		
<b>200022-00-0302</b>	Thermomechanisch gewalzte Langerzeugnisse aus schweißgeeigneten Feinkornbaustahl-Sondergüten		
<b>200026-00-0102</b>	Drahtgittersysteme für bewehrte Schüttkörper		
<b>200032-00-0602</b>	Vorgefertigte Zugstabsysteme mit speziellen Endverbindungen		
<b>200033-00-0602</b>	Genageltes Verbundmittel		
<b>200035-00-0302</b>	Dach- und Fassadensysteme mit verdeckten Befestigungen		
<b>200036-00-0103</b>	Bausatz für Mikropfähle — Bausatz mit Hohlstäben für selbstbohrende Mikropfähle — Hohlstäbe aus nahtlosen Stahlrohren		
<b>200039-00-0102</b>	Gabionenbehälter und -matten mit sechseckigem verzinktem Maschendrahtgeflecht		
<b>200043-01-0103</b>	Pfahlrohre aus duktilem Gusseisen	<b>200043-00-0103</b>	
<b>200050-00-0102</b>	Gabionenbehälter,- matten und -netze mit sechseckmaschigem gedrehtem Drahtgeflecht mit Zink und/oder Zink und biologischer Beschichtung		
<b>200086-00-0602</b>	Drahtringe als Verbindungsmittel		
<b>210004-00-0805</b>	Modul für Haustechnik		
<b>220006-00-0402</b>	Dachschiefer aus Polypropylen, Kalkstein und Füllstoffen		
<b>220007-00-0402</b>	Vollflächig unterstützte Bleche und Bänder aus einer Kupferlegierung für Dachdeckungen und Aussen- und Innenwandbekleidungen		
<b>220008-00-0402</b>	Traufprofile für Terrassen und Balkone		
<b>220010-00-0402</b>	Nichttragende ebene Kunststoffplatten für überlappende Dachdeckungen und Außenwandverkleidungen		
<b>220013-01-0401</b>	Selbsttragende First-Verglasung	<b>220013-00-0401</b>	

Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments		Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>220018-00-0401</b>	Dezentrales, energieeffizientes Niederdruck-Lüftungssystem mit Wärmerückgewinnung		
<b>220021-00-0402</b>	Röhrenförmige Tageslichtsysteme		
<b>220022-00-0401</b>	Schnee-Stopper aus Polycarbonat (PC) für Dächer		
<b>220025-00-0401</b>	Horizontal auskragende tragende Verglasung (tragendes Glasvordach/Dach)		
<b>220069-00-0402</b>	Flache und profilierte Kunststoffschindeln aus Recyclingmaterial für Dachdeckungen auf Schalung		
<b>230004-00-0106</b>	Drahringnetzpaneele		
<b>230005-00-0106</b>	Maschendrahtpaneele		
<b>230008-00-0106</b>	Doppelt verdrehte Stahldrahtgewebe, mit oder ohne Seilverstärkung		
<b>230011-00-0106</b>	Straßenmarkierungsmaterialien		
<b>230012-00-0105</b>	Additive für die Asphaltproduktion — Bitumengranulate aus recycelter bituminöser Dachpappe		
<b>230025-00-0106</b>	Systeme flexibler Frontausbildungen für Hangsicherung und Steinschlagschutz		
<b>260001-00-0303</b>	Tragende Konstruktionsprofile und -platten aus faserverstärkten Kunststoffen (GFK/ glasfaserverstärkte Verbundwerkstoffe)		
<b>260002-00-0301</b>	Alkaliresistente, zirconiumdioxidhaltige Glasfasern für die Verwendung in Beton		
<b>260006-00-0301</b>	Organischer Betonzusatzstoff		
<b>260007-00-0301</b>	Typ I-Zusatzstoff für Beton, Mörtel und Estrichmörtel — Wässrige Lösung		
<b>280001-00-0704</b>	Vorgefertigtes Rohr zur Entwässerung oder Versickerung		
<b>290001-00-0701</b>	Rohrleitungssystem für die Verteilung von kaltem und warmem Wasser innerhalb von Gebäuden		
<b>320002-02-0605</b>	Beschichtetes Fugenblech für Arbeits- und Sollrissfugen in Beton mit hohem Wassereindringwiderstand	<b>320002-00-0605</b> <b>320002-01-0605</b>	
<b>320008-00-0605</b>	Quellfugenband auf Basis von Bentonit für Arbeitsfugen in Beton mit hohem Wassereindringwiderstand		
<b>330001-00-0602</b>	Tragende Schraubengarnituren mit Spreizhülsen für Blindbefestigung		
<b>330008-02-0601</b>	Ankerschienen	<b>330008-00-0601</b> <b>330008-01-0601</b>	

Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments		Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>330011-00-0601</b>	Adjustierbare Betonschrauben		
<b>330012-00-0601</b>	Einbetonierter Anker mit Innengewindehülse		
<b>330047-01-0602</b>	Befestigungsschrauben für Sandwichelemente	<b>330047-00-0602</b>	
<b>330075-00-0601</b>	Anschlageinrichtung für Aufzüge		
<b>330076-00-0604</b>	Metall-Injektionsdübel für Verankerungen in Mauerwerk	<b>ETAG 29</b>	
<b>330079-00-0602</b>	Bodenverankerung für Warzenbleche und Gitter		
<b>330080-00-0602</b>	Hoch rutschfeste Befestigungsklemmen (HSR)		
<b>330083-01-0601</b>	Setzbolzen für Verankerungen von redundanten, nicht-tragenden Systemen in Beton	<b>330083-00-0601</b>	
<b>330084-00-0601</b>	Stahlplatte mit einbetonierten Ankerbolzen		
<b>330153-00-0602</b>	Setzbolzen zur Verbindung dünnwandiger Bauteile und Bleche aus Stahl		
<b>330155-00-0602</b>	Selbstjustierende Klemmen		
<b>330196-01-0604</b>	Kunststoffdübel aus neuem oder recyceltem Material zur Befestigung von außenseitigen Wärmedämm-Verbundsystemen mit Putzschicht	<b>330196-00-0604</b> <b>ETAG 014</b>	
<b>330232-00-0601</b>	Mechanische Dübel für Verankerungen in Beton		
<b>330389-00-0601</b>	Punktförmiger Verbinder aus glasfaserverstärkten Kunststoff für Sandwichwände		
<b>330499-00-0601</b>	Verbunddübel für Verankerungen in Beton	<b>ETAG 001-5</b>	
<b>330667-00-0602</b>	Warmgewalzte Montageschienen		
<b>330965-00-0601</b>	Setzbolzen zur Befestigung von WDVS in Beton		
<b>340002-00-0204</b>	Paneele aus Stahldrähten mit integriertem Dämmstoff für ganze Tragwerke		
<b>340006-00-0506</b>	Vorgefertigte Treppenbausätze	<b>ETAG 008</b>	
<b>340020-00-0106</b>	Flexible Rückhalte-Bausätze/Systeme für Murgänge und flachgründige Hangrutschungen		
<b>340025-00-0403</b>	System für den Unterbau beheizter Gebäude		
<b>340037-00-0204</b>	Leichte, tragende Stahl/Holz Dachelemente		
<b>350003-00-1109</b>	Bausatz für feuerwiderstandsfähige Installationskanäle aus werkseitig vorgefertigten Formstücken (hergestellt aus maschinell vorbeschichtetem Stahlblech) und Zubehörteilen		

Referenznummer und Titel des Europäischen Bewertungsdokuments		Referenznummer und Titel des ersetzten Europäischen Bewertungsdokuments	Bemerkungen
<b>350005-00-1104</b>	Dämmschichtbildende Produkte für Brandschutzzwecke		
<b>350134-00-1104</b>	Feuerwiderstandsfähiger Geruchsverschluss mit im Brandfall aufschäumender Dichtung (in Kombination mit einem Edelstahlablauf mit Deckendurchführung)		
<b>350140-00-1106</b>	Brandschutzputzbekleidungen und Bausätze für Brandschutzputzbekleidungen	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-3</b>	
<b>350141-00-1106</b>	Brandschutzprodukte zum Abdichten und Verschließen von Fugen und Öffnungen und zum Aufhalten von Feuer im Brandfall	<b>ETAG 026-1</b> <b>ETAG 026-3</b>	
<b>350142-00-1106</b>	Produkte und Bausätze aus verformbaren und nicht verformbaren Brandschutzplatten und aus Brandschutzmatten	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-4</b>	
<b>350402-00-1106</b>	Reaktive Brandschutzbeschichtungen auf Stahlbauteilen	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-2</b>	
<b>350454-00-1104</b>	Brandschutzprodukte zum Abdichten und Verschließen von Fugen und Öffnungen und zum Aufhalten von Feuer im Brandfall — Abschottungen	<b>ETAG 026-1</b> <b>ETAG 026-2</b>	
<b>360005-00-0604</b>	Rinnen für zweischaliges Mauerwerk		

## ANMERKUNG:

Europäische Bewertungsdokumente (EAD) werden von der Europäischen Organisation für technische Bewertung (EOTA) in englischer Sprache angenommen. Die Europäische Kommission ist für die Richtigkeit der Titel, die von der EOTA zur Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* vorgelegt werden, nicht verantwortlich.

