



Sumario

II Comunicaciones

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2018/C 19/01	No oposición a una concentración notificada (Asunto M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/ The Chapelfield Partnership) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Información

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

Comisión Europea

2018/C 19/02	Tipo de cambio del euro	2
2018/C 19/03	Decisión de la Comisión, de 18 de enero de 2018, por la que se crea un grupo de expertos en materia de cumplimiento y gobernanza medioambiental	3
2018/C 19/04	Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación del Reglamento (UE) n.º 305/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen condiciones armonizadas para la comercialización de productos de construcción y se deroga la Directiva 89/106/CEE del Consejo [Publicación de referencias de los documentos de evaluación europeos conforme al artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 305/2011] ⁽¹⁾	7

V Anuncios

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE COMPETENCIA

Comisión Europea

2018/C 19/05	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	15
2018/C 19/06	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	17
2018/C 19/07	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	18
2018/C 19/08	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8480 — Praxair/Linde) ⁽¹⁾	19
2018/C 19/09	Notificación previa de una concentración (Asunto M.8695 — PSA/TIL/PPIT) — Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado ⁽¹⁾	20

OTROS ACTOS

Comisión Europea

2018/C 19/10	Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	21
2018/C 19/11	Publicación de una solicitud de modificación en virtud del artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	28

⁽¹⁾ Texto pertinente a efectos del EEE.

II

*(Comunicaciones)*COMUNICACIONES PROCEDENTES DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

No oposición a una concentración notificada**(Asunto M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 19/01)

El 11 de enero de 2018, la Comisión decidió no oponerse a la concentración notificada que se cita en el encabezamiento y declararla compatible con el mercado interior. Esta decisión se basa en el artículo 6, apartado 1, letra b), del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾. El texto íntegro de la decisión solo está disponible en inglés y se hará público una vez que se elimine cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en la sección de concentraciones del sitio web de competencia de la Comisión (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sitio web permite localizar las decisiones sobre concentraciones mediante criterios de búsqueda tales como el nombre de la empresa, el número de asunto, la fecha o el sector de actividad,
- en formato electrónico en el sitio web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=es>) con el número de documento 32018M8720. EUR-Lex da acceso al Derecho de la Unión en línea.

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Información)

INFORMACIÓN PROCEDENTE DE LAS INSTITUCIONES, ÓRGANOS
Y ORGANISMOS DE LA UNIÓN EUROPEA

COMISIÓN EUROPEA

Tipo de cambio del euro ⁽¹⁾

18 de enero de 2018

(2018/C 19/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,2235	CAD	dólar canadiense	1,5229
JPY	yen japonés	136,07	HKD	dólar de Hong Kong	9,5648
DKK	corona danesa	7,4475	NZD	dólar neozelandés	1,6759
GBP	libra esterlina	0,88208	SGD	dólar de Singapur	1,6175
SEK	corona sueca	9,8305	KRW	won de Corea del Sur	1 306,61
CHF	franco suizo	1,1748	ZAR	rand sudafricano	15,0035
ISK	corona islandesa		CNY	yuan renminbi	7,8582
NOK	corona noruega	9,6013	HRK	kuna croata	7,4409
BGN	leva búlgara	1,9558	IDR	rupia indonesia	16 325,38
CZK	corona checa	25,365	MYR	ringit malayo	4,8396
HUF	forinto húngaro	308,51	PHP	peso filipino	62,068
PLN	esloti polaco	4,1665	RUB	rublo ruso	69,2126
RON	leu rumano	4,6480	THB	bat tailandés	39,054
TRY	lira turca	4,6374	BRL	real brasileño	3,9321
AUD	dólar australiano	1,5311	MXN	peso mexicano	22,8174
			INR	rupia india	78,1210

⁽¹⁾ Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

DECISIÓN DE LA COMISIÓN**de 18 de enero de 2018****por la que se crea un grupo de expertos en materia de cumplimiento y gobernanza medioambiental**

(2018/C 19/03)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Considerando lo siguiente:

- (1) El artículo 191 del Tratado confiere a la Unión y a los Estados miembros la misión de asegurar que la política de la Unión en el ámbito del medio ambiente contribuya a preservar, proteger y mejorar la calidad del medio ambiente y tenga como objetivo alcanzar un nivel de protección elevado.
- (2) Con vistas a garantizar una mejor aplicación y cumplimiento de la legislación medioambiental de la Unión, de conformidad con la Comunicación de la Comisión titulada «Acciones de la UE para mejorar el cumplimiento y la gobernanza de la legislación medioambiental»⁽¹⁾, la Comisión necesita recurrir a los conocimientos de los expertos reunidos en el ámbito de un órgano consultivo.
- (3) Es necesario, por tanto, crear un Grupo de expertos en materia de cumplimiento y gobernanza medioambiental, así como definir su cometido y estructura.
- (4) El grupo debe ayudar a elaborar documentos de orientación sobre buenas prácticas en materia de garantía del cumplimiento de la legislación medioambiental y otros documentos de apoyo, en particular sobre conocimientos especializados y competencias profesionales y evaluación de sistemas nacionales, así como ayudar a programar acciones de sensibilización y divulgación en el ámbito de la garantía del cumplimiento y de la gobernanza medioambiental. El grupo debe igualmente ayudar a coordinar y supervisar la ejecución de las acciones destinadas a mejorar el cumplimiento y la gobernanza medioambiental, así como prestar asistencia a la Comisión en la elaboración de iniciativas políticas y propuestas legislativas relacionadas con cuestiones más amplias de gobernanza medioambiental.
- (5) El grupo debe estar compuesto de expertos de los Estados miembros, así como de representantes de las redes profesionales paneuropeas que se ocupan de cuestiones de garantía del cumplimiento y gobernanza medioambiental.
- (6) Deben establecerse las normas relativas a la divulgación de información por parte de los miembros del grupo.
- (7) Los datos personales deben tratarse de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo⁽²⁾.

DECIDE:

*Artículo 1***Objeto**

Se crea un grupo de expertos en materia de cumplimiento y gobernanza medioambiental. El grupo será designado «Foro de Cumplimiento y Gobernanza Medioambiental».

*Artículo 2***Funciones**

Las funciones del Grupo serán las siguientes:

- a) prestar asistencia a la Comisión en la coordinación y la supervisión de la ejecución de las acciones destinadas a mejorar el cumplimiento y la gobernanza medioambiental, así como en la elaboración de propuestas legislativas o iniciativas políticas en el ámbito del cumplimiento y de la gobernanza medioambiental, en particular en relación con:
 - i) la promoción, la supervisión y el control del cumplimiento (garantía del cumplimiento),
 - ii) el acceso a la justicia en asuntos ambientales,

⁽¹⁾ COM(2018) 10.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 45/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2000, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales por las instituciones y los organismos comunitarios y a la libre circulación de estos datos (DO L 8 de 12.1.2001, p. 1).

- iii) el acceso a la información sobre el medio ambiente,
 - iv) la participación pública,
 - v) cualquier otra cuestión de gobernanza;
- b) establecer un marco de cooperación y coordinación entre la Comisión, los Estados miembros y las redes profesionales paneuropeas ⁽¹⁾ en cuestiones relacionadas con la aplicación de la legislación, los programas y las políticas de la Unión en el ámbito del medio ambiente;
- c) promover el intercambio de experiencias y buenas prácticas en el ámbito del cumplimiento y la gobernanza medioambiental.

Artículo 3

Consulta

La Comisión podrá consultar al Grupo sobre cualquier cuestión relacionada con la ejecución de las acciones relacionadas con el cumplimiento y la gobernanza medioambiental, incluida la implementación de las acciones destinadas a su mejora ⁽²⁾, con la evaluación correspondiente y con la determinación de nuevas acciones más allá de 2019.

Artículo 4

Composición

1. Los miembros serán autoridades de los Estados miembros y otras entidades públicas.
2. En particular, serán miembros del grupo las siguientes entidades públicas:
 - a) Red de la UE para la Aplicación y el Cumplimiento de la Legislación Medioambiental;
 - b) Red Europea de Fiscales para el Medio Ambiente;
 - c) Foro de la UE de Jueces para el Medio Ambiente;
 - d) EnviCrimeNet;
 - e) Red Europea de Jefes de las Agencias de Protección del Medio Ambiente;
 - f) Organización de las Entidades Fiscalizadoras Superiores de Europa;
 - g) Europol;
 - h) Eurojust.
3. Las autoridades de los Estados miembros y las demás entidades públicas nombrarán a sus representantes y garantizarán que éstos posean un elevado nivel de conocimientos especializados.
4. Los miembros que ya no puedan contribuir de manera efectiva a las deliberaciones del Grupo de expertos y que, en opinión del servicio de la Comisión en cuestión, no cumplan lo establecido en el artículo 339 del TFUE o que dimitan, dejarán de ser invitados a participar en las reuniones del Grupo y podrán ser sustituidos por el resto de su mandato.

Artículo 5

Presidencia

El Grupo estará presidido por un representante de alto nivel de la Dirección General de Medio Ambiente («DG ENV»).

Artículo 6

Funcionamiento

1. El Grupo deberá actuar a petición de la DG ENV de conformidad con las normas horizontales aplicables a los grupos de expertos de la Comisión («normas horizontales») ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Red de la UE para la Aplicación y el Cumplimiento de la Legislación Medioambiental (IMPEL), Foro de la UE de Jueces para el Medio Ambiente (EUFJE), Red Europea de Fiscales por el Medio Ambiente (ENPE), EnviCrimeNet, Red Europea de Jefes de las Agencias de Protección del Medio Ambiente (NEPA), Organización de las Entidades Fiscalizadoras Superiores de Europa (EUROSAI).

⁽²⁾ COM(2018) 10.

⁽³⁾ Decisión de la Comisión, de 30 de mayo de 2016, por la que se establecen normas horizontales sobre la creación y el funcionamiento de los grupos de expertos de la Comisión [C(2016) 3301, artículo 13, apartado 1].

2. Las reuniones del Grupo se celebrarán, en principio, en las dependencias de la Comisión.
3. La DG ENV prestará los servicios de secretaría. Funcionarios de otros departamentos con interés en los procedimientos podrán asistir a reuniones del Grupo y de sus subgrupos.
4. De común acuerdo con la DG ENV, el Grupo podrá decidir, por mayoría simple de sus miembros, abrir al público sus deliberaciones.
5. Las actas de la deliberación sobre cada punto del orden del día y los dictámenes emitidos por el Grupo serán pertinentes y completos. Las actas serán elaboradas por la Secretaría bajo la responsabilidad del Presidente.
6. El Grupo aprobará sus dictámenes, recomendaciones o informes por consenso. En caso de votación, se decidirá su resultado por mayoría simple de los miembros. Los miembros que hayan votado en contra tendrán derecho a adjuntar a los dictámenes, recomendaciones o informes un documento resumiendo los motivos de su posición.

