

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 19



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

61. vuosikerta

19. tammikuuta 2018

Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

2018/C 19/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8720 – Jones Lang LaSalle / intu Properties / The Chapelfield Partnership) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	---	---

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Euroopan komissio**

2018/C 19/02	Euron kurssi .....	2
2018/C 19/03	Komission päätös, annettu 18 päivänä tammikuuta 2018, ympäristövaatimusten noudattamista ja ympäristöhallintaa käsittelevän asiantuntijaryhmän perustamisesta .....	3
2018/C 19/04	Rakennustuotteiden kaupan pitämistä koskevien ehtojen yhdenmukaistamisesta ja neuvoston direktiivin 89/106/ETY kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 305/2011 täytäntöönpanoon liittyvä komission tiedonanto (Eurooppalaisten arviointiasiakirjojen viitetietojen julkaiseminen asetuksen (EU) N:o 305/2011 22 artiklan mukaisesti) <sup>(1)</sup> .....	7

# FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

## V Ilmoitukset

### KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

2018/C 19/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8774 – Ivanhoe Cambridge / QuadReal Property Group / JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	15
2018/C 19/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8540 – Kuehne + Nagel / Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	17
2018/C 19/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8756 – Avis Budget Group / Koç Holding / Olympic Commercial and Tourist Enterprises) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	18
2018/C 19/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8480 – Praxair/Linde) <sup>(1)</sup> .....	19
2018/C 19/09	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8695 – PSA/TIL/PPIT) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	20

### MUUT SÄÄDÖKSET

#### **Euroopan komissio**

2018/C 19/10	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen .....	21
2018/C 19/11	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen .....	28

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.8720 – Jones Lang LaSalle / intu Properties / The Chapelfield Partnership)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2018/C 19/01)

Komissio päätti 11. tammikuuta 2018 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32018M8720. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

18. tammikuuta 2018

(2018/C 19/02)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2235	CAD	Kanadan dollaria	1,5229
JPY	Japanin jeniä	136,07	HKD	Hongkongin dollaria	9,5648
DKK	Tanskan kruunua	7,4475	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6759
GBP	Englannin punttaa	0,88208	SGD	Singaporen dollaria	1,6175
SEK	Ruotsin kruunua	9,8305	KRW	Etelä-Korean wonia	1 306,61
CHF	Sveitsin frangia	1,1748	ZAR	Etelä-Afrikan randia	15,0035
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan jua renminbiä	7,8582
NOK	Norjan kruunua	9,6013	HRK	Kroatian kunaa	7,4409
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 325,38
CZK	Tšekin korunaa	25,365	MYR	Malesian ringgitiä	4,8396
HUF	Unkarin forinttia	308,51	PHP	Filippiinien pesoa	62,068
PLN	Puolan zlotya	4,1665	RUB	Venäjän ruplaa	69,2126
RON	Romanian leuta	4,6480	THB	Thaimaan bahtia	39,054
TRY	Turkin liiraa	4,6374	BRL	Brasilian realia	3,9321
AUD	Australian dollaria	1,5311	MXN	Meksikon pesoa	22,8174
			INR	Intian rupiaa	78,1210

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

**KOMISSION PÄÄTÖS,**  
**annettu 18 päivänä tammikuuta 2018,**  
**ympäristövaatimusten noudattamista ja ympäristöhallintaa käsittelevän asiantuntijaryhmän**  
**perustamisesta**  
(2018/C 19/03)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Perussopimuksen 191 artiklalla annetaan unionille ja sen jäsenvaltioille tehtäväksi varmistaa, että unionin ympäristöpolitiikalla myötävaikutetaan ympäristön laadun säilyttämiseen, suojeluun ja parantamiseen sekä pyritään suojelun korkeaan tasoon.
- (2) Jotta voidaan varmistaa unionin ympäristölainsäädännön parempi täytäntöönpano ja noudattaminen komission tiedonannon ”EU:n toimet ympäristövaatimusten noudattamisen ja ympäristöhallinnan parantamiseksi”<sup>(1)</sup> mukaisesti, komissio tarvitsee neuvoa-antavassa elimessä kokoontuvien asiantuntijoiden tukea.
- (3) Tästä syystä on tarpeen perustaa ympäristövaatimusten noudattamisen ja ympäristöhallinnan alan asiantuntijaryhmä ja määritellä sen tehtävät ja kokoonpano.
- (4) Ryhmän olisi autettava laatimaan ohjeita ympäristövaatimusten noudattamisen varmistamisen hyvistä käytännöistä ja muita tausta-asiakirjoja, muun muassa ammattiosaamisesta ja asiantuntemuksesta sekä kansallisten järjestelmien arvioinnista. Ryhmän olisi lisäksi autettava kehittämään toimia tietoisuuden edistämiseksi ja tiedon levittämiseksi ympäristövaatimusten noudattamisen ja ympäristöhallinnan alalla. Ryhmän olisi myös avustettava komissiota koordinoimaan ja seuraamaan toimien toteuttamista ympäristövaatimusten noudattamisen ja ympäristöhallinnan alalla sekä valmistelemaan laajempiin ympäristöhallintakysymyksiin liittyviä toimenpideoitteita ja lainsäädäntöehdotuksia.
- (5) Ryhmän olisi koostuttava EU:n jäsenvaltioiden asiantuntijoista sekä Euroopan laajuisten ammatillisten verkostojen edustajista, jotka käsittelevät ympäristövaatimusten noudattamiseen ja ympäristöhallintaan liittyviä kysymyksiä.
- (6) Asiantuntijaryhmän jäseniä varten olisi vahvistettava tietojen luovuttamista koskevat säännöt.
- (7) Henkilötietojen käsittelyssä olisi noudatettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 45/2001<sup>(2)</sup>,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

*1 artikla*

**Kohde**

Perustetaan ympäristövaatimusten noudattamista ja ympäristöhallintaa käsittelevä asiantuntijaryhmä. Ryhmää kutsutaan nimellä ”ympäristövaatimusten noudattamisen ja ympäristöhallinnan foorumi”.

*2 artikla*

**Tehtävät**

Ryhmän tehtävänä on

- a) avustaa komissiota koordinoimaan ja seuraamaan sellaisten toimien toteuttamista, joilla pyritään parantamaan ympäristövaatimusten noudattamista ja ympäristöhallintaa, ja valmistelemaan ympäristövaatimusten noudattamisen ja ympäristöhallinnan alan lainsäädäntöehdotuksia tai toimenpideoitteita, jotka liittyvät muun muassa
  - i) lainsäädännön noudattamisen edistämiseen, seurantaan ja täytäntöönpanon valvontaan (noudattamisen varmistaminen),
  - ii) muutoksenhaku- ja vireillepano-oikeuteen ympäristöasioissa,

<sup>(1)</sup> COM(2018) 10.

<sup>(2)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 45/2001, annettu 18 päivänä joulukuuta 2000, yksilöiden suojelusta yhteisöjen toimielinten ja elinten suorittamassa henkilötietojen käsittelyssä ja näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta (EYVL L 8, 12.1.2001, s. 1).

- iii) ympäristötiedon saatavuuteen,
  - iv) yleisön osallistumiseen,
  - v) muihin hallintakysymyksiin;
- b) ottaa käyttöön yhteistyö- ja koordinoitavia toimia komission, jäsenvaltioiden ja Euroopan laajuisten ammatillisten verkostojen <sup>(1)</sup> välillä kysymyksissä, jotka liittyvät unionin lainsäädännön, ohjelmien ja toimenpiteiden täytäntöönpanoon ympäristöalalla;
- c) vaihtaa kokemuksia ja hyviä käytäntöjä ympäristövaatimusten noudattamisesta ja ympäristöhallinnasta.

### 3 artikla

#### **Kuuleminen**

Komissio voi kuulla ryhmää kaikista kysymyksistä, jotka liittyvät toimien toteuttamiseen ympäristövaatimusten noudattamisen ja ympäristöhallinnan alalla, mukaan lukien sellaisten toimien toteuttaminen, joilla pyritään parantamaan ympäristövaatimusten noudattamista ja ympäristöhallintaa <sup>(2)</sup>, niiden uudelleentarkastelu ja lisätoimien yksilöiminen vuoden 2019 jälkeiselle ajalle.

### 4 artikla

#### **Jäsenyys**

1. Ryhmän jäseniä ovat jäsenvaltioiden viranomaiset ja muut julkisyhteisöt.
2. Jäseniä ovat erityisesti seuraavat julkisyhteisöt:
  - a) Euroopan unionin verkko ympäristölainsäädännön voimaansaattamiseksi ja täytäntöön panemiseksi;
  - b) ympäristöoikeuteen erikoistuneiden syyttäjien eurooppalainen verkosto;
  - c) ympäristöoikeuteen erikoistuneiden tuomareiden eurooppalainen foorumi;
  - d) ympäristörikollisuutta käsittelevä eurooppalainen verkosto;
  - e) ympäristönsuojeluvirastojen päälliköiden eurooppalainen verkosto;
  - f) ylimpien tarkastuselinten eurooppalainen järjestö;
  - g) Europol;
  - h) Eurojust.
3. Jäsenvaltioiden viranomaiset ja muut julkisyhteisöt nimeävät edustajansa ja ovat vastuussa sen varmistamisesta, että niiden edustajat tarjoavat riittävän korkeatasoista asiantuntemusta.
4. Jäseniä, jotka eivät enää pysty osallistumaan tehokkaasti asiantuntijaryhmän toimintaan ja jotka eivät kyseisen komission osaston mielestä täytä Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 339 artiklassa asetettuja edellytyksiä tai jotka eroavat ryhmästä, ei enää kutsuta osallistumaan ryhmän kokouksiin, ja heidät voidaan korvata jäljellä olevan toimikautensa ajaksi toisella jäsenellä.

### 5 artikla

#### **Puheenjohtaja**

Ryhmän puheenjohtajana toimii komission ympäristöasioiden pääosaston edustaja.

### 6 artikla

#### **Toiminta**

1. Ryhmä toimii ympäristöasioiden pääosaston pyynnöstä asiantuntijaryhmiä koskevia komission horisontaalisia sääntöjä, jäljempänä 'horisontaaliset säännöt' <sup>(3)</sup>, noudattaen.

<sup>(1)</sup> Euroopan unionin verkko ympäristölainsäädännön voimaansaattamiseksi ja täytäntöönpanemiseksi (IMPEL), ympäristöoikeuteen erikoistuneiden tuomareiden eurooppalainen foorumi (EUFJE), ympäristöoikeuteen erikoistuneiden syyttäjien eurooppalainen verkosto (ENPE), ympäristörikollisuutta käsittelevä eurooppalainen verkosto (EnviCrimeNet), ympäristönsuojeluvirastojen päälliköiden eurooppalainen verkosto (NEPA) ja ylimpien tarkastuselinten eurooppalainen järjestö (EUROSAL).

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

<sup>(3)</sup> Komission päätös, annettu 30 päivänä toukokuuta 2016, komission asiantuntijaryhmien perustamista ja toimintaa koskevien horisontaalisten sääntöjen vahvistamisesta, C(2016) 3301, 13 artiklan 1 kohta.

2. Ryhmän kokoukset pidetään pääsääntöisesti komission tiloissa.
3. Ympäristöasioiden pääosasto huolehtii sihteeripalveluista. Komission muiden osastojen virkamiehet, joita asia koskee, voivat osallistua ryhmän ja sen alaryhmien kokouksiin.
4. Ryhmä voi ympäristöasioiden pääosaston suostumuksella ja jäsentensä yksinkertaisella enemmistöllä päättää tehdä asian käsittelystä julkista.
5. Esityslistan kustakin kohdasta käyty keskustelu ja ryhmän antamat lausunnot on merkittävä pöytäkirjaan täsmällisesti ja kattavasti. Sihteeristö laatii pöytäkirjan puheenjohtajan alaisuudessa.
6. Ryhmä antaa lausuntonsa, suosituksensa ja raporttinsa yhteisymmärryksessä. Äänestysten tulos määräytyy jäsenten yksinkertaisella enemmistöllä. Vastään äänestäneillä jäsenillä on oikeus siihen, että lausuntoon, suositukseen tai raporttiin liitetään yhteenveto niiden kannan perusteluista.