Die Veröffentlichung der Referenznummern Europäischer Bewertungsdokumente im *Amtsblatt der Europäischen Union* bedeutet nicht, dass die Europäischen Bewertungsdokumente in allen Amtssprachen der Europäischen Union verfügbar sind.

Die Europäische Organisation für technische Bewertung (<http://www.eota.eu>) hält das Europäische Bewertungsdokument im Einklang mit Anhang II Nummer 8 der Verordnung (EU) Nr. 305/2011 in elektronischer Form bereit.

Dieses Verzeichnis ersetzt sämtliche vorangegangenen im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlichten Verzeichnisse. Die Europäische Kommission sorgt für die Aktualisierung dieses Verzeichnisses.

## V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER  
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**

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

**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

**(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 19/05)

1. Am 10. Januar 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

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

Ivanhoe Cambridge und QuadReal Property Group übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über das JV.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Ivanhoe Cambridge: eine im weltweite Immobilienanlagen-Geschäft tätige Tochtergesellschaft der Caisse de dépôt et placement du Québec;
- QuadReal Property: eine im weltweite Immobilienanlagen-Geschäft tätige Tochtergesellschaft der British Columbia Investment Management Corporation;
- JV: Holdinggesellschaft für Immobilienanlagen in Indien.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

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

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail-Adresse: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2018/C 19/06)

1. Am 8. Januar 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Kuehne + Nagel Limited („K+N“, Vereinigtes Königreich),
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited („K+NDL“, Vereinigtes Königreich), die gemeinsam von K+N und Heineken UK Limited („Heineken“) kontrolliert wird und die Muttergesellschaft von Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited („K+NDL AssetCo“) ist.

K+N übernimmt im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die alleinige Kontrolle über K+NDL.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- K+N: Kontraktlogistikdienste im Vereinigten Königreich einschließlich Lagerung, Lagerhaltung und Vertrieb von Lebensmitteln, Getränken und Waren;
- K+NDL: Getränkevertrieb im Vereinigten Königreich.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

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

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2018/C 19/07)

1. Am 10. Januar 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Avis Budget Group Inc. („ABG“, Vereinigte Staaten von Amerika),
- Koç Holding A.Ş. („Koç“, Türkei) und
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA („OCTE“, Griechenland).

ABG und Koç übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über die Gesamtheit von OCTE.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ABG: Bereitstellung von Mietwagen, insbesondere im Rahmen ihrer Marken Avis und Budget, sowie Betrieb eines Carsharing-Netzwerks im Rahmen ihrer Marke Zipcar;
- Koç: Investment-Holdinggesellschaft, die weltweit in einer Reihe von Branchen aktiv ist, u. a. Energie, langlebige Gebrauchsgüter, Automobile und Finanzen;
- OCTE: Autovermietung in Griechenland; OCTE erbringt diese Dienste im Rahmen der Marke Avis Hellas und ist seit 2010 Franchisenehmer für die ABG-Marken Avis und Budget in Griechenland.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8756 — Avis Budget Group/KOÇ Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses****(Sache M.8480 — Praxair/Linde)****(Text von Bedeutung für den EWR)**

(2018/C 19/08)

1. Am 12. Januar 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- Praxair, Inc. („Praxair“, Vereinigte Staaten),
- Linde AG („Linde“, Deutschland).

Praxair fusioniert im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe a der Fusionskontrollverordnung mit Linde.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Unternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- Praxair: Lieferung von Industriegasen, Medizingasen, Spezialgasen und damit zusammenhängenden Dienstleistungen sowie Oberflächebeschichtungstechnologien,
- Linde: Lieferung von Industriegasen, Medizingasen, Spezialgasen und damit zusammenhängenden Dienstleistungen, einschließlich Ingenieurwesen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8480 — Praxair/Linde

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses**  
**(Sache M.8695 — PSA/TIL/PPIT)**  
**Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**  
**(Text von Bedeutung für den EWR)**  
(2018/C 19/09)

1. Am 12. Januar 2018 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(1)</sup> bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- PSA International Pte Ltd (Singapur);
- Terminal Investment Limited SARL (Schweiz), gemeinsam kontrolliert durch MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Schweiz), Global Infrastructure Management (Vereinigte Staaten) und Global Infrastructure Partners (Vereinigte Staaten);
- PSA Panama International Terminal SA (Panama), kontrolliert durch PSA International Pte Ltd (Singapur).

PSA International Pte Ltd und Terminal Investment Limited SARL erwerben im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über PSA Panama International Terminal SA.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- PSA International Pte Ltd: Stauerleistungen in Häfen, mit besonderem Schwerpunkt auf Termindienstleistungen für den Containerfrachtverkehr;
- Terminal Investment Limited SARL: Investitionen, Entwicklung und Verwaltung von Containerterminals;
- PSA Panama International Terminal SA: Betrieb eines Containerterminals im Hafen von Rodman, Panama.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates <sup>(2)</sup> infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.8695 — PSA/TIL/PPIT

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

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

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission  
Generaldirektion Wettbewerb  
Registratur Fusionskontrolle  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

<sup>(2)</sup> ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2018/C 19/10)

Die Europäische Kommission hat die vorliegende geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission <sup>(1)</sup> genehmigt.

## ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG

**Antrag auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(2)</sup>**

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

EU-Nr.: PGI-RO-02194 — 30.9.2016

g.U. ( ) g.g.A. (X) g.t.S. ( )

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

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

Tel./Fax +40 213402666; +40 213046066  
E-Mail: sonimpex.magiun@gmail.com

Betriebsstelle: TOPOLOVENI, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, RUMÄNIEN.

SC Sonimpex Topoloveni SRL ist der einzige Hersteller von „Magiun de prune Topoloveni“ und hat somit ein berechtigtes Interesse an der Einreichung des Antrags.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Rumänien

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

- Beschreibung des Erzeugnisses
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Kennzeichnung
- Sonstiges:- Name und Anschrift der Behörden, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die keine Änderung des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erforderlich macht.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

<sup>(2)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., die eine Änderung des veröffentlichten Einziges Dokuments erforderlich macht.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.
- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.t.S.

## 5. Änderung(en)

### **Beschreibung des Erzeugnisses**

Das Erzeugnis „Magiun de prune Topoloveni (g.g.A.)“ bleibt unverändert, seine Merkmale bleiben vollständig bewahrt.

In Abschnitt 3 der Spezifikation („Beschreibung des Lebensmittels“) wird in Unterabschnitt 3.3 („Haltbarkeit“) die Haltbarkeit für das in Gläsern verpackte Erzeugnis von 24 in 36 Monate geändert.

#### *Begründung:*

Die Prüfung des Verhaltens des Erzeugnisses im Zeitverlauf, die von einer Gruppe von Fachleuten des Betriebs durchgeführt und durch Untersuchungen in Speziallabors bestätigt wurde, hat gezeigt, dass die organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Erzeugnisses „Magiun de prune Topoloveni (g.g.A.)“ unverändert bewahrt bleiben. (Prüfbericht Nr. 2908/4.7.2016, Nr. 3066/14.7.2016, Ergebnisse und Interpretation der sensorischen Analyse von „Magiun de prune Topoloveni — geschützte geografische Angabe“, Nr. 945/14.7.2016, ausgestellt vom Labor IBA, Bukarest).

### **Erzeugungsverfahren**

Das Erzeugungsverfahren wurde nicht verändert. Allerdings müssen einige Begriffe und Werte in der ursprünglichen Produktspezifikation und im ursprünglichen Einziges Dokument korrigiert oder aktualisiert werden.

1. Redaktioneller Fehler: Anstatt „50-52 °Brix“ muss es heißen: „55 °Brix“.

Bei der Erstellung der ursprünglichen Produktspezifikation (Abschnitt 6 „Beschreibung des Herstellungsverfahrens des Lebensmittels“ unter „Eindampfen:“) ist ein redaktioneller Fehler unterlaufen: Anstatt „50-52 °Brix“ muss es heißen: „55 °Brix“. Dieser Fehler wurde in das ursprüngliche Einziges Dokument übernommen (Abschnitt 3.5 „Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen“ unter „Eindampfen:“).

