

Euroopa Liidu Teataja

C 19



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

61. aastakäik

19. jaanuar 2018

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2018/C 19/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8720 – Jones Lang LaSalle / intu Properties / The Chapelfield Partnership) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2018/C 19/02	Euro vahetuskurss	2
2018/C 19/03	Komisjoni otsus, 18. jaanuar 2018, keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise eksperdi- rühma loomise kohta	3
2018/C 19/04	Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 305/2011 (millega sätestatakse ehitustoodete ühtlustatud turustustingimused ning tunnistatakse kehtetuks nõukogu direk- tiiv 89/106/EMÜ) rakendamisega (Euroopa hindamisdokumentide viitenumbrite avaldamine määruse (EL) nr 305/2011 artikli 22 kohaselt) ⁽¹⁾	7

ET

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2018/C 19/05	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8774 – Ivanhoe Cambridge / QuadReal Property Group / JV) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	15
2018/C 19/06	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8540 – Kuehne + Nagel / Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	17
2018/C 19/07	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8756 – Avis Budget Group / Koç Holding / Olympic Commercial and Tourist Enterprises) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	18
2018/C 19/08	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8480 – Praxair/Linde) ⁽¹⁾	19
2018/C 19/09	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8695 – PSA/TIL/PPIT) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	20

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2018/C 19/10	Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	21
2018/C 19/11	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase muutmistaotluse avaldamine	28

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8720 – Jones Lang LaSalle / intu Properties / The Chapelfield Partnership)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 19/01)

11. jaanuaril 2018 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32018M8720 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾**18. jaanuar 2018**

(2018/C 19/02)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,2235	CAD	Kanada dollar	1,5229
JPY	Jaapani jeen	136,07	HKD	Hongkongi dollar	9,5648
DKK	Taani kroon	7,4475	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6759
GBP	Inglise nael	0,88208	SGD	Singapuri dollar	1,6175
SEK	Rootsi kroon	9,8305	KRW	Korea vonn	1 306,61
CHF	Šveitsi frank	1,1748	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,0035
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,8582
NOK	Norra kroon	9,6013	HRK	Horvaatia kuna	7,4409
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 325,38
CZK	Tšehhi kroon	25,365	MYR	Malaisia ringit	4,8396
HUF	Ungari forint	308,51	PHP	Filipiini peeso	62,068
PLN	Poola zlott	4,1665	RUB	Vene rubla	69,2126
RON	Rumeenia leu	4,6480	THB	Tai baat	39,054
TRY	Türgi liir	4,6374	BRL	Brasiilia reaal	3,9321
AUD	Austraalia dollar	1,5311	MXN	Mehhiko peeso	22,8174
			INR	India ruupia	78,1210

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

KOMISJONI OTSUS,**18. jaanuar 2018,****keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise eksperdirühma loomise kohta**

(2018/C 19/03)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut

ning arvestades järgmist:

- (1) Aluslepingu artikliga 191 on liidule ja liikmesriikidele seatud ülesandeks tagada, et liidu keskkonnapoliitika aitab kaasa keskkonna säilitamisele, kaitsmisele ja selle kvaliteedi parandamisele, ning artikli eesmärk on tagada keskkonnakaitse kõrge tase.
- (2) Selleks et tagada liidu keskkonnavalaste õigusaktide parem rakendamine ja järgimine, on komisjonil kooskõlas teatisega „ELi meetmed keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise parandamiseks“⁽¹⁾ vaja kasutada nõuandva organi asjatundjate teadmisi.
- (3) Seepärast on vaja moodustada keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise valdkonna eksperdirühm ning määrata kindlaks selle ülesanded ja struktuur.
- (4) Eksperdirühm peaks aitama koostada juhenddokumente headest tavadest keskkonnanõuete täitmise tagamisel ning muid abimaterjale, sealhulgas kutseoskuste ja oskusteabe ning riiklike süsteemide hindamise kohta. Samuti peaks eksperdirühm toetama teavitus- ja levitustegevust keskkonnanõuete täitmise tagamise ja keskkonnavalase juhtimise valdkonnas. Ka peaks eksperdirühm aitama koordineerida ja jälgida keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise parandamise meetmete rakendamist ning aitama komisjonil ette valmistada poliitilisi algatusi ja seadusandlikke ettepanekuid, mis on seotud laiema keskkonnavalase juhtimise küsimustega.
- (5) Rühm peaks koosnema ELi liikmesriikide ekspertidest ning keskkonnanõuete täitmise tagamise ja keskkonnavalase juhtimise probleemidega tegelevate olemasolevate üleeuroopaliste erialavõrgustike esindajatest.
- (6) Rühma liikmete jaoks tuleks kehtestada teabe avaldamise eeskirjad.
- (7) Isikuandmeid tuleks töödelda kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 45/2001⁽²⁾,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

*Artikkel 1***Reguleerimisese**

Luuakse keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise eksperdirühm. Rühma nimeks saab keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise foorum.

*Artikkel 2***Ülesanded**

Rühma ülesanded on järgmised:

- a) aidata komisjonil koordineerida ja jälgida keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise parandamise meetmete rakendamist ning valmistada ette seadusandlikke ettepanekuid või poliitilisi algatusi keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnavalase juhtimise valdkonnas, sealhulgas seoses järgmisega:
 - i) nõuete täitmise edendamine, jälgimine ja tagamine (nõuete täitmise tagamine);
 - ii) õiguskaitse kättesaadavus keskkonnaküsimustes;

⁽¹⁾ COM(2018) 10.⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 18. detsembri 2000. aasta määrus (EÜ) nr 45/2001 üksikisikute kaitse kohta isikuandmete töötlemisel ühenduse institutsioonides ja asutustes ning selliste andmete vaba liikumise kohta (EÜT L 8, 12.1.2001, lk 1).

- iii) juurdepääs keskkonnateabele;
 - iv) üldsuse osalemine;
 - v) muud juhtimisküsimused;
- b) seada sisse komisjoni, liikmesriikide ja olemasolevate üleeuroopaliste erialavõrgustike⁽¹⁾ vaheline koostöö ja koordineerimine küsimustes, mis on seotud ELi keskkonnanalaste õigusaktide, programmide ja meetmete rakendamisega;
- c) seada sisse kogemuste ja heade tavade vahetamine keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnanalase juhtimise valdkonnas.

Artikkel 3

Konsulteerimine

Komisjon võib rühmaga konsulteerida igas küsimuses, mis on seotud keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnanalase juhtimise meetmete rakendamisega, sealhulgas keskkonnanõuete täitmise ja keskkonnanalase juhtimise parandamise meetmete rakendamisega, ⁽²⁾ nende läbivaatamisega ja 2019. aasta järgsete täiendavate meetmete kindlaksmääramisega.

Artikkel 4

Liikmed

1. Eksperdirühma liikmeteks on liikmesriikide ametiasutused ja muud avaliku sektori asutused.
2. Rühma liikmed on eelkõige järgmised avaliku sektori asutused:
 - a) keskkonnaõiguse rakendamise ja jõustamise Euroopa Liidu võrgustik;
 - b) Euroopa prokuröride võrgustik keskkonnaküsimustes;
 - c) ELi kohtunike foorum keskkonnaküsimustes;
 - d) keskkonnakuritegude vastase võitluse võrgustik EnviCrimeNet;
 - e) keskkonnakaitseasutuste juhtide Euroopa võrgustik;
 - f) Euroopa Kõrgeimate Kontrolliasutuste Organisatsioon;
 - g) Europol;
 - h) Eurojust.
3. Liikmesriikide ametiasutused ja muud avaliku sektori asutused nimetavad oma esindajad ja peavad tagama, et nende esindajad pakuvad kõrgetasemelisi eksperditeadmisi.
4. Liikmeid, kes ei suuda enam eksperdirühma aruteludes tõhusalt osaleda, kes ei vasta komisjoni asjaomase osakonna arvates tingimustele, mis on sätestatud Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklis 339, või kes astuvad ametist tagasi, ei kutsuta enam osalema rühma koosolekutel ja nende asemele võib volituste lõpuni jäänud ajaks nimetada uue liikme.

Artikkel 5

Juhataja

Eksperdirühma juhib komisjoni keskkonna peadirektoraadi esindaja.

Artikkel 6

Toimimine

1. Rühm tegutseb keskkonna peadirektoraadi ülesandel kooskõlas komisjoni eksperdirühmade asjakohaste horisontaalsete eeskirjadega (edaspidi „horisontaalsed eeskirjad“)⁽³⁾.

⁽¹⁾ Keskkonnaõiguse rakendamise ja jõustamise Euroopa Liidu võrgustik (IMPEL), ELi kohtunike foorum keskkonnaküsimustes (EUFJE), Euroopa prokuröride võrgustik keskkonnaküsimustes (ENPE), võrgustik (EnviCrimeNet), keskkonnakaitseasutuste juhtide Euroopa võrgustik (NEPA), Euroopa Kõrgeimate Kontrolliasutuste Organisatsioon (EUROSAI).

⁽²⁾ COM(2018) 10.

⁽³⁾ Komisjoni 30. mai 2016. aasta otsus, millega kehtestatakse horisontaalsed eeskirjad komisjoni eksperdirühmade loomiseks ja toimimiseks (C(2016) 3301, artikli 13 lõige 1).

2. Rühma koosolekud toimuvad üldjuhul komisjoni ruumides.
3. Sekretariaaditeenused tagab keskkonna peadirektoraat. Komisjoni muude osakondade ametnikud, kes tunnevad menetluse vastu huvi, võivad osaleda rühma ja selle alarühmade koosolekutel.
4. Rühm võib kokkuleppel keskkonna peadirektoraadiga liikmete lihthäälteenamusega otsustada, et rühma arutelud on avalikud.
5. Protokolli kajastatakse adekvaatselt ja täielikult päevakorra iga punkti arutlusi ja rühma esitatud arvamusi. Protokolli koostab sekretariaat juhataja vastutusel.
6. Rühm võtab oma arvamused, soovitused või aruanded vastu konsensuse alusel. Hääletuse korral otsustatakse hääletuse tulemus liikmete lihthäälteenamusega. Vastu hääletanud liikmetel on õigus nõuda, et arvamustele, soovitustele või aruannetele lisataks dokument nende seisukoha kokkuvõttega.

Artikkel 7

Alarühmad

1. Keskkonna peadirektoraat võib luua alarühmi, kes tegelevad konkreetsete küsimustega keskkonna peadirektoraadiga kooskõlastatud volituste alusel. Alarühmad tegutsevad kooskõlas horisontaalsete eeskirjadega ja annavad aru rühmale. Alarühmad saadetakse pärast nende ülesannete täitmist laiali.
2. Alarühmade liikmed, kes ei ole rühma liikmed, valitakse avaliku kandideerimiskutse kaudu, kooskõlas horisontaalsete eeskirjadega ⁽¹⁾.

Artikkel 8

Kutsutud eksperdid

Keskkonna peadirektoraat võib kutsuda rühma töös ajutiselt osalema eksperte, kes on pädevad rühma või selle alarühma konkreetsetes päevakorraküsimuses.