#### 7 artikla

##### Alaryhmät

1. Ympäristöasioiden pääosasto voi perustaa alaryhmiä tarkastelemaan erityisiä kysymyksiä ympäristöasioiden pääosaston määrittelemän toimeksiannon perusteella. Alaryhmät noudattavat toiminnassaan horisontaalisia sääntöjä ja raportoivat ryhmälle. Ne lakkautetaan heti kun ne ovat suorittaneet toimeksiantonsa.
2. Ne alaryhmien jäsenet, jotka eivät ole ryhmän jäseniä, valitaan julkisella hakuilmoituksella horisontaalisten sääntöjen mukaisesti <sup>(1)</sup>.

#### 8 artikla

##### Kutsutut asiantuntijat

Ympäristöasioiden pääosasto voi kutsua henkilöitä, joilla on erityisasiantuntemusta jostakin esityslistalla olevasta asiasta, osallistumaan ryhmän tai alaryhmien työskentelyyn tapauskohtaisesti.

#### 9 artikla

##### Tarkkailijat

1. Yksityishenkilöille, järjestöille tai muille kuin 4 artiklassa luetelluille julkisyhteisöille voidaan myöntää tarkkailijan asema suoralla kutsulla horisontaalisia sääntöjä noudattaen.
2. Tarkkailijan aseman saaneet järjestöt tai julkisyhteisöt nimeävät edustajansa.
3. Puheenjohtaja voi sallia tarkkailijoiden ja niiden edustajien osallistumisen ryhmän keskusteluihin ja näiden asiantuntemuksen jakamisen. Heillä ei kuitenkaan ole äänioikeutta eivätkä he osallistu ryhmän antamien suositusten tai ohjeiden laatimiseen.

#### 10 artikla

##### Työjärjestys

Ryhmä vahvistaa työjärjestyksensä jäsentensä yksinkertaisella enemmistöllä ympäristöasioiden pääosaston ehdotuksesta ja sen suostumuksella asiantuntijaryhmien työjärjestysmallia ja horisontaalisia sääntöjä noudattaen <sup>(2)</sup>.

#### 11 artikla

##### Salassapitovelvollisuus ja turvallisuusluokiteltujen tietojen käsittely

Ryhmän jäsenten ja näiden edustajien sekä kutsuttujen asiantuntijoiden ja tarkkailijoiden on noudatettava salassapitovelvollisuutta, jota perussopimusten ja niiden täytäntöönpanosääntöjen nojalla sovelletaan kaikkiin toimielinten jäseniin ja niiden henkilöstöön, sekä EU:n turvallisuusluokiteltujen tietojen suojaamista koskevia komission sääntöjä, jotka on vahvistettu komission päätöksissä (EU, Euratom) 2015/443 <sup>(3)</sup> ja 2015/444 <sup>(4)</sup>. Komissio voi toteuttaa kaikki aiheelliset toimenpiteet, jos kyseiset henkilöt eivät noudata näitä velvollisuuksia.

<sup>(1)</sup> C(2016) 3301, 10 ja 14.2 artikla.

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

<sup>(3)</sup> Komission päätös (EU, Euratom) 2015/443, annettu 13 päivänä maaliskuuta 2015, turvallisuudesta komissiossa (EUVL L 72, 17.3.2015, s. 41).

<sup>(4)</sup> Komission päätös (EU, Euratom) 2015/444, annettu 13 päivänä maaliskuuta 2015, EU:n turvallisuusluokiteltujen tietojen suojaamista koskevista säännöistä (EUVL L 72, 17.3.2015, s. 53).

*12 artikla***Avoimuus**

1. Ryhmä ja sen alaryhmät on rekisteröitävä komission asiantuntijaryhmien ja muiden vastaavanlaisten elinten rekisteriin, jäljempänä 'asiantuntijaryhmärekisteri'.
2. Asiantuntijaryhmärekisterissä julkaistaan ryhmästä seuraavat tiedot:
  - a) jäsenvaltioiden viranomaisten nimet;
  - b) muiden julkisyhteisöjen nimet;
  - c) tarkkailijoiden nimet.
3. Kaikki asiaankuuluvat asiakirjat, kuten kokousten esityslistat, pöytäkirjat ja osallistujien kannanotot, on asetettava saataville joko asiantuntijaryhmärekisterissä tai erityisellä verkkosivustolla, johon on linkki rekisteristä. Pääsy tällaiselle verkkosivustolle ei saa edellyttää käyttäjän rekisteröitymistä eikä sitä saa rajoittaa millään muullakaan tavalla. Varsinkin esityslista ja muut olennaiset tausta-asiakirjat on julkaistava hyvissä ajoin ennen kokousta ja pöytäkirja pian kokouksen jälkeen. Julkaisemisesta voidaan poiketa vain silloin kun katsotaan, että asiakirjan sisältämien tietojen ilmaiseminen vaarantaisi julkisen tai yksityisen edun suojan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1049/2001 (<sup>1</sup>) 4 artiklassa määritellyllä tavalla.

*13 artikla***Kokouskulut**

1. Ryhmän ja alaryhmien toimintaan osallistuvat henkilöt eivät saa palkkiota tarjoamistaan palveluista.
2. Komissio korvaa ryhmän ja alaryhmien toimintaan osallistuvien henkilöiden matka- ja oleskelukulut. Kulut korvataan voimassa olevien komission säännösten mukaisesti ja vuosittaisessa määrärahojen kohdentamista koskevassa menettelyssä komission pääosastoille myönnettyjen käytettävissä olevien määrärahojen puitteissa.

Tehty Brysselissä 18 päivänä tammikuuta 2018.

*Komission puolesta*

Karmenu VELLA

*Komission jäsen*

---

<sup>(1)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1049/2001, annettu 30 päivänä toukokuuta 2001, Euroopan parlamentin, neuvoston ja komission asiakirjojen saamisesta yleisön tutustuttavaksi (EYVL L 145, 31.5.2001, s. 43).



**Rakennustuotteiden kaupan pitämistä koskevien ehtojen yhdenmukaistamisesta ja neuvoston direktiivin 89/106/ETY kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 305/2011 täytäntöönpanoon liittyvä komission tiedonanto**

(Eurooppalaisten arviointiasiakirjojen viitetietojen julkaiseminen asetuksen (EU) N:o 305/2011 22 artiklan mukaisesti)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2018/C 19/04)

Asetuksen (EU) N:o 305/2011 säännökset ovat ensisijaisia suhteessa niiden kanssa ristiriidassa oleviin eurooppalaisten arviointiasiakirjojen lausumiin.

	Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
<b>010001-00-0301</b>	Betonielementtiseinä kannatin		
<b>010003-00-0301</b>	Erittäin korkealujuusisesta kuituvahvisteisesta betonista (UHPFRC) valmistetut parveke-elementit		
<b>010013-00-0301</b>	Sementtilaastista ja EPS-rakeista valmistettu, lasikuituverkolla ja terästangoilla vahvistettu kevytlevy		
<b>020001-01-0405</b>	Moniakseliset piiloasennetut saranat	<b>020001-00-0405</b>	
<b>020002-00-0404</b>	Parveke- ja terassilasitusjärjestelmät ilman pystyputteita		
<b>020011-00-0405</b>	Katto-, lattia-, seinä- ja kattoluukut kulkua varten tai käytettäväksi hätäuloskäyntinä palonkestävyydellä tai ilman		
<b>020029-00-1102</b>	Teräksestä valmistetut, palonkestävät ja/tai savuhälyttimellä varustetut kulkuväliovet (yksittäinen tai pariovi) karmeineen		
<b>030019-00-0402</b>	Polysiloksaanipohjainen nestemäinen katon vesieristys		
<b>030218-00-0402</b>	Aluskatteena käytettävä kalvo		
<b>040005-00-1201</b>	Tehdasvalmisteiset kasvi- tai eläinkuiduista valmistetut lämmön- ja/tai ääneneristeet		
<b>040007-00-1201</b>	Rakennusten lämmöneristetuote lämpösäteilyä heijastavalla komponentilla		
<b>040011-00-1201</b>	Tyhjiöeristepaneelit (VIP) tehdasvalmisteisilla suojakerroksilla		
<b>040016-00-0404</b>	Lasikuituverkko sementtipohjaisten rappausten vahvistamiseen		
<b>040037-00-1201</b>	Mineraalivillakuiduista ja aerogeeli-lisäaineista valmistetut komposiittilevyt pienellä lambda-arvolla		
<b>040048-00-0502</b>	Kumikuituinen matto askelääneneristykseen		
<b>040065-00-1201</b>	Paisutettuun polystyreeniin ja sementtiin perustuvat lämpöeriste- ja/tai äänieristyslevyt		

	Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
<b>040089-00-0404</b>	Lämmöneristekomposiittijärjestelmät rappauspinnalla puurunkoiisiin rakennuksiin		
<b>040090-00-1201</b>	Laajennettua polyaktista happoa (epla) muovaamalla muodostetut tehdasvalmisteiset levyt ja tuotteet) lämpö- ja/tai akustiselle eristeelle.		
<b>040138-00-1201</b>	Irralliset paikan päällä muokattavat lämpö- ja/tai akustiset kasvikuiduista valmistetut eristystuotteet		
<b>040287-00-0404</b>	Pakkaus seinien ulkopuolisille lämmöneristyksen komposiittijärjestelmille (ETICS), joissa lämmöneristeenä käytetään paneeleita ja ulkopintana epäjatkovaa verhousta		
<b>040288-00-1201</b>	Tehdasvalmisteiset polyesterikuidusta valmistetut lämpö- ja äänieristeet		
<b>040313-00-1201</b>	Paikalla muovattavat irtonainen lämpö- ja/tai äänieristetuote, joka on valmistettu granuloidusta paisutetusta korkista		
<b>040369-00-1201</b>	Irttonainen tai sidottu granuloidusta paisutetusta korkista valmistettu eriste		
<b>040456-00-1201</b>	Eläinkuiduista valmistettu, paikan päällä muodostettava irtonainen lämpö- ja/tai äänieristemateriaali		
<b>040635-00-1201</b>	Lämpö- ja/tai äänieriste solupolystyreenimateriaalista		
<b>040643-00-1201</b>	Kuituvahvisteinen silikageelilämpöeriste		
<b>040650-00-1201</b>	Suulakepuristetut polystyreenivahtolevyt kantavana kerroksena ja/tai lämpöeristeenä vesieristyksen ulkopuolella		
<b>040777-00-1201</b>	Vahtolasilevyt kantavana kerroksena ja lämpöeristeenä vesieristeen ulkopuolella		
<b>050009-00-0301</b>	Pallomainen ja rullalaakeri, jonka liukumapinta on valmistettu fluoropolymeeristä		
<b>050013-00-0301</b>	Pallomainen ja sylinterimäinen laakeri erityisestä täytetystä PTFE-muovista valmistetulla liukumateriaalilla, kiinteällä voiteluaineella ja vahvikekuiduilla		
<b>060001-00-0802</b>	Savella/keramiikalla vuorattu savupiippujärjestelmä paloluokkaan T400 N1 W3 Gxx		
<b>060003-00-0802</b>	Savella/keramiikalla vuorattu savupiippujärjestelmä sekä erityisulkoseinällä paloluokkaan T400 N1 W3 Gxx		
<b>060008-00-0802</b>	Savella/keramiikalla vuorattu savupiippujärjestelmä paloluokkaan T400 N1/P1 W3 Gxx erilaisilla ulkoseinillä ja mahdollisella ulkoseinän vaihdolla		
<b>070001-01-0504</b>	Kipsilevyt tukirakennekäyttöön	<b>070001-00-0504</b>	

	Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
<b>070002-00-0505</b>	Lasikuituinen saumanauha kipsilevyille		
<b>080002-00-0102</b>	Vahvistamaton kuusikulmainen lujiteverkko irrallisten rakeisten kerrosten vakauttamiseen ainesten limittymisen avulla		
<b>090001-00-0404</b>	Puristetut mineraalivillalevyelementit, joissa orgaaninen tai epäorgaaninen viimeistely ja erityinen kiinnitysjärjestelmä		
<b>090017-00-0404</b>	Pistetuettu pystylasitus		
<b>090019-00-0404</b>	Pakkaus kevytlevyalusrakenteen ilmastoiduille ulkoseinäverhouksille, kun rappaus tehdään paikan päällä lämmöneristeellä tai ilman		
<b>090020-00-0404</b>	Agglomeraattikivestä tehty ulkoseinän verhoilupaketti		
<b>090034-00-0404</b>	Välikehuksesta koostuva sarja verhoilu – ja ulkoseinäelementtien kiinnittämiseen		
<b>090035-00-0404</b>	Eristetty lasielementti pisteankuroidulla rakennetiivisteaineella		
<b>090058-00-0404</b>	Ilmastoituu ulkoseinän verhoukspaketti, joka koostuu metallisesta hunajakennopaneelista ja siihen liittyvistä kiinnikkeistä		
<b>120001-01-0106</b>	Mikroprismainen paluuehjästava kalvo	<b>120001-00-0106</b>	
<b>120003-00-0106</b>	Teräksiset valaisinpylväät		
<b>120011-00-0107</b>	Synteettisellä polymeeritäytteellä varustetut maantiesiltojen joustavat liikuntasaumajärjestelmät		
<b>130002-00-0304</b>	Massiivipuuelementti – rakennusten rakenne-elementiksi tarkoitettu vaarnoilla koottu massiivipuulevy		
<b>130005-00-0304</b>	Ristiinliimattu massiivipuulevy rakenteelliseen käyttöön		
<b>130010-00-0304</b>	Lehtipuusta valmistettu liimapuu - Pyökistä valmistettu rakenteellinen LVL		
<b>130011-00-0304</b>	Mekaanisesti liitetystä särmätystä sahatavarasta valmistetut puulaattaelementit, joita käytetään rakenne-elementteinä rakennuksissa		
<b>130012-00-0304</b>	Lujuuslajitellut vajasärmäiset kastanjapuiset rakennehirret		
<b>130013-00-0304</b>	Massiivipuuelementti – sinkkaliitoksilla yhdistettyjä puulevyelementtejä, joita käytetään rakennusten rakenteina		
<b>130019-00-0603</b>	Vaarnatyypiset kiinnikkeet hartsipinnoitteella		
<b>130022-00-0304</b>	Palkkeina ja seinärakenteina käytettävät massiivi- ja lamellahirret		

	Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
130033-00-0603	Puurakenteissa käytettävien naulauslevyjen naulat ja ruuvit		
130087-00-0204	Modulaarinen rakennusjärjestelmä		
130090-00-0303	Puu-betonilaatta vaarnatyypisillä kiinnikkeillä		
130118-00-0603	Puurakenteissa käytettäviä ruuveja		
130166-00-0304	Lujuuslajiteltu rakennuspuutavara – höyrykäsitelty massiivipuu suorakulmaisella poikkileikkauksella, jossa voidaan tarvittaessa käyttää sormiliitosta - havupuuta		
130167-00-0304	Lujuuslajiteltu rakennuspuutavara – Neliskulmaisia hirsii vajaimittaisilla särmillä - Havupuuta		
130197-00-0304	Höyrykäsitellystä liimapuusta valmistettu neliskulmainen, laminoitu hirsi		
150001-00-0301	Kalsium-sulfoaluminaattipohjainen sementti		
150002-00-0301	Kalsium-aluminaattipohjainen tulenkestävä sementti		
150003-00-0301	Korkealujuusbetoni		
150004-00-0301	Nopeasti kovettuva, sulfaatinkestävä kalsiumsulfoaluminaattipohjainen sementti		
150007-00-0301	Portland pozzolana sementti käytettäväksi trooppisessa ilmastossa		
150008-00-0301	Nopeasti kovettuva sementti		
150009-00-0301	Kuonasementi CEM III/A, joka on sulfaatinkestävä (SR) ja jonka mahdollinen tehokas emäspitoisuus on alhainen (LA) ja/tai sitoutumislämpö on alhainen (LH)		
160004-00-0301	Betonin jälkijännitysjärjestelmät	<b>ETAG 013</b>	
160027-00-0301	Jänteiden suojausaineet	<b>ETAG 013</b>	
180008-00-0704	Lattiakaivo - vaihdettavilla mekaaninen suljin		
180018-00-0704	Joustavat muhvit painovoima- ja paineviemäriputkille ja salaojaputkille		
190002-00-0502	Vapaasti kelluva lattiapäällystejärjestelmä perustuen lukittaviin kappaleisiin, jotka on tehty keraamisista tiilistä ja kumimatosta		
190005-00-0402	Terassilattiajärjestelmä		
200001-00-0602	Teräksestä ja ruostumattomasta teräksestä esivalmistetut köydet, joiden päässä on liitin		
200002-00-0602	Vetotankojärjestelmä		

	Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
200005-00-0103	Rakenneteräksestä valmistetut jatkokselliset putkipaalut		
200012-00-0401	Välikepaketit metallikerroskatolle ja seinäverhoilulle		
200014-00-0103	Teräsbetonipaalujujen jatkokset ja kalliokärjet		
200017-00-0302	Kuumavalssatut, teräslaaduista Q235B, Q235D, Q345B ja Q345D valmistetut tuotteet ja rakenteelliset komponentit.		
200019-00-0102	Kuusikulmaiset kudotut kivikorit- ja patjat		
200020-00-0102	Teräsverkkohäkkilaatikot ja -alustat		
200022-00-0302	Termomekaanisesti valssatut, hitsattavasta hienoraeteräksestä valmistetut pitkät terästuotteet		
200026-00-0102	Metalliverkkojärjestelmät maatäyttöjen vahvistamiseen		
200032-00-0602	Vetotankojärjestelmä erikoisliittimin		
200033-00-0602	Naulattu leikkausliitin		
200035-00-0302	Katto- ja seinäelementit piilokiinnityksellä		
200036-00-0103	Mikropaalupaketti – paketti, jossa onttoja tankoja itseporautuville mikropaaluille - – Saumattomia, onttoja teräspuutitankoja		
200039-00-0102	Kuusikulmaiset kudokset verkosta tehdyt kivikorit japatjat sinkkipinnoitteella		
200043-01-0103	Pallografiittiraudasta valmistetut paaluputket	<b>200043-00-0103</b>	
200050-00-0102	Kivikorit, -säkit ja -matot, jotka on valmistettu kuusikulmaisesta, säännöllisesti taivutetusta verkosta, jossa on esipinnoitettu sinkki ja/tai sinkki- ja orgaaninen pinnoite		
200086-00-0602	Rengasliitintuotteet		
210004-00-0805	Elementtijärjestelmätalotekniikalle		
220006-00-0402	Polypropyleenistä, kalkkikivestä ja täyteaineista valmistetut kattoliukset		
220007-00-0402	Kupariseoksesta valmistetut ohutlevy- ja nauhatuotteet täysin tuettuihin vesikattoihin sekä ulko- ja sisäseinien verhouksiin		
220008-00-0402	Räystääprofiilit terasseille ja parvekkeille		
220010-00-0402	Litteät muovilevyt täysin tuetulle, epäyhtenäiselle katolle ja ulkoverhoilulle		
220013-01-0401	Itsekantava harjaikkuna	<b>220013-00-0401</b>	

	Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
220018-00-0401	Hajautetut energiatehokkaat matalapaineiset ilmanvaihtoyksiköt, joissa on vaihteleva virtauksen ja lämmöntalteenotto		
220021-00-0402	Valotunnelit (TDD)		
220022-00-0401	Polykarbonaatista valmistettu lumen putoamiseste katoille		
220025-00-0401	Vaakatasoiset lasiulokejärjestelmät (kantavat lasikatokset/katot)		
220069-00-0402	Kierrätysmateriaalista valmistetut litteät ja (kuvioidut) profiilikattomuovilevyt täysin tuetuille epäjatkuville kattoille		
230004-00-0106	Teräsverkko ristikkoelementit		
230005-00-0106	Teräsverkkoelementit		
230008-00-0106	Kaksoiskierteinen metallilankaverkko metalliköysivahvistuksella tai ilman		
230011-00-0106	Tiemerkintä tuotteet		
230012-00-0105	Lisäaineet asfaltinvalmistukseen – kierrätetystä bitumikattohuovasta valmistettuja bitumirakeita		
230025-00-0106	Joustavat päällysjärjestelmät luiskien vakauttamista varten		
260001-00-0303	Kuituvahvistetuista polymeereistä valmistetut rakenneosiot (Lujitemuovi/Lasikuitukomposiitit)		
260002-00-0301	Alkalinkestävät lasikuidut, jotka sisältävät zirkoniumdioksidia käytettäväksi betonissa		
260006-00-0301	Polymeeripohjainen lisäaine betonille		
260007-00-0301	I-tyyppin lisäaine betonille, laasti- ja tasoitemateriaaleille – Vesipohjainen liuos		
280001-00-0704	Esivalmistettu yksikkö kuivatukseen tai suodatukseen		
290001-00-0701	Järjestelmä kylmän ja kuuman veden siirtoon rakennusten sisällä		
320002-02-0605	Pinnoitettu ohutmetallisuoja vesitiiviin betonin työ- ja liikunta-saumoihin	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Paisuva bentoniittisaumausnauha vesitiiviin betonin rakennesaumaamiseen		
330001-00-0602	Kiilapulttikiinnike piilokiinnitykseen		
330008-02-0601	Ankkurointikiskot	330008-00-0601 330008-01-0601	

Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko		Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
<b>330011-00-0601</b>	Betoniruuvi		
<b>330012-00-0601</b>	Sisäkierteellä varustettu valuankkuri		
<b>330047-01-0602</b>	Sandwich elementtien kiinnitysruuvit	<b>330047-00-0602</b>	
<b>330075-00-0601</b>	Hissin nostolaite		
<b>330076-00-0604</b>	Injektoidut muurausankkurit	<b>ETAG 29</b>	
<b>330079-00-0602</b>	Rihla- ja ritilälevyn kiinnikkeet		
<b>330080-00-0602</b>	Suuren liukuvastuksen puristuskiinnitin		
<b>330083-01-0601</b>	Panosnauhain kuormia siirtämättömiin kiinnityksiin betonissa	<b>330083-00-0601</b>	
<b>330084-00-0601</b>	Kiinnityslevy valetuilla ankkureilla		
<b>330153-00-0602</b>	Panosnauhaimella asennettavat kiinnikkeet teräslevyjen ja ohutseinämäisten metalliosien kiinnitykseen		
<b>330155-00-0602</b>	Säädettävä kiinnitin		
<b>330196-01-0604</b>	Ensiö- tai uusiomateriaalista valmistetut muoviankkurit rapattujen, ulkoisten lämmöneristyskomposiittijärjestelmien kiinnittämiseen	<b>330196-00-0604</b> <b>ETAG 014</b>	
<b>330232-00-0601</b>	Mekaaniset kiinnikkeet betonille		
<b>330389-00-0601</b>	Sandwich-seinille lasikuituvahvistetusta polymeeristä valmistettu liitin		
<b>330499-00-0601</b>	Kiinnitin betoniin	<b>ETAG 001-5</b>	
<b>330667-00-0602</b>	Kuumavalssattu asennuskanava		
<b>330965-00-0601</b>	Panosnauhain ulkopuolisten eristysjärjestelmien kiinnittämiseksi betoniin		
<b>340002-00-0204</b>	Teräslankapaneelit, joissa kiinteä koko rakenteen lämpöeristys		
<b>340006-00-0506</b>	Esivalmistetut porrastetut järjestelmät	<b>ETAG 008</b>	
<b>340020-00-0106</b>	Joustavat pakkaukset jätevirtojen ja pienien maanvyörymien/mäestä valuvien jätevirtojen pysäyttämiseen		
<b>340025-00-0403</b>	Alusrakennesarja lämmitettyihin rakennuksiin		
<b>340037-00-0204</b>	Kantavat kattoelementit kevyestä teräksestä/puusta		
<b>350003-00-1109</b>	Esivalmistetuista liitoskappaleista (esipäällystetyistä teräslevyistä) valmistettu palonkestävä kotelojärjestelmä liitoskappaleineen		

Eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko		Korvattavan eurooppalaisen arviointiasiakirjan viitenumero ja otsikko	Huomautukset
<b>350005-00-1104</b>	Paisuvat tuotteet palon tiiviys ja suojaus tarkoituksiin		
<b>350134-00-1104</b>	Palonkestävä vesilukko paisuvalla palotiivisteellä (käytettäväksi ruostumattomasta teräksestä valmistetun lattiakaivon kanssa)		
<b>350140-00-1106</b>	Palosuojaukseen tarkoitetut rappaukset ja rappausjärjestelmät	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-3</b>	
<b>350141-00-1106</b>	Saumojen ja rakojen palotiivisteet	<b>ETAG 026-1</b> <b>ETAG 026-3</b>	
<b>350142-00-1106</b>	Palosuojalevyt — matot ja -järjestelmät	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-4</b>	
<b>350402-00-1106</b>	Teräksestä valmistettujen rakennusosien reaktiiviset palosuojapinnitteet	<b>ETAG 018-1</b> <b>ETAG 018-2</b>	
<b>350454-00-1104</b>	Läpivientitiivisteet	<b>ETAG 026-1</b> <b>ETAG 026-2</b>	
<b>360005-00-0604</b>	Kaukalo		

## HUOMAUTUS:

Eurooppalainen teknisen hyväksynnän yhteiselin (EOTA) hyväksyy eurooppalaiset arviointiasiakirjat (EAD) englanninkielisinä. Euroopan komissio ei vastaa niiden otsikoiden oikeellisuudesta, jotka EOTA on toimittanut Euroopan unionin virallisessa lehdessä julkaisemista varten.

Eurooppalaisten arviointiasiakirjojen viitetietojen julkaiseminen Euroopan unionin virallisessa lehdessä ei merkitse sitä, että eurooppalaiset arviointiasiakirjat olisivat saatavilla kaikilla Euroopan unionin virallisilla kielillä.

EOTA (<http://www.eota.eu>) pitää eurooppalaisen arviointiasiakirjan sähköisesti saatavilla asetuksen (EU) N:o 305/2011 liitteessä II olevan 8 kohdan säännösten mukaisesti.

Tämä luettelo korvaa aiemmin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* julkaistut luettelot. Euroopan komissio huolehtii kyseisen luettelon ajan tasalle saattamisesta.



## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

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

## Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2018/C 19/05)

1. Komissio vastaanotti 10. tammikuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

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

Ivanhoe Cambridge ja QuadReal Property Group hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yhteisyrityksessä (JV).

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Ivanhoe Cambridge: maailmanlaajuinen kiinteistösijoittaja ja kanadalaisen rahastonhoitajan Caisse de dépôt et placement du Québec tytäryhtiö
- QuadReal Property: maailmanlaajuinen kiinteistösijoittaja ja salkunhoitoyhtiön British Columbia Investment Management Corporation tytäryhtiö
- JV: holdingyhtiö, joka tekee sijoituksia kiinteistöihin Intiassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla<sup>(2)</sup>.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

---

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.8540 – Kuehne + Nagel / Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2018/C 19/06)

1. Komissio vastaanotti 8. tammikuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Kuehne + Nagel Limited (K+N, Yhdistynyt kuningaskunta)
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited (K+NDL, Yhdistynyt kuningaskunta), joka on yritysten K+N ja Heineken UK Limited (Heineken) yhteisessä määräysvallassa ja yrityksen Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited (K+NDL AssetCo) emoyhtiö.

K+N hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yksinomaisen määräysvallan yrityksessä K+NDL.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- K+N: sopimuslogistiikkapalvelut Yhdistyneessä kuningaskunnassa. K+N:n liiketoimintoja ovat elintarvikkeiden, juomien ja kauppatavaroiden säilytys, varastointi ja jakelu.
- K+NDL: juomien jakelupalvelut Yhdistyneessä kuningaskunnassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

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

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.8756 – Avis Budget Group / Koç Holding / Olympic Commercial and Tourist Enterprises)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2018/C 19/07)

1. Komissio vastaanotti 10. tammikuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Avis Budget Group Inc. (ABG, Yhdysvallat)
- Koç Holding A.S. (Koç, Turkki)
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA (OCTE, Kreikka).

ABG ja Koç hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä OCTE.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- ABG vuokraa autoja erityisesti sen Avis- ja Budget-markkinointinimillä. ABG:llä on myös autojen yhteiskäyttöverkosto markkinointinimellä Zipcar.
- Koç on maailmanlaajuinen sijoitusyhtiö, joka toimii useilla eri aloilla, kuten energia, kestokulutustavarat, autot ja rahoitus.
- OCTE tarjoaa autonvuokrauspalveluja Kreikassa. OCTE toimii markkinoilla nimellä Avis Hellas. Se on ollut vuodesta 2010 lähtien ABG:n Avis- ja Budget-markkinointinimien lisenssinhaltija Kreikassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla<sup>(2)</sup>.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

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

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.8480 – Praxair/Linde)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2018/C 19/08)

1. Komissio vastaanotti 12. tammikuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Praxair, Inc. (Praxair, Yhdysvallat)
- Linde AG (Linde, Saksa).

Praxair sulautuu sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettussa merkityksessä yrityksen Linde kanssa.

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Praxair: teollisuuskaasujen, lääkkeellisten kaasujen, erikoiskaasujen ja niihin liittyvien palvelujen toimitus sekä pinnoitustekniikat
- Linde: teollisuuskaasujen, lääkkeellisten kaasujen, erikoiskaasujen ja niihin liittyvien palvelujen toimitus sekä tekninen suunnittelu.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.8480 – Praxair/Linde

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi

+32 22964301

Postiosoite:

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

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2018/C 19/09)

1. Komissio vastaanotti 12. tammikuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- PSA International Pte Ltd (Singapore)
- Terminal Investment Limited SARL (Sveitsi), jossa määräysvaltaa käyttävät MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Sveitsi), Global Infrastructure Management (Yhdysvallat) ja Global Infrastructure Partners (Yhdysvallat)
- PSA Panama International Terminal SA (Panama), jossa määräysvaltaa käyttää PSA International Pte Ltd (Singapore).

PSA International Pte Ltd ja Terminal Investment Limited SARL hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä PSA Panama International Terminal SA.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- PSA International Pte Ltd: ahtauspalvelut satamissa ja erityisesti terminaalipalvelut linjaliikenteen konttikuljetusaluksille
- Terminal Investment Limited SARL: investoinnit konttiterminaliin ja terminaalien kehittäminen ja hallinnointi
- PSA Panama International Terminal SA: konttiterminalitoiminnan harjoittaminen Rodmanin satamassa Panamassa.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla<sup>(2)</sup>.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.8695 – PSA/TIL/PPIT

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2018/C 19/10)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän asetuksen (EU) N:o 664/2014<sup>(1)</sup> 6 artiklan 2 kohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitetun vähäisen muutoksen

VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Euroopan parlamentin asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(2)</sup> 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukainen vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**"MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI"**

**EU-nro: PGI-RO-02194–30.9.2016**

**SAN ( ) SMM (X) APT ( )**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

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

puhelin/faksi +40 213402666; +40 213046066  
sähköpostiosoite sonimpex.magiun@gmail.com

Toimipaikka: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROMÂNIA.

SC Sonimpex Topoloveni SRL on "Magiunului de prune Topoloveni" -luumuja tuottava ainoa yritys, ja sillä on siten oikeutettu etu muutoshakemuksen esittämiseen.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Romania

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen kuvaus
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu: Eritelmää koskevien säännösten noudattamisen tarkastamisesta huolehtivien viranomaisten nimi ja osoite ja niiden erityistehtävät

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, eikä julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan tarvitse tehdä muutoksia.

<sup>(1)</sup> EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

<sup>(2)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti, ja julkaistuun yhtenäiseen asiakirjaan on tehtävä muutos.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jota koskevaa yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota voidaan pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

## 5. Muutos/muutokset

### Tuotteen kuvaus

Tuotteen ”Magiun de prune Topoloveni (SMM)” kuvausta ei muuteta, koska sen ominaisuudet pysyvät täysin entisellään.

Eritelmän 3 luvun ”Elintarvikkeen kuvaus” 3.3 alakohdassa muutetaan ”säilyvyysaika” 24 kuukaudesta 36 kuukauteen, kun kyse on purkkiin pakatusta tuotteesta.

#### Perustelu

Tuotantolaitoksen asiantuntijaryhmän tekemä ja erikoistuneilla laboratoriokokeilla vahvistettu tuotekäyttötymisen analyysi osoitti, etteivät tuotteen ”Magiun de prune Topoloveni (SMM)” aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet heikkene. (Testiraportit nro 2908/4.7.2016 ja 3066/14.7.2016, Bukarestin elintarvikeinstituutin [Institute of Food Bioresources] julkaiseman ”suojatun maantieteellisen merkinnän Magiun de prune Topoloveni” aistinvaraisen arvioinnin tulokset ja tulkinta, nro 945/14.7.2016.

### Tuotantomenetelmä

Tuotantomenetelmä ei ole muuttunut. Alkuperäisen eritelmän ja yhtenäisen asiakirjan tiettyihin käsitteisiin ja arvoihin on kuitenkin tehtävä joitain muutoksia ja päivityksiä.

1. Kirjoitusvirhe: ”Brix-arvo on 50–52” korjataan oikeaan arvoon ”Brix-arvo on 55”.

Alkuperäisen eritelmän tekstinlaadinnassa oli virhe (6 luvun ”Elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus” alakohdassa ”Kokoon keittäminen”). – ”Brix-arvo on 50–52” korjataan oikeaan arvoon ”Brix-arvo on 55”. Virhe sisältyi jo alkuperäiseen yhtenäiseen asiakirjaan (3.5 luvun ”Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella” alakohdassa ”Kokoon keittäminen”).

#### Perustelu

Hakijaryhmä pitää välttämättömänä korjata kirjoitusvirheet, koska oikea arvo ”Brix-arvo on 55” mainitaan eritelmän 3 luvun ”Elintarvikkeen kuvaus” 3.2 alakohdassa ”Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet” parametrissa ”kuivapaino”. Eritelmässä ja yhtenäisessä asiakirjassa oli kirjoitusvirhe, kuten edellä mainittiin.

2. Korvataan ilmaisu ”puinen ankkurinmuotoinen sekoitin” ilmaisulla ”ankkurinmuotoinen sekoitin”.

#### Perustelu

Tuotantolaitos investoi tuotelaadun tiukan valvonnan vuoksi parannettuihin laitteisiin, ja tähän sisältyi uusien kaksiseinäisten kattiloiden hankinta luumun hedelmälihan kokoon keittämiseksi. Uusia kattiloita hämmennetään ruostumattomasta teräksestä valmistetulla ankkurinmuotoisella sekoittimella. Sekoittimien valmistusmateriaali ei vaikuta valmiin tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Sana ”puinen” poistetaan eritelmän käsitteestä ”puinen ankkurinmuotoinen sekoitin” (6 luvun ”Elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus” toinen alakohta ”Kokoon keittäminen”) ja yhtenäisestä asiakirjasta (3.5 luku ”Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella” ja 5 luvun ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään” 5.2 kohta ja 5.3 kohdan kuudes alakohta).

Muutos on Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 852/2004 <sup>(1)</sup> vaatimusten mukainen [5 luku – Laitteisiin sovellettavat vaatimukset, 1 b artikla].

<sup>(1)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.



3. Eritelmästä ja yhtenäisestä asiakirjasta poistetaan lause ”joilla ei käytetä suuria määriä kemiallisia lannoitteita”

*Perustelu*

Ehdotetaan, että lause ”joilla ei käytetä suuria määriä kemiallisia lannoitteita” poistetaan yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohdasta ja eritelmästä (sivu 4, elintarvikkeen kuvaus), koska se ei vaikuta merkittävästi lopputuotteeseen tai muuta huomattavasti tuotteen fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia.

