

Publicatieblad

van de Europese Unie

C 19



Uitgave
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

61e jaargang

19 januari 2018

Inhoud

II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2018/C 19/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

Europese Commissie

2018/C 19/02	Wisselkoersen van de euro	2
2018/C 19/03	Besluit van de Commissie van 18 januari 2018 tot oprichting van een groep van deskundigen op het gebied van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance	3
2018/C 19/04	Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Verordening (EU) nr. 305/2011 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van geharmoniseerde voorwaarden voor het verhandelen van bouwproducten en tot intrekking van Richtlijn 89/106/EEG van de Raad (<i>Bekendmaking van referentienummers van Europese beoordelingsdocumenten overeenkomstig artikel 22 van Verordening (EU) nr. 305/2011</i>) ⁽¹⁾	7

NL

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

V Bekendmakingen

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

Europese Commissie

2018/C 19/05	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8774 — Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	15
2018/C 19/06	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	17
2018/C 19/07	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	18
2018/C 19/08	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8480 — Praxair/Linde) ⁽¹⁾	19
2018/C 19/09	Voorafgaande aanmelding van een concentratie (Zaak M.8695 — PSA/TIL/PPIT) — Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak ⁽¹⁾	20

ANDERE HANDELINGEN

Europese Commissie

2018/C 19/10	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	21
2018/C 19/11	Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen	28

⁽¹⁾ Voor de EER relevante tekst.

II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN
DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie
(Zaak M.8720 — Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 19/01)

Op 11 januari 2018 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32018M8720. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro ⁽¹⁾

18 januari 2018

(2018/C 19/02)

1 euro =

Munteenheid		Koers	Munteenheid		Koers
USD	US-dollar	1,2235	CAD	Canadese dollar	1,5229
JPY	Japanse yen	136,07	HKD	Hongkongse dollar	9,5648
DKK	Deense kroon	7,4475	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6759
GBP	Pond sterling	0,88208	SGD	Singaporese dollar	1,6175
SEK	Zweedse kroon	9,8305	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 306,61
CHF	Zwitserse frank	1,1748	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	15,0035
ISK	IJslandse kroon		CNY	Chinese yuan renminbi	7,8582
NOK	Noorse kroon	9,6013	HRK	Kroatische kuna	7,4409
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	16 325,38
CZK	Tsjechische koruna	25,365	MYR	Maleisische ringgit	4,8396
HUF	Hongaarse forint	308,51	PHP	Filipijnse peso	62,068
PLN	Poolse zloty	4,1665	RUB	Russische roebel	69,2126
RON	Roemeense leu	4,6480	THB	Thaise baht	39,054
TRY	Turkse lira	4,6374	BRL	Braziliaanse real	3,9321
AUD	Australische dollar	1,5311	MXN	Mexicaanse peso	22,8174
			INR	Indiase roepie	78,1210

⁽¹⁾ Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

BESLUIT VAN DE COMMISSIE**van 18 januari 2018****tot oprichting van een groep van deskundigen op het gebied van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance**

(2018/C 19/03)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Volgens artikel 191 van het Verdrag moeten de Unie en de lidstaten waarborgen dat het beleid van de Unie op milieugebied bijdraagt tot behoud, bescherming en verbetering van de kwaliteit van het milieu en streeft naar een hoog niveau van bescherming.
- (2) Om een betere uitvoering en naleving van de milieuwetgeving van de Unie te waarborgen, in overeenstemming met de mededeling van de Commissie getiteld „EU-maatregelen om de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance te verbeteren” ⁽¹⁾, moet de Commissie een beroep kunnen doen op de deskundigheid van specialisten in een adviesorgaan.
- (3) Daarom moet een groep van deskundigen op het gebied van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance worden opgericht en moeten de taken en de structuur daarvan worden vastgesteld.
- (4) Deze groep moet helpen richtsnoeren te ontwikkelen betreffende goede praktijken voor het waarborgen van de naleving van de milieuwetgeving, andere documenten ter ondersteuning, waaronder documenten over professionele vaardigheden en deskundigheid en beoordeling van nationale stelsels, alsmede voorlichtings- en verspreidingsactiviteiten op het gebied van het waarborgen van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance. De groep moet ook helpen bij de coördinatie en het toezicht op de uitvoering van de maatregelen ter verbetering van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance en de Commissie bijstaan bij de voorbereiding van beleidsinitiatieven en wetgevingsvoorstellen betreffende bredere vraagstukken op het gebied van milieugovernance.
- (5) De groep moet zijn samengesteld uit deskundigen uit de EU-lidstaten en vertegenwoordigers van bestaande pan-Europese professionele netwerken die zich met vraagstukken inzake naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance bezighouden.
- (6) Er moeten voorschriften voor de openbaarmaking van informatie door de leden van de groep worden vastgesteld.
- (7) Persoonsgegevens moeten worden verwerkt overeenkomstig Verordening (EG) nr. 45/2001 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾,