Artikkel 9

Vaatlejad

1. Otsese kutse kaudu võib kooskõlas horisontaalsete eeskirjadega anda vaatleja staatuse üksikisikutele, organisatsioonidele või muudele kui artiklis 4 loetletud avaliku sektori asutustele.
2. Vaatleja staatuses organisatsioonid või avaliku sektori asutused nimetavad oma esindajad.
3. Juhataja võib anda vaatlejatele ja nende esindajatele loa osaleda rühma aruteludel ja pakkuda eksperditeadmisi. Neil ei ole siiski hääleõigust ja nad ei osale rühma soovituste või nõuannete koostamisel.

Artikkel 10

Kodukord

Keskkonna peadirektoraadi ettepanekul ja temaga kokkuleppel võtab rühm lihthäälteenamusega ja eksperdirühmade standardtöökorra alusel kooskõlas horisontaalsete eeskirjadega vastu oma kodukorra ⁽²⁾.

Artikkel 11

Ametisaladus ja salastatud teabe käitlemine

Rühma liikmed ja nende esindajad ning kutsutud eksperdid ja vaatlejad järgivad aluslepingutes ja nende rakenduseeskirjades sätestatud ametisaladuse hoidmise kohustust, mis kehtib kõigile institutsioonide liikmetele ja personalile, ning samuti komisjoni otsustes (EL, Euratom) 2015/443 ⁽³⁾ ja (EL, Euratom) 2015/444 ⁽⁴⁾ sätestatud komisjoni julgeolekunorme seoses liidu salastatud teabe kaitsmisega. Juhul kui nad kõnealuseid kohustusi ei täida, võib komisjon võtta kõik asjakohased meetmed.

⁽¹⁾ C(2016) 3301, artikkel 10 ja artikli 14 lõige 2.

⁽²⁾ C(2016) 3301, artikkel 17.

⁽³⁾ Komisjoni 13. märtsi 2015. aasta otsus (EL, Euratom) 2015/443 komisjoni julgeoleku kohta (ELT L 72, 17.3.2015, lk 41).

⁽⁴⁾ Komisjoni 13. märtsi 2015. aasta otsus (EL, Euratom) 2015/444 ELi salastatud teabe kaitseks vajalike julgeolekunormide kohta (ELT L 72, 17.3.2015, lk 53).

*Artikkel 12***Läbipaistvus**

1. Rühmad ja selle alarühmad kantakse komisjoni eksperdirühmade ja teiste samalaadsete üksuste registrisse (edaspidi „ekspersdirühmade register“).
2. Rühma liikmete kohta avaldatakse eksperdirühmade registris järgmised andmed:
 - a) liikmesriikide ametiasutuste nimed;
 - b) muude avaliku sektori asutuste nimed;
 - c) vaatelejate nimed.
3. Kõik asjaomased dokumendid, sealhulgas päevakorrad, protokollid ja osalejate kaastööd, avaldatakse kas otse eksperdirühmade registri kaudu või esitades registris lingi asjakohasele veebisaidile, kus nimetatud teave asub. Asjakohastele veebisaitidele pääsuks ei ole vaja ennast kasutajaks registreerida, samuti ei ole sellega seotud muid piiranguid. Eelkõige avaldatakse aegsasti enne koosolekut selle päevakord ja muud asjakohased taustteavet andvad dokumendid ning seejärel pärast koosolekut võimalikult kiiresti selle protokoll. Avaldamisel nähakse ette erandid ainult juhul, kui leitakse, et dokumendi avalikustamine kahjustaks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1049/2001 ⁽¹⁾ artiklis 4 määratletud avaliku või erahuvi kaitset.

*Artikkel 13***Koosolekutega seotud kulud**

1. Rühma ja selle alarühmade tegevuses osalejatele ei maksta nende teenuste eest tasu.
2. Komisjon hüvitab rühma või alarühma tegevuses osalemisega seotud reisi- ja elamiskulud. Kulud hüvitatakse vastavalt komisjonis kehtivatele eeskirjadele ja nende summade piires, mis on komisjoni talitustele iga-aastase vahendite eraldamise korra kohaselt selleks otstarbeks eraldatud.

Brüssel, 18. jaanuar 2018

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Karmenu VELLA

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. mai 2001. aasta määrus (EÜ) nr 1049/2001 üldsuse juurdepääsu kohta Euroopa Parlamendi, nõukogu ja komisjoni dokumentidele (EÜT L 145, 31.5.2001, lk 43).

Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 305/2011 (millega sätestatakse ehitustoodete ühtlustatud turustustingimused ning tunnistatakse kehtetuks nõukogu direktiiv 89/106/EMÜ) rakendamisega

(Euroopa hindamisdokumentide viitenumbrite avaldamine määruse (EL) nr 305/2011 artikli 22 kohaselt)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 19/04)

Määruse (EL) nr 305/2011 sätted on Euroopa hindamisdokumentide sätete suhtes ülimuslikud.

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
010001-00-0301	Punktühendustega betoonelementsein		
010003-00-0301	Ülikõrge vastupidavusega sarrustatud betoonist (UHPFRC) valmistatud monteeritavad rõdulemendid		
010013-00-0301	Tsemendimördist ja granuleeritud EPS-ist valmistatud klaaskiu ja seesmise teraskarkassiga tugevdatud kergpaneel		
020001-01-0405	Liitteljelised varjanud hinge sõlmed	020001-00-0405	
020002-00-0404	Rõdu (ja terrassi) klaasimissüsteem ilma vertikaalsete raamideta		
020011-00-0405	Tulekindlad või mitte tulekindlad hädaväljapääsuks mõeldud katuse-, põrand-, sein- ja laeluugid		
020029-00-1102	Terasest tulekindlad ja/või suitsukindlad ühe või kahe ukselehega jalgvärvasüsteemid sisetungimustesse		
030019-00-0402	Polüsiloksaanil põhinev vedela katusekatte hüdroisolatsioonimaterjal		
030218-00-0402	Membraan katuste aluskatteks		
040005-00-1201	Tehases valmistatud taime- ja loomakiust soojus- ja/või heliisolatsioonitooted		
040007-00-1201	Soojusisolatsioonimaterjal soojuskiirgust peegeldava komponendiga hoonetele		
040011-00-1201	Tehases paigaldatud kaitsekihtidega vaakumisolatsioonipaneelid (VIP)		
040016-00-0404	Klaaskiudvõrk tsemendipõhise krohvi tugevdamiseks		
040037-00-1201	Minerallakiust ja aerogel-lisanditest valmistatud madala lambdaga komposiitplaadid		
040048-00-0502	Kummikiust matt löögiheli isoleerimiseks		
040065-00-1201	Vahtpolüstüreenist ja tsemendist valmistatud soojusisolatsiooni- ja heli summutavad plaadid		

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
040089-00-0404	Viimistletud soojusisolatsiooni komposiitsüsteemid puitkonstruktsiooniga ehitiste välispindadele		
040090-00-1201	Tööstuslikult valmistatud plaadid ja tooted, mida on soojus- ja heliisolatsiooni saavutamiseks vormitud paisutatud polüpiimhappiga (epla)		
040138-00-1201	Taimsetest kiududest kohapeal valmistatud puisteisolatsioonimaterjal ja/või heliisolatsioonimaterjalid		
040287-00-0404	Välise soojusisolatsiooni komposiitsüsteemide (ETICS) komplektid, mille soojusisolatsioonikihi moodustavad paneelid ja välise kihi katkendlikud fassaadikatteplaadid		
040288-00-1201	Tehases valmistatud polüesterkiududest soojus- ja heliisolatsioon		
040313-00-1201	Granuleeritud ja paisutatud korgist kohapeal valmistatud puistetäidisega soojusisolatsiooni- ja/või heliisolatsioonitoode		
040369-00-1201	Puistematerjalist või granuleeritud ja paisutatud korgist valmistatud isolatsioon		
040456-00-1201	Loomsest kiust kohapeal valmistatud puistematerjal soojus- ja/või heliisolatsiooniks		
040635-00-1201	Liidetud vahtpolüstüreenist puistematerjalil põhinev soojus- ja/või heliisolatsioon.		
040643-00-1201	Kiudtugevdatud kvartsaerogeelist soojusisolatsioon		
040650-00-1201	Väljapressitud polüstüreenvahtplaadid kandvaks kihiks ja/või soojusisolatsiooniks hüdroisolatsiooni väliskihile		
040777-00-1201	Veekindla kattekihi peale paigaldatavad vahtklaasist plaadid kandvaks kihiks ja soojusisolatsiooniks		
050009-00-0301	Ümmargused ja silindrilised laagrid spetsiaalse libiseva fluoropolümeerkattega		
050013-00-0301	Ümmargused ja silindrikujulised laagrid spetsiaalse täidetud ja tahke määrde ning tugevduskiududega PTFE-st valmistatud liugmaterjaliga		
060001-00-0802	Saviga/keraamilise materjaliga vooderdatud korstnasüsteem tuleklassiga T400 N1 W3 GXX		
060003-00-0802	Savi/keraamikaga vooderdatud ja spetsiaalse väliskorpusega korstnakomplekt tuleohutusklassiga T400 (miinimum) N1 W3 GXX		
060008-00-0802	Savi/keraamilise materjaliga vooderdatud korstnasüsteem tuleohutusklassiga T400 N1/P1 W3 Gxx erineva välisviimistlusega ja välisviimistluse muutmisevõimalusega		
070001-01-0504	Kipsplaadid kandekonstruktsioonidele	070001-00-0504	

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
070002-00-0505	Klaaskiust vuugilint kipsplaatidele		
080002-00-0102	Mittetugevdav kuusnurkne geovõrk sidumata graanulkihtide stabiliseerimiseks massi blokeerimise kaudu.		
090001-00-0404	Pressitud mineraalvillaplaadid orgaanilise või mitteorgaanilise viimistluse ja spetsiaalse kinnitussüsteemiga		
090017-00-0404	Punktkinnitusega klaasfassaad		
090019-00-0404	Soojustusega või ilma soojuseta viimistletud kergplaatidest ja alusraamidest koosnevad kattesüsteemid ventileeritud välisseintele kohapeal paigaldamiseks		
090020-00-0404	Aglomeerkividest fassaadikattekomplektid välisseintele		
090034-00-0404	Alusraami ja kinnitustega fassaadikatteelementide ja välisseina elementide kinnituskomplekt		
090035-00-0404	Täpselt ankurdatud struktuurse hermeetikuga klaaspakettelement		
090058-00-0404	Ventileeritud välisseina fassaadikattekomplekt metallivärvi kargpaneelide ja kinnitustarvikutega		
120001-01-0106	Mikroprismaatiline tagasipeegelduv membraan	120001-00-0106	
120003-00-0106	Terasest valgustipostid		
120011-00-0107	Süntetilise polümeertäidisega elastsed vuugitäitesüsteemid maantesildadele		
130002-00-0304	Väärispuidust element – ehitiste konstruktsioonielemendiks mõeldud tappidega ühendatud väärispuidust plaat		
130005-00-0304	Ehitiste kandvaks osaks mõeldud tappidega ühendatud täispuidust elemendid		
130010-00-0304	Lehtpuidust valmistatud liimpuit – pöögist valmistatud konstruktsiooniline liimkihtpuit		
130011-00-0304	Ehitiste konstruktsioonielementidena kasutatavad mehaaniliselt servatud puidust valmis plaatelemendid		
130012-00-0304	Klassifitseeritud tugevusega ehituspuit – saeprussid, kitsenevad – kastan		
130013-00-0304	Täispuidust elementplaat – punnidega ühendatud puitplaatide elemendid kasutamiseks ehitiste konstruktsioonide osana		
130019-00-0603	Vaigukihiga kaetud tüübel-tüüpi kinnitused		
130022-00-0304	Massiiv- ja laminaatpuidust valmistatud prussid või seina tugikonstruktsioonid		