Artículo 7

Subgrupos

1. La DG ENV podrá crear subgrupos para examinar cuestiones específicas sobre la base de un mandato establecido por ella misma. Los subgrupos deberán desarrollar sus tareas de conformidad con las normas horizontales e informará al Grupo. Dichos subgrupos se disolverán en el momento en que hayan cumplido su mandato.
2. Los miembros de los subgrupos que no sean miembros del Grupo serán seleccionados mediante una convocatoria pública de solicitudes, de conformidad con las normas horizontales ⁽¹⁾.

Artículo 8

Expertos invitados

La DG ENV podrá invitar de forma ocasional a participar en los trabajos del Grupo o de sus subgrupos a expertos con competencias específicas en una cuestión del orden del día.

Artículo 9

Observadores

1. De conformidad con las normas horizontales, podrá concederse el estatus de observador a particulares, organizaciones u otras entidades públicas distintas de las enumeradas en el artículo 4, por invitación directa.
2. Las organizaciones o entidades públicas observadoras designarán a sus representantes.
3. Los observadores y sus representantes podrán ser autorizados por el Presidente a participar en los debates del Grupo y aportar conocimientos especializados. Sin embargo, no tendrán derecho de voto y no participarán en la formulación de las recomendaciones o el asesoramiento del Grupo.

Artículo 10

Reglamento interno

A propuesta de la DG ENV y con su consentimiento, el Grupo adoptará su reglamento interno por mayoría simple de sus miembros, sobre la base del modelo de reglamento interno de los grupos de expertos, de conformidad con las normas horizontales ⁽²⁾.

Artículo 11

Secreto profesional y tratamiento de la información clasificada

Tanto los miembros del Grupo y sus representantes como los expertos invitados y los observadores están sujetos a la obligación de secreto profesional que establecen los Tratados y sus disposiciones de aplicación para los miembros y el personal de las instituciones, así como a las normas de la Comisión en materia de seguridad relativas a la protección de la información clasificada de la Unión, establecidas en las Decisiones (UE, Euratom) 2015/443 ⁽³⁾ y 2015/444 ⁽⁴⁾ de la Comisión. En caso de que no respeten esas obligaciones, la Comisión podrá adoptar todas las medidas pertinentes.

⁽¹⁾ C(2016) 3301, artículo 10 y artículo 14, apartado 2.

⁽²⁾ C(2016) 3301, artículo 17.

⁽³⁾ Decisión (UE, Euratom) 2015/443 de la Comisión, de 13 de marzo de 2015, sobre la seguridad en la Comisión (DO L 72 de 17.3.2015, p. 41).

⁽⁴⁾ Decisión (UE, Euratom) 2015/444 de la Comisión, de 13 de marzo de 2015, sobre las normas de seguridad para la protección de la información clasificada de la UE (DO L 72 de 17.3.2015, p. 53).

*Artículo 12***Transparencia**

1. El Grupo y sus subgrupos se registrarán en el registro de grupos de expertos de la Comisión y otras entidades similares (en lo sucesivo, «Registro de grupos de expertos»).
2. Se publicarán en el Registro de grupos de expertos los datos siguientes de la composición de los grupos:
 - a) los nombres de las autoridades de los Estados miembros;
 - b) los nombres de otras entidades públicas;
 - c) los nombres de los observadores.
3. La Comisión publicará todos los documentos pertinentes (tales como los órdenes del día, las actas y las contribuciones de los participantes) en el Registro de grupos de expertos o introduciendo en el mismo un enlace a un sitio web específico en el que pueda encontrarse la información. El acceso a sitios web específicos no estará supeditado a que el usuario se registre ni a ninguna otra restricción. Más concretamente, los órdenes del día y otros documentos de referencia importantes se publicarán a su debido tiempo antes de la reunión, seguidos por la rápida publicación de las actas. Solo se harán excepciones a la publicación cuando se considere que la divulgación de un documento supone un perjuicio para la protección de un interés público o privado, tal como se define en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

*Artículo 13***Gastos de las reuniones**

1. Los participantes en las actividades del Grupo y de los subgrupos no serán remunerados por los servicios que presten.
2. Los gastos de desplazamiento y estancia de los participantes en las actividades del Grupo y de los subgrupos serán reembolsados por la Comisión. El reembolso se efectuará de acuerdo con las disposiciones que aplica la Comisión y dentro del límite de los créditos disponibles que se hayan asignado a sus servicios en virtud del procedimiento anual de asignación de recursos.

Hecho en Bruselas, el 18 de enero de 2018.

Por la Comisión

Karmenu VELLA

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ Reglamento (CE) n.º 1049/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2001, relativo al acceso del público a los documentos del Parlamento Europeo, del Consejo y de la Comisión (DO L 145 de 31.5.2001, p. 43).

Comunicación de la Comisión en el marco de la aplicación del Reglamento (UE) n.º 305/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen condiciones armonizadas para la comercialización de productos de construcción y se deroga la Directiva 89/106/CEE del Consejo

[Publicación de referencias de los documentos de evaluación europeos conforme al artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 305/2011]

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2018/C 19/04)

Las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 305/2011 prevalecen sobre cualquier otra disposición en contrario que figure en los documentos de evaluación europeos.

Referencia y título del documento de evaluación europeo		Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
010001-00-0301	Muro compuesto de hormigón prefabricado con conectores puntuales		
010003-00-0301	Elementos prefabricados de hormigón armado con fibras minerales de altas prestaciones (UHPFRC) para balcones		
010013-00-0301	Panel ligero hecho de mortero de cemento y EPS granulado reforzado por una malla de fibra de vidrio y un riel interno de acero		
020001-01-0405	Conjuntos de bisagras ocultas multiteje	020001-00-0405	
020002-00-0404	Sistema de acristalamiento de balcones y terrazas sin montantes		
020011-00-0405	Trampillas para uso como puerta de acceso o de emergencia, con o sin resistencia al fuego, en suelos, paredes, techos y falsos techos		
020029-00-1102	Puertas peatonales interiores de acero, de una o dos hojas, resistentes al fuego y/o para control de humo		
030019-00-0402	Sistema de impermeabilización líquida para cubiertas a base de polisiloxano		
030218-00-0402	Membrana para uso como capa bajo cobertura en cubiertas		
040005-00-1201	Productos fabricados con fibras vegetales o animales para aislamiento térmico y/o acústico		
040007-00-1201	Producto de aislamiento térmico para edificios con componente reflectante de calor radiante		
040011-00-1201	Paneles de aislamiento en vacío (VIP) con cámaras de protección aplicadas en fábrica		
040016-00-0404	Malla de fibra de vidrio para refuerzo de revocos con base cemento		
040037-00-1201	Paneles compuestos de baja conductividad térmica fabricados con lana mineral y aditivos de aerogel.		
040048-00-0502	Lámina de fibra de caucho para aislamiento a ruido de impacto		
040065-00-1201	Placas de poliestireno expandido y cemento para aislamiento térmico y/o absorción acústica		

	Referencia y título del documento de evaluación europeo	Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
040089-00-0404	Sistemas de aislamiento térmico por el exterior para edificios con estructura de entramado de madera		
040090-00-1201	Placas y productos fabricados obtenidos mediante moldeado de un ácido poliláctico expandido (EPLA) para aislamiento térmico y acústico.		
040138-00-1201	Productos de aislamiento térmico y/o acústico a granel de fibras vegetales para relleno <i>in situ</i>		
040287-00-0404	Kits para sistema de aislamiento térmico por el exterior (SATE) con paneles como producto aislante térmico y revestimiento discontinuo como piel exterior		
040288-00-1201	Aislamientos térmicos y acústicos hechos en fábrica con fibras de poliéster		
040313-00-1201	Producto de gránulos sueltos de corcho expandido para aislamiento térmico y/o acústico <i>in situ</i>		
040369-00-1201	Aislamiento de gránulos sueltos o aglomerados de corcho expandido		
040456-00-1201	Aislante térmico y/o acústico hecho de fibras de origen animal suministrado como material suelto de relleno para su colocación <i>in situ</i>		
040635-00-1201	Aislamiento térmico y/o acústico a base de material a granel de poliestireno expandido ligado		
040643-00-1201	Aislamiento térmico de aerogel de sílice reforzado con fibras		
040650-00-1201	Placas de poliestireno extruido con funciones resistentes y/o de aislamiento térmico exterior a la impermeabilización		
040777-00-1201	Placas de vidrio celular con funciones resistentes y de aislamiento térmico exterior con impermeabilización		
050009-00-0301	Cojinete esférico y cilíndrico con material deslizante especial de fluoropolímero		
050013-00-0301	Cojinete esférico y cilíndrico fabricado con material deslizante especial de politetrafluoroetileno (PTFE) relleno de lubricante sólido y fibras de refuerzo		
060001-00-0802	Kit de chimenea con conducto interior de arcilla/cerámica con clasificación T400 (mínima) N1 W3 GXX		
060003-00-0802	Kit de chimenea con conducto interior de arcilla/cerámica y con muro exterior específico con clasificación T400 (mínima) N1 W3 GXX		
060008-00-0802	Kit de chimenea con conducto(s) interior(es) de arcilla/cerámica con clasificación T400 (mínima) N1/P1 W3 Gxx con diferentes paredes exteriores y posibilidad de alteración de la pared exterior		
070001-01-0504	Placas de yeso para aplicaciones portantes	070001-00-0504	