BESLUIT:

*Artikel 1***Onderwerp**

Er wordt een groep van deskundigen op het gebied van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance opgericht. De groep wordt „Forum voor de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance” genoemd.

*Artikel 2***Taken**

De groep heeft de volgende taken:

- a) de Commissie bijstaan bij de coördinatie van en het toezicht op de uitvoering van de maatregelen ter verbetering van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance, alsmede bij de voorbereiding van beleidsinitiatieven of wetgevingsvoorstellen betreffende de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance, waaronder op het gebied van:
 - i) bevordering van, toezicht op en handhaving van de naleving (waarborgen van de naleving);
 - ii) toegang tot recht in milieuzaken;

⁽¹⁾ COM(2018) 10.

⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 45/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 18 december 2000 betreffende de bescherming van natuurlijke personen in verband met de verwerking van persoonsgegevens door de communautaire instellingen en organen en betreffende het vrije verkeer van die gegevens (PB L 8 van 12.1.2001, blz. 1).

- iii) toegang tot milieu-informatie;
 - iv) inspraak van het publiek;
 - v) andere governancevraagstukken;
- b) het tot stand brengen van samenwerking en coördinatie tussen de Commissie, de lidstaten en bestaande pan-Europese professionele netwerken ⁽¹⁾ betreffende vraagstukken in verband met de toepassing van wetgeving, programma's en beleid van de Unie op het gebied van milieu;
- c) het bewerkstelligen van uitwisseling van ervaring en goede praktijken op het gebied van naleving van milieuwetgeving en milieugovernance.

Artikel 3

Raadpleging

De Commissie kan de groep raadplegen over elke aangelegenheid in verband met de uitvoering van maatregelen betreffende de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance, waaronder de uitvoering van maatregelen ter verbetering van de naleving van de milieuwetgeving en milieugovernance ⁽²⁾, de evaluatie daarvan en het vaststellen van verdere maatregelen voor na 2019.

Artikel 4

Lidmaatschap

1. Leden zijn autoriteiten van de lidstaten en andere publieke entiteiten.
2. Met name de volgende publieke entiteiten zijn lid van de groep:
 - a) het netwerk van de Europese Unie voor de implementatie en handhaving van het milieurecht;
 - b) het Europees netwerk van openbare aanklagers voor het milieu;
 - c) het EU-forum van milieurechters;
 - d) EnviCrimeNet;
 - e) het Europese netwerk van hoofden van agentschappen voor milieubescherming;
 - f) de Europese organisatie van rekenkamers;
 - g) Europol;
 - h) Eurojust.
3. De autoriteiten van de lidstaten en andere publieke entiteiten wijzen vertegenwoordigers aan en zorgen ervoor dat hun vertegenwoordigers een hoog niveau van deskundigheid bieden.
4. Leden die geen doeltreffende bijdrage aan de beraadslagingen van de deskundigengroep meer kunnen leveren en die naar het oordeel van de betrokken diensten van de Commissie niet aan de voorwaarden van artikel 339 van het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie voldoen of die ontslag nemen, worden niet langer uitgenodigd om aan vergaderingen van de groep deel te nemen en kunnen voor de rest van hun ambtstermijn worden vervangen.

Artikel 5

Voorzitter

De groep wordt voorgezeten door een vertegenwoordiger van het directoraat-generaal Milieu van de Commissie (hierna „DG ENV” genoemd).