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
130033-00-0603	Naelad ja kruvid puitkonstruktsioonide naelutusplaatide jaoks		
130087-00-0204	Modulaarne konstruktsioonisüsteem		
130090-00-0303	Puitbetoonist komposiitplaat tüübel-tüüpi kinnitustega		
130118-00-0603	Kruvid puitkonstruktsioonidele		
130166-00-0304	Tugevussorteeritud ehituspuit – auruga töödeldud täispuit ristkülikukujulise ristlõikega, sõrmjätkatud või mitte – okaspuidust		
130167-00-0304	Tugevussorteeritud ehituspuit – kantitud servadega kitsenevad saeprussid – okaspuidust		
130197-00-0304	Auruga töödeldud kandilise ristlõikega okaspuu-puidust valmistatud liimpuit.		
150001-00-0301	Kaltsium-sulfoaluminaadi baasil tsement		
150002-00-0301	Kaltsiumaluminaadipõhine kuumuskindel tsement		
150003-00-0301	Kõrge vastupidavusega tsement		
150004-00-0301	Kiirkivistuv sulfaadikindel kaltsiumsulfoaluminaadi baasil valmistatud tsement		
150007-00-0301	Putsolaan-portlandtsement troopilistesse kasutustingimustesse		
150008-00-0301	Kiirkivistuv tsement		
150009-00-0301	Kõrgahjutsement CEM III/A sulfaadikindla lisandiga (SR) ja sobilik kasutamiseks madala leelisesisaldusega (LA) ja/või madala hüdreerimiskuumusega (LH) keskkonnas		
160004-00-0301	Valmishitatud tarindite eelpingestamise komplektid	ETAG 013	
160027-00-0301	Spetsiaalsed täitematerjalid järelinguldussüsteemidele	ETAG 013	
180008-00-0704	Trapi - vahetatavate mehaanilise katiku		
180018-00-0704	Elastsed ühendused isevoolse või surve all toimiva kanalisatsiooni ja drenaažitorude jaoks		
190002-00-0502	Ujuv põrandakattekomplekt keraamilistest plaatidest ja kummimattidest teineteise külge lukustuvuta valmisdetailidega		
190005-00-0402	Klaaskeraamilised paneelid välisfassaadidele		
200001-00-0602	Terasest ja roostevabast terasest tehases valmistatud trossid, mille otstes on ühendusdetailid		
200002-00-0602	Tõmbevardasüsteem		

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
200005-00-0103	Struktureaalsed valmistatud õõnesprofiilide ja jäikade ühendustega terasvaid		
200012-00-0401	Vahepukside komplektid mitmekihilistele metallkatustele ja fassaadikatetele		
200014-00-0103	Vaia ühendusdetailid ja kiviotsakud betoonvaiadele		
200017-00-0302	Q235B, Q235D, Q345B ja Q345D kvaliteediklassi kuuluvast terasest valmistatud kuumvaltsitud tooted ja konstruktsioonilised komponendid.		
200019-00-0102	Kuusnurksed punutud kivikorvid ja -padjad		
200020-00-0102	Keevisvõrgus gabioonkastid ja -madratsid		
200022-00-0302	Termomehaaniliselt valtsitud pikkused terasest valmistatud toodete keevitada peenteraterased terasest eriteras astmed		
200026-00-0102	Terastraatvõrgust tugevdusega täitesüsteemid		
200032-00-0602	Spetsiaalsete otsakinnitustega valmis tõmbevardasüsteid		
200033-00-0602	Neediga tüübelkinnitus		
200035-00-0302	Peitkinnitustega katuse- ja seinaelemendid		
200036-00-0103	Komplekt mikrovaiaadele – Õõneslattidega komplekt isepuurivatele mikrovaiaadele – Õmblusea terastorudest õõneslatid		
200039-00-0102	Tsingitud kattega punutud võrgust kuusnurksed gabioonkastid ja -madratsid		
200043-01-0103	Kõrgtugevast malmist valmistatud rammimistorud	200043-00-0103	
200050-00-0102	Tsink- ja/või orgaanilise tsinkkattega kuusnurksest punutud võrgust valmistatud gabioonkastid, -madratsid ja kotid.		
200086-00-0602	Traatrõngaste ühendustooded		
210004-00-0805	Moodulelement ehitusvaldkonnale		
220006-00-0402	Polüpropüleenist, lubjakivist ja täiteainest valmistatud katuseplaadid		
220007-00-0402	Vasesulamist valmistatud lehtmets ja linnid täielikult toetatud katustele ning välis- ja siseseinte katteks		
220008-00-0402	Räästaprofiilid terrassidele ja rõdule		
220010-00-0402	Lamedad plastplaadid täielikult toetatud katkendlikele katusekonstruktsioonidele ja välisfassaadidele		
220013-01-0401	Isetoetuv katuseaken	220013-00-0401	

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
220018-00-0401	Vahelduvvoolu ja soojustagastiga detsentraliseeritud energiasäästlikud madalrõhu-ventilatsiooniseadmed		
220021-00-0402	Torujad päeavalgusseadmed (TDD)		
220022-00-0401	Polükarbonaadist valmistatud lumetõke katustele		
220025-00-0401	Eenduv horisontaalne ehitusklaas (ehitusklaas kuplitele/katustele)		
220069-00-0402	Taaskasutusmaterjalist valmistatud siledad ja profileeritud (must-riga) plastist katuseplaadid täielikult toetatud katkendlikele katusekonstruktsioonidele		
230004-00-0106	Traatvõrkpaneelid		
230005-00-0106	Terasvõrgust paneelid		
230008-00-0106	Trossidega tugevdatud või tugevdamata korrutatud terasvõrk		
230011-00-0106	Teetähised		
230012-00-0105	Lisandid asfaldi tootmiseks – taaskasutatud bituumenkatusepapist valmistatud bituumenigraanulid		
230025-00-0106	Elastsed krohvimissüsteemid lohkude silumiseks ja kivipindade kaitseks		
260001-00-0303	Klaaskiuga tugevdatud polümeeridest valmistatud konstruktsioonielemendid (FRP/klaaskiudkomposiit)		
260002-00-0301	Leelisekindel klaaskiud, mis sisaldab betoonis kasutatavat tsirkooniumdioksiidi		
260006-00-0301	Polümeerlisand betoonile		
260007-00-0301	I tüüpi lisand betooni, segu ja tasanduskihi materjalidele - vesilahus		
280001-00-0704	Ettevalmistatud üksus kuivatamiseks või filtreerimiseks		
290001-00-0701	Komplekt külma ja kuuma vee transportimiseks hoonetesisest		
320002-02-0605	Metallkatttega hüdroisolatsiooni paisumisvuugi lint veekindlatele betoonkonstruktsioonidele	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Bentoniidi baasil valmistatud paisuv vuugitihendusteip veekindlale betoonile ja pragudele		
330001-00-0602	Laienevad ehituslikud kinnitismehhanismid varjatud kinnitustele		
330008-02-0601	Ankrukanalid	330008-00-0601 330008-01-0601	

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
330011-00-0601	Reguleeritavad betoonikruvid		
330012-00-0601	Sisekeermega varustatud valuankur		
330047-01-0602	Sandwich-paneelide kinnituskruvid	330047-00-0602	
330075-00-0601	Lifti tõsteseade		
330076-00-0604	Metallist injekteerimisankrud müüritistele	ETAG 29	
330079-00-0602	Pörandadetailide kinnitusvahendid ruudulistele metallplaatidele või restidele		
330080-00-0602	Kõrge libisemiskindlusega klamberkinniti (HSR)		
330083-01-0601	Mitmel viisil kasutatav tugevdatud terasest kinnituspolt mittestrukturaalsele betoonile	330083-00-0601	
330084-00-0601	Kinnitatud ankrutega terasplaat		
330153-00-0602	Padrunpüstoliga paigaldatavad klambrid terasplaatide ja õhukese korpusega metalldetailide kinnitamiseks		
330155-00-0602	Isekohanduv kinnitussüsteem		
330196-01-0604	Uuest või taaskasutatud materjalist valmistatud plastankrud viimistlusega välise soojusisolatsiooni komposiitsüsteemidele	330196-00-0604 ETAG 014	
330232-00-0601	Mehaanilised kinnitusvahendid betoonile		
330389-00-0601	Klaaskiuga tugevdatud polümeerist valmistatud punktkinnitus sändwitšpaneelidest seintele		
330499-00-0601	Ühendatud kinnitusdetailid betoonile	ETAG 001-5	
330667-00-0602	Kuumvaltsitud paigalduskanal		
330965-00-0601	Pulbriga toimiv kinnitus krohvitud välise soojusisolatsioonide parandamiseks		
340002-00-0204	Soojusisolatsiooniga terasvõrgust paneelid kogu konstruktsioonile		
340006-00-0506	Kokkupandavad trepikomplektid	ETAG 008	
340020-00-0106	Elastsed tulvavee- ja maalihke-/lahtise sette süsteemid		
340025-00-0403	Tugikonstruktsioonokomplekt köetavatele ehitistele		
340037-00-0204	Kerged teras/puitkonstruktsioone kandvad katuseelemendid		
350003-00-1109	Eelmonteeritud ühendusdetailidest (valmistatud mehaaniliselt kaetud lehtterasest) valmistatud tulekindel korpussüsteem koos ühendusdetailidega		

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
350005-00-1104	Paisuvad tooted tuletõkke ja tule peatamise tagamiseks		
350134-00-1104	Tulekindel veeseparaator paisuva tuletõkkedetailiga (kombineeritud roostevabast terasest põranda äravooluläbiviiguga)		
350140-00-1106	Krohvid ja krohvimiskomplektid tulekindlatesse kasutuskohadesse	ETAG 018-1 ETAG 018-3	
350141-00-1106	Vuukide ja pragude tihendid	ETAG 026-1 ETAG 026-3	
350142-00-1106	Tulekaitseplaadid, matid ja nende süsteemid	ETAG 018-1 ETAG 018-4	
350402-00-1106	Teraselementide reaktiivsed tulekindlad kattekihid	ETAG 018-1 ETAG 018-2	
350454-00-1104	Läbiviigu tihendid	ETAG 026-1 ETAG 026-2	
360005-00-0604	Vormikilp		

MÄRKUS:

Euroopa hindamisdokumendid (EAD) võtab vastu Euroopa Tehnilise Tunnustuse Organisatsioon (EOTA) inglise keeles. Euroopa Komisjon ei vastuta nende pealkirjade õigsuse eest, mille EOTA on esitanud avaldamiseks Euroopa Liidu Teatajas.