	Referencia y título del documento de evaluación europeo	Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
070002-00-0505	Cinta de fibra de vidrio para juntas entre placas de yeso laminado		
080002-00-0102	Geomalla hexagonal no de refuerzo para estabilización de capas granulares no ligadas por medio de entrelazamiento con áridos		
090001-00-0404	Placas de lana mineral comprimida prefabricadas con acabado orgánico o inorgánico y con sistema de fijación especificado		
090017-00-0404	Acristalamiento vertical con soportes puntuales		
090019-00-0404	Kits para revestimientos de fachadas ventiladas de placas ligeras fijados a subestructura con enfoscado aplicado <i>in situ</i> , con o sin aislamiento térmico		
090020-00-0404	Kits para revestimiento exterior de fachada de piedra aglomerada		
090034-00-0404	Kit de subestructura y fijaciones para revestimientos de fachada ventilada o no ventilada		
090035-00-0404	Unidad de vidrio aislante con sellante estructural y fijaciones puntuales		
090058-00-0404	Kits de revestimiento exterior de fachada ventilada compuesto de un panel metálico de nido de abeja y sus fijaciones asociadas		
120001-01-0106	Láminas retroreflectantes microprismáticas	120001-00-0106	
120003-00-0106	Columnas y báculos de alumbrado de acero		
120011-00-0107	Juntas de dilatación flexibles para puentes de carretera con relleno elástico a base de polímero sintético como ligante		
130002-00-0304	Elemento superficial de madera maciza- elemento formado por tableros unidos mediante conectores de madera para uso estructural en edificios		
130005-00-0304	Elemento superficial de madera maciza para uso como elemento estructural en edificios		
130010-00-0304	Madera laminada encolada de frondosa. Madera de haya microlaminada encolada para uso estructural		
130011-00-0304	Elemento superficial de madera prefabricado, formado por piezas de madera escuadradas y unidas mecánicamente para uso estructural en edificios.		
130012-00-0304	Madera estructural clasificada por su resistencia – Troncos escuadrados con gemas – Castaño		
130013-00-0304	Elemento superficial de madera maciza - elemento estructural para edificios, constituido por piezas de madera maciza unidas por conexiones en cola de milano		
130019-00-0603	Elementos de fijación tipo clavija con revestimiento de resina		
130022-00-0304	Troncos de madera monolíticos o laminados para muros y vigas		

	Referencia y título del documento de evaluación europeo	Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
130033-00-0603	Clavos y tornillos para la fijación de placas en estructuras de madera		
130087-00-0204	Sistema de construcción modular		
130090-00-0303	Kit para pavimentos mixtos de madera-hormigón con cierres tipo clavija		
130118-00-0603	Tornillos para construcciones de madera		
130166-00-0304	Madera estructural clasificada por su resistencia - Madera maciza curada al vapor con sección transversal rectangular, con o sin empalmes por unión dentada - Madera de coníferas		
130167-00-0304	Madera estructural clasificada por su resistencia – Troncos escuadrados con gemas – madera de coníferas		
130197-00-0304	Madera laminada encolada de madera maciza con sección transversal rectangular curada al vapor - Madera de coníferas		
150001-00-0301	Cemento a base de sulfoaluminato de calcio		
150002-00-0301	Cemento refractario basado en aluminato de calcio		
150003-00-0301	Cemento de alta resistencia		
150004-00-0301	Cemento de endurecimiento rápido y resistente a los sulfatos a base de sulfoaluminato de calcio		
150007-00-0301	Cemento Portland con puzolana para uso en climas tropicales		
150008-00-0301	Cemento de fraguado rápido		
150009-00-0301	Cemento de altos hornos CEM III/A, con evaluación de resistencia al sulfato y, opcionalmente, con contenido alcalino de baja eficacia (LA) y/o bajo calor de hidratación (LH)		
160004-00-0301	Kits de postesado para el pretensado de estructuras	ETAG 013	
160027-00-0301	Productos de inyección especiales para kits de postesado	ETAG 013	
180008-00-0704	Sumidero sifónico desmontable con obturador mecánico		
180018-00-0704	Acoplamiento flexibles para canalizaciones de drenaje con o sin presión		
190002-00-0502	Kit de pavimentación flotante instalado en seco con unidades prefabricadas y machiembradas formadas por piezas cerámicas y láminas elastoméricas		
190005-00-0402	kit de perfiles huecos para pavimentación de terrazas		
200001-00-0602	Cable prefabricado de alambre trenzado de acero o acero inoxidable con conectores en sus extremos		
200002-00-0602	Sistema de atirantado con varilla		

Referencia y título del documento de evaluación europeo		Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
200005-00-0103	Pilotes de acero estructural con perfiles huecos y elementos para uniones rígidas		
200012-00-0401	Kits de distanciadores para cubiertas y revestimientos de fachada metálicos		
200014-00-0103	Juntas y azuches para pilotes de hormigón		
200017-00-0302	Productos y componentes estructurales laminados en caliente de acero de clases Q235B, Q235D, Q345B y Q345D		
200019-00-0102	Cajas y colchones de malla hexagonal trenzada para gaviones		
200020-00-0102	Cajas y colchones de malla soldada para gaviones		
200022-00-0302	Productos de gran longitud de acero laminado termomecánicamente a base de de acero estructural soldable de grano fino de grados especiales		
200026-00-0102	Sistemas de malla de alambre de acero para rellenos de tierra reforzados		
200032-00-0602	Sistemas prefabricados de atirantado con varilla con anclajes especiales en los extremos		
200033-00-0602	Conector de cortante clavado		
200035-00-0302	Sistemas para cubiertas y paredes con fijaciones ocultas		
200036-00-0103	Kit para micropilotes – Kit con barras huecas para micropilotes autorroscantes – Barras huecas de tubos de acero sin soldadura		
200039-00-0102	Cajas y colchones para gaviones de malla hexagonal con revestimiento de zinc		
200043-01-0103	Tubos de fundición dúctil para pilotes	200043-00-0103	
200050-00-0102	Cajas y colchones para gaviones y gaviones tipo saco de malla hexagonal de doble trenzado con revestimiento previo de zinc y/o revestimiento de zinc + orgánico		
200086-00-0602	Productos de conexión para anillas metálicas		
210004-00-0805	Elemento modular para instalaciones de edificios		
220006-00-0402	Tejas de polipropileno, caliza y cargas		
220007-00-0402	Chapas y bandas de aleación de cobre totalmente apoyadas para cubiertas y revestimientos interiores y exteriores		
220008-00-0402	Perfiles para acabado de borde en balcones y terrazas		
220010-00-0402	Placas de plástico planas para cubiertas con elementos discontinuos totalmente apoyados y revestimiento exterior de fachadas		
220013-01-0401	Ventana doble autoportante de cumbrera	220013-00-0401	

	Referencia y título del documento de evaluación europeo	Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
220018-00-0401	Unidad de ventilación descentralizada de baja presión y energéticamente eficiente, con flujo alterno y recuperación de calor.		
220021-00-0402	Dispositivos tubulares de luz natural (TDD)		
220022-00-0401	Soporte de policarbonato para retención de nieve en tejado		
220025-00-0401	Acristalamiento horizontal estructural en voladizo (marquesina/ tejado de vidrio estructural)		
220069-00-0402	Placas de plástico reciclado planas y perfiladas para cubiertas discontinuas completamente apoyadas		
230004-00-0106	Paneles de malla de anillas metálicas		
230005-00-0106	Paneles de red de cable de acero		
230008-00-0106	Malla de alambre de acero de doble torsión con o sin cables de refuerzo		
230011-00-0106	Productos para señalización vial		
230012-00-0105	Aditivos para la producción de mezclas bituminosas - Gránulos bituminosos obtenidos por reciclaje de láminas bituminosas para impermeabilización de cubiertas		
230025-00-0106	Sistemas de revestimiento flexibles para estabilización de taludes y protección contra la caída de rocas		
260001-00-0303	Elementos estructurales fabricados en polímeros reforzados con fibra (FRP/Compuestos de fibra de vidrio)		
260002-00-0301	Fibras de vidrio con dióxido de zirconio resistentes a los álcalis para uso en hormigón		
260006-00-0301	Adición polimérica para hormigón		
260007-00-0301	Adición Tipo I para hormigón, mortero y materiales de solera - Solución acuosa		
280001-00-0704	Unidad lineal preensamblada para drenaje o infiltración		
290001-00-0701	Kit para conducción de agua fría y caliente en el interior de edificios		
320002-02-0605	Banda metálica revestida para estanqueidad de juntas de construcción y de fisuración controlada en hormigón impermeable al agua	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Cinta expansiva para sellado de juntas a base de bentonita para juntas de construcción en hormigón estanco		
330001-00-0602	Sistema de fijación estructural ciega con casquillos de expansión		
330008-02-0601	Perfiles empotrados de anclaje	330008-00-0601 330008-01-0601	

Referencia y título del documento de evaluación europeo		Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
330011-00-0601	Tornillos ajustables para hormigón		
330012-00-0601	Anclaje embebido con casquillo de rosca interior		
330047-01-0602	Tornillos para fijación de paneles sándwich	330047-00-0602	
330075-00-0601	Dispositivo para la suspensión de ascensores		
330076-00-0604	Anclajes metálicos de inyección para albañilería	ETAG 29	
330079-00-0602	Sistema de fijación de suelo para uso en chapa estampada y en rejilla con pletina y varilla		
330080-00-0602	Sistema de abrazadera de alta resistencia al deslizamiento (HSR)		
330083-01-0601	Fijación a pistola para anclajes múltiples en hormigón, en aplicaciones no estructurales	330083-00-0601	
330084-00-0601	Pletina de acero con anclajes para hormigón		
330153-00-0602	Cartucho de clavijas para la fijación con pistola a pólvora de chapas y elementos de acero de pequeño calibre		
330155-00-0602	Conjunto de abrazadera auto-ajustable		
330196-01-0604	Anclajes de plástico fabricados a partir de material virgen o reciclado para fijar sistemas compuestos de aislamiento térmico exterior (SATE) con revoco	330196-00-0604 ETAG 014	
330232-00-0601	Fijaciones mecánicas para uso en hormigón		
330389-00-0601	Conector puntual fabricado en polímero reforzado con fibra de vidrio para paredes dobles tipo sándwich		
330499-00-0601	Fijaciones por adhesión para uso en hormigón (anclajes químicos)	ETAG 001-5	
330667-00-0602	Canal de montaje laminado en caliente		
330965-00-0601	Fijación accionada por carga explosiva para la fijación de SATE en hormigón		
340002-00-0204	Paneles de malla de acero y aislante térmico incorporado para elementos estructurales		
340006-00-0506	Kits de escaleras prefabricadas	ETAG 008	
340020-00-0106	Kits flexibles para la retención de flujos de escombros y desprendimientos en laderas y otros deslizamientos superficiales		
340025-00-0403	Kit para solera de edificios calefactados		
340037-00-0204	Elementos portantes ligeros de acero/madera para cubiertas		
350003-00-1109	Kit para conductos de instalaciones resistentes al fuego consistente en piezas prefabricadas de conexión (fabricadas con chapa de acero previamente revestida mecánicamente) y accesorios		