#### *Begründung*

Die antragstellende Vereinigung hält es für notwendig, den Schreibfehler zu berichtigen, denn in der Produktspezifikation wird in Abschnitt 3 „Beschreibung des Lebensmittels“, Unterabschnitt 3.2 „Physikalisch-chemische Eigenschaften“ unter dem Parameter „Trockensubstanz“ der korrekte Wert „55 °Brix“ genannt, während an der oben genannten Stelle in der Produktspezifikation und im Einziges Dokument ein redaktioneller Fehler vorlag.

2. Der Begriff „Holzrührwerke“ wird durch „Ankerrührwerke“ ersetzt.

#### *Begründung*

Zwecks strenger Qualitätskontrolle des Erzeugnisses hat der Erzeugungsbetrieb in die Nachrüstung der Anlagen investiert und u. a. neue doppelwandige Kessel angeschafft, in denen das Pflaumenmus eingedickt wird. Die neuen Anlagen sind mit Ankerrührwerken aus rostfreiem Stahl versehen. Die Änderung des Materials, aus dem die Rührwerke bestehen, hat keinen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses. In der Produktspezifikation (Abschnitt 6 „Beschreibung des Herstellungsverfahrens des Lebensmittels“ unter „Eindampfen:“ Absatz 2) sowie im Einziges Dokument (Abschnitt 3.5 „Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen“ und Abschnitt 5 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ unter Nummer 5.2 Absatz 6) wird der Begriff „Holzrührwerke“ durch „Ankerrührwerke“ ersetzt.

Die Änderung steht im Einklang mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> [Anhang II Kapitel V („Vorschriften für Ausrüstungen“) Nummer 1 Buchstabe b].

<sup>(1)</sup> ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 1.

3. Streichung des Satzteils „und aus Plantagen stammen, in denen keine übermäßigen Mengen an chemischen Düngemitteln verwendet werden“ aus der Produktspezifikation und dem Einzigem Dokument

#### Begründung

Wir schlagen vor, den Satzteil „und aus Plantagen stammen, in denen keine übermäßigen Mengen an chemischen Düngemitteln verwendet werden“ aus dem Einzigem Dokument (Nummer 3.3) und der Produktspezifikation (Seite 4 — „Beschreibung des Lebensmittels“) zu streichen, da dies weder das Enderzeugnis nennenswert beeinflusst noch zu einer wesentlichen Veränderung der physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften des Erzeugnisses führt.

Der Grund für die Streichung des Satzteils „und aus Plantagen stammen, in denen keine übermäßigen Mengen an chemischen Düngemitteln verwendet werden“ liegt darin, dass wir „Magiun de prune Topoloveni — g.g.A.“ auf ökologische Weise erzeugen wollten, was aber den Anforderungen des rumänischen Markts nicht entspricht, sodass wir beschlossen haben, auf diese Art von Erzeugnis zu verzichten.

#### Sonstiges

1. Name und Anschrift der Behörden, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren

#### Begründung

Die antragstellende Vereinigung wünscht, in Abschnitt 9 der Produktspezifikation („Name und Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben“) den Namen und die Kenndaten der Zertifizierungsstelle zu ersetzen („CERTIND SA“ anstelle von „LAREX CERT“). Diese Änderung betrifft auch das Einzige Dokument (Nummer 3.7 „Besondere Vorschriften für die Etikettierung“, letzter Absatz).

Die Prüf- und Zertifizierungsstelle CERTIND SA ist nach EN ISO/IEC 17065:2013 für die Zertifizierung von für g.U./g.g.A.-Erzeugnissen im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 akkreditiert.

#### 6. Aktualisierte Produktspezifikation (nur für g.U. und g.g.A.)

Link, unter dem die Produktspezifikation, Auflage 1, Revision 1 (Dezember 2015) auf der Website [www.madr.ro](http://www.madr.ro) veröffentlicht ist:

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

#### EINZIGES DOKUMENT

#### „MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

EU-Nr.: PGI-RO-02194 — 30.9.2016

g.U. ( ) g.g.A. ( X )

#### 1. Name(n)

„Magiun de prune Topoloveni“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Rumänien

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

##### 3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.6. Obst, Gemüse, Getreide, unverarbeitet oder verarbeitet

##### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Pflaumenmus *Topoloveni* ist eine feine, in sich homogene Paste mit glänzender Oberfläche, die aufgrund des lokalen Herstellungsverfahrens keine Verklumpungen oder Hautreste aufweist. Das Pflaumenmus *Topoloveni* wird aus hochwertigen Pflaumen hergestellt, die sorgfältig ausgewählt werden, nachdem sie die volle Reife erreicht haben. Die zarte Haut der Pflaumen ist Bestandteil des Endproduktes und erhöht seinen Nährwert aufgrund der allgemein bekannten Tatsache, dass in der Haut der überwiegende Anteil an biologischen Wirkstoffen und sekundären Pflanzenstoffen, wie Antioxidationsmitteln, Vitaminen, löslichen und unlöslichen Pflanzenfasern, enthalten ist.

Aufgrund des vollen Reifegrades der Pflaumen und unter dem Einfluss des langen Kochens während des Vorganges des Eindampfens erhält das Pflaumenmus eine dunkelbraune Färbung.

Dank des kräftigen und angenehmen Aromas der vollreifen Pflaumen hat das Pflaumenmus einen angenehm süß-säuerlichen Geschmack ohne störenden Beigeschmack und ohne Geruch von Verbranntem, Gegorenem oder Schimmel.

### 3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Für die Herstellung von Pflaumenmus *Topoloveni* werden voll ausgereifte Pflaumen verwendet, die aus dem Anbau der Zwetschge (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) und den aus ihr entwickelten Sorten Stanley, Piteştean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistriţeană, Vânăta Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruş, Dâmboviţa, Tomnatici de Caransebeş, Silvia und Boambe de Leordeni stammen.

Die Früchte dieser Sorten verfügen über die zur Herstellung von Pflaumenmus erforderlichen Eigenschaften; sie weisen einen hohen Gehalt an Glyciden (natürlichem Zucker) und an Vitamin C auf, weil sie sehr lange und bei einer sehr niedrigen Temperatur gekocht werden.

Für die Herstellung von Pflaumenmus *Topoloveni* werden ausschließlich vollreife und sorgfältig ausgewählte Früchte verwendet. Die Früchte müssen gesund sein. Sie dürfen nicht von Fäulnis befallen sein und keine mechanischen oder durch Insekten, Milben oder andere Schädlinge hervorgerufenen äußeren Beschädigungen aufweisen.

### 3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

—

### 3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Der Betrieb, in dem die Erzeugung von Pflaumenmus *Topoloveni* erfolgt, muss sich in dem unter Punkt 4 bezeichneten geografischen Gebiet befinden.

Rezeptur: Die Pflaumen werden in der Abteilung Eingangsbearbeitung in Empfang genommen und in speziellen Räumen, die kühl, sauber und von fremden Gerüchen frei sind, gelagert.

Waschen: Das Waschen erfolgt maschinell in speziellen, mit Spülduschen ausgestatteten Waschmaschinen unter Verwendung von kaltem Trinkwasser. Der Waschvorgang wird ständig überwacht, um zu vermeiden, dass Sand oder andere Verunreinigungen in das Endprodukt gelangen.

Sortierung: Die gewaschenen Pflaumen werden auf ein Schrägförderband geleitet, auf dem die Pflaumen, die den Anforderungen nicht entsprechen, identifiziert und ausgesondert werden.

Wärmebehandlung: Hierbei werden die Pflaumen in speziellen Anlagen aus rostfreiem Stahl 4-5 Minuten mithilfe von technologischem Dampf bei einer Temperatur von 80 °C und einem Druck von 1,5 at gebrüht.

Das Passieren erfolgt in zwei Stufen: in der ersten Stufe werden Passiersiebe mit einer Lochgröße von maximal 3 mm verwendet, das zweite Passieren erfolgt in Feinsieben mit einer Lochgröße von 1,8-2 mm, um ein möglichst reines und homogenes Pflaumenmark zu gewinnen.

Eindicken: Das Pflaumenmark wird unter Kochen in doppelwandigen Kesseln so lange eingedampft, bis eine Trockenmasse von mindestens 55 % erreicht und somit das Pflaumenmus *Topoloveni* erzeugt ist. Während des Eindampfens wird den Pflaumen bei kontrollierter Temperatur das Wasser entzogen. Das Eindampfen erfolgt mithilfe von technologischem Dampf, der zwischen der Doppelwand der Kessel zirkuliert, bis das Erzeugnis eine Konzentration von 55 °Brix erreicht hat; dies dauert abhängig vom Trockensubstanzgehalt der Rohstoffe 9-12 Stunden.