Ilmaisun ”joilla ei käytetä suuria määriä kemiallisia lannoitteita” poistamista ehdotetaan sen vuoksi, että tuotetta ”Magiun de prune Topoloveni (SMM)” halutaan tuottaa luonnonmukaisesti, mutta koska tällaiselle tuotteelle ei ole kysyntää Romanian markkinoilla, tästä suunnitelmasta luovuttiin.

**Muuta**

1. Eritelmää koskevien säännösten noudattamisen tarkastamisesta huolehtivien viranomaisten nimi ja osoite

*Perustelu*

Kun kyse on eritelmän 9 luvusta ”Eritelmää koskevien säännösten noudattamisen tarkastamisesta huolehtivien viranomaisten tai elinten nimi ja osoite ja niiden erityistehtävät”, hakijaryhmä pyytää, että sertifiointielimen nimi ja tunnistetiedot muutetaan ”LAREX CERTistä” ”CERTIND SAKsi”. Tätä muutosta sovelletaan myös yhtenäisen asiakirjan 3.7 kohdan viimeiseen alakohtaan ”Merkintöjä koskevat erityiset säännöt”.

Tarkastus- ja sertifiointielin CERTIND SA on akkreditoitu SAN:n tai SMM:n sertifiointijärjestelmien osalta standardin SR EN ISO/CEI 17065:2013 mukaisesti ja asetuksen (EU) N:o 1151/2012 vaatimusten perusteella.

6. **Päivitetty tuote-eritelmä (vain SAN ja SMM)**

Linkki eritelmään julkaistaan verkkosivuilla [www.madr.ro](http://www.madr.ro), Nro 1, muutos 1 (joulukuu 2015)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”**

**EU-nro: PGI-RO-02194–30.9.2016**

**SAN ( ) SMM ( X )**

1. **Nimi/nimet**

”Magiun de prune Topoloveni”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Romania

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

- 3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

- 3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Magiun de prune Topoloveni on hienojakoinen, sileä hillo, jossa ei ole paakkuja tai kuorenkappaleita ja jonka pinta on kiiltävä. Nämä ominaisuudet perustuvat kyseisen tuotteen erityiseen paikalliseen valmistusmenetelmään. Hillo valmistetaan laadukkaista luumuista, jotka valitaan tarkasti, kun ne ovat täysin kypsiä. Myös luumun kuori lisätään valmiiseen tuotteeseen, mikä lisää sen ravintoarvoa, sillä kuori sisältää tunnetusti eniten biologisia tehoaineita ja ravintoaineita (kuten antioksidantteja, vitamiineja, liukenevia ja liukenemattomia ravintokuituja).

Luumuhillo on väriltään tummanruskeaa, sillä se valmistetaan täysin kypsistä luumuista, ja väriin vaikuttaa myös pitkä kokoonkeittämissaika.

Maultaan hillo on luumujen kypsyyden ansiosta makea, happoinen ja miellyttävä, ja sen aromi on voimakas ja miellyttävä. Se ei saa olla palaneen, käyneen tai homeisen makuinen tai tuoksuinen.

### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Magiun de prune Topoloveni valmistetaan seuraavista täysin kypsinä poimituista luumupuun (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) hedelmien lajikkeista: 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.

Nämä lajikkeet sopivat magiun-hillon valmistamiseen erityisen hyvin, koska niiden hiilihydraatti- (luonnollinen sokeri) ja C-vitamiinipitoisuus on suuri. Tämä johtuu siitä, että hedelmät saavat kypsyä pitkään leudossa ilmanalassa.

Magiun de prune Topoloveni -hillon valmistetaan ainoastaan täysin kypsistä ja tarkoin valituista hedelmistä, joiden on oltava terveitä ja joissa ei saa näkyä merkkejä mätänemisestä, mekaanisista vaurioista tai hyönteisten, punkkien tai muiden tuholaisten aiheuttamista näkyvistä vahingoista.

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

—

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Magiun de prune Topoloveni -hillon valmistaminen tapahtuu laitoksissa, joiden on sijaittava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

Vastaanotto: luumut otetaan vastaan tuotantolaitoksessa ja varastoidaan tätä tarkoitusta varten niille varattuihin, viileisiin, puhtaisiin ja hajuttomiin tiloihin.

Puhdistaminen: luumut pestään mekaanisesti koneissa juomakelpoisella viileällä vedellä suihkuttaen. Puhdistamista tarkkaillaan jatkuvasti, jotta lopputuotteeseen ei päädy hiekkaa tai muita epäpuhtauksia.

Luokittelu: pestyt luumut asetetaan liukuhihnalle, jolla niistä erotetaan ja poistetaan sopimattomat yksilöt.

Lämpökäsittely: luumuja höyrytetään 4–5 minuutin ajan erityisissä teräsastioissa 80 celsiusasteessa paineessa, joka on 1,5 atm.

Soseuttaminen: hedelmät soseutetaan kahdessa vaiheessa, ensin siivilillä (pasatrice), jonka reikien läpimitta on enintään 3 mm, ja sen jälkeen siivilillä (rafinatrice), jonka reikien läpimitta on 1,8–2 mm. Näin hedelmäliha saadaan mahdollisimman puhtaaksi ja tasaiseksi.

Kokoon keittäminen: luumun hedelmälihaa keitetään kokoon kaksiseinämisessä kattilassa, kunnes sose on tiivistynyt siten, että sen kuiva-ainepitoisuus on vähintään 55 prosenttia, jolloin saadaan aikaan magiun din prune Topoloveni. Kokoon keittämisen tarkoituksena on poistaa luumuista vesi valvotussa lämpötilassa. Apuna on höyry, joka kiertää kattilan kahden seinämän kautta, kunnes tuotteen Brix-arvo on 55, eli 9–12 tunnin ajan sen mukaan, mikä on raaka-aineen kuiva-ainepitoisuus.

Kaksiseinämisissä kattiloissa on ankkurinmuotoiset sekoittimet, joilla varmistetaan, että hedelmäliha pysyy jatkuvasti ja keskeytymättä tasaisena eikä tartu tai karamellisoidu. Koulutettu henkilöstö valvoo kokoon keittämistä kannettavalla refraktometrillä, jotta lopputuotteen laatu voidaan arvioida. Keittämistä ei suositella jatkettavan yli Brix-arvon 60, sillä hilloon voisi tulla palaneen tuoksu ja maku, ja keittämisaajan lyhentäminen taas voisi johtaa tuotteen käymiseen.

Annostelu ja jäädyttäminen: Magiun de prune Topoloveni -erä jaetaan manuaalisesti suurilla puukauhoilla tasan kolmeen PVC-säkeillä (elintarvikefolio) vuorattuun 200 litran tynnyriin. Kerroksista tehdään ohuita jäähtymisen vauhdittamiseksi. Hillo jäädytetään huoneenlämmössä ja varastoidaan tähän tarkoitukseen varatuissa tiloissa.

Elintarvikefoliolla vuoratut tynnyrit täytetään vähitellen 5–7 päivässä, jonka ajan hillon jäähtyminen kokonaan kestää lämpötilasta riippuen. Jäähtyminen todetaan aistinvaraisesti kauhalla tai puulusikalla.

Säilöntä- tai makeutusaineiden lisääminen on kiellettyä riippumatta käytetystä raaka-aineesta.

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Magiun de prune Topoloveni pakataan ja varastoidaan rajatulla alueella Topolovenin kaupungissa, jotta tuotteen ominaisuudet säilyisivät muuttumattomina. Tuotteen kypsyemis- ja kuivausprosessia on seurattava tarkasti.

Tynnyrin ulkopuoliset fysikaalis-kemialliset ja biologiset aineet, joiden syntymiseen vaikuttavat ilma ja lämpö, voivat muuttaa hillon väriä, tuoksua ja makua, jos pakkausprosessi ei vastaa vaatimuksia.

Tuotetta on valvottava koko pakkaus- ja jäädytysvaiheen ajan, jotta estettäisiin kondensaatio eli erittäin pienten vesimäärien muodostuminen, joka voisi edistää mikro-organismien (bakteerien, hiivan ja homeen) kasvua.

Magiun de prune Topoloveni pakataan irtotavaraksi ja purkkeihin.

Irtotavara pakataan elintarvikefoliolla (PVC-säkeillä) vuorattuihin tynnyreihin. Hillotynnyrit jäädytetään, PVC-säkkien (elintarvikefolion) reunat puhdistetaan ja taitetaan ja niiden päälle asetetaan uusi PVC-säkkilevy (elintarvikefoliolevy). Tämän jälkeen tynnyrit suljetaan kannella.

Tuotetta on tarpeen pakata myös irtotavaraksi, sillä raaka-aineena käytetään ainoastaan kypsiä luumuja, ja niitä saadaan vain lyhyen ajanjakson ajan, enintään 60 päivää vuodessa (15. elokuuta–15. lokakuuta). Irtotavaraa ei pastöroida.

Lasipurkkeihin pakattaessa hillo annostellaan automaattisesti pakkauslinjalla. Purkit sinetöidään ja pastöroidaan seuraavasti:

- 350 gramman purkkien kohdalla: lämpötila nostetaan 100 celsiusasteeseen 15 minuutin kuluessa, tämä lämpötila pidetään yllä 25 minuuttia ja lasketaan jälleen 15 minuutin kuluessa
- 800 gramman purkkien kohdalla: lämpötila nostetaan 105 celsiusasteeseen 15 minuutin kuluessa, tämä lämpötila pidetään yllä 45 minuuttia ja lasketaan jälleen 15 minuutin kuluessa.

Magiun de prune Topoloveni -hilloa sisältävät purkit poistetaan autoklaavista, pakataan kontteihin ja varastoidaan tätä tarkoitusta varten varattuihin tiloihin eli puhtaisiin, viileisiin (enintään 20 celsiusastetta), hyvin tuuletettuihin ja hajuttomiin varastoihin, jotka on suojattu pakkaselta.

Luumujen kuumentaminen, hedelmälihan tiivistäminen ja hilloamisen viimeinen vaihe eli pakkaaminen irtotavaraksi tai purkkeihin ovat kaikki aikaa vieviä vaiheita, mikä on tyypillistä Magiun de prune Topoloveni -tuotteen perinteiden mukaiselle valmistukselle.

Kussakin pakkauksessa on oltava tuottajan etiketti, joka sisältää maininnan ”Magiun de prune Topoloveni”. Tämän tuotteen nimityksen vieressä on oltava unionin suojaamaksi maantieteelliseksi merkinnäksi rekisteröinnin jälkeen myös ilmaisu ”Indicație geografică protejată” (Suojattu maantieteellinen merkintä) tai lyhenne IGP (SMM): ”Magiun de prune Topoloveni”

Etiketin oikeassa laidassa on oltava merkintä tuotteen sertifiointista eli tarkastus- ja sertifiointielimen nimi: ”CERTIND SA”.

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

- Topolovenin kaupunki
- Vițițeștin kylä
- Țigăneștin kylä
- Boțarcanin kylä
- Gorăneștin kylä
- Crințeștin kylä
- Inurin kylä
- Goleștii Badiin kylä.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys:

Topolovenin hedelmänviljelyalue on luumuille suotuisa leudon mannerilmaston sekä maaperän ja ilmaston erityispiirteiden ansiosta erityisesti rinteillä, joiden vuotuinen keskilämpötila on muita hedelmänviljelyalueita korkeampi. Alue on tavallisesti punaruskeaa podsolimaannosta.

Maaperä on pääosin ruskomaata, joka vaihtelee luvisolista erodoituneeseen, kolluviaaliseen ja alluviaaliseen rusko-maahan ja jonka humuspitoisuus on kohtuullinen tai vähäinen.