Referencia y título del documento de evaluación europeo		Referencia y título del documento de evaluación europeo sustituido	Observaciones
350005-00-1104	Productos intumescentes para usos como sellante y protección frente al fuego		
350134-00-1104	Sumidero resistente al fuego con sellado intumescente (combinado con un tubo de desagüe de acero inoxidable)		
350140-00-1106	Revestimientos y kits de revestimiento para aplicaciones resistentes al fuego	ETAG 018-1 ETAG 018-3	
350141-00-1106	Sellados de juntas y aberturas lineales	ETAG 026-1 ETAG 026-3	
350142-00-1106	Productos y kits para protección contra el fuego a base de paneles rígidos, semirrígidos y mantas	ETAG 018-1 ETAG 018-4	
350402-00-1106	Pinturas reactivas para protección contra el fuego de elementos de acero.	ETAG 018-1 ETAG 018-2	
350454-00-1104	Sellado de penetraciones	ETAG 026-1 ETAG 026-2	
360005-00-0604	Bandeja para recogida de agua en cámaras de aire		

NOTA:

Los documentos de evaluación europeos (EAD) son adoptados en inglés por la Organización Europea para la Evaluación Técnica (EOTA). La Comisión Europea no se hace responsable de la exactitud de los títulos que le haya proporcionado la EOTA para su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

La publicación de las referencias de los documentos de evaluación europeos en el *Diario Oficial de la Unión Europea* no significa que los documentos de evaluación europeos estén disponibles en todas las lenguas oficiales de la Unión Europea.

La Organización Europea para la Evaluación Técnica (<http://www.eota.eu>) deberá encargarse de que el documento de evaluación europeo esté disponible por medios electrónicos conforme a lo dispuesto en el punto 8 del anexo II del Reglamento (UE) n.º 305/2011.

La presente lista sustituye a todas las anteriormente publicadas en el *Diario Oficial de la Unión Europea*. La Comisión Europea se encarga de la actualización de la presente lista.

V

(Anuncios)

PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA APLICACIÓN DE LA POLÍTICA DE
COMPETENCIA

COMISIÓN EUROPEA

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 19/05)

1. El 10 de enero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Ivanhoe Cambridge (Canadá),
- QuadReal Property Group (Canadá),
- Logos India Logistics Venture Pte Ltd («JV», Singapur).

Ivanhoe Cambridge y QuadReal Property Group adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la empresa en participación («JV»).

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Ivanhoe Cambridge: sociedad inversora en el sector inmobiliario a escala mundial y filial de la sociedad de gestión de fondos canadiense Caisse de dépôt et placement du Québec.
- QuadReal Property: sociedad inversora en el sector inmobiliario a escala mundial y filial de British Columbia Investment Management Corporation.
- La empresa en participación («JV»): instrumento de cartera que invierte en el sector inmobiliario en la India.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

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

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2018/C 19/06)

1. El 8 de enero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Kuehne + Nagel Limited («K+N», Reino Unido),
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited («K+NDL», Reino Unido), empresa controlada conjuntamente por K+N y Heineken UK Limited («Heineken»), y que es la sociedad matriz de Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited («K+NLD AssetCo»).

K+N adquiere, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control de la totalidad de K+NDL.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- K+N: prestación de servicios de logística de contratos en el Reino Unido. Las actividades comerciales de K + N abarcan el almacenamiento, el depósito y la distribución de alimentos, bebidas y mercancías generales.
- K+NDL: prestación de servicios de distribución de bebidas en el Reino Unido.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

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

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración
(Asunto M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises)
Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado
(Texto pertinente a efectos del EEE)
(2018/C 19/07)

1. El 10 de enero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Avis Budget Group Inc. («ABG», Estados Unidos);
- Koç Holding AS («Koç», Turquía); y
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA («OCTE», Grecia).

ABG and Koç adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de la totalidad de OCTE.

La concentración se realiza mediante adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- ABG: prestación de servicios de alquiler de vehículos, en particular a través de sus marcas Avis y Budget. ABG también explota una red de vehículos de uso compartido a través de su marca Zipcar.
- Koç: sociedad de cartera de inversión a escala mundial que opera en una amplia gama de sectores, tales como la energía, los bienes de consumo duraderos, los automóviles y las finanzas.
- OCTE: prestación de servicios de alquiler de vehículos en Grecia. OCTE opera como Avis Hellas y, desde 2010, ha sido designada empresa franquiciada de ABG en Grecia para las marcas Avis y Budget.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

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

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.8480 — Praxair/Linde)****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 19/08)

1. El 12 de enero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- Praxair, Inc. («Praxair», Estados Unidos),
- Linde AG («Linde», Alemania).

Praxair se fusiona, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra a), del Reglamento de concentraciones, con Linde.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones en una empresa de nueva creación.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- Praxair: suministro de gases industriales, gases medicinales, gases especiales y servicios conexos, así como tecnologías de revestimiento superficial.
- Linde: suministro de gases industriales, gases medicinales, gases especiales y servicios conexos, ingeniería inclusive.

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8480 — Praxair/Linde

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax

+32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

Notificación previa de una concentración**(Asunto M.8695 — PSA/TIL/PPIT)****Asunto que podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

(2018/C 19/09)

1. El 12 de enero de 2018, la Comisión recibió la notificación de un proyecto de concentración de conformidad con lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽¹⁾.

La presente notificación se refiere a las siguientes empresas:

- PSA International Pte Ltd (Singapur).
- Terminal Investment Limited SARL (Suiza), bajo el control conjunto de MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Suiza), Global Infrastructure Management (Estados Unidos) y Global Infrastructure Partners (Estados Unidos).
- PSA Panama International Terminal SA (Panamá), bajo el control de PSA International Pte Ltd (Singapur).

PSA International Pte Ltd y Terminal Investment Limited SARL adquieren, a tenor de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 1, letra b), y en el artículo 3, apartado 4, del Reglamento de concentraciones, el control conjunto de PSA Panama International Terminal SA.

La concentración se realiza mediante la adquisición de acciones.

2. Las actividades comerciales de las empresas mencionadas son:

- PSA International Pte. Ltd.: servicios de estiba en puertos, con especial hincapié en los servicios de terminal para buques portacontenedores de línea.
- Terminal Investment Limited Sarl: inversión, desarrollo y gestión de terminales de contenedores.
- PSA Panama International Terminal SA: explotación de una terminal de contenedores en el puerto de Rodman (Panamá).

3. Tras un examen preliminar, la Comisión considera que la operación notificada podría entrar en el ámbito de aplicación del Reglamento de concentraciones. No obstante, se reserva su decisión definitiva al respecto.

Con arreglo a la Comunicación de la Comisión sobre el procedimiento simplificado para tramitar determinadas concentraciones en virtud del Reglamento (CE) n.º 139/2004 del Consejo ⁽²⁾, el presente asunto podría ser tramitado conforme al procedimiento simplificado establecido en dicha Comunicación.

4. La Comisión invita a los terceros interesados a que le presenten sus posibles observaciones sobre la operación propuesta.

Las observaciones deberán obrar en poder de la Comisión en un plazo máximo de diez días a partir de la fecha de la presente publicación, indicando siempre la siguiente referencia:

M.8695 — PSA/TIL/PPIT

Las observaciones podrán enviarse a la Comisión por correo electrónico, fax o correo postal a la siguiente dirección:

Correo electrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Dirección postal:

Comisión Europea
Dirección General de Competencia
Registro de Concentraciones
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ DO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Reglamento de concentraciones»).

⁽²⁾ DO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 19/10)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo ⁽²⁾

«MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI»

N.º UE: PGI-RO-02194-30.9.2016

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

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

Tél./fax +40 213402666; +40 213046066
Correo electrónico: sonimpex.magiun@gmail.com.

Lugar de producción: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROMÂNIA.

SC Sonimpex Topoloveni es el único productor de «Magiun de prune Topoloveni» y, como tal, tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud.

2. Estado miembro o tercer país

Rumanía

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: Nombre, dirección y misión específica de las autoridades encargadas de verificar el respeto de las disposiciones del pliego de condiciones

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP/IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor y no requiere la modificación del documento único publicado.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP/IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor y requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP/IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

Descripción del producto

Tanto el producto «Magiun de prune Topoloveni» (IGP) como sus características se mantienen sin cambios.

En el capítulo 3 del pliego de condiciones («Descripción del producto alimenticio»), punto 3.3 («Período de conservación»), la duración indicada pasa de veinticuatro a treinta y seis meses para el producto envasado en tarros.

Justificación

El estudio del comportamiento del producto a lo largo del tiempo, realizado por el equipo de especialistas del centro de producción y corroborado por las pruebas llevadas a cabo en laboratorios especializados, pone de relieve que el producto «Magiun de prune Topoloveni» (IGP) se conserva durante el período mencionado sin que se alteren sus propiedades organolépticas y fisicoquímicas (informes de ensayo n.º 2908/4.7.2016 y n.º 3066/14.7.2016, resultados e interpretación del análisis sensorial del producto «Magiun de prune Topoloveni» Indicación Geográfica Protegida n.º 945/14.7.2016, laboratorio IBA București).

Método de obtención

El método de obtención no se modifica. No obstante, se requiere corregir o actualizar determinados términos y valores contenidos en el pliego de condiciones y en el documento único iniciales.

1. Error de redacción: en lugar de «50 a 52 grados Brix», el valor correcto es de «55 grados Brix»

Se ha detectado un error de redacción en el pliego de condiciones inicial (capítulo 6, «Descripción del método de obtención del producto alimenticio», apartado «Concentración»): el valor correcto no es de «50 a 52 grados Brix», sino de «55 grados Brix». El error se reprodujo en el documento único inicial (capítulo 3.5 «Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida»), en el apartado «Concentración».

Justificación

La agrupación solicitante considera necesario rectificar el error tipográfico, ya que el valor correcto de «55 grados Brix» se menciona en el capítulo 3 del pliego de condiciones. En el pliego de condiciones y en el documento único mencionados anteriormente, se ha detectado un error de redacción en el capítulo «Descripción del producto alimenticio», punto 3.2 «Características fisicoquímicas», en lo que respecta al parámetro «Materia seca».