Artikel 6

Werkwijze

1. De groep handelt op verzoek van DG ENV in overeenstemming met de horizontale voorschriften voor deskundigengroepen van de Commissie (hierna „de horizontale voorschriften” genoemd) ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Het Netwerk van de Europese Unie voor de implementatie en handhaving van het milieurecht (Impel), het EU-forum van milieurechters (Eufje), het Europees netwerk van openbaar aanklagers voor het milieu (ENPE), het EnviCrimeNet, het Europese netwerk van hoofden van agentschappen voor milieubescherming (NEPA), de Europese organisatie van rekenkamers (Eurosai).

⁽²⁾ COM(2018) 10.

⁽³⁾ Besluit van de Commissie van 30 mei 2016 tot vaststelling van horizontale regels voor de oprichting en het functioneren van haar deskundigengroepen, C(2016) 3301, artikel 13, lid 1.

2. De vergaderingen van de groep worden in beginsel in de gebouwen van de Commissie gehouden.
3. Het secretariaat wordt door DG ENV verzorgd. Ambtenaren van de Commissie van andere diensten die een belang in de werkzaamheden hebben, mogen de vergaderingen van de groep en haar subgroepen bijwonen.
4. In overleg met DG ENV kan de groep bij een gewone meerderheid van haar leden besluiten om haar beraadslagingen open te stellen voor het publiek.
5. De notulen van de besprekingen over elk agendapunt en over de door de groep verleende adviezen moeten relevant en volledig zijn. De notulen worden opgesteld door het secretariaat, onder verantwoordelijkheid van de voorzitter.
6. De groep neemt haar adviezen, aanbevelingen en verslagen aan bij consensus. Wanneer er wordt gestemd, gebeurt dit met een gewone meerderheid van de leden. Leden die hebben tegengestemd, hebben het recht een document met een samenvatting van de redenen voor hun standpunt aan de adviezen, aanbevelingen of verslagen te laten hechten.

Artikel 7

Subgroepen

1. DG ENV kan subgroepen oprichten om op basis van een door DG ENV opgesteld mandaat specifieke kwesties te onderzoeken. De subgroepen handelen overeenkomstig de horizontale voorschriften en brengen verslag uit aan de groep. Zij worden opgeheven zodra hun opdracht is vervuld.
2. De leden van subgroepen die geen lid zijn van de groep, worden geselecteerd via een openbare oproep tot kandidaatstelling overeenkomstig de horizontale voorschriften⁽¹⁾.

Artikel 8

Uitgenodigde deskundigen

DG ENV kan deskundigen met een specifieke deskundigheid ten aanzien van een agendapunt verzoeken om op ad-hoc-basis aan de werkzaamheden van de groep of de subgroepen deel te nemen.

Artikel 9

Waarnemers

1. Overeenkomstig de horizontale voorschriften kan via een rechtstreekse uitnodiging aan personen, organisaties of andere publieke entiteiten dan vermeld in artikel 4, de status van waarnemer worden toegekend.
2. De tot waarnemer benoemde organisaties of publieke entiteiten wijzen hun vertegenwoordigers aan.
3. Waarnemers en hun vertegenwoordigers kunnen toestemming van de voorzitter krijgen om aan de besprekingen van de groep deel te nemen en deskundigheid te bieden. Zij hebben echter geen stemrecht en nemen niet deel aan het formuleren van de aanbevelingen of adviezen van de groep.

Artikel 10

Reglement van orde

Op voorstel van en in overleg met DG ENV stelt de groep met een gewone meerderheid van stemmen van haar leden haar reglement van orde vast, op basis van het standaardreglement van orde voor deskundigengroepen en overeenkomstig de horizontale voorschriften⁽²⁾.

Artikel 11

Geheimhouding en behandeling van gerubriceerde informatie

De leden van de groep en hun vertegenwoordigers, alsmede uitgenodigde deskundigen en waarnemers, zijn gebonden aan het beroepsgeheim, dat op grond van de Verdragen en de uitvoeringsregels ervan voor alle leden van de instellingen en hun personeelsleden geldt, alsook aan de veiligheidsvoorschriften van de Commissie betreffende de bescherming van gerubriceerde informatie van de Unie, die zijn neergelegd in de Besluiten (EU, Euratom) 2015/443⁽³⁾ en (EU, Euratom) 2015/444⁽⁴⁾ van de Commissie. Bij niet-nakoming van die verplichtingen mag de Commissie alle passende maatregelen nemen.