Ilmasto-olosuhteet ovat hedelmäpuiden viljelyn kannalta otolliset; monivuotinen keskilämpötila on 9,7 °C, absoluuttinen enimmäislämpötila 38,8 °C ja alin lämpötila -24,4 °C. Vuotuinen sademäärä on 663,3 mm.

Ensimmäiset syyspakkaset esiintyvät lokakuun lopulla ja viimeiset kevätpakkaset huhtikuun viimeisten kymmenen päivän aikana tai hyvin harvoin tätä myöhemmin.

Eri lajikkeiden osuus vaihtelee vuosittain ilmasto-olosuhteiden mukaan.

Luumunviljelyn osuus kokonaisviljelyalasta on noin 25 prosenttia, ja Argeşin piirikunnan luumutarhojen yhteisala on noin 17 000 hehtaaria.

Paikallisväestön taito valita luumut, seurata keittämis- ja kypsymisprosessia ja tarkistaa tuotteen laatu aistinvaraisesti on osatekijänä sille, että luumuhillon valmistusmenetelmä on säilynyt ja kehittynyt tällä maantieteellisellä alueella.

Tuotteen erityisyys:

Magiun de prune Topoloveni on sileä hillo, joka saadaan täysin kypsistä ja tarkoin valituista luumuista. Seosta keitetään erityisissä (kaksiseinämaisissä) kattiloissa poissa suoralta tulelta ja hämmennetään jatkuvasti ankkurinmuotoisella sekoittimella. Veden poistamisen ansiosta hillossa on runsaasti (34,2 %) liukenevia ja liukenemattomia ravintokuituja, ja se ei sisällä lisättyä sokeria tai muita makeutusaineita ja se maistuu ja tuoksuu luumulta.

Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Magiun de prune Topoloveni -hillon ja tuotantoalueen yhteyden perustana on tuotteen pitkän valmistustradition sekä poikkeuksellisten terveysominaisuuksien mukanaan tuoma maine, joka on paikallisväestön taitojen ja perinteisten paikallisten menetelmien ansiota.

Paikallisessa tuotantomenetelmässä tiettyjen luumulajikkeiden hedelmälihaa keitetään pitkään kannettomissa kaksiseinämaisissä kattiloissa. Seosta hämmennetään jatkuvasti, eikä siihen lisätä sokeria tai muita säilöntäaineita.

Paikallisväestön taidokkaasti ja kokemuksella käyttämä menetelmä poikkeaa muualla Romaniassa ja naapurialueilla käytetyistä menetelmistä, sillä keittäminen ja kokoon keittäminen tapahtuu kaksinkertaisissa ja avoimissa kattiloissa eikä koskaan ilmatiiviissä astiassa.

Paikallinen luumuhillon valmistustapa on siirtynyt sukupolvelta toiselle jo pitkään, ja sen maine on säilynyt niin kyseisellä maantieteellisellä alueella kuin koko maassa.

Magiun-luumuhillo mainitaan historiallisissa asiakirjoissa. Se on ollut suurelle osalle Topolovenin alueen asukkaista tärkeä tuote ja tulonlähde. Alueen tärkein markkinapaikka, Topolovenin tori, on saavuttanut mainetta koko Karpaattien eteläpuolisella alueella siellä myytävien luumutuotteiden, erityisesti luumuhillon, ansiosta.

Magiun de prune Topoloveni -hillon laatu ja ominaispiirteet syntyvät valmistusprosessissa, jossa luumuista poistetaan vesi keittämällä hedelmäliha kokoon valvotussa lämpötilassa ja tasoittamalla jatkuvasti ankkurinmuotoisilla sekoittimilla. Näitä vaiheita ei käytetä muilla alueilla.

Magiun de prune Topoloveni -hillon maine liittyy luumuhillon pitkään valmistusperinteeseen Topolovenissa. Aluearkistoista käy ilmi, että hilloa on valmistettu alueella teollisesti vuodesta 1914 lähtien, jolloin paikallinen perhe (Maximilian Popovicin perhe) perusti ensimmäisen luumuhillotehtaan.

Maatalousministeriö otti tehtaan haltuunsa vuonna 1941 ja antoi sille nimeksi Cooperativa din Topoloveni (Topolovenin osuuskunta), ja Magiun-hillon tuotantokapasiteettia lisättiin. Vuonna 1972 tehdas sai nimekseen Interprinderea de legume și fructe Pitești (Piteștin vihannes- ja hedelmäyrittäjä), ja vuonna 1981 paikallishallinto otti sen haltuunsa, ja nimeksi annettiin Interprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni (Topolovenin vihannesten ja hedelmien jalostus- ja tuotantoyritys). SC Sonimpex Serv Com SRL osti tehtaan vuonna 2001. Magiun de prune Topoloveni -hilloa valmistetaan nykyään noin 200 tonnia vuodessa.

Magiun de prune Topoloveni -hillon maineesta ovat todisteena artikkelit paikallisissa ja koko maassa ilmestyvissä sanomalehdissä ja erityisjulkaisuissa (Jurnalul Național, Adevărul, Monez Channel, Gândul, Capital) sekä palkinnot, joita se on saanut vuodesta 2002 alkaen eri näyttelyissä. Asimerkiksi Uniunea Generală a Industriașilor din România (Romanian elinkeinoyhdistys) järjestämällä kansallisilla säilykemessuilla se sai kultaisen palkinnon. Magiun de prune Topoloveni voitti vuonna 2010 myös ITQI:n (International Taste and Quality Institute) palkinnon.

Vuosina 2008–2010 niin paikallisissa kuin kansallisissa viestimissä on esitelty Magiun de prune Topolovenin erityislaatusuutta. Sen autenttisuutta vaalitaan esimerkiksi siten, että sitä myydään Topolovenin torin kaltaisilla markkinapaikoilla.

Hilloa on perinteisen paikallisen käytön lisäksi esitelty kansallisilla ja kansainvälisillä messuilla sekä näyttelyissä (Grüne Woche- ja Fruit Logistica -elintarvikemessut Berliinissä, Alimentaria-messut Barcelonassa).

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

---

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2018/C 19/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”BRATISLAVSKÝ ROŽOK” / ”PRESSBURGER KIPFEL” / ”POZSONYI KIFLI”**

**EU-nro: TSG-SK-02120-15.2.2016**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Ryhmän nimi: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska

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

Puhelin: +421 336413314  
Sähköposti: sekretariat@cechpekarov.sk

Muutosta hakeva ryhmä on sama ryhmä, joka esitti tuotteen ”Bratislavský rožok”/”Pressburger Kipfel”/”Pozsonyi kifli” rekisteröintiä koskevan hakemuksen.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovakia

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Valmistusmenetelmä
- Muu [täsmennettävä]

Hakijaryhmän yhteystietojen muutos

Nimen varaamista koskeva muutos

Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavan elimen yhteystietojen muutos

Erityisluonnetta koskevien vähimmäisvaatimusten ja tarkastusmenettelyiden muutos

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

**5. Muutos/muutokset**

**1. Hakijaryhmän yhteystietojen muutos**

Hakijaryhmän sähköpostiosoite vaihdetaan osoitteesta repecu@stonline.sk osoitteeseen sekretariat@cechpekarov.sk

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 2. Tuotteen nimi

Tuotteen "Bratislavský rožok" / "Pressburger Kipfel" / "Pozsonyi kifli" rekisteröidystä nimestä poistetaan saksankielinen nimi "Pressburger Kipfel", sillä tätä nimeä ei käytetä Itävallassa eikä Saksassa tämän tyyppisistä tuotteista. Itävallassa ja Saksassa yleisimmin käytetty nimi on "Pressburger Beugel".

Uusi rekisteröitävä tuotenimi on "Bratislavský rožok" / "Pozsonyi kifli".

Tämä muutos koskee koko tuote-eritelmiä.

Muutoshakemuksessa on valittu vaihtoehto "Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen" vaihtoehdon "Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista" sijaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 25 artiklan 2 kohdan vuoksi.

Sekä Slovakian tasavalta että Unkari haluavat säilyttää tuotenimen "BRATISLAVSKÝ ROŽOK" / "POZSONYI KIFLI" rekisteröinnin suojattujen alkuperänimitysten rekisterissä.

## 3. Tuotteen kuvaus

Tuotteen kuvauksessa muutetaan tuotteen paino alun perin ilmoitetusta 40–60 g:sta 40–70 g:aan. Muutos perustuu Unkarin kanssa tehtyyn keskinäiseen sopimukseen; Unkarissa leipurit valmistavat tuotetta myös 70 g:n painoisena.

Seuraavien tietojen poistamista tuotteen kuvauksesta ehdotetaan:

"Valmiin tuotteen kemialliset ominaisuudet

— rasvan pitoisuus kuiva-aineessa vähintään 20 prosenttia

— sokerin pitoisuus kuiva-aineessa vähintään 12 prosenttia."

Poistaminen on perusteltua, koska rasvan pitoisuus on ilmoitettu kohdassa 3.6 ja koska sokerin pitoisuus kuiva-aineessa ei ole välttämätön indikaattori.

## 4. Valmistusmenetelmä

Muutoshakemuksessa ehdotetaan, että taulukot, joissa annetaan resepti 1 000:n kappalepainoltaan 50–55 g:n tuotteen valmistamiseksi, poistetaan maataloustuotteen tai elintarvikkeen valmistusmenetelmän kuvauksesta, ja että resepti korvataan seuraavalla tekstillä:

"Taikinan pääraaka-aineet ovat: vehnäjauho, rasva (esim. pöytä margariini, kaulintamargariini, voi, sianihra), sokeri, suola, hiiva (0,5–1 % jauhomäärästä), muna, maitojauhe, vanilja- tai vanilliinisokeri, sitruunankuori tai kuivattu sitruunankuori ja vesi; taikina voi sisältää myös kanelisokeria. Taikinan sisältämä rasvamäärä on vähintään 30 prosenttia sen jauhomäärästä.

Saksanpähkinätäyte valmistetaan yleensä lisäämällä jauhettuihin saksanpähkinöihin kidesokeria (tai hunajaa), makeutettuja leivänmuruja, vanilja- tai vanilliinisokeria ja kanelisokeria sekä sekoittamalla niihin kuumaa vettä tai maitoa.

Unikonsiementäyte valmistetaan yleensä lisäämällä jauhettuihin unikonsiemeniin kidesokeria (tai hunajaa), makeutettuja leivänmuruja ja vanilja- tai vanilliinisokeria sekä sekoittamalla niihin kuumaa vettä tai maitoa.

Täytteeseen voidaan lisätä hilloa (luumu- tai aprikoosihilloa) tai rusinoita sen maun parantamiseksi."

Tämä muutos johtuu siitä, että eri valmistajat Slovakiassa ja Unkarissa käyttävät taikinaan eri raaka-aineita eri suhteissa, sillä tuotteella ei ole tarkkaan määriteltyä reseptiä. Kullakin yksittäisellä leipomolla tai konditorialla on erityislaatuinen valmis tuote. Yksittäisten raaka-aineiden määriä ei ole tarpeen määrittää, sillä valmiin tuotteen vähimmäisvaatimusten noudattamista valvotaan. Tästä syystä ehdotetaan, että resepti korvataan seuraavalla tekstillä, jossa esitetään käytetyt raaka-aineet ja jonka perusteella valmistajat (myös Slovakian ulkopuolella toimivat) voivat käyttää saatavilla olevia, yleisesti käytettyjä ja alueen kuluttajien odotusten mukaisia raaka-aineita noudattaen kukin oman alueensa hieman muista poikkeavaa perinteistä reseptiä.

Tuotteen kuvauksen "vanilliinisokeria" koskevat maininnat korvataan maininnalla "vanilja- tai vanilliinisokeri".

Tämä johtuu siitä, että vanilliinisokeria käytetään nykyisin yleisemmin kuin vaniljasokeria. Tämä muutos ei vaikuta valmiiseen tuotteeseen. Muutos koskee koko eritelmaa.

Valmistusmenetelmää koskevassa slovakinkielisessä tekstissä sana "žemle" korvataan sanalla "klonky", sillä tämä on asiaankuuluva tekninen termi.