2. El término «agitadores de ancla de madera» se sustituye por «agitadores de ancla».

Justificación

A fin de garantizar el control riguroso de la calidad del producto, el centro de producción ha invertido en la modernización de sus equipos, especialmente a través de la compra de nuevas calderas de doble pared destinadas a la operación de concentración de la pasta de ciruela. Estos nuevos equipos están dotados de agitadores de ancla de acero inoxidable. La modificación del material de los agitadores no afecta a las propiedades organolépticas del producto final. Por consiguiente, se suprime la especificación «de madera» en la expresión «agitadores de ancla de madera», tanto en el pliego de condiciones (capítulo 6, «Descripción del método de obtención del producto alimenticio», apartado «Concentración», párrafo segundo) como en el documento único (capítulo 3.5, «Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida», y capítulo 5, «Vínculo con la zona geográfica», punto 5.2 y punto 5.3, apartado 6).

Esta modificación se ajusta a las exigencias del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾ [capítulo V, «Requisitos del equipo», artículo 1, letra b)].

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 1.

3. Se suprimen los términos «proceder de huertos donde no se usen abonos químicos en exceso» en el pliego de condiciones y en el documento único.

Justificación

En el punto 3.3 del documento único y en el pliego de condiciones (página 4, «Descripción del producto alimenticio»), proponemos suprimir los términos «proceder de huertos donde no se usen abonos químicos en exceso», dado que no se trata de un aspecto que tenga una incidencia importante en el producto final ni que modifique de manera sensible las características fisicoquímicas del producto.

El motivo que justifica la supresión de los términos «proceder de huertos donde no se usen abonos químicos en exceso» es que nuestra intención era producir la IGP «Magiun de prune Topoloveni» según las normas ecológicas, pero, al no coincidir la demanda del mercado en Rumanía con este deseo, hemos decidido renunciar a ese tipo de producto.

Otros

1. Nombre y dirección de las autoridades encargadas de verificar el respeto de las disposiciones del pliego de condiciones

Justificación

En el capítulo 9 del pliego de condiciones («Nombre, dirección y misión específica de las autoridades encargadas de verificar el respeto de las disposiciones del pliego de condiciones»), la agrupación solicitante desea (capítulo 9) sustituir el nombre y los datos de contacto del organismo de certificación, que pasa a ser «CERTIND SA» en lugar de «LAREX CERT». Esta modificación afecta igualmente al punto 3.7 («Normas especiales sobre el etiquetado»), párrafo último, del documento único.

El organismo de inspección y certificación, CERTIND SA, está acreditado con arreglo a la norma SR EN ISO/CEI 17065:2013 para los regímenes de certificación DOP/IGP, de acuerdo con las exigencias del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

6. Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)

Enlace al pliego de condiciones que se publicará en el sitio www.madr.ro (edición 1, revisión 1, de diciembre de 2015):

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

DOCUMENTO ÚNICO

«MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI»

N.º UE: PGI-RO-02194-30.9.2016

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Magiun de prune Topoloveni».

2. Estado miembro o tercer país

Rumanía.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.6, «Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La «Magiun de prune Topoloveni» (mermelada de ciruelas de Topoloveni) es una pasta fina, homogénea, sin grumos ni restos de piel, y de superficie brillante como resultado del método de fabricación local. Se elabora con ciruelas de calidad, cuidadosamente seleccionadas tras su maduración completa. La piel de las ciruelas se integra en el producto final, lo que aumenta su calidad nutritiva, pues la piel contiene la mayoría de las sustancias biológicas activas y fitonutrientes (antioxidantes, vitaminas, fibras alimentarias solubles e insolubles, etc.).

La «Magiun de prune Topoloveni» tiene un color marrón oscuro debido a la madurez de las ciruelas, así como al largo tiempo de cocción en la fase de concentración.

El producto tiene el sabor dulce, acidulado y agradable de las ciruelas bien maduras, con un aroma fuerte y grato, sin sabores ni olores extraños a quemado, fermentado o moho.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Para elaborar la «Magiun de prune Topoloveni» se utilizan ciruelas maduras procedentes del cultivo de ciruelas «brumării» (*Prunus domestica* L. subsp. *domestica* L.) y de sus variedades: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Las frutas de estas variedades presentan las cualidades necesarias para la elaboración de esta mermelada gracias a su alto contenido de glúcidos (azúcar natural) y vitamina C, resultado de la prolongada maduración de las ciruelas a temperatura moderada (suave).

Únicamente las frutas bien maduras y cuidadosamente seleccionadas sirven para elaborar la «Magiun de prune Topoloveni». Las frutas deben estar sanas y no presentar señales de putrefacción, defectos de origen mecánico ni defectos visibles por la acción de insectos, ácaros u otros parásitos.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

—

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La instalación en la que se procesen las ciruelas para producir la «Magiun de prune Topoloveni» debe situarse en la zona geográfica definida en el punto 4.

Recepción: las ciruelas se reciben en la zona de procesado y se almacenan en instalaciones especialmente habilitadas para ello, frescas, limpias y sin olores extraños.

Lavado: se realiza mecánicamente en máquinas provistas de duchas para enjuagar la fruta con agua potable fría. El lavado se supervisa constantemente para evitar que entren arena u otras impurezas en el producto final.

Selección: las ciruelas lavadas se transportan en una cinta elevadora para detectar y retirar las frutas que no sean conformes.

Tratamiento térmico: consiste en el escaldado en instalaciones especiales de acero inoxidable mediante vapor a 80 °C y a una presión de 1,5 atmósferas, durante cuatro o cinco minutos.

El tamizado se efectúa en dos fases: en la primera, se utilizan coladores con malla de 3 mm como máximo, y en la segunda, tamices con malla de 1,8 a 2 mm para que la pasta de ciruela sea lo más pura y homogénea posible.

Concentración: para obtener la «Magiun de prune Topoloveni», la pasta de ciruela se concentra mediante cocción en calderas abiertas de doble pared hasta llegar a una concentración mínima del 55 % de materia seca. La concentración consiste en eliminar el agua de las ciruelas a una temperatura controlada. Esta operación se efectúa gracias al vapor que circula por la doble pared de las calderas, hasta que el producto alcanza una concentración de 55 grados Brix, durante un período de nueve a doce horas, dependiendo del contenido de materia seca de la materia prima.

Las calderas de doble pared están equipadas con agitadores de ancla que garantizan la homogeneización permanente (constante) de la pasta de ciruela y evitan así que se adhiera o caramelice. Una persona cualificada comprueba la concentración sirviéndose de un refractómetro portátil que le permite determinar la calidad del producto final. No se recomienda prolongar el tiempo de cocción una vez conseguida una concentración de 60 grados Brix, ya que la «Magiun de prune Topoloveni» puede adquirir sabor y olor a quemado. Si, por el contrario, se reduce el tiempo de cocción, puede producirse la fermentación del producto final.

Dosificación – enfriamiento: la carga de «Magiun de prune Topoloveni» se reparte de manera uniforme en tres barriles de una capacidad de 200 l, forrados de bolsas de PVC (película de plástico alimentario), empleando utensilios de madera (cucharones), y disponiéndola en capas finas para acelerar el enfriamiento hasta la temperatura ambiente con vistas al posterior almacenamiento en instalaciones dispuestas al efecto.

Los barriles forrados con la película de plástico alimentario se rellenan de forma escalonada a lo largo de un período de cinco a siete días hasta que la «Magiun de prune Topoloveni» se enfría por completo, lo que depende de la temperatura ambiente. La comprobación del enfriamiento se realiza de forma organoléptica, con una paleta o un pequeño cucharón de madera.

Está prohibido añadir conservantes o edulcorantes, con independencia de la calidad de la materia prima utilizada.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado y el almacenamiento se realizan en la zona geográfica definida, es decir, la ciudad de Topoloveni, a fin de mantener intactas las cualidades de la «Magiun de prune Topoloveni». Se ha de respetar escrupulosamente el proceso de maduración y secado de la «Magiun de prune Topoloveni».

Si el proceso de envasado no se realiza correctamente, los agentes fisicoquímicos y biológicos que actúan bajo los efectos del aire y el calor fuera de los barriles pueden alterar el color, el aroma y el sabor del producto.

Es obligatorio controlar el producto durante todo el período de envasado y enfriamiento para evitar que se produzca un proceso de condensación, esto es, la presencia de agua en cantidades microscópicas que podría facilitar la proliferación de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

El envasado de la «Magiun de prune Topoloveni» se hace a granel y en tarros.

El envasado a granel se hace en barriles en los que se introduce una película de plástico alimentario (bolsa de PVC). Los barriles que contienen la mermelada se dejan enfriar, los bordes de las bolsas de PVC (película de plástico alimentario) se limpian y pliegan, y se añade otra capa de PVC (película de plástico alimentario) antes de sellar herméticamente los barriles con tapas.

El envasado a granel resulta necesario por utilizarse únicamente como materia prima ciruelas frescas, que se compran durante un breve período de sesenta días al año (del 15 de agosto al 15 de octubre a más tardar). El envasado a granel no se somete a pasteurización.

En el caso del envasado en tarros de vidrio, la carga de «Magiun de prune Topoloveni» se dosifica de forma automática (en una línea de envasado) y se reparte en los tarros, que luego se tapan y se someten a pasteurización como sigue:

- Fórmula para los tarros de 350 g: calentamiento hasta alcanzar los 100 °C en 15 minutos, mantenimiento de esta temperatura durante 25 minutos y enfriamiento hasta la temperatura inicial en 15 minutos;
- Fórmula para los tarros de 800 g: calentamiento hasta alcanzar los 105 °C en 15 minutos, mantenimiento de esta temperatura durante 45 minutos y enfriamiento hasta la temperatura inicial en 15 minutos.

Los tarros de «Magiun de prune Topoloveni» se sacan del autoclave, se colocan en contenedores y se almacenan en un lugar habilitado para ello, a saber, en un almacén limpio, fresco (temperatura máxima de 20 °C), bien ventilado, protegido de las heladas y sin olores extraños.

El escaldado de las ciruelas, la concentración de la pasta de ciruela y la última fase del proceso de producción de la «Magiun de prune Topoloveni», es decir, el envasado a granel (en barriles), requieren un tiempo prolongado, lo que constituye un aspecto característico de esta mermelada.