Die doppelwandigen Kessel sind mit Ankerrührwerken ausgestattet, mit denen das Pflaumenmark kontinuierlich zu einer gleichförmigen Masse gerührt wird, um ein Verkleben und Karamellisieren zu vermeiden. Ausgebildetes Personal prüft mithilfe von tragbaren Refraktometern die Konzentration und bestimmt auf diese Weise die Qualität des Endproduktes. Wenn eine Konzentration von 60 °Brix erreicht ist, sollte der Kochprozess nicht verlängert werden, da das Pflaumenmus *Topoloveni* sonst einen angebrannten Geruch und Geschmack annehmen könnte. Andererseits kann eine Verkürzung der Kochzeit dazu führen, dass das Endprodukt später gärt.

Abfüllung — Abkühlung: Die Charge Pflaumenmus *Topoloveni* wird gleichmäßig auf drei Fässer mit einer Füllmenge von 200 l verteilt, die mit Säcken aus PVC-Lebensmittelfolie ausgekleidet sind. Mit großen Holzkellen werden per Hand dünne Schichten umgefüllt, um das Abkühlen bei Umgebungstemperatur zu beschleunigen. Die Lagerung erfolgt danach in speziell eingerichteten Räumen.

Das Füllen der mit Lebensmittelfolie ausgekleideten Fässer erstreckt sich stufenweise über 5-7 Tage. So lange benötigt das Pflaumenmus *Topoloveni*, um abhängig von der Umgebungstemperatur vollständig abzukühlen. Der Grad der Abkühlung wird organoleptisch mithilfe von Holzkellen oder -löffeln überprüft.

Die Zugabe von Konservierungs- und Süßungsmitteln ist unabhängig von der Qualität der verwendeten Rohstoffe nicht zulässig.

### 3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

Die Verpackung und Einlagerung erfolgt in einem genau festgelegten Gebiet, und zwar in der Stadt Topoloveni, um zu vermeiden, dass sich die Qualität von Pflaumenmus *Topoloveni* verändert. Der Reifungs- und Trocknungsprozess von Pflaumenmus *Topoloveni* muss streng überwacht werden.

Physikalische Faktoren sowie chemische und biologische Wirkstoffe, die unter dem Einfluss von Luft und Wärme von außen auf die Fässer wirken, können bei falscher Verpackung Farbe, Geruch und Geschmack des Pflaumenmuses beeinträchtigen.

Während der Vorgänge des Verpackens und des Abkühlens muss das Erzeugnis unbedingt kontinuierlich überwacht werden, damit es nicht kondensiert, das heißt, damit sich kein Wasserdampf bildet, der die Entstehung von Mikroorganismen in Form von Bakterien, Hefe und Schimmel begünstigen würde.

Pflaumenmus *Topoloveni* wird lose und in Gläsern verpackt.

Die lose Verpackung erfolgt in Fässern, die mit einer Lebensmittelfolie aus PVC ausgekleidet sind. Die mit dem Pflaumenmus gefüllten Fässer werden gekühlt, die Ränder der PVC-Folie werden gesäubert und gefaltet. Es wird eine weitere runde Lage PVC-Folie aufgelegt. Danach werden die Fässer mit ihren Deckeln luftdicht verschlossen.

Die lose Verpackung ist erforderlich, weil ausschließlich frische, nur in einem kurzen Zeitraum von bis zu 60 Tagen im Jahr, vom 15. August und längstens bis zum 15. Oktober, verfügbare Pflaumen als Rohstoff verwendet werden. Die lose Verpackung erfolgt ohne Pasteurisierung

Für die Abfüllung in Gläsern wird die jeweilige Charge Pflaumenmus *Topoloveni* auf einer Abfülllinie automatisch dosiert. Die gefüllten Gläser werden automatisch verschlossen und in diesem Zustand zur Pasteurisierung weitergeleitet.

- Für 350 g-Gläser gilt folgende Vorschrift: Die Temperatur wird während einer Zeit von 15 Minuten auf 100 °C erhitzt; diese Temperatur wird 25 Minuten aufrechterhalten und dann während weiteren 15 Minuten wieder auf die Ausgangstemperatur gesenkt.
- Für 800 g-Gläser gilt folgende Vorschrift: Die Temperatur wird während einer Zeit von 15 Minuten auf 105 °C erhitzt; diese Temperatur wird 45 Minuten aufrechterhalten und dann während weiteren 15 Minuten wieder auf die Ausgangstemperatur gesenkt.

Die mit Pflaumenmus *Topoloveni* gefüllten Gläser werden aus dem Druckbehälter herausgenommen, in Container gesetzt und in einem speziell eingerichteten Raum aufbewahrt. Diese Lagerräume müssen sauber, kühl (max. 20 °C), gut belüftet, frostfrei und frei von fremden Gerüchen sein.

Das Brühen der Pflaumen, das Eindicken des Pflaumenmarks und die lose Abfüllung in Fässer als letzte Phase der Erzeugung von Pflaumenmus *Topoloveni* nehmen viel Zeit in Anspruch und verleihen dem Pflaumenmus *Topoloveni* seinen typischen Charakter.

Jede Verpackung trägt das Erzeugeretikett. Dieses muss die Bezeichnung „Magiun de prune Topoloveni“ tragen. Nach der Eintragung muss auf dem Etikett der Verpackung neben dem Namen des Erzeugnisses „Magiun de prune Topoloveni“ die Angabe „indicație geografică protejată“ („geschützte geografische Angabe“) oder die Abkürzung „IGP“ („g.g.A.“) erscheinen.

Auf der rechten Etikettseite muss sich das Prüfzeichen „CERTIND SA“ der Prüf- und Zertifizierungsstelle befinden.

#### 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

- die Stadt Topoloveni;
- das Dorf Vițichești;
- das Dorf Țigănești;
- das Dorf Boțarcani;
- das Dorf Gorănești;
- das Dorf Crințești;
- das Dorf Inuri;
- das Dorf Goleștii Badii.

#### 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Das Obstanbaugebiet *Topoloveni* bietet aufgrund seines gemäßigten Kontinentalklimas und seiner pedoklimatischen Bedingungen, insbesondere der Berghänge, an denen die durchschnittlichen Jahrestemperaturen höher als in den anderen Obstanbaugebieten sind, vorteilhafte Voraussetzungen für den Pflaumenanbau. Das Gebiet zeichnet sich durch seinen Braunerde-Podsol aus, der teilweise eine rotbraune Färbung aufweist.

Der Boden besteht überwiegend aus Braunerde und reicht von Luvisolen bis zu kolluvialer und alluvialer erodierter Braunerde mit einem niedrigen bis durchschnittlichen Humusgehalt.

In dem Gebiet herrschen für den Obstanbau vorteilhafte Temperaturen, wobei die über mehrere Jahre gemessene Durchschnittstemperatur 9,7 °C beträgt. Die absolute Höchsttemperatur beläuft sich auf 38,8 °C, die absolute Tiefsttemperatur auf – 24,4 °C, und die Summe der jährlichen Niederschlagsmengen beträgt 663,3 mm.

Zu ersten Frösten kommt es im Herbst Ende Oktober; letzte Fröste werden in der zweiten Aprilhälfte und nur sehr selten noch später registriert.

Die einzelnen Sorten bringen abhängig von den Klimabedingungen des jeweiligen Jahres unterschiedliche Erträge.

Auf circa 25 % der insgesamt für den Obstanbau bestimmten Fläche werden Pflaumen angebaut, und die Pflaumenplantagen erstrecken sich in Argeş über circa 17 000 ha.

Die Erfahrungen der lokalen Erzeuger in Verbindung mit der Auswahl der Pflaumen und ihrer Reife und Verarbeitung sowie die organoleptische Überwachung des Erzeugnisses haben dazu beigetragen, dass die Methode der Erzeugung von Pflaumenmus in diesem geografischen Gebiet bewahrt und weiterentwickelt wurde.

Besonderheiten des Erzeugnisses:

Pflaumenmus *Topoloveni* ist ein sämiges Erzeugnis, das aus vollreif geernteten Pflaumen gewonnen wird, die sorgfältig ausgewählt und danach in speziellen (doppelwandigen) Kesseln ohne direktes Feuer unter ständigem Mischen mit Ankerrührwerken gekocht werden. Da den Pflaumen das Wasser entzogen wird, ist das Pflaumenmus reich an löslichen und unlöslichen Ballaststoffen (34,2 %). Es enthält keine Zuckerzusätze oder andere Süßungsmittel, und verfügt über das Aroma, den Geschmack und den Geruch der Pflaumen.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):

Der Zusammenhang zwischen Pflaumenmus *Topoloveni* und dem Erzeugergebiet basiert auf einer langjährigen speziellen Erzeugertradition und auf außergewöhnlichen, die Gesundheit fördernden Qualitätsmerkmalen, die auf das handwerkliche Geschick der lokalen Erzeuger und auf deren Erzeugungsmethode zurückzuführen sind.