Euroopa hindamisdokumentide viitenumbrite avaldamine Euroopa Liidu Teatajas ei tähenda, et Euroopa hindamisdokumendid on kättesaadavad kõigis Euroopa Liidu ametlikes keeltes.

Euroopa Tehnilise Tunnustuse Organisatsioon (<http://www.eota.eu>) hoiab Euroopa hindamisdokumendi elektrooniliselt kättesaadavana kooskõlas määruse (EL) nr 305/2011 II lisa punkti 8 sätetega.

See loetelu asendab kõik varasemad Euroopa Liidu Teatajas avaldatud loetelud. Euroopa Komisjon tagab loetelu ajakohastamise.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(juhtum M.8774 – Ivanhoe Cambridge / QuadReal Property Group / JV)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 19/05)

1. 10. jaanuaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

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

Ivanhoe Cambridge ja QuadReal Property Group omandavad JV üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Ivanhoe Cambridge: ülemaailmne kinnisvarainvestor ja Kanada fondivalitseja Caisse de depot et placement du Québec tütarettevõtja,
- QuadReal Property: ülemaailmne kinnisvarainvestor ja British Columbia Investment Management Corporationi tütarettevõtja,
- JV: Indias kinnisvarasse investeeriv valdusüksus.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8540 – Kuehne + Nagel / Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2018/C 19/06)

1. 8. jaanuaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Kuehne + Nagel Limited („K+N“, Ühendkuningriik);
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited („K+NDL“, Ühendkuningriik), mis kuulub ettevõtjate K+N ja Heineken UK Limited („Heineken“) ühiskontrolli alla ning mis on ettevõtja Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited („K+NDL AssetCo“) emaettevõtja.

K+N omandab K+NDL üle täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- K+N: lepinguliste logistikateenuste osutamine Ühendkuningriigis. K+N äritegevus hõlmab toiduainete, jookide ja üldkaupade ladustamist ning turustamist;
- K+NDL: joogiturustusteenuste osutamine Ühendkuningriigis.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

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

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

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

Faks +32 22964301

Postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Eelteatis koondumise kohta

(juhtum M.8756 – Avis Budget Group / Koç Holding / Olympic Commercial and Tourist Enterprises)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 19/07)

1. 10. jaanuaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Avis Budget Group Inc. („ABG“, Ameerika Ühendriigid);
- Koç Holding A.S. („Koç“, Türgi) ning
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA („OCTE“, Kreeka).

ABG ja Koç omandavad OCTE üle täieliku ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- ABG: rendiautode pakkumine eelkõige ettevõtja kaubamärkide Avis ja Budget kaudu. ABG käitab oma kaubamärgi Zipcar kaudu samuti autode ühiskasutusvõrku,
- Koç: mitmes sektoris, sh energeetika-, kestvuskauba-, auto- ja finantssektoris tegutsev ülemaailmne investeerimisvaldusettevõtja,
- OCTE: autorenditeenuste osutamine Kreekas. OCTE kaupleb ettevõtjana Avis Hellas ja on alates 2010. aastast tegutsenud ABG kaubamärkide Avis ja Budget frantsiisivõtjana Kreekas.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8756 – Avis Budget Group / KOÇ Holding / Olympic commercial and Tourist Enterprises

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8480 – Praxair/Linde)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2018/C 19/08)

1. 12. jaanuaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Praxair, Inc. („Praxair“, Ameerika Ühendriigid);
- Linde AG („Linde“, Saksamaa).

Praxair ühineb Lindega täielikult ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti a tähenduses.

Koondumine toimub ühisettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Praxair: tööstusgaaside, meditsiiniliste gaaside ja erigaaside tarnimine ning sellega seotud teenuste osutamine ning pinnakattetehnoloogia pakkumine;
- Linde: tööstusgaaside, meditsiiniliste gaaside ja erigaaside tarnimine ning sellega seotud teenuste, sh inseneriteenuste osutamine.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8480 – Praxair/Linde

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks:

+32 22964301

postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8695 – PSA/TIL/PPIT)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2018/C 19/09)

1. 12. jaanuaril 2018 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- PSA International Pte Ltd (Singapur)
- Terminal Investment Limited SARL (Šveits), mis kuulub ettevõtjate MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Šveits), Global Infrastructure Management (Ameerika Ühendriigid) ja Global Infrastructure Partners (Ameerika Ühendriigid) ühiskontrolli alla,
- PSA Panama International Terminal SA (Panama), mille üle ettevõtjal PSA International Pte Ltd (Singapur) on valitsev mõju,

PSA International Pte Ltd ja Terminal Investment Limited Sàrl omandavad PSA Panama International Terminal SA üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- PSA International Pte Ltd: sadamates stividoriteenuste osutamine, mille puhul keskendutakse eelkõige konteinerliini-laevadele terminaliteenuste osutamisele,
- Terminal Investment Limited SARL: konteinerterminalidesse investeerimine, nende arendamine ja haldamine,
- PSA Panama International Terminal SA: konteinerterminali käitamine Panamas Rodmani sadamas.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8695 – PSA/TIL/PPIT

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks: +32 22964301

postiaadress:

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2018/C 19/10)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“****ELi nr: PGI-RO-02194-30.9.2016****KPN () KGT (X) GTT ()****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

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

Tel/faks +40 213402666; +40 213046066

E-post: sonimpex.magiun@gmail.com

Tootmiskoht: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr 56, județ Argeș, RUMEENIA.

SC Sonimpex Topoloveni on toote „Magiun de prune Topoloveni“ ainuke tootja, seega on tal õigustatud huvi muutmistaotluse esitamiseks.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Rumeenia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- ☒ Toote kirjeldus
- ☐ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☒ Muu: Tootespetsifikaadi sätetele vastavust kontrollivate ametiasutuste nimed, aadressid ja täpsed ülesanded

4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset).
- ☐ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

KGT toodet „Magiun de prune Topoloveni“ ei muudeta ja selle omadused säilitatakse täies ulatuses.

Tootespetsifikaadi 3. peatüki („Toiduaine kirjeldus“) punktis 3.3 („Kõlblikkusaeg“) märgitud kestust on pikendatud 24 kuult 36 kuuni purkides säilitatava toote puhul.

Põhjendus

Tootmisüksuse spetsialistide töörühma tehtud uuring toote muutumise kohta aja jooksul, mida kinnitasid erilaboratooriumi tehtud katsed, näitas, et KGT toode „Magiun de prune Topoloveni“ säilib selle aja jooksul, ilma et organoleptilised ja füüsikalised-keemilised omadused muutuksid (katseprotokollid nr 2908/4.7.2016 ja nr 3066/14.7.2016, kaitstud geograafilise tähisega toote „Magiun de prune Topoloveni“ organoleptilise analüüsi tulemused ja tõlgendamine nr 945/14.7.2016, IBA laboratoorium, București).

Tootmismeetod

Tootmismeetodit ei muudetud. Samas tuleb parandada või ajakohastada algses tootespetsifikaadis või koonddokumendis esitatud teavaid mõisteid ja väärtusi.

1. Redaktsiooniline parandus. Väärtus „50–52 °-ni Brixi skaala järgi“ asendatakse õige väärtusega „55 kraadini Brixi skaala järgi“.

Esialgses tootespetsifikaadis avastati redaktsiooniline viga (6. peatüki „Toiduaine valmistamismeetodi kirjeldus“ osa „Kontsentreerimine“). Õige väärtus ei ole „50–52 kraadi Brixi skaala järgi“, vaid „55 kraadi Brixi skaala järgi“. See viga kandus üle ka koonddokumenti (punkti 3.5. „Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas“ osa „Kontsentreerimine“).

Põhjendus

Taotlejate rühm leiab, et see trükiviga tuleks parandada, kuna tootespetsifikaadi 3. peatükis on esitatud õige väärtus „55 kraadi Brixi skaala järgi“. Eespool nimetatud tootespetsifikaadis ja koonddokumendis ilmnes redaktsiooniline viga peatüki „Toiduaine kirjeldus“ punktis 3.2. „Füüsikalised-keemilised omadused“ seoses parameetriga „Kuivainesisaldus“.

2. Mõiste „ankrukujulised puust mõlad“ on asendatud mõistega „ankrukujulised mõlad“.

Põhjendus

Selleks et tagada toote kvaliteedi range jälgimine, investeeris tootmisüksus oma tootmisvahendite kaasajastamisse, hankides uued kahekordse seinaga katlad, mida kasutatakse ploomimassi kontsentreerimise käigus. Kõnealused uued seadmed on varustatud roostevabast terasest ankrükujuliste mõladega. Mõlade materjali muutmise ei avalda mingit mõju lõpptooted organoleptilistele omadustele. Sellega seoses on tootespetsifikaadis väljendist „puust ankrükujulised mõlad“ sõna „puust“ välja jäetud (6. peatüki „Toiduaine valmistamismeetodi kirjeldus“ teise lõigu osas „Kontsentreerimine“) ja koonddokumendis (punktis 3.5 „Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas“ ja 5. peatüki „Seos geograafilise piirkonnaga“ punktis 5.2 ja punkti 5.3 kuuendas lõigus).

See muudatus vastab Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 852/2004 ⁽¹⁾ sätestatud nõuetele (V peatüki „Nõuded seadmetele“, artikli 1 punkt b).

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 1.

3. Tootespetsifikaadist ja koonddokumendist jäetakse välja lause „keemilisi väetisi kasutatakse mõõdukalt“.

Põhjendus

Koonddokumendi punktis 3.3 ja tootespetsifikaadis (lk 4, „Toiduaine kirjeldus“) tuleks meie ettepaneku kohaselt jätta välja lause „keemilisi väetisi kasutatakse mõõdukalt“, kuna neil ei ole suurt mõju lõpptootele ning need ei muuda oluliselt toote füüsikalisi-keemilisi omadusi.

Lauseosa „keemilisi väetisi kasutatakse mõõdukalt“ väljajätmist põhjendame sellega, et me sooviks küll toota KGT toodet „Magiun de prune Topoloveni“ mahepõllunduses kohaldatavate standardite kohaselt, kuid võttes arvesse asjaolu, et Rumeenia turu nõudlus ei lange ühte selle sooviga, otsustasime sellisest tootest loobuda.

Muu

1. Spetsifikaadi sätetele vastavust kontrollivate ametiasutuste nimed ja aadressid

Põhjendus

Tootespetsifikaadi 9. peatükis („Spetsifikaadi sätetele vastavust kontrollivate ametiasutuste nimed, aadressid ja täpsed ülesanded“) soovib taotlejate rühm (9. peatükk) vahetada sertifitseerimisasutuse nime ja kontaktandmed, sellega seoses tuleks nimi „LAREX CERT“ asendada nimega „CERTIND SA“. See muudatus hõlmab ka koonddokumendi punkti 3.7 („Erieeskirjad märgistamise kohta“) viimast lõiku.

Kontrolli- ja sertifitseerimisasutus CERTIND SA on akrediteeritud standardi R EN ISO/CEI 17065:2013 kohaselt KPN/KGT nõuetele vastavuse sertifitseerimiseks vastavalt määruses (EL) nr 1151/2012 sätestatud nõuetele.