Slovakinkielisessä tuotteen kuvauksessa ilmaus "s menším priemerom" ("läpimitaltaan pienempi") korvataan ilmauksella "zúžený" ("päitä kohti kapeneva").

Jälkimmäinen ilmaus on asiaankuuluva tekninen termi, jonka käyttäminen selkeyttää tekstiä.

Toisessa valmistusmenetelmää koskevassa kappaleessa olevan virkkeen "Unikonsiementäyte valmistetaan keittämällä tai käyttämällä kiehuvaan vedessä" loppuun ehdotetaan lisättäväksi tarkennus "(vesimäärän on oltava 35–40 % unikonsiementen määrästä)". Tarkennuksen tarkoituksena on määritellä reseptissä käytettävä vesimäärä laadun säilyttämiseksi.

Virke "Noin 10 painoprosenttia jauhetuista saksanpähkinöistä voidaan korvata makeutetuilla leivänmuruilla" korvataan seuraavalla virkkeellä: "Enintään 10 painoprosenttia jauhetuista saksanpähkinöistä tai jauhetuista unikonsiementistä voidaan korvata makeutetuilla leivänmuruilla." Muutoksen tarkoituksena on taata laatu ja määrittää käytettävien leivänmurujen määrä.

Paistolämpötilaa ja -aikaa on tarkistettava kohdassa 3.5 tehdyn tuotteen kokoa koskevan muutoksen ja erityyppisten uunien huomioimiseksi.

Tästä syystä ehdotetaan, että paistolämpötilaksi määritetään 170–220 °C ja 50–70 g:n painoisten tuotteiden paistoaikaksi 15–20 minuuttia.

Muutoksen tarkoituksena on huomioida erityyppisten uunien erilaiset paistolämpötilat ja tuotteen enimmäispainon korotus 60 g:sta 70 g:aan.

Merkintöjen yhteyteen ehdotetaan seuraavaa lisäystä: "Logon kirjasinkoon on oltava vähintään 15 mm"; tämä on lakisääteinen vaatimus, jota valmistajat laiminlyövät.

Myyntitavan ja -paikan yhteyteen lisätään seuraava virke: "Pakkaamattomia tuotteita myydessä ZTS (APT) -logo voi näkyä hintamerkinnoissä tuotteen nimen lähellä tai tuotteiden läheisyydessä olevassa kyltissä."

Tämä selkeyttää tuotteiden irtomyyntiä.

Muutoshakemuksessa muutetaan säilytysvaatimusten sanamuotoa poistamalla sanat "Tuotetta säilytetään enintään 10 °C:ssa" ja korvaamalla ne seuraavasti: "Säilytys: huoneenlämmössä. Käytetyn hiivan määrän mukaan tuote säilyy 3–10 päivää."

Säilytysvaatimuksia muutetaan siitä syystä, että aiempi vaatimus heikensi myydyn tuotteen laatua eikä sille ollut perusteita; vaatimusta laiminlyötiin toistuvasti, ja se aiheutti valmistajille ongelmia tuotteen korkean rasvapitoisuuden vuoksi. Säilytyslämpötilaa koskeva vaatimus sisällytettiin alkuperäiseen eritelmaan vain, koska tuotteet luokiteltiin konditoriatuotteiksi.

##### 5. *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne*

Viidenteen luetelmakohtaan tehdään seuraava lisäys: "Tuotetta ei pidä valmistaa esipaistettuna puolivalmiina pakasteena, joka sulatetaan ja paistetaan valmiiksi. Se on aina paistettava tuoreena."

Tämä johtuu siitä, että tuotteen on oltava tuore ja valmistettu perinteisen reseptin mukaan; pakastaminen tai esi-paisto eivät kuulu sen perinteiseen valmistustapaan.



Kuudennessa luetelmakohdassa muutetaan sanamuotoa, joka koskee tuotteen voitelemista munalla ennen paistamista, poistamalla sanat ”tavallisesti kahdesti”.

Tämä antaa valmistajille vapauden päättää haluamastaan marmoroinnista; marmoroinnin suhteen ei ole tarpeen asettaa vaatimuksia. Tämä muutos ei vaikuta valmiiseen tuotteeseen.

#### 6. *Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt*

Ensimmäiseen virkkeeseen tehdään seuraava lisäys: ”taikinan sisältämä rasvamäärä on vähintään 30 prosenttia sen jauhomäärästä”.

Lisäys tehdään, jotta kohta olisi yhdenmukainen tuote-eritelmän kohtien 3.6 ja 3.7 kanssa.

Viittaus ”kemiallisiin ja mikrobiologisiin vaatimuksiin” poistetaan; tekstiin jää siis vain viittaus fysikaalisiin vaatimuksiin.

Tämä johtuu siitä, että lainsäädäntö ei sisällä mikrobiologisia vaatimuksia eikä niitä ole määritelty; näille vaatimuksille ei ole enää perusteita kaupan pitämistä edeltävien tarkastusten yhteydessä. Kemiallisia vaatimuksia ei ollut määritelty myöskään alkuperäisessä eritelmässä. Kyseessä on terminologinen selvennys.

#### 7. *Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet*

Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavan elimen sähköpostiosoite muutetaan muotoon ”buchlerova@svps.sk”.

Tämä johtuu organisaation tekemästä sähköpostiosoitteiden uudistuksesta.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”BRATISLAVSKÝ ROŽOK” / ”POZSONYI KIFLI”

EU-nro: TSG-SK-02120-15.2.2016

”Slovakia”

#### 1. **Rekisteröitävä nimi**

”Bratislavský rožok” / ”Pozsonyi kifli”

#### 2. **Tuotelaji**

Luokka 2.24 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

#### 3. **Rekisteröinnin perusteet**

##### 3.1 *Tuote*

- vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla
- valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Slovakinkielistä nimeä Bratislavský rožok alettiin käyttää vuoden 1920 tienoilla, kun Pressburgin kaupungin nimi muutettiin Bratislavaksi. Slovakian pääkaupunki Bratislava oli tuohon aikaan osa Tšekkoslovakiaa. Leipomotuotetta on siitä lähtien kutsuttu kaupungin uuden nimen mukaan nimellä ”Bratislavský rožok”. Kaupungin uuden nimen virallistamisen jälkeen leipomotuotteesta alettiin Itävallassa käyttää Beugel-nimityksen sijaan nimeä Kipfel, jonka yhteyteen liitettiin edelleen kaupungin vanha nimi. Unkarissa käytettiin alkujaan nimeä Pozsonyi patkó, joka voidaan kääntää ”Bratislavan hevosenkengäksi”. Nykyisten tietojen mukaan monet unkarilaiset leipomot ja konditoriat erityisesti Budapestissa valmistavat ja markkinoivat tätä tuotetta nimellä ”Pozsonyi kifli”, joka voidaan kääntää slovakiksi ”Bratislavský rožok”. Pozsonyi on kaupungin alkuperäinen nimi, joka oli käytössä vuoteen 1918 asti. Koska ”Pozsonyi kifli” nimitys on vakiintunut, sen käyttämistä suositellaan edelleen.

##### 3.2 *Nimi*

- on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa
- osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Tuote on erityinen sen historiallisesti määräytyvän koostumuksen ja valmistustavan vuoksi. Bratislavský rožok -nimeä käytetään pelkästään tämän tietyn leipomo- tai konditoriatuotteen nimityksenä.

Tuotteen erityislaatu liittyy sen erikoislaatuiseen pintaan, joka on ”marmoroitu” eli sisältää juovikkuutta, joka erotuu väriltään vaaleampana kuoren muusta osasta. Muiden leipomo- tai konditoriatuotteiden pintaa ei viimeistellä tällä tavoin:

- Tuote eroaa vastaavista markkinoilla olevista leipomo- tai konditoriatuotteista muodoltaan, painoltaan sekä myös täytemääränsä puolesta. Taikina sisältää enemmän rasvaa kuin muut tuotteet, eikä missään muussa sokerileipomotuotteessa ole marmoroitua pintaa.
- Tuotteella on erityinen tuoksu ja maku, joka johtuu käytetystä unikonsiemen- tai saksanpähkinätäytteestä.
- Tuotteella on luonteenomainen ulkonäkö ja joko hevosenkengän tai C-kirjaimen muoto.

Tuotteen perinteisen luonteen säilyttämiseksi sen reseptin on täytettävä seuraavat vaatimukset:

- Taikinan sisältämä rasvamäärä on vähintään 30 prosenttia sen jauhomäärästä.
- Täyte muodostaa vähintään 40 prosenttia valmiin tuotteen kokonaispainosta.
- Tuote voidellaan ennen paistamista munalla tai munankeltuaisella, joka muodostaa marmoroinnin paistetun tuotteen pinnalle.

#### 4. Kuvaus

##### 4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Unikonsiemen- tai saksanpähkinätäyteinen pinnaltaan kiiltävä ja marmoroitu leipomo- tai konditoriatuote.

##### Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri: pinta ruskeasta tummanruskeaan; leikkauspinta (joka muodostuu muutaman millimetrin paksuisen rouhean taikinakuoren lisäksi pelkästään täytteestä) tummanharmaasta mustaan (unikonsiementäyte) tai ruskea (saksanpähkinätäyte)

Ulkonäkö: yhtenäinen ja kiiltävä, väriltään ruskea tai tummanruskea pinta, jossa on yläpinnalla hienokseltaan vaaleampaa juovikkuutta, joka muistuttaa ”marmorointia”

Koostumus: pinnaltaan kiinteä, ohut ja mureneva

Tuoksu ja maku: käytetystä täytteestä riippuva hieno, miellyttävän makea maku (tyypillinen pähkinäinen tai unikonsiementen maku); käytettyjen raaka-aineiden mukaan määräytyvä tuoksu.

##### Fysikaaliset ominaisuudet

Muoto: päitä kohti kapeneva hevosenkenkä käytettäessä unikonsiementäytettä; C-kirjaimen muotoinen käytettäessä saksanpähkinätäytettä

Paino: yleensä 40–70 g.

##### 4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Taikinan pääraaka-aineet ovat: vehnä jauho, rasva (esim. pöytämargariini, kaulintamargariini, voi, sianihra), sokeri, suola, hiiva (0,5–1 % jauhomäärästä), muna, maitojauhe, vanilja- tai vanilliinisokeri, sitruunankuori tai kuivattu sitruunankuori ja vesi; taikina voi sisältää myös kanelisokeria. Taikinan sisältämä rasvamäärä on vähintään 30 prosenttia sen jauhomäärästä, ja täyte muodostaa vähintään 40 prosenttia valmiin tuotteen kokonaispainosta.

Saksanpähkinätäyte valmistetaan yleensä lisäämällä jauhettuihin saksanpähkinöihin kidesokeria (tai hunajaa), makeutettuja leivänmuruja, vanilja- tai vanilliinisokeria ja kanelisokeria sekä sekoittamalla niihin kuumaa vettä tai maitoa.

Unikonsiementäyte valmistetaan yleensä lisäämällä jauhettuihin unikonsiemiiniin kidesokeria (tai hunajaa), makeutettuja leivänmuruja ja vanilja- tai vanilliinisokeria sekä sekoittamalla niihin kuumaa vettä tai maitoa.

Täytteeseen voidaan lisätä hilloa (luumu- tai aprikoosihilloa) tai rusinoita sen maun parantamiseksi.

## Valmistusmenetelmä

Taikina valmistetaan sekoittamalla keskenään jauhot, hiiva, suola, sokeri ja ruokarasva sekä vesi tai veden ja maitojauheen sekoitus. Rasva voidaan ensin sekoittaa jauhoihin ja muut raaka-aineet voidaan lisätä myöhemmin. Sekoitettua taikinan annetaan nousta 30–40 minuuttia. Kun taikina on selvästi noussut, sitä vaivataan lyhyen aikaa uudelleen ja se jaotellaan osiin, jotka muotoillaan palloiksi. Niiden annetaan nousta 15–20 minuuttia, minkä jälkeen ne kaulitaan soikion muotoisiksi levyiksi, jotka ovat 12–15 cm pitkiä. Levyn paksuus on 2–3 mm. Levylle asetetaan unikonsiemen- tai saksanpähkinätäyte, joka kääritään taikinalevyn sisään siten, että syntyy 12–15 cm:n pituinen lieriö, joka kapenee tasaisesti keskeltä kohti päitä. Levyn reunat liitetään yhteen tasaisesti, ja liitoskohdan on oltava tuotteen alapuolella, kun se asetetaan paistinalustalle. Tuote muotoillaan hevosenkengän muotoiseksi, jos siinä on unikonsiementäyte, ja C-kirjaimen muotoiseksi, jos siinä on saksanpähkinätäyte. Muotojen on erotuttava toisistaan niin selvästi, että ensi silmäyksellä nähdään, kumpi täyte tuotteessa on.