Todos los envases llevan la etiqueta del productor, que debe incluir la mención «Magiun de prune Topoloveni». Tras el registro comunitario, la mención «indicación geográfica protegida» o la abreviatura «IGP» habrán de figurar en la etiqueta del envase junto al nombre del producto: «Magiun de prune Topoloveni».

En la parte derecha de la etiqueta figura la marca de certificación de productos del organismo de inspección y certificación: «CERTIND SA».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

- Ciudad de Topoloveni.
- Pueblo de Vițichești.
- Pueblo de Țigănești.
- Pueblo de Boțarcani.
- Pueblo de Gorănești.
- Pueblo de Crințești.
- Pueblo de Inuri.
- Pueblo de Golești- Badii.

5. Vínculo con la zona geográfica

Características específicas de la zona geográfica

La zona frutícola de Topoloveni es propicia para el cultivo del ciruelo debido a su clima continental templado y a sus condiciones edafoclimáticas, especialmente en las laderas, donde las temperaturas medias anuales son más altas que en las demás zonas frutícolas. La zona se caracteriza por sus suelos de podzol, de color pardo rojizo.

Los suelos más habituales son los pardos, que pueden ser luviusuelos o suelos pardos erosionados, coluviales y aluviales, con un contenido de humus bajo o medio.

La zona goza de unas condiciones climáticas favorables para la fruticultura: la temperatura media plurianual es de 9,7 °C; la temperatura máxima absoluta, de 38,8 °C; y la temperatura mínima absoluta, de -24,4 °C. Por su parte, las precipitaciones anuales ascienden a 663,3 mm.

Las primeras heladas otoñales se producen a finales del mes de octubre, y las últimas pueden tener lugar hasta mediados de abril e incluso, de manera excepcional, más tarde.

La proporción de las distintas variedades depende de las condiciones climáticas anuales.

La ciruela se cultiva en aproximadamente el 25 % de la superficie total de los terrenos destinados a la fruticultura, con unas 17 000 ha de plantaciones de ciruelos en Argeş.

La pericia de la población local a la hora de seleccionar las ciruelas y el respeto del proceso de cocción y maduración en lo que respecta al control organoléptico del producto han contribuido al mantenimiento y la mejora del método de producción de la «Magiun de prune Topoloveni» en la zona geográfica.

Características específicas del producto

La «Magiun de prune Topoloveni» es un producto consistente a base de ciruelas que se cosechan una vez están completamente maduras, se seleccionan cuidadosamente y se cuecen en calderas especiales (de doble pared) sin contacto directo con la llama de fuego, removiendo constantemente la mezcla con agitadores de ancla. Al extraerse el agua de la mezcla, la «Magiun de prune Topoloveni» es rica en fibras alimentarias (34,2 %) solubles e insolubles. Además, no contiene azúcares añadidos ni ningún otro edulcorante, y conserva todo el aroma y el sabor de las ciruelas.

Vínculo causal entre la calidad o las características del producto y el medio geográfico (en el caso de las DOP), o entre el origen geográfico y, según proceda, una cualidad concreta, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):

El vínculo entre la «Magiun de prune Topoloveni» y la región de producción se basa especialmente en su reputación, fundada en una larga tradición de producción específica y en las características de calidad excepcional para la salud que se deben a la pericia de los habitantes del lugar y a la utilización de métodos locales.

El método de producción desarrollado en la zona consiste en transformar algunas variedades de ciruelas mediante su cocción en calderas abiertas de doble pared y removiendo constantemente la pasta hasta obtener la mermelada tras un largo proceso, sin añadir azúcares ni otros conservantes.

La habilidad y la experiencia de la población local difieren de las de los habitantes de otras regiones de Rumanía y regiones vecinas, ya que el proceso de cocción y concentración se realiza en calderas abiertas de doble pared, y no al vacío.

El método local de preparación de la mermelada se ha transmitido de generación en generación a lo largo del tiempo, y esto ha hecho que la reputación del producto se mantenga no solo en la zona geográfica definida, sino también en el resto del país.

La mermelada, que se menciona en los documentos etnográficos, era un producto importante para la inmensa mayoría de los habitantes de la zona de Topoloveni, para quienes representaba una fuente de ingresos. La feria de Topoloveni, que es el principal mercado de la zona, tiene fama en toda la región subcarpática meridional por la comercialización de productos a base de ciruela, especialmente esta mermelada.

El proceso de eliminación del agua de las ciruelas mediante cocción, la concentración de las ciruelas a una temperatura controlada y la homogeneización obtenida al removerse constantemente el producto con agitadores de ancla garantizan la obtención de la calidad y las características propias de la «Magiun de prune Topoloveni». Estas fases (etapas) técnicas no se dan en ninguna otra región.

La reputación de la «Magiun de prune Topoloveni» está ligada a una larga tradición de producción de esta mermelada en Topoloveni. Según los archivos locales, la tradición de su fabricación en esta zona se remonta a 1914, año en que una familia local fundó la primera fábrica de mermelada (familia Maximilian Popovici).

En 1941, el Ministerio de Agricultura compró la fábrica, le dio el nombre de «Cooperativa de Topoloveni» (Cooperativa din Topoloveni) y aumentó la capacidad de producción de la «Magiun de prune Topoloveni». En 1972, volvió a cambiar el nombre de la fábrica para convertirse en la «Empresa de Frutas y Verduras de Piteşti» (Intreprinderea de legume și fructe Piteşti). En 1981, el ayuntamiento adquirió la fábrica y la llamó «Empresa de Transformación e Industrialización de Frutas y Verduras de Topoloveni» (Intreprinderea de prelucrare și industrializare legumelor și fructelor Topoloveni). En 2001, la empresa fue comprada por SC Sonimpex Serv Com SRL. La producción de «Magiun de prune Topoloveni» asciende actualmente a unas 200 toneladas al año.

Demuestran la reputación de que goza la «Magiun de prune Topoloveni» los artículos y publicaciones (especializadas) que aparecen con frecuencia en la prensa local y nacional (*Jurnalul Național*, *Adevărul*, Money Channel, *Gândul*, *Capital*) y los premios ganados ya desde 2002 en salones como el Salón Nacional de Conservas organizado por la Unión General de Industriales de Rumanía (Uniunea Generală a Industriașilor din România), donde la mermelada obtuvo el premio de excelencia «Marca de Aur». La «Magiun de prune Topoloveni» también recibió un premio del ITQI, el Instituto Internacional de Sabor y Calidad, en 2010.

Entre 2008 y 2010, se realizaron algunas emisiones en los medios de comunicación locales y nacionales sobre distintos temas para promover las cualidades propias de la «Magiun de prune Topoloveni». Por otra parte, el hecho de que se mantenga el método de promoción mediante la venta en ferias similares a la de Topoloveni contribuye también a preservar la autenticidad de la «Magiun de prune Topoloveni».

El tipismo alimentario autóctono relacionado con el consumo tradicional de la «Magiun de prune Topoloveni» se ha reforzado asimismo mediante la presentación (degustación) del producto en ferias y salones nacionales e internacionales (Semana Verde de Berlín, Fruit Logistica en Berlín o Alimentaria en Barcelona).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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

Publicación de una solicitud de modificación en virtud del artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2018/C 19/11)

Esta publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, en aplicación del artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«PRESSBURGER KIPFEL»/«POZSONYI KIFLI»

N.º UE: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre de la agrupación: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Dirección: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel. +421 336413314
Dirección electrónica: sekretariat@cechpekarov.sk

La solicitud de modificación ha sido presentada por la misma agrupación de productores que presentó la solicitud de registro del «Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli».

2. Estado miembro o tercer país

Eslovaquia

3. Apartado del pliego de condiciones del producto afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Método de obtención
- Otros [especifíquense]

Modificación de los datos de contacto de la agrupación solicitante

Modificación relativa a la reserva del nombre

Modificación de los datos de contacto del organismo que certifica el cumplimiento del pliego de condiciones del producto

Modificación de los requisitos mínimos y procedimientos para verificar el carácter específico.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones del producto de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

1. Modificación de los datos de contacto de la agrupación solicitante

La dirección de correo electrónico del grupo solicitante ha cambiado de repecu@stonline.sk a sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

2. **Nombre del producto**

Eliminamos la denominación alemana «Pressburger Kipfel» del nombre registrado del producto «Bratislavský rožok»/«Pressburger Kipfel»/«Pozsonyi kifli» debido a que no es el nombre utilizado en Austria o Alemania para este tipo de producto. El nombre utilizado más habitualmente en Austria y Alemania es «Pressburger Beugel».

El nuevo nombre de producto que se va a registrar es «Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli».

Hemos reflejado este cambio de nombre en todo el pliego de condiciones.

Se ha seleccionado la opción «Registro con reserva de nombre» en lugar de «Registro sin reserva de nombre». Esto se debe al artículo 25, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

La República Eslovaca y Hungría desean mantener el registro del nombre del producto «BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI» en el Registro de denominaciones protegidas.

3. **Descripción del producto**

En la descripción del producto, modificamos el peso del producto de los 40-60 g inicialmente indicados a 40-70 g. Esta modificación se basa en un acuerdo recíproco con Hungría, donde los panaderos también hacen el producto con un peso de 70 g.

Proponemos que se eliminen los siguientes datos de la descripción del producto:

«Características químicas del producto acabado

- contenido de grasas en materia seca – mín. 20 %;
- contenido de azúcares en materia seca – mín. 12 %».

Esto se debe a que el contenido de grasas se especifica en el punto 3.6 y a que no es necesario indicar los azúcares en la materia seca.

4. **Método de obtención**

Proponemos que las tablas que ofrecen la receta para 1 000 unidades de un peso comprendido entre 50-55 g se eliminen de la descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio y que la receta se sustituya por el siguiente texto:

«Las principales materias primas utilizadas para hacer la masa son: harina de trigo, grasas (margarina de mesa, margarina de masa de hojaldre, mantequilla, manteca, etc.), azúcar, sal, levadura (0,5-1 % de la harina), huevos, leche en polvo, azúcar de vainilla o vainillado, cáscara de limón o piel de limón seco, y agua; también se puede utilizar azúcar de canela. La masa debe tener una proporción de grasas por harina de al menos el 30 %.

El relleno de nueces se suele hacer añadiendo azúcar granulado (o miel), pan rallado dulce, azúcar de vainilla o vainillado y azúcar de canela a las nueces molidas, y mezclándolos con agua o leche caliente.