6. **Ajakohastatud tootespetsifikaat (üksnes KPNi ja KGT puhul)**

Viide tootespetsifikaadile avaldatakse veebisaidil www.madr.ro (2015 aasta detsembri väljaanne 1, versioon 1):

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

KOONDDOKUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

ELi nr: PGI-RO-02194-30.9.2016

KPN () KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Magiun de prune Topoloveni“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Rumeenia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

- 3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

- 3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Magiun de prune Topoloveni“ (Topoloveni ploomidžemm) on peeneteraline, ühtlase konsistentsi, ilma tahkete tükideta ja ploominaha osakesteta moos, mille pind on tänu kohalikule valmistusmeetodile sädlev. Džemm valmistatakse hoolikalt valitud kvaliteetsetest täisvalminud ploomidest. Ploominahku lõpptootest ei eraldata, mis suurendab džemmi toiteväärtust, kuivõrd just ploominahk sisaldab kõige rohkem bioloogilisi aktiivaineid ja fütotoitaineid (antioksidandid, vitamiinid, lahustuvad ja lahustumatud kiudained jne).

Ploomidžemmi värvus on tumepruun, kuna ploomid on täiesti valminud. Džemmi värvust mõjutab ka pikk keetmisaeg toote kontsentreerimise etapi käigus.

Ploomidžemmil on magushapu ja hea valminud ploomi maitse ning tugev ja meeldiv lõhn, puudub ebaloosulik või kõrbenud, samuti käärinud või hallitanud viljade lõhn ja maitse.

3.3. Sõöt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toote „Magiun de prune Topoloveni“ valmistamiseks kasutatakse täiesti valminud ploome, mis pärinevad ploomipuu (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) eri sortidest ja neist aretatud sortidest (nn brumärii-sordid): 'Stanley', 'Piteștean', 'Tuleu timpuriu', 'Tuleu gras', 'Grasă ameliorată', 'Grasă Românească', 'Bistrițeană', 'Vănață Românească', 'Brumăriu', 'Vâlcean', 'Centenar', 'Pescăruș', 'Dâmbovița', 'Tomnatici de Caransebeș', 'Silvia', 'Boambe de Leordeni'.

Nende sortide viljadel on vajalikud omadused džemmi valmistamiseks, sest need ploomid sisaldavad tänu pikaajalise mõõduka temperatuuri juures toimunud valmimisele olulisel määral glütsiide (looduslikke suhkruid) ja C-vitamiini.

„Magiun de prune Topoleveni“ valmistamiseks kasutatakse üksnes täiesti valminud ja hoolikalt valitud vilju. Viljad peavad olema terved ning neil ei tohi olla hallituse jälgi, mehaanilisi vigastusi ega putukate, lestaliste või muude parasiitide põhjustatud kahjustusi.

3.4. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

—

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

„Magiun de prune Topoloveni“ valmistamiseks kasutatavate ploomide töötlemisettevõtte peab asuma punktis 4 osutatud geograafilises piirkonnas.

Viljade vastuvõtmine: ploomid võetakse vastu töötlemispiirkonnas ja paigutatakse spetsiaalselt selleks ette nähtud jahedasse, puhtasse ja ebaloomulikest lõhnadest vabasse hoidlasse.

Pesemine: viljade pesemine toimub masinate abil, mis on varustatud külma joogiveega loputusduššidega. Loputamine toimub pideva järelevalve all, et vältida liiva või muu prügi sattumist lõpptootesse.

Sorteerimine: pestud ploomid suunatakse liikuvale lindile, kus veendutakse nende nõuetelevastavuses ja eemaldatakse nõuetele mittevastavad viljad.

Kuumtöötlemine: töötlus seisneb viljade autoklaavimises spetsiaalsetes roostevabast terasest anumates auru abil temperatuuril 80 °C 1,5atmosfäärise rõhu all 4–5 minuti jooksul.

Läbi sõela pressimine toimub kahes etapis: esimese etapi käigus kasutatakse maksimaalselt 3 mm suuruste aukudega sõela, teisel korral sõela, mille aukude läbimõõt on 1,8–2 mm, nii et saadakse võimalikult puhas ja homogeenne segu.

Kontsentreerimine: toote Magiun de prune Topoloveni valmistamiseks kontsentreeritakse läbi sõela pressitud ploomimassi keetmise teel kahekordse põhjaga avatud kateldes, kuni saavutatakse kuivaine kontsentratsioon vähemalt 55 %. Kontsentreerimine seisneb ploomidest kindlaksmääratud temperatuuri juures vee eraldamises. Selleks kasutatakse auru, mis ringleb katla kahe põhja vahel. Kontsentreerimine kestab 9–12 tundi sõltuvalt tooraine kuivainesisaldusest ja toimub seni, kuni ploomimassi kontsentratsioon jõuab 55 kraadini Brix skaala järgi.

Kahekordse põhjaga katlad on varustatud ankrujukujuliste mõladega, mis tagavad, et ploomimass on pidevalt ühtlane, ja väldivad ploomimassi kinnijäämist katla seina külge ja karamellistumist. Toote kontsentratsiooni kontrollib lõpptoote kvaliteedi kindlaksmääramiseks vastava kvalifikatsiooniga töötaja kantava refraktomeetri abil. Massi edasine keetmine pärast seda, kui on saavutatud kontsentratsioon 60 kraadi Brix skaala järgi, ei ole soovitatav, sest toode „Magiun de prune Topoloveni“ võib omandada kõrbenud lõhna ja maitse, samas võib kuumutusaja vähendamine tuua kaasa lõpptoote käärimisohu.

Tünnidesse jaotamine ja jahutamine: „Magiun de prune Topoloveni“ partii jagatakse ühtlaselt kolme 200 liitrise mahuga tünni, mis on vooderdatud polüvinüülkloriidist (toidukilest) kottidega. Jaotamine toimub puust vahendite (suurte lusikate) abil õhukeste kihtide kaupa, et jahutada toode võimalikult kiiresti väliskeskkonna temperatuurini, seejärel paigutatakse tünnid spetsiaalsetesse hoidlatesse.

Toidukilega vooderdatud tünnide täitmine kestab 5–7 päeva, selle aja jooksul jahtub „Magiun de prune Topoloveni“ välistemperatuuri mõjul täielikult. Jahtumise kontrollimine toimub organoleptiliselt väikese segamisriista või puulusika abil.

Säilitus- ja magusainete lisamine on sõltumata kasutatud tooraine kvaliteedist keelatud.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

„Magiun de prune Topoloveni“ kvaliteedi säilitamiseks toimub toote villimine ja esialgne ladustamine kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas, st Topoloveni linnas. „Magiun de prune Topoloveni“ kontsentreerimise ja jahutamise protsessi tuleb hoolikalt järgida.

Kui villimise protsessi ei järgita, võivad füüsikalise-keemilised ja bioloogilised mõjutegurid õhu ja välissoojuse mõjul muuta džemmi värvus-, maitse- ja lõhnaomadusi.

Seetõttu on oluline kontrollida toodet kogu villimis- ja jahutamisetapi jooksul, et vältida kondensaadi, st üliväikese veekoguse tekkimist, mis võib olla soodsaks kasvupinnaseks mikroorganismidele (bakterid, pärmi- ja hallitusseened).

„Magiun de prune Topoloveni“ villitakse tünnesse või purkidesse.

Tünnesse villimisel vooderdatakse need toidukilega (polüvinüülkloriidist kotid). Džemmi sisaldavatel tünnetel lastakse jahtuda, seejärel puhastatakse polüvinüülkloriidist (toidukilest) kottide ääred ja volditakse kokku, koti peale asetatakse veel üks polüvinüülkloriidist (toidukilest) ketas, seejärel suletakse tünnid hermeetiliselt kaanega.

Tünnesse villimine on vajalik seetõttu, et džemmi ainukeseks tooraineks on värsked ploomid, mida on võimalik osta vaid lühikese, maksimaalselt kuuekümne päeva pikkuse ajavahemiku jooksul (15. augustist kuni hiljemalt 15. oktoobrini). Tünnesse villitud toodet ei pastöriseerita.

Klaaspurkidesse villimise korral jagatakse „Magiun de prune Topoloveni“ partii automaatselt (villimisliini abil) õige suurusega osadeks, villitakse purkidesse, mis suletakse seejärel kaanega ja suunatakse pastöriseerimisele, mis toimub järgmistes tingimustes:

- 350 grammiste purkide puhul järgitakse järgmisi nõudeid: purkide temperatuur viiakse 15 minuti jooksul 100 °C-ni, saavutatud temperatuuri hoitakse 25 minutit, seejärel jahutatakse 15 minuti jooksul uuesti algtemperatuurini.
- 800 grammiste purkide puhul järgitakse järgmisi nõudeid: purkide temperatuur viiakse 15 minuti jooksul 105 °C-ni, saavutatud temperatuuri hoitakse 45 minutit, seejärel jahutatakse 15 minuti jooksul uuesti algtemperatuurini.

Pärast autoklaavist väljavõtmist pannakse „Magiun de prune Topoloveni“ purgid konteineritesse ja ladustatakse spetsiaalselt selleks ette nähtud puhtasse, jahedasse (maksimaalne temperatuur 20 °C), hästi ventileeritud, külmumise eest kaitstud ja ilma ebaloomuliku lõhnata hoidlasse.

Ploomide keetmine, ploomimassi kontsentreerimine ja lõpuks džemmi tünnesse villimine nõuab küllaltki palju aega, mis on samuti üks „Magiun de prune Topoloveni“ valmistamise eripärasid.

Igal pakendil on tootja märgis. Märgisel peab olema tekst „Magiun de prune Topoloveni“. Pärast ühenduse ametiasutustes registreerimist peab pakendile paigutatud märgisel olema tekst „kaitstud geograafiline tähis“ või lühend KGT, mis peab asuma toote nimetuse „Magiun de prune Topoloveni“

Märgise parempoolses osas paikneb kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse väljastatud toote sertifitseerimistähis „CERTIND SA“.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

- Topoloveni linn,
- Vițițești küla,
- Țigănești küla,
- Boțarcani küla,
- Gorănești küla,
- Crințești küla,
- Inuri küla,
- Goleștii-Badii küla.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära:

Topoloveni puuviljakasvatuspriirkond on ploomikasvatuseks sobilik tänu mõõdukale kontinentaalsele kliimale ning mullastiku- ja ilmastikutingimustele. Eeskätt puudutab see mäenõlvu, kus aasta keskmised temperatuurid on kõrgemad kui ülejäänud puuviljakasvatuspriirkondades. Piirkonda iseloomustavad punakaspruunid leetmullad.

Kõige levinumaks mullastikutüübiks on pruunmullad, mis võivad olla leetjad mullad või madala või keskmise huumusesisaldusega erodeerunud, kolluviaalsed või alluviaalsed pruunmullad.

Piirkonna kliimatingimused on puuviljakasvatuse jaoks soodsad: pikaajaline aasta keskmine temperatuur on 9,7 °C, kõrgeim mõõdetud temperatuur on 38,8 °C ja madalaim mõõdetud temperatuur – 24,4 °C, aasta keskmine sademete hulk on 663,3 mm.