Das örtlich entwickelte Erzeugungsverfahren besteht in der Verarbeitung mehrerer Pflaumensorten, die in doppelwandigen offenen Kesseln gekocht werden, wobei das Mark ununterbrochen solange gerührt wird, bis ohne Zugabe von Zucker oder anderen Konservierungsmitteln das fertige Mus entsteht.

Geschick und Erfahrung der lokalen Erzeuger unterscheiden sich von den in anderen Teilen Rumäniens und in Nachbargebieten verwendeten Verfahrensweisen, weil das Kochen und Eindampfen in doppelwandigen offenen Kesseln und nicht unter Vakuum erfolgt.

Über viele Jahre wurde das lokale Verfahren der Pflaumenmuserzeugung von einer Generation an die nächste überliefert, und es bewahrte sich seinen guten Ruf sowohl in dem abgegrenzten geografischen Gebiet als auch im gesamten Land.

Das in ethnografischen Schriftstücken erwähnte Pflaumenmus besaß für die Bewohner des Gebiets *Topoloveni* als eine ihrer Erwerbsquellen von jeher eine große Bedeutung. Der Hauptumschlagplatz des Gebiets, der Markt von *Topoloveni*, *Târgul Topolovenilor*, erlangte durch die Vermarktung von Pflaumenerzeugnissen und insbesondere von Pflaumenmus in der gesamten Region der südlichen Subkarpaten einen guten Ruf.

Pflaumenmus *Topoloveni* verdankt seine Qualität und seine speziellen Eigenschaften dem Verfahren des Entziehens des Wassers durch das Garen und Eindicken der Pflaumen bei einer kontrollierten Temperatur und dem ununterbrochenen Rühren mit Ankerrührwerken, wodurch es seine gleichmäßige Konsistenz erhält. Diese Verfahrensweisen sind in anderen Regionen nicht anzutreffen.

Der gute Ruf, den Pflaumenmus *Topoloveni* genießt, ist mit der langjährigen Tradition der Erzeugung von Pflaumenmus in *Topoloveni* eng verknüpft. Den lokalen Archiven zufolge geht die Tradition der Erzeugung von Pflaumenmus in diesem Gebiet auf das Jahr 1914 zurück, als eine ortsansässige Familie, die Familie Maximilian Popovici, die erste Pflaumenmusfabrik gründete.

1941 wurde die Fabrik unter dem Namen Genossenschaft *Topoloveni* (*Cooperativa din Topoloveni*) vom Landwirtschaftsministerium übernommen, und die Pflaumenmuserzeugung wurde erhöht. 1972 erfolgte die Umbenennung der Fabrik in Gemüse- und Obstbetrieb *Piteşti* (*Interprinderea de legume și fructe Piteşti*). 1981 wurde die Fabrik unter dem Namen Verarbeitungs- und Industrialisierungsbetrieb für Gemüse und Obst *Topoloveni* (*Interprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni*) von der örtlichen Verwaltung übernommen. Seit 2001 gehört die Fabrik dem Unternehmen *SC Sonimpex Serv Com SRL*, und es werden jährlich circa 200 Tonnen Pflaumenmus *Topoloveni* erzeugt.

Die Anerkennung, die Pflaumenmus Topoloveni genießt, zeigt sich auch daran, dass sowohl in der lokalen als auch in der landesweiten Tagespresse sowie in Fachzeitschriften, wie *Jurnalul Național*, *Adevărul*, *the Money Channel*, *Gândul*, *Capital*, zahlreiche Artikel und Veröffentlichungen zu diesem Erzeugnis erscheinen. Außerdem wurde es auf Ausstellungen präsentiert und erhielt erstmals im Jahr 2002 auf der von der Allgemeinen Unternehmervereinigung Rumäniens (Uniunea Generală a Industriașilor din România) veranstalteten Nationalen Konservenmesse (Salonul Național de conserve) den Preis für außergewöhnliche Qualität, das Gütesiegel in Gold für Pflaumenmus. 2010 wurde Pflaumenmus Topoloveni durch das International Taste and Quality Institute ITQI ausgezeichnet.

In den Jahren 2008 bis 2010 erfolgten in den lokalen und nationalen Medien zahlreiche Veröffentlichungen zu unterschiedlichen Thematiken in Verbindung mit Werbung für die besonderen Eigenschaften von Pflaumenmus Topoloveni. Es bewahrt sich seine Authentizität auch dank der Beibehaltung seiner Art der Vermarktung, indem es weiterhin auf Märkten wie dem Markt in Topoloveni zum Verkauf angeboten wird.

Die Besonderheit dieses traditionellen einheimischen Lebensmittels zeigt sich auch daran, dass das Pflaumenmus auf nationalen und internationalen Messen und Ausstellungen wie der Grünen Woche in Berlin, Fruit Logistica in Berlin und Alimentaria in Barcelona nicht nur vorgestellt, sondern auch zur Verkostung angeboten wird.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

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

---

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2018/C 19/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

**Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**

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

**EU-Nr.: TSG-SK-02120 — 15.2.2016**

**1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name der Vereinigung: Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska (Innung der Bäcker und Konditoren der Region Westslowakei)  
 Adresse: M.R. Štefánika 10  
 902 01 Pezinok  
 SLOVENSKO/SLOWAKEI  
 Tel. +421 336413314  
 E-Mail: sekretariat@cechpekarov.sk

Der Antrag auf Änderung wird von derselben Vereinigung gestellt, die auch die Eintragung des Erzeugnisses „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„PRESSBURGER KIPFEL“/„POZSONYI KIFLI“ beantragt hat.

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Slowakische Republik

**3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Erzeugungsverfahren
- Sonstiges (bitte angeben)

Änderung der Angaben zu den Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung

Änderung hinsichtlich des Namensvorbehalts

Änderung der Angaben zur Kontaktstelle der Einrichtung, die die Einhaltung der Spezifikation des Erzeugnisses zertifiziert

Änderung der Mindestanforderungen und Verfahren für die Überprüfung der besonderen Merkmale

**4. Art der Änderung(en)**

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikationen einer eingetragenen g.t.S.

**5. Änderung(en)**

**1. Änderung der Angaben zu den Kontaktdaten der antragstellenden Vereinigung**

Die E-Mail-Adresse der antragstellenden Vereinigung wird von repecu@stonline.sk in sekretariat@cechpekarov.sk geändert.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

## 2. *Name des Erzeugnisses*

Wir entfernen den deutschen Begriff „Pressburger Kipfel“ aus dem eingetragenen Namen des Erzeugnisses „Bratislavský rožok“/„Pressburger Kipfel“/„Pozsonyi kifli“, weil er nicht als Name für Erzeugnisse dieser Art in Österreich oder Deutschland verwendet wird. In Österreich und Deutschland wird üblicherweise der Name „Pressburger Beugel“ verwendet.

Der einzutragende Name lautet nunmehr „Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“.

Die genannte Änderung des Namens wurde in der Spezifikation berücksichtigt.

Anstelle der Option „Eintragung ohne Namensvorbehalt“ wurde die Option „Eintragung mit Namensvorbehalt“ gewählt. Dies erfolgte aufgrund von Artikel 25 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Die Slowakische Republik und Ungarn haben ein Interesse an der fortgesetzten Eintragung des Namens „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“ im Register der geschützten Bezeichnungen.

## 3. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Wir ändern die Angabe zum Gewicht des Erzeugnisses in der Beschreibung des Erzeugnisses von 40-60 g in 40-70 g. Diese Änderung basiert auf einer gegenseitigen Vereinbarung mit Ungarn, wo das Erzeugnis ebenfalls mit einem Gewicht von 70 g hergestellt wird.

Wir schlagen die Streichung folgender Angaben aus der Beschreibung des Erzeugnisses vor:

„Chemische Eigenschaften des Fertigerzeugnisses

- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 20 %;
- Zuckergehalt in der Trockenmasse: mindestens 12 %.“

Der Grund für diese Änderung liegt darin, dass der Fettgehalt in Ziffer 3.6 angegeben wird und die Angabe des Zuckergehalts in der Trockenmasse nicht notwendig ist.

## 4. *Herstellungsverfahren*

Wir schlagen vor, die Listen der bei der Herstellung von 1 000 Stück von je 50-55 g Gewicht verwendeten Rohstoffe und Zusätze aus der Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels zu streichen und durch folgenden Text zu ersetzen:

„Der Teig wird aus folgenden Hauptrohstoffen zubereitet: Weizenmehl, Fett (Tafelmargarine, Blätterteigmargarine, Butter, Schmalz usw.), Zucker, Salz, Hefe (0,5-1 g auf 100 g Mehl), Eier, Milchpulver, Vanille- oder Vanillinzucker, frische oder getrocknete Zitronenschale und Wasser; es kann auch Zimtzucker verwendet werden. Der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen.