El relleno de semillas de amapola se suele hacer añadiendo azúcar granulado (o miel), pan rallado dulce y azúcar de vainilla o vainillado a las semillas de amapola molidas, y mezclándolos con agua o leche caliente.

Se pueden añadir mermelada (de ciruela o albaricoque) o uvas pasas al relleno para mejorar su sabor».

El motivo de esta modificación es que los distintos productores en Eslovaquia y Hungría utilizan proporciones diferentes de las materias primas individuales y la receta no es específica del producto. El producto final es específico de cada panadero y confitero. No es necesario especificar las cantidades de los ingredientes individuales, ya que se comprueban los parámetros mínimos del producto final. Por consiguiente, proponemos que la receta se sustituya por el siguiente texto, que refleja las materias primas utilizadas y permite que los productores (incluidos aquellos ubicados fuera de Eslovaquia) utilicen las materias primas que estén disponibles, que se usen habitualmente y que esperen los consumidores de la región correspondiente, además de ajustarse a las recetas tradicionales que presentan ligeras diferencias de una región a otra.

Cuando se hace referencia en la descripción del producto al «azúcar vainillado», lo hemos cambiado por «azúcar de vainilla o vainillado».

Esto se debe a que el azúcar vainillado se utiliza ahora con más frecuencia que el azúcar de vainilla. Esta modificación no afecta al producto final y se ha hecho en todo el pliego de condiciones.

En el texto en eslovaco del método de producción, sustituimos el término «žemle» (panecillos) por «klonky» (bollos), ya que este es el término técnico.

Proponemos que la expresión «cuyo diámetro se estrecha» se cambie por «que se estrechan» en la descripción del producto.

Con ello se pretende lograr una mayor claridad al usar el término técnico.

En el segundo párrafo en relación con el método de producción, proponemos que se añada el texto «(el volumen de líquido equivalente al 35-40 % de la cantidad de semillas de amapola)» al final de la frase que dice «En la preparación del relleno de semillas de amapola se utiliza agua hirviendo»; con ello se pretende especificar la cantidad de líquido utilizada en la receta y mantener la calidad.

Sustituimos la frase «La nuez molida puede sustituirse por pan rallado dulce hasta un máximo del 10 % del peso» por la siguiente: «Hasta el 10 % del peso de las nueces o semillas de amapola molidas del relleno puede sustituirse por pan rallado dulce». Con ello se pretende garantizar la calidad y especificar la cantidad de pan rallado que se puede utilizar.

La temperatura y el tiempo de cocción deben ajustarse para tomar en consideración la modificación relativa al tamaño del producto por debajo de 3,5 y los distintos tipos de hornos.

Proponemos que la temperatura se cambie a 170-220 °C y el tiempo de cocción a 15-20 minutos en el caso de los productos que pesan 50-70 g.

Esta modificación está diseñada para abarcar las temperaturas de cocción de distintos tipos de hornos y para cubrir el aumento en el peso máximo del producto de 60 a 70 g.

Por lo que se refiere al etiquetado, proponemos que se añada la siguiente frase: «El tamaño de fuente del logotipo no debe ser inferior a 15 mm», ya que es un requisito obligatorio que los productores pasan por alto.

En relación con el método y el lugar de venta, añadimos la siguiente frase: «En el caso de los productos que no se han envasado previamente, el logotipo de la ZTS (ETG) puede aparecer en un marcador del precio situado cerca del nombre del producto o en un panel informativo próximo a los productos».

Esto se hace con la intención de ofrecer mayor claridad cuando los productos se venden sueltos.

Modificamos el texto utilizado en relación con la conservación borrando las palabras «El producto debe conservarse a una temperatura que no supere los 10 °C» y sustituyéndolas por: «Conservación: a temperatura ambiente. En función de la cantidad de levadura utilizada, el producto se conserva entre tres y diez días».

El motivo es que no estaba justificada la obligación existente, que reducía la calidad de los productos vendidos; a menudo se incumplía y provocaba problemas a los productores debido al alto contenido en grasas del producto. La obligación relativa a la temperatura de conservación únicamente se incluyó en el pliego de condiciones inicial porque estos productos estaban clasificados como productos de repostería.

5. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

Añadimos lo siguiente al quinto guion: «No debe producirse como un producto semiacabado, precocido y congelado que después se descongela y termina en el horno; siempre debe fresco».

El motivo es que el producto debe ser fresco y haberse realizado siguiendo la receta tradicional; en el pasado nunca se congelaba ni se prehorneaba.

En el sexto guion, modificamos el texto relacionado con pintar con huevo antes de la cocción eliminando las palabras «normalmente dos veces».

Así se otorga libertad a los productores para decidir el tipo de amarmolado que desean; no es necesario ser preceptivo a este respecto. Esta modificación no afecta al producto final.

6. **Requisitos mínimos y procedimientos para verificar el carácter específico**

Añadimos lo siguiente a la primera frase: «debe tener una proporción de grasas por harina de al menos el 30 %».

Lo hacemos para mantener la coherencia con los puntos 3.6 y 3.7 del pliego de condiciones del producto.

Eliminamos la referencia a «los requisitos químicos y microbiológicos», dejando únicamente los requisitos físicos.

Esto es debido a que la legislación no contiene ningún requisito microbiológico y no están definidos; ya no existe justificación para incluirlos en el contexto de las verificaciones previas a la comercialización y tampoco se han definido requisitos químicos en el pliego de condiciones inicial. Con ello, se pretende una mayor claridad terminológica.

7. **Autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones**

Modificamos la dirección de correo electrónico del organismo encargado de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones del producto; ahora es «buchlerova@svps.sk».

Esto obedece a un cambio en las direcciones de correo electrónico de la organización.

PLIEGO DE CONDICIONES UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«BRATISLAVSKÝ ROŽOK»/«POZSONYI KIFLI»

N.º UE: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

«Eslovaquia»

1. **Nombre que debe registrarse**

«Bratislavský rožok»/«Pozsonyi kifli»

2. **Tipo de producto**

Clase 2.24. Productos de panadería, pastelería, repostería y galletería

3. **Fundamentos del registro**

3.1. *Producto*

- es el resultado de un modo de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- se produce a partir de materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente.

El nombre eslovaco «Bratislavský rožok» comenzó a utilizarse alrededor de 1920, después de que la ciudad de Presburgo, entonces parte de Checoslovaquia y capital de Eslovaquia, fuese rebautizada como Bratislava. A partir de dicho año, el nombre del dulce se adaptó en consonancia con el nuevo nombre de la ciudad y de ahí viene «Bratislavský rožok». Después de que la ciudad adoptase su nuevo nombre, empezó a utilizarse el término «Kipfel» en Austria, en lugar del habitual «Beugel», combinado con el antiguo nombre de la ciudad. El nombre utilizado originalmente en húngaro era «Pozsonyi patkó», que quiere decir «herradura de Bratislava». Según la información actual recibida de varios panaderos y reposteros húngaros, especialmente en Budapest, este producto se prepara y comercializa con el nombre «Pozsonyi kifli», que se traduce al eslovaco como «Bratislavský rožok», ya que Pozsony era el nombre original de la ciudad, utilizado hasta 1918. Considerando el uso asentado, proponemos que se conserve el nombre «Pozsonyi kifli».

3.2. *Nombre*

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El producto es específico en lo que respecta a su composición y método de producción históricamente asentado. El término «Bratislavský rožok» se utiliza exclusivamente para indicar este tipo concreto de producto de pastelería y panadería.

El carácter específico del producto reside en su superficie distintiva, que está amarmolada, es decir, moteada con un color más claro que el resto de la corteza superior. Las superficies de otros productos de panadería y repostería no tienen este acabado:

- el producto se diferencia de tipos similares de productos o dulces de panadería fina del mercado por su forma y peso, pero también por la cantidad de relleno. A la masa se le añaden más grasas que a otros productos y ningún otro tipo de dulce fino tiene el aspecto amarmolado de la superficie;
- el producto tiene un aroma y un sabor específicos, que provienen del relleno de semillas de amapola o nueces utilizado;
- el producto tiene un aspecto distintivo y una forma de herradura o de letra C.

Para conservar el carácter tradicional del producto, deben cumplirse los siguientes requisitos al preparar la receta:

- la masa debe mantener una proporción de grasas por harina de al menos el 30 %;
- el relleno debe suponer al menos el 40 % del peso total del producto horneado;
- hay que pintar con huevo o yema de huevo el producto antes de hornearlo para que el producto horneado tenga un aspecto amarmolado.

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Producto de pastelería o repostería fina con relleno de semillas de amapolas o nueces y aspecto exterior amarmolado brillante.

Características organolépticas

Color: corteza entre marrón y marrón oscuro; al cortarlo, tras unos pocos milímetros de corteza firme solo hay relleno, el de semillas de amapola tiene un color entre gris oscuro y negro y el de nueces es marrón.

Aspecto: superficie brillante uniforme de color entre marrón y marrón oscuro con un moteado de un tono más claro que recuerda al amarmolado en la corteza superior.

Textura: corteza firme y delicada que se desmenuza al romperla.

Olor y sabor: sabor delicado, típico del relleno utilizado (es decir, sabor típico a nueces o semillas de amapola) y agradablemente dulce con el aroma de los ingredientes utilizados.

Características físicas

Forma: forma de herradura, que se estrecha en los extremos, en el caso del relleno de semillas de amapola, y de letra C en el caso del relleno de nueces;

Peso: generalmente entre 40 y 70 g.

4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y las características de las materias primas o ingredientes utilizados, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

Las principales materias primas utilizadas para hacer la masa son: harina de trigo, grasas (margarina de mesa, margarina de masa de hojaldre, mantequilla, manteca, etc.), azúcar, sal, levadura (0,5-1 % de la harina), huevos, leche en polvo, azúcar de vainilla o vainillado, cáscara de limón o piel de limón seca, y agua; también se puede utilizar azúcar de canela. La masa debe mantener una proporción de grasas por harina de al menos el 30 % y el relleno debe suponer al menos el 40 % del peso total del producto final.

El relleno de nueces se suele hacer añadiendo azúcar granulado (o miel), pan rallado dulce, azúcar de vainilla o vainillado y azúcar de canela a las nueces molidas, y mezclándolos con agua o leche caliente.

El relleno de semillas de amapola se suele hacer añadiendo azúcar granulado (o miel), pan rallado dulce y azúcar de vainilla o vainillado a las semillas de amapola molidas, y mezclándolos con agua o leche caliente.