Esimesed sügisesed öökülmad saavad oktoobri lõpus ja miinuskraadid võivad esineda kuni aprilli keskpaigani, erandlikult võib öökülmi olla ka hiljem.

Erinevate sortide osakaal sõltub konkreetse aasta kliimatingimustest.

Ploome kasvatatakse ligikaudu 25 %-l puuviljakasvatuseks kasutatavast territooriumist, Argesi piirkonnas hõlmavad ploomiistandused ligikaudu 17 000 hektarit.

Kohalike elanike erilised oskused, mis on vajalikud ploomide valimise, džemmi keetmise ja laagerdamise ning toote omaduste organoleptilise kontrollimise jaoks, on aidanud kaasa džemmi valmistamisviisi säilimisele ja täiustumisele kõnealuses geograafilises piirkonnas.

Toote eripära

„Magiun de prune Topoloveni“ näol on tegemist tihke konsistentsiga tootega, mida valmistatakse hoolikalt valitud täielikult valminud ploomidest erilises (kahekordse põhjaga) katlas keetmise teel nii, et katel ei puutu vahetult kuumutuspinna kokku. Džemmi segatakse keetmise ajal pidevalt ankrujukuliste mõlade abil. Seoses vee eraldumisega keetmise käigus sisaldab „Magiun de prune Topoloveni“ rohkesti lahustuvaid ja lahustumatuid kiudaineid (34,2 %) ning ei sisalda lisatud suhkrut ega muid magustavaid või ploomi lõhna või maitsega aineid.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Seos „Magiun de prune Topoloveni“ ja tootmispiirkonna vahel põhineb eeskätt toote tuntusel, mille aluseks on pikaajaline traditsiooniline eriomane tootmisviis ning erakordselt heal kvaliteedil põhinevad tervislikud omadused, mis on saavutatud tänu kohalikule oskustele ja kohaliku valmistusmeetodi kasutamisele.

Kohaliku päritoluga valmistusmeetod seisneb selles, et kindlatest sortidest ploome keedetakse kahekordse põhjaga avatud kateldes, kusjuures segu segatakse pidevalt, kuni pikema aja jooksul valmib džemm, millele ei lisata ei suhkruid ega muid säilitusaineid.

Kohalike elanike oskused ja kogemused erinevad Rumeenia teiste piirkondade ja naaberalade elanike omadest, sest toote keetmis- ja kontsentreerimisprotsess toimub kahekordse põhjaga avatud kateldes, mitte hermeetiliselt suletud anumates.

Kohalikkude džemmi valmistamise meetodit on aegade jooksul põlvest põlve edasi antud – seetõttu on säilinud toote tuntus asjaomases geograafilises piirkonnas ja kogu riigis.

Etnograafilistes allikates leidub viiteid selle kohta, et ploomidžemm on olnud Topoloveni piirkonna elanike enamiku jaoks oluline toode ja sissetulekuallikas. Topoloveni laat, mis on kõnealuses piirkonnas omasuguste seas suurim, on tuntud ploomidest valmistatud toodete, eeskätt džemmi turustuskohana kogu Lõuna-Karpaatias.

Kuna keetmise käigus eraldub puuviljadest vesi, võimaldab ploomide kontsentreerimine kindla temperatuuri juures ja segu pidev liigutamine ankrujukuliste mõladega saavutada tootele „Magiun de prune Topoloveni“ iseloomuliku kvaliteedi ja omadused. Selliseid tehnilisi etappe ei kasutata mitte üheski teises piirkonnas.

Toote „Magiun de prune Topoloveni“ tuntus põhineb ploomidžemmi tootmise pikkadel traditsioonidel. Kohalike arhiivide andmeil ulatub džemmitootmise traditsioon kõnealuses piirkonnas 1914. aastasse, kui üks kohalik perekond (Maximilian Popovici pere) rajas esimese džemmivabriku.

1941. aastal ostis vabriku põllumajandusministeerium ning selle nimeks sai Topoloveni Kooperatiiv (Cooperativa din Topoloveni). Ühtlasi suurenes ploomidžemmi toodangumaht. 1972. aastal muudeti vabriku nimetust uuesti – selleks sai Pitești köögivilja- ja puuviljatoodete ettevõtte (Întreprinderea de legume și fructe Pitești). 1981. aastal ostis vabriku ära kohalik omavalitsus, kes andis sellele nime Topoloveni köögi- ja puuviljade töötlemis- ja turustusettevõtte (Întreprinderea de prelucrare și industrializare legumelor și fructelor Topoloveni). 2001. aastal sai ettevõtte uueks omanikuks äriühing S.C. Sonimpex Serv Com S.R.L. Ettevõtte toodab praegu aastas ligikaudu 200 tonni ploomidžemmi „Magiun de prune Topoloveni“.

Toote „Magiun de prune Topoloveni“ tuntusest annavad tunnistust ajakirjanduses ilmunud artiklid ja väljaanded (erialajakirjandus), millest kohalikud ja riiklikud ajalehed ja ajakirjad (*Jurnalul Național*, *Adevărul*, the Money Channel, *Gândul*, *Capital*) avaldavad sageli väljavõtteid, samuti alates 2002. aastast mitmetel näitustel saavutatud auhinnad, millest võib märkida Rumeenia tööstusliidu korraldatud riiklikku hoidiste messi (džemm võitis seal eriauhinna „Marca de Aur“). 2010. aastal sai „Magiun de prune Topoloveni“ ITQI (International Taste & Quality Institute) auhinna.

2008. ja 2010. aasta vahel edastati kohalikes ja riiklikes telekanalites mitmeid saateid „Magiun de prune Topoloveni“ iseloomulike omaduste tutvustamiseks. „Magiun de prune Topoloveni“ autentsust aitab säilitada ka toote levitamise ja müügi viis, mis toimub Topoloveni laadaga samalaadsete laatade kaudu.

Traditsioonilise tarbimisega seotud kohaliku toiduaine eripära aitavad tutvustada ka toote tutvustuskampaaniad (degusteerimised) riiklike ja rahvusvaheliste näituste ja messide raames (Grüne Woche Berliinis, Fruit Logistica Berliinis ja Alimentaria Barcelonas).

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase muutmistaotluse avaldamine

(2018/C 19/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

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

ELi nr: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Rühma nimi: Lääne-Slovakkia pagarid ja kondiitrid

Aadress: M. R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVAKIA

Tel: +421 336413314

E-post: sekretariat@cechpekarov.sk

Muudatust on taotlenud sama rühm, kes esitas tootenimetuse „Bratislavský rožok“ / „Pressburger Kipfel“ / „Pozsonyi kifli“ registreerimise taotluse.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Slovakkia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☒ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☒ Tootmismeetod
- ☒ Muu [täpsustada]

taotlejate rühma kontaktandmete muudatus

nimetuse reserveerimisega seotud muudatus

tootespetsifikaadile vastavust kontrolliva asutuse kontaktandmete muudatus

eripära kontrollimise miinimumnõuete ja korra muudatus

4. Muudatus(t)e liik

- ☒ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt oluline

5. Muudatus(ed)

1. Taotlejate rühma kontaktandmete muudatus

Taotlejate rühma e-posti aadress repecu@stonline.sk asendatakse e-posti aadressiga sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

2. **Toote nimetus**

Saksakeelne „Pressburger Kipfel“ kõrvaldatakse toote „Bratislavský rožok“ / „Pressburger Kipfel“ / „Pozsonyi kifli“ registreeritud nimetuste seast, sest Austrias ja Saksamaal ei kasutata kõnealust liiki toote puhul seda nimetust. Austrias ja Saksamaal kasutatakse kõige sagedamini nimetust „Pressburger Beugel“.

Uus registreeritav toote nimetus on „Bratislavský rožok“ / „Pozsonyi kifli“.

See nimetuse muudatus kajastub kogu spetsifikaadis.

Võimaluse „registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta“ asemel valitakse võimalus „registreerimine koos nimetuse reserveerimisega“. Selle põhjuseks on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 25 lõige 2.

Nii Slovaki Vabariik kui ka Ungari on huvitatud sellest, et toote nimetus „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“ / „POZSONYI KIFLI“ oleks jätkuvalt registreeritud kaitstud nimetuste registris.

3. **Toote kirjeldus**

Toote kirjelduses asendatakse algselt märgitud toote kaal 40–60 g kaaluga 40–70 g. Selle muudatuse aluseks on vastastikune kokkulepe Ungariga, kus pagarid valmistavad sellist toodet ka kaaluga 70 g.

Teeme ettepaneku jätta toote kirjeldusest välja järgmine:

„Valmistootte keemilised omadused:

- rasvasisaldus kuivaines – vähemalt 20 %;
- suhkrusisaldus kuivaines – vähemalt 12 %“.

Seda põhjusel, et rasvasisaldus on kindlaks määratud punktis 3.6 ja suhkrusisaldus kuivaines ei ole näitajana vajalik.

4. **Tootmismeetod**

Teeme ettepaneku jätta põllumajandustootte või toidu tootmismeetodi kirjeldusest välja tabelid, kus on esitatud tuhande 50–55 g kaaluva toote retsept, ja asendada retsept järgmise tekstiga:

„Peamised taina valmistamisel kasutatavad toorained on: nisujahu, rasvaine (lauamargariin, lehttaina margariin, või, searasv jne), suhkur, sool, pärm (0,5–1 % jahust), munad, piimapulber, vanill- või vanilliinsuhkur, sidrunikoor või kuivatatud sidrunikoor ja vesi; võib kasutada ka kaneelisuhkrut. Rasvaine ja jahu suhe tainas peab olema vähemalt 30 %.

Kreeka pähkli täidise valmistamiseks lisatakse hakitud kreeka pähklitele tavaliselt kristallsuhkrut (või mett), magusat riivsaia ning vanill- või vanilliinsuhkrut ja kaneelisuhkrut, mis segatakse omavahel kokku kuuma vee või piimaga.

Mooniseemnetäidise valmistamiseks lisatakse jahvatatud mooniseemnetele tavaliselt kristallsuhkrut (või mett), magusat riivsaia ja vanill- või vanilliinsuhkrut, mis segatakse omavahel kokku kuuma vee või piimaga.

Maitse täiustamiseks võib lisada täidisesse moosi (mis on valmistatud ploomidest või aprikoosidest) või rosinaid.“

See muudatus on põhjustatud sellest, et eri tootjatel Slovakkias ja Ungaris on üksikute toorainete osakaal erinev ning retsept ei ole eriomane kõnealusele tootele. Lõpptoode on eriomane konkreetsele pagarile või kondiitrile. Lõpptootte miinimumnäitajate kontrollimise tõttu ei ole vaja kindlaks määrata üksikute koostisosade koguseid. See pärast teeme ettepaneku asendada retsept järgmise tekstiga, mis kajastab kasutatavaid tooraineid ning võimaldab tootjatel (sh väljaspool Slovakkia) kasutada tooraineid, mis on kättesaadavad, mida tavaliselt kasutatakse, mille kasutamist eeldavad asjaomase piirkonna tarbijad ja mis on kooskõlas traditsiooniliste retseptidega, mis piirkonniti veidi erinevad.