Zur Zubereitung der Nussfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlernen Walnusskernen, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln, Vanille- oder Vanillinzucker und Zimtzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Zubereitung der Mohnfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlenem Mohn, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln und Vanille- oder Vanillinzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Geschmacksverstärkung kann Pflaumen- oder Aprikosenmarmelade zugegeben werden.“

Grund dieser Änderung ist, dass die verschiedenen Hersteller in der Slowakei und in Ungarn einzelne Rohstoffe in unterschiedlichen Verhältnissen verwenden und somit das Rezept nicht spezifisch für das Erzeugnis ist. Das Enderzeugnis ist spezifisch für die einzelnen Bäckereien und Konditoreien. Sofern die Mindestparameter des Enderzeugnisses kontrolliert werden, ist eine mengenmäßige Spezifizierung von einzelnen Zutaten nicht notwendig. Darum schlagen wir vor, das Rezept durch den folgenden Text zu ersetzen, aus dem die verwendeten Rohstoffe hervorgehen und der es den Herstellern (auch denjenigen außerhalb der Slowakei) erlaubt, in der betreffenden Region verfügbare, gängige und von den Verbrauchern erwartete Rohstoffe zu verwenden, die den von Ort zu Ort etwas unterschiedlichen traditionellen Rezepten entsprechen.

Die Angabe „Vanillezucker“ in der Beschreibung des Erzeugnisses ersetzen wir durch die Angabe „Vanille- oder Vanillinzucker“.

Damit wird der Tatsache entsprochen, dass heutzutage eher Vanillinzucker als Vanillezucker verwendet wird. Das Enderzeugnis wird durch diese Änderung nicht beeinträchtigt. Die genannte Änderung wurde an allen entsprechenden Stellen in der Spezifikation berücksichtigt.

In der Beschreibung des Herstellungsverfahrens ersetzen wir in der slowakischen Fassung das Wort „žemle“ durch den fachgerechten Begriff „klonky“.

Wir schlagen vor, in der Beschreibung des Erzeugnisses den Begriff „sich verjüngend“ durch den Begriff „zuspitzend“ zu ersetzen.

Damit soll durch die Verwendung des Fachbegriffs mehr Klarheit geschaffen werden.

Für den zweiten Absatz der Beschreibung des Herstellungsverfahrens schlagen wir vor, am Ende des Satzes „Die Mohnfüllung wird durch Aufkochen oder durch Hinzufügung von heißem Wasser zubereitet“ die Klammer „(35-40 Volumeneinheiten Flüssigkeit zu 100 Volumeneinheiten Mohn)“ hinzuzufügen, um die Menge von Flüssigkeit im Rezept zu konkretisieren und die Qualität des Erzeugnisses zu wahren.

Wir ersetzen den Satz „Bei dieser Füllung können etwa 10 Gew.-% der gemahlene Walnusskerne durch süße Semmelbrösel ersetzt werden“ durch den Satz „Bis maximal 10 Gew.-% der gemahlene Walnusskerne bzw. des gemahlene Mohns in der Füllung können durch süße Semmelbrösel ersetzt werden“. Dadurch soll die Qualität gewährleistet und die verwendete Menge an Semmelbröseln präzisiert werden.

Angesichts der die Größe des Erzeugnisses gemäß Ziffer 3.5 betreffenden Änderung und der verschiedenen Ofenarten müssen die Angaben zu Backtemperatur und Backzeit geändert werden.

Es wird vorgeschlagen, die Temperatur in 170-220 °C und die Backzeit in 15-20 Minuten für Erzeugnisse mit einem Gewicht von 50-70 g zu ändern.

Diese Änderung ist so konzipiert, dass Backzeiten für verschiedene Ofenarten sowie die Erhöhung des Maximalgewichts des Erzeugnisses von 60 auf 70 g berücksichtigt werden.

Wir schlagen vor, zur Etikettierung den Satz „Die auf dem Logo verwendete Schriftgröße darf nicht weniger als 15 mm betragen“ hinzuzufügen, da es sich um eine gesetzliche Anforderung handelt, die von den Herstellern oft übersehen wird.

Hinsichtlich des Verfahrens und des Orts des Verkaufs fügen wir folgenden Satz hinzu: „Das ZTŠ-(g.t.S.-)Logo kann bei nicht verpackter Ware auf einem Preisschild neben dem Namen des Erzeugnisses oder auf einer Informationstafel neben der Ware erscheinen.“

Diese Änderung ist aus Gründen der Klarheit bei lose verkauften Erzeugnissen angezeigt.

Wir ändern den im Zusammenhang mit der Lagerung verwendeten Wortlaut durch Streichung des Satzes „Das Erzeugnis wird bei bis zu + 10 °C gelagert“ und ersetzen ihn durch die Sätze „Das Erzeugnis wird bei Zimmertemperatur gelagert. Die Haltbarkeit des Erzeugnisses ist abhängig von der verwendeten Hefemenge und beträgt 3-10 Tage.“

Der Grund dafür ist, dass die bestehende Anforderung, die sich auf die verkauften Erzeugnisse qualitätsmindernd auswirkte, praktisch ungerechtfertigt war; wegen des hohen Fettgehalts des Erzeugnisses wurde sie häufig nicht eingehalten und bereitete Probleme bei den Herstellern. Die Anforderung hinsichtlich der Lagerungstemperatur wurde in die ursprüngliche Spezifikation nur deshalb aufgenommen, weil das Erzeugnis als Backware eingereicht worden war.

##### 5. *Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels*

Im fünften Gedankenstrich wird eingefügt: „Es darf nicht als tiefgefrorenes, vorgebackenes Halbfertigprodukt zum Enttauen und anschließendem Fertigbacken im Ofen hergestellt werden, sondern muss stets frisch gebacken werden.“

Der Grund hierfür ist, dass das Erzeugnis frisch und nach traditionellem Rezept hergestellt wird; es wurde herkömmlich weder tiefgefroren noch vorgebacken.

Im sechsten Gedankenstrich streichen wir beim Text zum Bestreichen mit Ei vor dem Backen die Angabe „zweimal“.

Dadurch soll es den Herstellern freigestellt werden, über die Art der Marmorierung selbst zu entscheiden; eine Regelung ist hier nicht notwendig. Das Enderzeugnis wird durch diese Änderung nicht beeinträchtigt.

#### 6. **Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale**

Dem ersten Satz wird Folgendes angefügt: „Der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen“.

Damit soll die Übereinstimmung mit Ziffer 3.6 und 3.7 in der Produktspezifikation hergestellt werden.

Wir streichen die Bezugnahme auf „chemische und mikrobiologische Anforderungen“ und behalten nur die physikalischen Anforderungen.

Grund dafür ist, dass mikrobiologische Anforderungen weder gesetzlich vorgesehen sind noch eine Definition für sie besteht; sie sind im Kontext der Vorvermarktungskontrolle nicht länger gerechtfertigt; chemische Anforderungen wurden in der ursprünglichen Spezifikation erst gar nicht aufgeführt. Es soll damit terminologische Klarheit geschaffen werden.

#### 7. **Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen**

Die E-Mail-Adresse der Stelle, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüft, wird in „buchlerova@svps.sk“ geändert.

Die Änderung der E-Mail-Adresse ist durch entsprechende organisationsinterne Änderungen bedingt.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“

EU-Nr.: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

„Slowakische Republik“

#### 1. **Einzutragender Name**

„Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“

#### 2. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 2.24: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

#### 3. **Gründe für die Eintragung**

##### 3.1. *Das Erzeugnis*

- weist eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung auf, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht;
- ist aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt.

Die Verwendung des slowakischen Namens „Bratislavský rožok“ begann um das Jahr 1920, als der Name der Stadt „Pressburg“, die Teil der Tschechoslowakei und Hauptstadt der damaligen Slowakei war, in „Bratislava“ geändert wurde. Seit diesem Jahr wurde das Wort „rožok“, mit dem bis dahin das Backwerk bezeichnet wurde, durch den neuen Städtenamen ergänzt; sodass die Bezeichnung „Bratislavský rožok“ entstand. Nachdem der neue Städtenamen amtlich wurde, begann man in Österreich, statt des Begriffs „Beugel“ den Ausdruck „Kipfel“ in Verbindung mit dem alten Städtenamen zu verwenden. In der ungarischen Sprache wurde ursprünglich der Name „Pozsonyi patkó“ verwendet, was auf Deutsch „Pressburger Hufeisen“ bedeutet. Nach aktuellen Informationen stellen mehrere ungarische Bäckereien und Konditoreien insbesondere in Budapest dieses Erzeugnis her und vertreiben es unter dem Namen „Pozsonyi kifli“, was im Slowakischen als „Bratislavský rožok“ übersetzt wird, weil „Pozsony“ („Pressburg“) der alte, bis 1918 verwendete Name der Stadt war. In Anbetracht der gewohnheitsmäßigen Verwendung schlagen wir vor, den Namen „Pozsonyi kifli“ beizubehalten.