Se pueden añadir mermelada (de ciruela o albaricoque) o uvas pasas al relleno para mejorar su sabor.

Método de producción

La masa se prepara mezclando la harina con el agua, o con agua a la que se ha añadido leche en polvo, la levadura, la sal, el azúcar y las grasas alimenticias. Las grasas se pueden mezclar primero con la harina, para después añadir las demás materias primas. Se deja que la masa resultante suba durante 30-40 minutos. Una vez que ha aumentado visiblemente su volumen, se vuelve a amasar brevemente y después se divide en trozos a los que se da forma de bolas. Después de subir durante 15-20 minutos, se estiran en forma de tiras elípticas de unos 12-15 cm de longitud en su eje más largo. El grosor de la tira de la pasta estirada debe ser de entre 2 y 3 mm. Los trozos cilíndricos de relleno de semillas de amapola o de nueces se colocan sobre las tiras de pasta estirada y se envuelven para formar cilindros de 12 a 15 cm de largo, estrechándolos progresivamente hacia los extremos. Cuando el relleno está envuelto, hay que unir la masa de manera uniforme y el punto en que se realiza la unión debe quedar en la parte inferior del producto cuando se le da forma de media luna en la bandeja del horno. Cuando el relleno es de semillas de amapola, el producto recibe la forma de una herradura y, si es de nueces, el de una letra C. Las formas deben ser lo bastante diferentes para que, de un vistazo, quede claro qué relleno contienen.

El relleno de semillas de amapola se prepara cocinando o escaldando las semillas en agua caliente (el volumen de líquido es igual al 35-40 % de la cantidad de semillas). El azúcar se disuelve en una pequeña cantidad de agua y se lleva a hervor (se puede utilizar miel en lugar de azúcar). Las semillas molidas y mezcladas con leche en polvo, pan rallado dulce y uvas pasas se añaden gradualmente al azúcar disuelto, sin dejar de remover ni de hervir, para obtener una pasta bastante densa. Después de que el relleno de semillas de amapola se haya enfriado y espesado, se añade piel de limón fresca rallada o pasta de limón para intensificar el sabor, además de canela y una pequeña cantidad de azúcar de vainilla cuando corresponda. El relleno de nueces no se cocina, sino que las nueces molidas sencillamente se mezclan con el azúcar (o la miel), las uvas pasas, la leche en polvo, el agua caliente, el azúcar de vainilla o vainillado y la canela molida. Hasta el 10 % del peso de las nueces molidas o semillas de amapola molidas del relleno puede sustituirse por pan rallado dulce.

Ambos rellenos deben ser lo bastante espesos después de enfriarse como para poder formar pequeños panecillos a mano.

Los productos ya con sus formas se colocan en una bandeja de horno y se pintan con huevo o solo con yema de huevo. Los productos pintados con huevo de las bandejas se dejan en un lugar fresco con buena circulación de aire para que el huevo de la superficie se seque un poco. Una vez que la superficie se ha secado y que los productos han subido ligeramente, se les vuelve a pintar con huevo, se dejan secar y después se ponen en un horno para que suba la masa. Completado este proceso, se hornean como productos de repostería fina con levadura. Durante la subida de la masa, y especialmente durante la cocción, el huevo seco de la superficie se agrieta ligeramente, creando la típica estructura amarmolada de la corteza superior del producto.

Los productos se hornean sin vapor a 170-220 °C.

El tiempo de horneado depende del tamaño de los productos. Si pesan 40-50 g, necesitan 10-12 minutos, mientras que, si pesan 50-70 g, necesitan 15-20 minutos.

Una vez enfriados, los productos horneados se preparan para su envío y venta.

Las pérdidas técnicas debidas al horneado están en torno al 10 %, en función del peso del producto y de la consistencia del relleno.

Etiquetado: el nombre de producto destacado «Bratislavský rožok» o su equivalente en húngaro; el logotipo comunitario o el logotipo y la inscripción «Zaručená tradičná špecialita» (Especialidad tradicional garantizada). La abreviatura ZTŠ (ETG) puede aparecer en el envase. El tamaño de fuente del logotipo debe ser de al menos 15 mm.

Método y lugar de venta: el «Bratislavský rožok» se vende por unidad en tiendas especializadas del productor o en confiterías, cafeterías y establecimientos de comida rápida. En el caso de los productos que no se han envasado previamente, el logotipo de la ZTŠ (ETG) puede aparecer en un marcador del precio situado cerca del nombre del producto o en un panel informativo próximo a los productos.

Conservación: a temperatura ambiente.

En función de la cantidad de levadura utilizada, el producto se conserva entre tres y diez días.

El producto se hace a mano y no se produce en serie.

No debe producirse como un producto semiacabado, precocido y congelado que después se descongela y termina en el horno; siempre debe hornearse fresco.

4.3. Descripción de los principales elementos que determinan el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El carácter tradicional del producto se basa en su composición tradicional, es decir, el relleno debe suponer al menos el 40 % del peso total del producto acabado.

Durante más de dos siglos se ha hecho un producto con el nombre específico en los países vecinos de Hungría y Austria, con los que Eslovaquia compartió una misma constitución hace noventa años.

El libro de Vladimír Tomčík *S vareškou dvoma tisícročiami* menciona citas de libros de comercio que indican que el «Bratislavský rožok» se servía en posadas en 1590, aunque el secreto de su producción es mucho más antiguo.

En la publicación *Ulice a námestia mesta Bratislavy* de Tivadar Ortvy, publicada en Bratislava en 1905, se afirma en la página 305 que «no lejos de la pastelería de Viktor Mayer, la antigua panadería Scheuermann (ahora Lauda) prepara herraduras de semillas de amapola y nueces, especialidades por las que Bratislava se ha hecho famosa». [*Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov*, Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905; impreso por F.K. Wigand]. En las páginas 304 y 305 del libro enumerado en el anexo 1 en húngaro se menciona la panadería Scheuermann en relación con lo que hoy es Hviezdoslavovo námestie. La parte relevante del texto dice: «Cerca está la antigua panadería Scheuermann (hoy Lauda) que hace herraduras de semillas de amapola y nueces y que estableció la fama de Bratislava por esta especialidad. El biscote de Bratislava (bratislavský suchár) es otra de estas especialidades...».

En la página 52 de *Chlieb náš každodenný* de V. Szemes y V. Karovič, publicado en Bratislava en 1992, se afirma que: «En el día de San Nicolás de 1785 el panadero Schiermann colocó en el escaparate de su tienda un nuevo tipo de masa rellena que pasaría a la historia como el prešpurské beugle». Consideramos la diferencia en los nombres Scheuermann y Schiermann como error tipográfico; la forma correcta es Scheuermann.

Varios panaderos de Bratislava hicieron después el «Bratislavský rožok». Uno de los más conocidos fue Ágoston Schwappach, cuya panadería se fundó en 1834 y que solía vender herraduras de semillas de amapola y nueces. Dos de los sucesores de los productores de «Bratislavský rožok» Scheuermann y Lauda fueron el maestro panadero Johann Korče (1851-1919), que fue caballero de la Orden de Francisco José, y su hijo, el maestro panadero Hans Korče. A la familia Korče le sucedió Emil Kastner.

La panadería de Gustáv Wendler de Štefánikova ulica en Bratislava, que además enviaba «Bratislavský rožok» por correo, también era muy conocida.

En el antiguo periódico de Bratislava *Pressburger Wegweiser* de 1863, la panadería y repostería de Anton Pressberger anuncia, entre otras cosas, «rosas de semillas de amapola y nueces».

El periódico vienés *Neue Freie Presse* del 16 de abril de 1938 incluye una receta de «Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky». La receta y el método de producción descritos son casi idénticos a los utilizados en la actualidad.

Terézia Vansová y Ján Babilon también describieron el «Bratislavský rožok» en su libro de 1870.

Una serie de panaderos y reposteros han hecho «Bratislavský rožok» en varias ciudades europeas, especialmente en Austria, la República Checa y Hungría. Según la información recopilada de expertos en panadería de otros países, un producto con el nombre de «Bratislavský rožok» se hace en varias ciudades o al menos se conoce su forma, receta aproximada y método de producción. En los centros de formación profesional de panadería y repostería de la antigua Checoslovaquia, especialmente a partir de 1950, se enseñaba a preparar el «Bratislavský rožok». El nombre «Bratislavský rožok» empezó a utilizarse en 1918, después de la fundación de Checoslovaquia y del cambio de nombre de la ciudad del Presburgo o Pozsony original a Bratislava. El nombre del producto también se cambió. El nombre original «Beugel» se convirtió en «patkó», que significa «herradura». Parece ser que el término «rožok» empezó a utilizarse con el nuevo nombre de la ciudad. En Hungría, el nombre «Pozsonyi kifli» («Bratislavský rožok»), es decir, el antiguo nombre de la ciudad con el nuevo nombre de la forma, se utiliza aún hoy. También en Austria, el nombre «Pressburger Kipfel» se utiliza con mayor frecuencia y el término «Beugel» apenas se escucha.

Con esta historia a sus espaldas, el «Bratislavský rožok» sigue siendo popular en la actualidad. Según las estimaciones, más de veinte panaderías y confiterías lo hacen con regularidad y al menos varias docenas de productores de Eslovaquia lo hacen una vez por semana.

En 1999 y 2005, la Slovenské družstvo pekárov [cooperativa de panaderos eslovacos] incluyó el «Bratislavský rožok» entre los productos de competición presentados a la final de la Copa Lesaffre en París, y fue muy bien valorado por los jueces.

A comienzos de 2007, se celebró por primera vez en la historia un concurso del mejor «Bratislavský rožok» como parte de la exposición Danubius Gastro en Bratislava, que atrajo a nueve equipos de tres países (portada del *Bratislavské noviny*, 25 de enero de 2007).

Los periódicos de Bratislava y varios periódicos de alcance nacional prepararon varios artículos sobre el concurso.

El 25 de julio de 2008, el diario *Nový čas* publicó un artículo sobre el «Bratislavský rožok». El artículo contenía además una receta tradicional de 1938 y la descripción de la forma del producto estipulaba que: «[...] cuando tiene un relleno de semillas de amapola se le da forma de herradura y cuando tiene un relleno de nueces se le da forma de letra C».

Un artículo titulado «Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou» en la página 52 de la revista *Epicure* afirma que «con un relleno de semillas de amapola al producto se le da forma de herradura y con un relleno de nueces se le da forma de letra C».