„Vanillsuhkur“ asendatakse toote kirjelduses väljendiga „vanill- või vanilliinsuhkur“.

Selle põhjuseks on asjaolu, et vanilliinsuhkrut kasutatakse nüüd laialdasemalt kui vanillsuhkrut. See muudatus ei mõjuta lõpptoodet. Muudatus on tehtud kogu spetsifikaadis.

Slovakeelses tootmismeetodi kirjelduses asendatakse sõna „žemle“ sõnaga „klonky“, mis on tehniline termin.

Teeme ettepaneku asendada toote kirjelduses sõnad „mille läbimõõt aheneb“ sõnadega „mis ahenevad“.

Selle eesmärk on saavutada tehnilise termini kasutamisega suurem selgus.

Teeme ettepaneku lisada teise lõiku, milles käsitletakse tootmismeetodit, lause „Mooniseemnetäidise valmistamiseks kasutatakse kuuma vett“ lõppu tekst „(vedeliku kogus moodustab 35–40 % mooniseemnete kogusest)“. Selle eesmärk on määrata kindlaks retseptis kasutatava vedeliku kogus ja säilitada kvaliteet.

Asendame lause „Kuni 10 % hakitud kreeka pähkli tuumade või mooniseemnete kaalust võib asendada magusa riivsaia“ järgmisega: „Kuni 10 % hakitud kreeka pähklite või jahvatatud mooniseemnete kaalust võib asendada täidises magusa riivsaia“. Selle eesmärk on tagada kvaliteet ja määrata kindlaks kasutatava riivsaia kogus.

Tuleb kohandada küpsetustemperatuuri ja -aega, et võtta arvesse punktis 3.5 seoses toote suurusega tehtud muudatusi ja eri liiki ahje.

Ettepanek on määrata 50–70 g kaaluvate toodete puhul küpsetustemperatuuriks 170–220 °C ja küpsetusajaks 15–20 minutit.

Selle muudatuse eesmärk on võtta arvesse eri liiki ahjude küpsetustemperatuure ja toote maksimumkaalu suurenemist 60 grammilt 70 grammile.

Märgistamisega seoses teeme ettepaneku lisada järgmine lause: „Logol kujutatud tähemärkide suurus peab olema vähemalt 15 mm“, kuivõrd see on kohustuslik nõue, mis jääb tootjatel kahe silma vahele.

Seoses müügitüübi ja -kohaga lisame järgmise lause: „Pakendamata toodete puhul võib logo ZTŠ (GTT) esitada hinnasildil toote nimetuse lähedal või toodete lähedusse paigaldatud infotahvil.“

See on selguse huvides toodete müümisel pakendamata kujul.

Muudame ladustamist käsitleva teksti sõnastust, asendades lause „Toodet ladustatakse temperatuuril kuni +10 °C“ järgmisega: „Ladustada toatemperatuuril. Sõltuvalt kasutatud pärmikogusest säilib toode 3–10 päeva.“

Selle põhjuseks on asjaolu, et olemasolev nõue ei olnud õigustatud ja sellega halvenes müüdavate toodete kvaliteet; nõudest ei peetud sageli kinni ja nõue tekitas tootjatele toote suure rasvasisalduse tõttu probleeme. Ladustamistemperatuuriga seotud nõue oli algses spetsifikatsioonis üksnes seetõttu, et need tooted liigitati valikpagaritoodeteks.

5. Põllumajandustooted või toidu eripära

Lisame viiendasse taandesse järgmise: „Toodet ei tohi valmistada eelküpsutatud külmutatud pooltootena, mis tuleb üles sulatada ja ahjus üle küpsutada; toode peab olema alati värskelt küpsutatud.“

Selle põhjuseks on asjaolu, et toode peab olema värsk ja valmistatud traditsioonilise retsepti kohaselt; varem ei ole seda kunagi külmutatud ega eelküpsutatud.

Kuuendas taandes muudame teksti, mis käsitleb enne küpsetamist munaga pintseldamist, jättes välja sõnad „tavali-selt kaks korda“.

Seda selleks, et jätta tootjatele vabadus otsustada selle üle, millist marmorjat pealispinda nad soovivad – ei ole mingit vajadust teha selles küsimuses ettekirjutusi. See muudatus ei mõjuta lõpptoodet.

6. **Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord**

Lisame esimesse lausesse järgmise: „rasvaine ja jahu suhe tainas peab olema vähemalt 30 %“.

Selle põhjuseks on kooskõla tagamine tootespetsifikaadi punktidega 3.6 ja 3.7.

Jätame välja „keemilised ja mikrobioloogilised nõuded“, jättes alles üksnes füüsikalised nõuded.

Seda seepärast, et õigusaktid ei sisalda ühtki mikrobioloogilist nõuet ja neid ei ole ka kindlaks määratud; need nõuded ei ole turustamiselsete kontrollide tegemisel enam põhjendatud; keemilisi nõudeid ei olnud kindlaks mää-ratud ka algses spetsifikatsioonis. Küsimus on terminoloogilises selguses.

7. **Tootetõendust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused**

Muudetakse tootespetsifikaadile vastavust kontrolliva sertifitseerimisasutuse e-posti aadressi – uus aadress on „buchlerova@syvs.sk“.

See kajastab muudatust organisatsiooni e-posti aadressides.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“ / „POZSONYI KIFLI“

ELi nr: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

„Slovaki Vabariik“

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Bratislavský rožok“ / „Pozsonyi kifli“

2. **Toote liik**

Klass 2.24. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Toode*

- ☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil;
- ☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Slovakeelse nimetust „Bratislavský rožok“ hakati kasutama 1920ndatel aastatel pärast seda, kui Slovakkia (mis oli tollal Tšehhoslovakkia osa) pealinn Pressburg nimetati ümber Bratislavaks. Sellest saati on valikpagaritoote nimetus olnud kohandatud vastavalt linna uuele nimele, st toode on kandnud nimetust „Bratislavský rožok“. Pärast linna uue nime kinnitamist hakati Austrias tavapärase *Beugel*'i asemel kasutama koos Bratislava linna endise nimega sõna *Kipfel*. Ungari keeles kasutati algselt nimetust „Pozsonyi patkó“ (tõlgituna „Bratislava hobuseraud“). Mitmelt Ungari pagarilt ja kondiitritl saadud teabe kohaselt toodetakse ja turustatakse kõnealust toodet, eelkõige Budapestis, nime-tuse all „Pozsonyi kifli“ (slovaki keelde tõlgituna „Bratislavský rožok“); Pozsony oli linna algne nimi, mis oli kasu-tusel kuni 1918. aastani. Võttes arvesse väljakujunenud tava, teeme ettepaneku nimetus „Pozsonyi kifli“ säilitada.

3.2. *Nimetus*

- ☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta;
- ☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Toode on eripärane ajalooliselt väljakujunenud koostise ja tootmismeetodi poolest. Nimetust „Bratislavský rožok“ kasutatakse ainult seda konkreetset liiki valikpagaritoote tähistamiseks.

Toote eripära on selle iseloomulik marmorjas pealispind, mis on kaetud toote ülejäänud koorikust heledamat värvi laikudega. Muude pagari- ja kondiitritoodete pealispind ei ole selliselt viimistletud:

- toode erineb turul saadaolevatest samalaadsetest valikpagaritoodetest oma kuju ja kaalu, aga ka täidise koguse tõttu; tainale on lisatud rohkem rasvaint kui muudele samalaadsetele toodetele; ühelgi teisel valikpagaritootel ei ole marmorjat pealispinda;
- tootel on eriomane lõhn ja maitse, mis tuleneb kasutatud mooniseemne- või kreeka pähkli täidisest;
- tootel on eristatav välimus ning hobuseraua või C-tähe kuju.

Toote traditsioonilisuse säilitamiseks tuleb selle valmistamisel järgida järgmisi nõudeid:

- rasvaine ja jahu suhe tainas peab olema vähemalt 30 %;
- täidis peab moodustama vähemalt 40 % küpsetatud toote kogukaalust;
- toodet tuleb enne küpsetamist pintseldata täismunamassi või munarebuga, et küpsetatud tootel oleks marmorjas pealispind.

4. Kirjeldus

- 4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (viitemääruse artikli 7 lõige 2)*

Mooniseemne- või kreeka pähkli täidise ja läikiva marmorja pealispinnaga valikpagaritoode.

Organoleptilised omadused

Värvus: pruun kuni tumepruun koorik; lõikepinnal on mõnemillimeetrise koorikukihi all näha üksnes täidist – mooniseemnetäidise värvus on tumehallist mustani ning kreeka pähkli täidis on pruun;

välimus: ühtlane ja läikiv pruun kuni tumepruun pealispind, millel on veidi heledamate laikudega marmorit meenutav koorik;

tekstuur: tihke ja õrn koorik, mis murdmisel mureneb;

lõhn ja maitse: hõrk, kasutatud täidisele iseloomulik (st tüüpiline kreeka pähkli või mooniseemne maitse), kasutatud koostisainete lõhnaga meeldivalt magus maitse.

Füüsilised omadused

Kuju: mooniseemnetäidise puhul ahenevate otstega hobuseraua kuju ja kreeka pähkli täidise puhul C-tähe kuju;

kaal: tavaliselt 40–70 g.

- 4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (viitemääruse artikli 7 lõige 2)*

Peamised taina valmistamisel kasutatavad toorained on nisujahu, rasvaine (lauamargariin, lehttaina margariin, või, searasv jne), suhkur, sool, pärm (0,5–1 % jahust), munad, piimapulber, vanill- või vanilliinsuhkur, sidrunikoor või kuivatatud sidrunikoor ja vesi; võib kasutada ka kaneelisuhkrut. Rasvaine ja jahu suhe tainas peab olema vähemalt 30 % ning täidis peab moodustama vähemalt 40 % lõpptoota kaalust.

Kreeka pähkli täidise valmistamiseks lisatakse hakitud kreeka pähklikele tavaliselt kristallsuhkrut (või mett), magusat riivsaia ning vanill- või vanilliinsuhkrut ja kaneelisuhkrut, mis segatakse omavahel kokku kuuma vee või piimaga.

Mooniseemnetäidise valmistamiseks lisatakse jahvatatud mooniseemnetele tavaliselt kristallsuhkrut (või mett), magusat riivsaia ja vanill- või vanilliinsuhkrut, mis segatakse omavahel kokku kuuma vee või piimaga.

Maitse täiustamiseks võib lisada täidisesse moosi (mis on valmistatud ploomidest või aprikoosidest) või rosinaid.