##### 3.2. *Der Name*

- ist traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden;
- bringt die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck.

Das Erzeugnis ist insofern spezifisch, als es auf einer historisch vorgegebenen Zusammensetzung und Herstellungsweise beruht. Der Begriff „Bratislavský rožok“ wird nur als Bezeichnung dieser besonderen Art von Feingebäck verwendet.

Die Besonderheit des Erzeugnisses liegt in der speziellen Beschaffenheit seiner Oberfläche; diese ist marmoriert, also in einer etwas helleren Farbe geädert. Bei anderen Back- bzw. Feinbackwaren hat die Oberfläche nicht diese Beschaffenheit:

- das Erzeugnis unterscheidet sich von ähnlichem Feingebäck durch eine andere Form, ein anderes Gewicht sowie die Menge der Füllung. Der Teig ist fetthaltiger, außerdem haben andere Feinbackwaren nicht dieselbe marmorierte Oberfläche;
- das Erzeugnis hat einen besonderen Geruch und Geschmack, der durch die verwendete Mohn- bzw. Nussfüllung entsteht;
- das Erzeugnis hat ein besonderes Aussehen und eine besondere Form, die der eines Hufeisens oder des Buchstaben C entspricht.

Zum Schutz des traditionellen Charakters des Erzeugnisses müssen bei der Zubereitung folgende Anforderungen an die Rezeptur beachtet werden:

- der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen;
- die Füllung muss mindestens 40 % des Gesamtgewichts des gebackenen Erzeugnisses ausmachen;
- das Erzeugnis muss vor dem Backen mit Eimasse bzw. Eigelb bestrichen werden, damit das gebackene Erzeugnis eine marmorierte Oberfläche erhält.

#### 4. Beschreibung

- 4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 dieser Verordnung)*

Feingebäck mit Mohn- oder Walnussfüllung und mit einer glänzenden und marmorierten Oberfläche.

##### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Oberfläche braun bis dunkelbraun; das Innere besteht, abgesehen von einer wenige Millimeter dicken Teighülle, nur aus Füllung; die Mohnfüllung ist dunkelgrau bis schwarz und die Nussfüllung braun;

Aussehen: kompakte, glänzende Oberfläche von brauner bis dunkelbrauner Farbe mit einer helleren, feinen „Maserung“, die an eine „Marmorierung“ erinnert, auf der oberen Kruste;

Konsistenz: an der Oberfläche fest, fein, mürbe beim Aufbrechen;

Geruch und Geschmack: fein, typisch nach der verwendeten Füllung (also typischer Walnuss- bzw. Mohngeschmack), angenehm süß, Geruch nach den verwendeten Zutaten.

##### Physikalische Eigenschaften

Form: bei Mohnfüllung hufeisenförmig, sich zu den Enden zuspitzend; bei Nussfüllung C-förmig;

Gewicht: in der Regel 40-70 g.

- 4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 dieser Verordnung)*

Der Teig wird aus folgenden Hauptrohstoffen zubereitet: Weizenmehl, Fett (Tafelmargarine, Blätterteigmargarine, Butter, Schmalz usw.), Zucker, Hefe (0,5-1 g auf 100 g Mehl), Eier, Milchpulver, Vanille- oder Vanillinzucker, frische oder getrocknete Zitronenschale und Wasser; es kann auch Zimtzucker verwendet werden. Der Fettgehalt des Teigs muss mindestens 30 % der verarbeiteten Mehlmenge entsprechen und die Füllung muss mindestens 40 % des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses ausmachen.

Zur Zubereitung der Nussfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlene Walnusskernen, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln, Vanille- oder Vanillinzucker und Zimtzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Zubereitung der Mohnfüllung wird gewöhnlich die Mischung aus gemahlenem Mohn, Kristallzucker (oder Bienenhonig), süßen Semmelbröseln und Vanille- oder Vanillinzucker mit heißem Wasser oder heißer Milch vermischt.

Zur Geschmacksverstärkung kann Pflaumen- oder Aprikosenmarmelade zugegeben werden.

## Herstellungsverfahren

Der Teig wird zubereitet, indem Mehl mit Wasser bzw. einer Mischung aus Wasser und Milchpulver sowie Hefe, Salz, Zucker und Speisefett miteinander vermengt werden. Das Fett kann auch zunächst mit dem Mehl vermischt und die anderen Rohstoffe anschließend hinzugefügt werden. Dann lässt man das Teiggemisch 30-40 Minuten gehen. Nachdem die Teigmenge deutlich zugenommen hat und der Teig anschließend kurz durchgeknetet wurde, wird er in Stücke zerteilt, die zu Kugeln geformt werden. Diese lässt man weitere 15-20 Minuten gehen, bevor sie zu flachen, ellipsenförmigen Teigplatten von 12-15 cm Länge ausgewalzt werden. Die Teigplatten müssen etwa 2-3 mm dick sein. Auf die Teigplatten wird jeweils ein zylinderförmiges Stück Mohn- bzw. Nussmasse gelegt und so eingewickelt, dass eine sich zu den Enden zuspitzende Rolle von 12-15 cm Länge entsteht. Die Ellipsen müssen gleichmäßig gerollt werden, und die Nahtstelle der Teigplatten muss beim Backen auf der Unterseite liegen. Das Erzeugnis wird bei Mohnfüllung zu Hufeisen, bei Nussfüllung zum Buchstaben C geformt. Die Formen müssen deutlich zu unterscheiden sein, damit auf den ersten Blick erkennbar ist, welche Füllung enthalten ist.

Die Mohnfüllung wird durch Aufkochen oder durch Hinzufügung von heißem Wasser zubereitet (35-40 Volumeneinheiten Flüssigkeit zu 100 Volumeneinheiten Mohn). Der Zucker wird mit etwas Wasser verrührt und dann zum Kochen gebracht (anstelle von Zucker kann auch Bienenhonig verwendet werden). Dem Zucker-Wasser-Gemisch wird unter ständigem Rühren allmählich die Mischung aus gemahlenem Mohn, Milchpulver, süßen Semmelbröseln und Rosinen beigegeben und das Ganze unter ständigem Rühren gekocht, bis es zu einer relativ breiartigen Masse eindickt. Die ausgekühlte und eingedickte Mohnfüllung wird zur Geschmacksverstärkung mit frischgeriebener Zitronenschale bzw. Zitronenpaste, gegebenenfalls Zimt oder auch ein wenig Vanillezucker abgeschmeckt. Die Nussfüllung wird nicht gekocht, sondern die gemahlene Walnusskerne werden lediglich mit Zucker (oder Bienenhonig), Rosinen, Milchpulver, heißem Wasser, Vanille- oder Vanillinzucker und Zimtpulver vermischt. Bis maximal 10 Gew.-% der gemahlene Walnusskerne bzw. des gemahlene Mohns in der Füllung können durch süße Semmelbrösel ersetzt werden.

Beide Füllungen müssen nach dem Abkühlen eine ausreichend dicke Konsistenz haben, damit sich daraus von Hand kleine Rollen formen lassen.

Die ausgeformten Erzeugnisse werden zum Backen auf Bleche gelegt und mit Ei- oder Eigelbmasse bestrichen. Dann werden sie auf den Blechen an einen kühlen, gut belüfteten Ort gelegt, damit das Ei an der Oberfläche leicht antrocknet. Nach dem Antrocknen der Oberfläche und einer leichten Gärung werden sie noch einmal mit der verquirlten Eimasse bestrichen, trocknen dann erneut an und werden anschließend in den Gärschrank gegeben. Die aufgegangenen Erzeugnisse werden wie feines Hefengebäck gebacken. Während des Gehens und insbesondere während des Backvorgangs bricht der getrocknete Eiaufstrich auf, und es entsteht die typische „marmorierte“ Struktur auf der Kruste.

Die Erzeugnisse werden ohne Dampf bei 170-220 °C gebacken.

Die Backzeit ist abhängig von der Größe der Erzeugnisse. Bei Erzeugnissen mit einem Gewicht von 40-50 g beträgt sie 10-12 Minuten, bei 50-70 g 15-20 Minuten.

Die fertig gebackenen Erzeugnisse werden nach dem Auskühlen für den Versand und den Verkauf vorbereitet.

Die technischen und durch den Backvorgang verursachten Verluste betragen je nach Gewicht des Produkts und der Konsistenz der Füllung ungefähr 10 %.