Unikonsiementäyte valmistetaan keittämällä tai käyttämällä kiehuvaan vedessä (vesimäärän on oltava 35–40 % unikonsiementen määrästä). Täyte valmistetaan sulattamalla sokeri pieneen määrään vettä ja kuumentamalla se kiehuvaan (sokerin sijasta voidaan käyttää myös hunajaa). Kun sokeri on sulanut, siihen sekoitetaan jatkuvasti hämmennettään maitojauheeseen sekoitetut jauhetut unikonsiemenet, makeutetut leivänmurut ja rusinat, ja seos kuumennetaan hämmennettään, kunnes se sakenee kiinteäköksi. Täyteen annetaan jäähtyä, jolloin se sakenee vielä lisää, ja se maustetaan vastaraastetulla sitruunankuorella tai sitruunan hedelmälihalla sekä tarvittaessa kanelilla ja pienellä määrällä vaniljasokeria. Saksanpähkinätäytettä ei keitetä, vaan jauhetut pähkinät sekoitetaan sokerin (tai hunajan), rusinoiden ja maitojauheen kera kuumaan veteen, johon lisätään vanilja- tai vanilliinisokeri ja jauhettu kaneli. Enintään 10 painoprosenttia jauhetuista saksanpähkinöistä tai jauhetuista unikonsiemenistä voidaan korvata makeutetuilla leivänmuruilla.

Kummankin täyteen on jäähtyttyään oltava koostumukseltaan niin tiivistä, että siitä on mahdollista muotoilla käsin pieniä tankoja.

Tuotteet asetetaan muotoiltuina paistinalustalle, ja ne voidellaan munalla tai munankeltuaisella. Paistinalustalla olevat voidellut tuotteet asetetaan viileään tilaan, jossa on ilmanvaihto, jotta voideltu pinta kuivuisi hiukan. Tuotteiden annetaan nousta hieman, minkä jälkeen ne voidellaan vielä kerran vatkatulla munalla, jätetään kuivumaan ja siirretään nostatuskaappiin. Nostatetut tuotteet paistetaan kuten hiivaleivonnaiset. Nostatuksen ja erityisesti paistamisen aikana voideltu pinta halkeilee kevyesti ja tuotteen ulkokuori saa tyypillisen ”marmoroidun” rakenteen.

Tuotteet paistetaan ilman höyryä 170–220 °C:ssa.

Paistoaika riippuu tuotteen koosta siten, että 40–50 g:n painoisia tuotteita paistetaan 10–12 minuuttia ja 50–70 g:n painoisia 15–20 minuuttia.

Paistettujen tuotteiden annetaan jäähtyä, minkä jälkeen ne ovat valmiita jakeluun ja myyntiin.

Tekniset ja leipomiseen liittyvät hukat ovat tuotteen painosta ja täyteen koostumuksesta riippuen noin 10 prosenttia.

Merkinnät: Näkyvästi tuotteen nimi Bratislavský rožok tai vastaava unkarinkielinen nimi; EU-logo tai logo ja teksti ”Zaručená tradičná špecialita” (aito perinteinen tuote). Pakkauksessa voidaan käyttää lyhennettä ”ZTŠ” (APT). Logon kirjasinkoon on oltava vähintään 15 mm.

Myyntitapa ja -paikka: Bratislavský rožok -tuotetta myydään kappaleittain valmistajan omissa myyntipisteissä sekä konditorioissa, kahviloissa ja voileipäbaareissa. Pakkaamattomia tuotteita myytäessä ZTŠ (APT) -logo voi näkyä hintamerkinnoissa tuotteen nimen lähellä tai tuotteiden läheisyydessä olevassa kyltissä.

Säilytys: huoneenlämmössä.

Käytetyn hiivan määrän mukaan tuote säilyy 3–10 päivää.

Tuote valmistetaan käsin eikä massatuotantona.

Tuotetta ei pidä valmistaa esipaistettuna puolivalmiina pakasteena, joka sulatetaan ja paistetaan valmiiksi. Se on aina paistettava tuoreena.

#### 4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Tuotteen perinteisyys liittyy perinteiseen koostumukseen, joka merkitsee, että täytteen on muodostettava vähintään 40 prosenttia valmiin tuotteen kokonaisuudesta.

Tuotetta on valmistettu sen erityisnimellä jo yli kahden vuosisadan ajan myös naapurimaissa Unkarissa ja Itävallassa, joiden kanssa Slovakia vajaan 90 vuotta sitten kuului samaan valtiolliseen järjestelmään.

Vladimír Tomčíkin teoksessa *S vareškou dvoma tisíročiami* mainitaan, että vanhojen tilikirjojen mukaan Bratislavský rožok -tuotteita tarjottiin jo vuonna 1590 majataloissa, vaikka niiden valmistuksen salaisuus on paljon vanhempi.

Tivadar Ortwayn teoksessa *Ulice a námestia mesta Bratislavy* vuodelta 1905 mainitaan sivulla 305, että ”lähellä Viktor Mayerin konditoriaa toimiva Scheuermannin (nykyään Lauda) vanha leipomo valmistaa unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä hevosenkenkiä, jotka erityistuotteina ovat tehneet Bratislavaa tunnetuksi”. [*Ulice a námestia mesta Bratislavy. História mesta podľa názvu ulíc a námestia, podľa pôvodných výskumov*, Tivadar Ortway, Bratislava, 1905; julkaisija F.K. Wigand]. Liitteessä 1 mainitun unkarinkielisen kirjan sivuilla 304–305 mainitaan Scheuermannin leipomo *Hviezdoslavovo námestie* -nimisenä nykyään tunnetun aukion yhteydessä. Kohta kuuluu seuraavasti: ”Lähellä sijaitsee vanha Scheuermannin (nykyään Lauda) leipomo, joka valmistaa unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä hevosenkenkiä, joista Bratislavan maine näissä erikoistuotteissa on lähtöisin. Erityistuotteisiin kuuluu myös 'Bratslavan korppu' (bratslavský suchár) [...]”

Vuonna 1992 julkaistussa V. Szemesin ja V. Karovičnin teoksessa *Chlieb náš každodenný* mainitaan sivulla 52, että ”leipuri Schiermann pani Mikkelinpäivänä 1785 liikkeensä ikkunaan uudentyypin täytetyn leivonnaisen, joka alettiin sittemmin tuntea nimellä *Prešpurské beugle*”. Ero nimien Scheuermann ja Schiermann välillä on katsottava painovirheeksi; oikea muoto on Scheuermann.

Bratslavský rožok -tuotteita alkoivat myöhemmin valmistaa useat leipurit Bratislavassa. Nimekkäimpiin kuului Ágoston Schwappach, jonka vuonna 1834 perustettu leipomo tarjosi unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä hevosenkenkiä. Leipureiden Scheuermann ja Lauda työn jatkajiksi Bratislavský rožok -tuotteiden valmistajana kuului leipurimestari Johann Korče (1851–1919), joka palkittiin Frans Joosefin ritarikunnan kunniamerkillä, sekä hänen poikansa leipurimestari Hans Korče. Korčenin suvun jälkeen työtä jatkoi Emil Kastner.

Tunnettu oli myös Štefánikova-kadulla Bratislavassa toiminut Gustav Wendlerin leipomo, joka toimitti Bratislavský rožok -tuotteita myös postitse.

Anton Pressbergerin konditoria ja leipomo mainosti vuonna 1863 bratslavalaisessa aikakauslehdessä *Pressburger Wegweiser* muun muassa unikonsiemen- ja saksanpähkinätäytteisiä voisarvia.

Wienissä ilmestynyt sanomalehti *Neue Freie Presse* julkaisi 16. huhtikuuta 1938 reseptin ”*Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky*”. Reseptin sisältämä kuvaus ja valmistusmenetelmä ovat lähes samat kuin nykyisin käytetyt.

Bratslavský rožok -tuotetta kuvasivat myös Terézia Vansová ja Ján Babilon kirjassaan vuodelta 1870.

Bratslavský rožok -tuotetta valmistivat myöhemmin leipurit ja kondiittorit useissa Euroopan kaupungeissa, varsinkin Itävallassa, Tšekissä ja Unkarissa. Leipomoalan ammattilaisilta muista maista saatujen tietojen mukaan Bratislavský rožok -nimistä tuotetta valmistetaan useissa kaupungeissa tai ainakin sen muoto sekä pääpiirteissään myös resepti ja valmistus tunnetaan. Bratislavský rožokin valmistuksessa annettiin käytännön opetusta leipomo- ja konditoria-alan ammatillisissa oppilaitoksissa jo entisessä Tšekkoslovakiassa, varsinkin vuoden 1950 jälkeen. Bratislavský rožok -nimeä alettiin käyttää vasta vuoden 1918 jälkeen, kun Tšekkoslovakian valtio oli perustettu ja entisen Pressburgin (Pozsony) nimi oli muutettu Bratislavaksi. Tällöin myös tuotteen nimi muuttui. Alkuperäistä nimeä *Beugel* vastasi unkarin kielessä *patkó*, joka merkitsee hevosenkenkää. Slovakinkielistä nimitystä rožok (voisarvi) alettiin ilmeisesti käyttää vasta kaupungin uuden nimen yhteydessä. Unkarissa on käytetty näihin päiviin saakka nimitystä *Pozsonyi kifli* (Bratslavan voisarvi), jossa kaupungin vanha nimi yhdistyy leivonnaisen uuteen nimeen. Itävallassa käytetään useimmiten nimeä *Pressburger Kipfel* ja ilmaisua *Beugel* harvemmin.

Bratslavský rožok -tuotteella on pitkä historia, mutta se on suosittu tuote myös nykyään. Slovakiassa sitä valmistetaan säännöllisesti arviolta yli 20 leipomossa ja konditoriassa. Lisäksi kymmenet muut leipomot valmistavat sitä ainakin kerran viikossa.

Vuosina 1999 ja 2005 Slovakian leipuriyhdistys (Slovenské družstvo pekárov) kilpaili Bratislavský rožok -tuotteilla loppusarjassa kansainvälisessä Coupe Louis Lesaffre -kilpailussa Pariisissa ja sai tuomaristolta kiittävän maininnan.

Vuoden 2007 alussa järjestettiin Bratislavassa pidetyn Danubius Gastro -näyttelyn yhteydessä ensimmäistä kertaa kansainvälinen kilpailu parhaasta Bratislavský rožok tuotteesta; kilpailuun otti osaa yhdeksän joukkuetta kolmesta maasta (Bratislavské noviny -sanomalehden etusivu 25.1.2007).

Bratislavské noviny -lehden ohella kilpailusta uutisoivat useaan otteeseen myös jotkin valtakunnalliset aikakauslehdet.

Sanomalehti Nový čas julkaisi 25. heinäkuuta 2008 artikkelin Bratislavský rožok -tuotteesta. Artikkelissä sisältyy perinteisen reseptin vuodelta 1938, ja tuotteen kuvauksessa mainitaan, että "unikonsiementäyteinen muistuttaa hevosenkenkää ja saksanpähkinätäyteinen C-kirjainta".

Epicure-lehdessä julkaistussa artikkelissa "Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou" mainitaan (s. 52) niin ikään, että "unikonsiementäytettä sisältävä rožok muotoillaan hevosenkengäksi, saksanpähkinätäytettä sisältävä C-kirjaimen muotoon".

---





ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**