Tootmismeetod

Taina valmistamiseks segatakse jahu, vesi või piimapulbriga segatud vesi, pärm, sool, suhkur ja toidurasv. Rasva võib segada kõigepealt jahuga, lisades muud toorained hiljem. Segatud tainal lastakse 30–40 minutit kerkida. Pärast taina nähtavat paisumist sõtkutakse seda veel veidi ja seejärel jagatakse tainas osadeks, mis vormitakse pallikesteks. Pärast 15–20-minutist kerkimist rullitakse need 12–15 cm pikkusteks ellipsikujulisteks ribadeks. Lahtirullitud tainaribade paksus peab olema 2–3 mm. Tainaribadele asetatakse silinderjad mooniseemne- või kreeka pähkli täidise kuhjad ning seejärel keeratakse tainaribad 12–15 cm pikkusteks silindriteks, mis ahenevad vähehaaval otste suunas. Pärast täidise sissemähkimist peab tainas olema ühtlaselt ühendatud ning ühenduskoht jääma küpsetusplaadile asetatud poolkuukujulise toote alumisele küljele. Mooniseemnetäidise puhul vormitakse toode hobuserauakujuliseks ja kreeka pähkli täidise puhul C-tähe kujuliseks. Toote kuju peab olema piisavalt eristatav selleks, et vaid põgusa pilguheitmise järel oleks aru saada, kumma täidisega on tegemist.

Mooniseemnetäidise valmistamiseks keedetakse või kuumutatakse mooniseemneid vees (vedeliku kogus moodustab 35–40 % mooniseemnete kogusest). Suhkur lahustatakse väheses vees ja segu lastakse keema tõusta (suhkru asemel võib kasutada mett). Lahustatud suhkrule lisatakse vähehaaval ja pidevalt segades piimapulbriga segatud jahvatatud mooniseemned, magus riivsaia ja rosinad ning segu keedetakse, kuni moodustub suhteliselt tihe mass. Pärast mooniseemnetäidise jahtumist ja paksenemist lisatakse maitse parandamiseks värskelt riivitud sidrunikoort või sidrunipastat ning vajaduse korral kaneeli ja väike kogus vanillsuhkrut. Kreeka pähkli täidist ei keedeta; jahvatatud kreeka pähkliid segatakse lihtsalt suhkruga (või mee), rosinatega, piimapulbri, kuumaga, vanill- või vanilliinsuhkru ja jahvatatud kaneeliga. Kuni 10 % hakitud kreeka pähklike või jahvatatud mooniseemnete kaalust võib asendada täidises magusa riivsaia.

Mõlemad täidised peavad olema pärast jahtumist piisavalt paksud, et neist saaks käsitsi vormida väikeseid rulle.

Vormitud tooted pannakse küpsetusplaadile ja pintseldatakse täismunamassi või munarebuga. Küpsetusplaadile asetatud, munaga pintseldatud tooted jäetakse jahedasse, hästi õhutatud kohta, et muna toodete pealispinnal saaks veidi kuivada. Pärast pealispinna kuivamist ja toodete mõningat kerkimist pintseldatakse tooteid uuesti lahtiklopitud munaga, toodetel lastakse kuivada ja seejärel pannakse tooted küpsetusahju. Pärast kerkimist küpsetatakse neid nagu pärmitainast valikpagaritooteid. Kerkimise ja eriti küpsemise ajal kuivanud munakiht toote pealispinnal kergelt praguneb, millega moodustub toote koorikule iseloomulik marmorjas struktuur.

Tooteid küpsetatakse auruta 170–220 °C juures.

Küpsetusaeg oleneb toodete suurusest; 40–50 g kaaluvaid tooteid küpsetatakse 10–12 minutit ja 50–70 g kaaluvaid tooteid 15–20 minutit.

Pärast jahtumist valmistatakse tooted ette laialisaatmiseks ja müügiks.

Küpsetamisest tingitud kadu on ligikaudu 10 %, sõltudes toote kaalust ja täidise koostisest.

Märgistamine: esiletoodud tootenimetus „Bratislavský rožok“ või sama nimetus ungari keeles; ühenduse logo või logo ja pealiskiri „Zaručená tradičná špecialita“ (garanteeritud traditsiooniline toode). Pakendil võib olla ka lühend ZTS (GTT). Logol kujutatud tähemärkide suurus peab olema vähemalt 15 mm.

Müügimeetod ja -koht: toodet „Bratislavský rožok“ müüakse tükikaupa tootja jaemüügipunktides või kondiitriärides, kohvikutes ja kiirsöögikohtades. Pakendamata toodete puhul võib logo ZTS (GTT) esitada hinnasildil toote nimetuse lähedal või toodete lähedusse paigaldatud infotahvilil.

Ladustada toatemperatuuril.

Sõltuvalt kasutatud pärmikogusest säilib toode 3–10 päeva.

Toode on käsitsi valmistatud ja ei ole masstoode.

Toodet ei tohi valmistada eelküpsetatud külmutatud pooltootena, mis tuleb üles sulatada ja ahjus üle küpsetada; toode peab olema alati värskelt küpsetatud.

4.3. Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (viitemääruse artikli 7 lõige 2)

Toote traditsioonilisus põhineb selle traditsioonilisel koostisel, st täidis peab moodustama vähemalt 40 % lõpptoote kogukaalust.

Selle konkreetse nimetusega toodet on rohkem kui kahe sajandi vältel valmistatud naaberriikides Ungaris ja Austrias, kellega Slovakkial oli 90 aasta eest üks põhiseadus.

Vladimír Tomčík kirjutab oma raamatus „S vareškou dvoma tisícročiami“, et toodet „Bratislavský rožok“ müüdi kõrtsides juba 1590. aastal, selle valmistamise saladus on aga veelgi vanem.

Tivadar Ortvy 1905. aastal Bratislavas välja antud raamatu „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ leheküljelt 305 saab lugeda, et „Viktor Mayeri kondiitriäri lähedal vanas Scheuermanni (tänapäeval Lauda) pagariäris küpsetati mooniseemne- ja kreeka pähkli täidisega hobuserauakujulisi, kogu Bratislavale kuulsust toonud saiakesi“. [„Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov“, Dr Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905; kirjastaja F. K. Wigand.] 1. lisas osutatud ungarikeelse raamatu 304. ja 305. leheküljel on nimetatud Scheuermanni pagariäri seoses nüüd Hviezdoslavovo nime kandva väljakuga. Nendel lehekülgedel on kirjutatud järgmist: „Seal lähedal on mooniseemne- ja kreeka pähkli täidisega hobuserauakujulisi saiakesi valmistav vana Scheuermanni (tänapäeval Lauda) pagariäri, mis tegi Bratislava kuulsaks nende pagaritoodete poolest. Teine selline toode on Bratislava kuivik (*bratislavský suchár*) ...“

V. Szemesi ja V. Karoviči 1992. aastal Bratislavas välja antud raamatu „Chlieb náš každodenný“ leheküljel 52 on kirjutatud, et „1785. aasta nigulapäevaks pani pagar Schiermann oma äri vaateaknale uut tüüpi, täidisega pagari-toote, mis läks ajalukku kui *prešpurské beugle*“. Nimede Scheuermann ja Schiermann erinevust võib lugeda trüki-veaks; õige kirjapilt on Scheuermann.

Toodet „Bratislavský rožok“ hakkas valmistama mitu Bratislava pagarit. Üks tuntumaid oli Ágoston Schwappach, kes asutas oma pagariäri 1834. aastal ning müüs mooniseemne- ja kreeka pähkli täidisega hobuserauakujulisi saiakesi. Toote „Bratislavský rožok“ valmistajate Scheuermanni ja Lauda järeltulijad olid Franz Josephi ordu rüütlist pagarmeister Johann Korče (1851–1919) ja tema poeg pagarmeister Hans Korče. Korče perekonna mantlipärijaks sai Emil Kastner.

Hästi tuntud oli ka Bratislavas Štefánikova tänavas asunud Gustáv Wendleri pagariäri, kust toodet „Bratislavský rožok“ saadeti välja ka posti teel.

Bratislavas 1863. aastal ilmunud ajakirjas „Pressburger Wegweiser“ reklaamis Anton Pressbergeri pagari- ja kondiitriäri muu hulgas mooniseemne- ja kreeka pähkli täidisega *beugle*'t.

Viini ajalehes „Neue Freie Presse“ ilmus 16. aprillil 1938 toote „Pressburger Kipfel“ / „Bratislavské rožky“ retsept. Retsept ja kirjeldatud tootmismeetod on peaaegu identsed nendega, mida kasutatakse tänapäeval.

Toodet „Bratislavský rožok“ on kirjeldanud oma 1870. aastal ilmunud raamatus ka Terézia Vansová ja Ján Babilon.

Aja jooksul on toodet „Bratislavský rožok“ valmistanud mitme Euroopa linna pagarid ja kondiitrid, eelkõige Austrias, Tšehhi Vabariigis ja Ungaris. Teiste riikide asjaomase valdkonna ekspertidelt kogutud teabe kohaselt on toodet nimetusega „Bratislavský rožok“ valmistatud mitmes linnas või vähemalt on tuntud selle kuju, ligikaudne retsept ja tootmismeetod. Toote „Bratislavský rožok“ valmistamist õpetati endises Tšehhoslovakkias pagareid ja kondiitreid koolitavates kutsekoolides, eriti pärast 1950. aastat. Nimetust „Bratislavský rožok“ hakati kasutama 1918. aastal pärast Tšehhoslovakkia loomist ning Pressburgi/Pozsony ümbernimetamist Bratislavaks. Muutus ka toote nimetus. Algne nimetus *beugle* asendati ungari keeles nimetusega *patkó* (tõlgituna „hobuseraud“). Mõistet *rožok* hakati ilmselt kasutama koos linna uue nimega. Ungaris kasutatakse tänapäevani nimetust „Pozsonyi kifli“ („Bratislavský rožok“), st linna endist nime koos toote kuju uue nimega. Ka Austrias kasutatakse üha sagedamini nimetust „Pressburger Kipfel“; nimetust *beugle* on kuulda harva.

Pika ajalooga toode „Bratislavský rožok“ on endiselt populaarne. Hinnangute kohaselt valmistatakse seda Slovakkias regulaarselt enam kui 20 pagari- ja kondiitriäris ning vähemalt korra nädalas veel kümnetes ettevõtetes.

1999. ja 2005. aastal esitles Slovakkia pagarite ühendus Slovenské družstvo pekárov toodet „Bratislavský rožok“ muude konkureerivate toodete hulgas Pariisis Lesaffre Bakery World Cup'i finaalis, pälvides žürii tunnustuse.

2007. aasta alguses korraldati Bratislavas toimunud näituse Danubius Gastro raames esimest korda ajaloos parima toote „Bratislavský rožok“ väljaselgitamiseks rahvusvaheline võistlus, millest võttis osa üheksa meeskonda kolmest riigist (väljaande „Bratislavské noviny“ esikülg, 25. jaanuar 2007).

Bratislava ajalehtedes ja mitmes üleriigilises perioodikaväljaandes avaldati võistluse kohta rida artikleid.

Päevalehes „Nový čas“ avaldati 25. juulil 2008 tootele „Bratislavský rožok“ pühendatud artikkel. Artiklis oli ka 1938. aastast pärit traditsiooniline retsept ja toote kuju kirjeldus, kus oli öeldud, et „kui tootel on mooniseemnetäidis, on toode vormitud hobuserauakujuliseks, kui kreeka pähkli täidis, siis C-tähe kujuliseks“.

Ajakirja „Epicure“ leheküljel 52 trükitud artiklis pealkirjaga „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou“ on öeldud, et „mooniseemnetäidise puhul on toode vormitud hobuserauakujuliseks ja kreeka pähkli täidise puhul on tootel C-tähe kuju“.