Etikettierung: Hervorhebung des Namens des Erzeugnisses, d. h. „Bratislavský rožok“ oder des entsprechenden ungarischen Namens; Anbringen des Gemeinschaftslogos und der Aufschrift „Zaručená tradičná špecialita“ (garantiert traditionelle Spezialität). Auf der Verpackung kann die Abkürzung „ZTŠ“ (g.t.S.) verwendet werden. Die auf dem Logo verwendete Schriftgröße darf nicht weniger als 15 mm betragen.

Verfahren und Ort des Verkaufs: „Bratislavský rožok“ werden als Stückware in spezialisierten Verkaufsstellen oder in Konditoreien, Cafés und Einrichtungen der Schnellrestauration verkauft. Das ZTŠ-(g.t.S.)-Logo kann bei nicht verpackter Ware auf einem Preisschild neben dem Namen des Erzeugnisses oder auf einer Informationstafel neben der Ware erscheinen.

Lagerung: Das Erzeugnis wird bei Zimmertemperatur gelagert.

Die Haltbarkeit des Erzeugnisses ist abhängig von der verwendeten Hefemenge und beträgt 3-10 Tage.

Das Erzeugnis wird von Hand und nicht als Massenprodukt hergestellt.

Es darf nicht als tiefgefrorenes, vorgebackenes Halbfertigprodukt zum Enttauen und anschließendem Fertigbacken im Ofen hergestellt werden, sondern muss stets frisch gebacken werden.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der dieser Verordnung)*

Der traditionelle Charakter des Erzeugnisses ist in der traditionellen Zusammensetzung begründet, d. h. die Füllung muss mindestens 40 % des Gesamtgewichts des fertigen Erzeugnisses ausmachen.

Ein Erzeugnis unter dem besonderen Namen wird schon seit mehr als zwei Jahrhunderten auch in den Nachbarstaaten Ungarn und Österreich hergestellt, die mit der Slowakei vor knapp 90 Jahren ein Gemeinwesen gebildet haben.

In dem Buch „S vareškou dvoma tisícročiami“ („2000 Jahre Gastronomie“) von Vladimír Tomčík heißt es, Eintragungen in alten Registern zufolge seien „Bratislavský rožok“ schon 1590 in Gastwirtschaften verkauft worden, das Geheimnis ihrer Zubereitung sei aber noch viel älter.

In der Publikation „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ („Straßen und Plätze in Bratislava“) von Tivadar Ortvy, Bratislava 1905, S. 305, wird angemerkt, dass nicht weit von der Konditorei Viktor Mayer die alte Bäckerei Scheuermann (heute Lauda) stand, in der hufeisenförmiges Mohn- und Nussgebäck hergestellt wurde, eine Spezialität, für die Bratislava berühmt war. [„Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov“, Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905; Buchdruckerei F. K. Wigand]. Auf den Seiten 304 und 305 wird nach Anhang 1 in ungarischer Sprache im Zusammenhang mit dem heutigen Hviezdoslav-Platz die Bäckerei Scheuermann erwähnt. Im entsprechenden Textabschnitt heißt es: „In der Nähe findet sich die alte Bäckerei Scheuermann (heute Lauda), in der hufeisenförmiges Mohn- und Nussgebäck hergestellt wird und die den Ruhm Bratislavas für diese Spezialität begründete. Zu diesen Spezialitäten gehört auch ‚Bratislavský suchár (Bratislavaer Zwieback) ...“].

In der Publikation „Chlieb náš každodenný“ (Unser täglich Brot) von V. Szemes und V. Karovič, Bratislava 1992, heißt es auf Seite 52: „Der Bäckermeister Schiermann legte 1785 zum Nikolaustag ein neues gefülltes Gebäck ins Schaufenster, das als ‚Prešpurské beugle‘ in die Geschichte einging.“ Den Unterschied zwischen den Namen Scheuermann und Schiermann führen wir auf einen Übertragungsfehler zurück; der richtige Name lautet Scheuermann.

„Bratislavský rožok“ wurden danach in verschiedenen Bäckereien Bratislavas hergestellt. Zu den bekanntesten gehörte die Bäckerei Ágoston Schwappach, die 1834 gegründet wurde und in der Mohn- und Nusshörnchen angeboten wurden. Zu den Nachfolgern der Bäckerei Scheuermann und Lauda bei der Herstellung der „Bratislavský rožok“ zählen auch der Bäckermeister Johann Korče (1851-1919), der zum Ritter des Franz-Josef-Ordens geschlagen wurde, ebenso wie sein Sohn, der Bäckermeister Hans Korče. Nachfolger der Familie Korče war Emil Kastner.

Bekannt war auch die Bäckerei Gustáv Wendler in der Štefánikova ulica in Bratislava, die „Bratislavský rožok“ per Post versandte.

In einer Nummer der ehemaligen Pressburger Zeitschrift „Pressburger Wegweiser“ aus dem Jahr 1863 bot die Konditorei und Bäckerei Anton Pressberger neben anderen Produkten auch „Mohn- und Nussbeugel“ an.

In der Wiener Zeitung „Neue Freie Presse“ vom 16. April 1938 ist das Rezept für „Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky“ abgedruckt. Die Beschreibung der Rezeptur und des Herstellungsverfahrens entspricht beinahe vollständig dem heute angewandten Verfahren.

„Bratislavský rožok“ werden auch im Buch von Terézia Vansová und Ján Babilon aus dem Jahr 1870 beschrieben.

„Bratislavský rožok“ wurden von Bäckern und Konditoren mit der Zeit auch in anderen europäischen Städten hergestellt, insbesondere in Österreich, der Tschechischen Republik und Ungarn. Nach Angaben von Bäckereifachleuten aus anderen Ländern werden Erzeugnisse unter dem Namen „Bratislavský rožok“ auch in anderen Städten hergestellt oder sind zumindest dem Aussehen, der ähnlichen Rezeptur und dem Herstellungsverfahren nach bekannt. Die Herstellung von „Bratislavský rožok“ war schon in der ehemaligen Tschechoslowakei insbesondere nach 1950 Gegenstand der praktischen Ausbildung in den Bäckerei- und Konditoreifachschulen. Die Verwendung des Namens „Bratislavský rožok“ setzte erst nach 1918, nach der Gründung der Tschechoslowakei und der Umbenennung der Stadt Pressburg bzw. Pozsony in Bratislava, ein. Auch der Name des Erzeugnisses änderte sich. Der ursprüngliche Name „Beugel“ wurde im Ungarischen zu „patkó“, was übersetzt „Hufeisen“ bedeutet. Der Ausdruck „rožok“ wurde offensichtlich im Zusammenhang mit dem neuen Städtenamen verwendet. In Ungarn wird bis heute der Name „Pozsonyi kifli“ („Bratislavský rožok“), also der alte Städtenamen in Verbindung mit der neuen Formbezeichnung verwendet. Auch in Österreich wird der Name „Pressburger Kipfel“ häufiger verwendet; den Ausdruck „Beugel“ trifft man nur noch selten an.

Das „Bratislavský rožok“ ist mit seiner langen Geschichte bis heute beliebt. Es kann davon ausgegangen werden, dass es in der Slowakei regelmäßig in mehr als 20 Bäckereien und Konditoreien und in Dutzenden weiterer Produktionsstätten mindestens einmal wöchentlich hergestellt wird.

In den Jahren 1999 und 2005 hat der Slovenské družstvo pekárov (slowakische Bäckereiverband) in der Endauscheidung der Weltmeisterschaft um die Coupe Lesaffre in Paris mit „Bratislavský rožok“ am Wettbewerb teilgenommen und wurde von der Jury lobend erwähnt.

Anfang 2007 wurde im Rahmen der Ausstellung „Danubius Gastro“ in Bratislava erstmals in der Geschichte der internationale Wettbewerb um den besten „Bratislavský rožok“ ausgetragen; neun Mannschaften aus drei Ländern nahmen daran teil (Titelseite von „Bratislavské noviny“ vom 25. Januar 2007).

Die Zeitungen Bratislavas, aber auch einige überregionale slowakische Zeitschriften, haben mehrmals über den Wettbewerb berichtet.

Auch in der Tageszeitung „Nový čas“ vom 25. Juli 2008 erschien ein Artikel über „Bratislavský rožok“. Er enthält die traditionelle Rezeptur aus dem Jahr 1938 und bei der Beschreibung der Form des Erzeugnisses heißt es: „... mit Mohnfüllung wird es zu einem Hufeisen und mit Nussfüllung zum Buchstaben C geformt.“

In der Zeitschrift Epicure erschien ein Artikel mit dem Titel „Bratislavský rožok — tradícia s dlhou históriou“; in dem es auf S. 52 heißt: „ein ‚Rožok‘ mit Mohnfüllung hat die Form eines Hufeisens und mit Nussfüllung die Form des Buchstabens C.“

---





ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)  
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



**Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**DE**