⁽¹⁾ C(2016) 3301, artikel 10 en artikel 14, lid 2.

⁽²⁾ C(2016) 3301, artikel 17.

⁽³⁾ Besluit (EU, Euratom) 2015/443 van de Commissie van 13 maart 2015 betreffende veiligheid binnen de Commissie (PB L 72 van 17.3.2015, blz. 41).

⁽⁴⁾ Besluit (EU, Euratom) 2015/444 van de Commissie van 13 maart 2015 betreffende de veiligheidsvoorschriften voor de bescherming van gerubriceerde EU-informatie (PB L 72 van 17.3.2015, blz. 53).

*Artikel 12***Transparantie**

1. De groep en haar subgroepen worden geregistreerd in het register van deskundigengroepen en andere adviesorganen van de Commissie (hierna „het register van deskundigengroepen” genoemd).
2. Wat de samenstelling betreft, worden de volgende gegevens in het register van deskundigengroepen bekendgemaakt:
 - a) de naam van de autoriteiten van de lidstaten;
 - b) de naam van andere publieke entiteiten;
 - c) de naam van de waarnemers.
3. Alle relevante documenten, inclusief de agenda's, de notulen en de bijdragen van deelnemers, worden ter beschikking gesteld in het register van deskundigengroepen of via een link in het register naar een speciale website waar deze informatie beschikbaar is. Voor de toegang tot speciale websites wordt geen gebruikersregistratie, noch enige andere beperking opgelegd. Met name de agenda en andere relevante achtergronddocumentatie worden bijtijds vóór aanvang van de vergadering bekendgemaakt, gevolgd door de tijdige bekendmaking van de notulen. Op de bekendmakingsplicht wordt uitsluitend een uitzondering gemaakt wanneer wordt geoordeeld dat de openbaarmaking van een document de bescherming van een openbaar of particulier belang zou ondermijnen als bedoeld in artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1049/2001 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾.

*Artikel 13***Vergaderkosten**

1. Deelnemers aan de werkzaamheden van de groep en de subgroepen ontvangen geen bezoldiging voor de diensten die zij aanbieden.
2. De reis- en verblijfkosten van de deelnemers aan de werkzaamheden van de groep en de subgroepen worden door de Commissie vergoed. Vergoeding vindt plaats overeenkomstig de binnen de Commissie geldende bepalingen en binnen de grenzen van de beschikbare kredieten die op grond van de jaarlijkse procedure voor de toewijzing van middelen aan de diensten van de Commissie worden toegewezen.

Gedaan te Brussel, 18 januari 2018.

Voor de Commissie

Karmenu VELLA

Lid van de Commissie

⁽¹⁾ Verordening (EG) nr. 1049/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 30 mei 2001 inzake de toegang van het publiek tot documenten van het Europees Parlement, de Raad en de Commissie (PB L 145 van 31.5.2001, blz. 43).

Mededeling van de Commissie in het kader van de uitvoering van Verordening (EU) nr. 305/2011 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van geharmoniseerde voorwaarden voor het verhandelen van bouwproducten en tot intrekking van Richtlijn 89/106/EEG van de Raad

(Bekendmaking van referentienummers van Europese beoordelingsdocumenten overeenkomstig artikel 22 van Verordening (EU) nr. 305/2011)

(Voor de EER relevante tekst)

(2018/C 19/04)

De bepalingen van Verordening (EU) nr. 305/2011 hebben voorrang op daarmee strijdige bepalingen in de Europese beoordelingsdocumenten.

Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument		Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
010001-00-0301	Geprefabriceerde samengestelde betonnen muur met puntvormige verbindingen		
010003-00-0301	Voorgegoten balkonelementen van vezelversterkt ultra-hogesterktebeton (UHPFRC)		
010013-00-0301	Lichtgewicht paneel van cementmortel en EPS-korrels, verstevigd met glasvezelgaas en een interne stalen reling		
020001-01-0405	Meerassige verborgen scharniersamenstellen	020001-00-0405	
020002-00-0404	Beglazingssystemen voor balkon (en terras) zonder verticale frames		
020011-00-0405	Dak-, vloer-, wand- en plafondluiken voor het verschaffen van toegang of voor gebruik als nooddeur / met of zonder brandwerendheid		
020029-00-1102	Enkele of dubbele brandwerende en/of rookbeheersende stalen binnendraaideuren voor voetgangers		
030019-00-0402	Vloeibaar aan te brengen dakafdichting op basis van polysiloxaan		
030218-00-0402	Membraan voor gebruik als dakonderlaag		
040005-00-1201	Fabrieksmatig vervaardigde thermische en/of akoestische isolatieproducten, gemaakt van plantaardige of dierlijke vezels		
040007-00-1201	Thermische isolatieproducten voor gebouwen met warmtestraling reflecterende componenten		
040011-00-1201	Vacuüm isolatiepanelen (VIP) met fabrieksmatig aangebrachte beschermingslagen		
040016-00-0404	Glasvezelnet voor het versterken van cementgebonden pleisterwerk		
040037-00-1201	Composietplaat met lage warmtegeleiding, gemaakt van mineraalwolvezel en aerogeladditieven		
040048-00-0502	Rubbervezelmat voor contactgeluidsisolatie		
040065-00-1201	Warmte- en geluidsisolatieplaten op basis van geëxpandeerd polystyreen en cement		

	Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument	Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
040089-00-0404	Composietsystemen met pleisterlaag voor de externe warmte-isolatie van gebouwen met een houtskelet		
040090-00-1201	Voorgevormde platen en producten van geëxpandeerd polymelkzuur (E-PLA) voor warmte- en geluidsisolatie		
040138-00-1201	Losse, ter plekke gevormde thermische en/of akoestische isolatieproducten van plantaardige vezels		
040287-00-0404	Sets voor composietsystemen voor externe warmte-isolatie met platen als warmte-isolatieproduct en onderbroken bekledingen als buitenlaag		
040288-00-1201	Fabrieksmatig geproduceerde warmte- en geluidsisolatie van polyestervezels		
040313-00-1201	Losse, ter plekke gevormde warmte- en/of geluidsisolatieproducten van geëxpandeerde kurkkorrels		
040369-00-1201	Isolatie van los gevulde of samengestelde geëxpandeerde kurkkorrels		
040456-00-1201	In situ gevormd materiaal voor warmte- en/of geluidsisolatie, gemaakt van dierlijke vezels		
040635-00-1201	Warmte- en/of geluidsisolatie op basis van gebonden geëxpandeerd polystyreen bulkmateriaal		
040643-00-1201	Vezelversterkte warmte-isolatie van silica-aerogel		
040650-00-1201	Hardschuimplaten van geëxtrudeerd polystyreen als dragende laag en/of warmte-isolatie buiten de waterafdichting		
040777-00-1201	Cellulair glas als structurele lag en thermische isolatie aan de buitenzijde van de waterdichting		
050009-00-0301	Sferische en cilindrische lager met speciaal glijmateriaal gemaakt van fluorpolymeer		
050013-00-0301	Bolvormige en cilindrische lager met speciaal glijmateriaal op basis van gevuld PTFE met vast smeermiddel en versterkende vezels		
060001-00-0802	Kit voor schoorstenen met binnenbuizen in baksteen/keramiek met classificatie T400 (minimum) N1 W3 Gxx		
060003-00-0802	Kit voor schoorstenen met binnenbuizen in baksteen/keramiek en speciale buitenwand met classificatie T400 (minimum) N1 W3 Gxx		
060008-00-0802	Kit voor schoorstenen met binnenbuizen in baksteen/keramiek met classificatie T400 (minimum) N1/P1 W3 Gxx met verschillende buitenwanden en de mogelijkheid om de buitenwand te vervangen		
070001-01-0504	Gipsplaten voor dragende toepassingen	070001-00-0504	

Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument	Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
070002-00-0505	Glasvezel voegbanden voor gipsplaten	
080002-00-0102	Niet-versterkend hexagonaal geogrid voor de stabilisatie van niet-gebonden granulaire lagen door middel van binding met het aggregaat	
090001-00-0404	Geprefabriceerde gecompriëerde minerale wol platen met organische of anorganische afwerking en met gespecificeerd bevestigingssysteem	
090017-00-0404	Punt-gedragen verticale beglazing	
090019-00-0404	Sets voor geventileerde gevelbekledingen bestaande uit lichtgewicht platen op een onderconstructie met een in situ aangebrachte pleisterlaag of zonder warmte-isolatie	
090020-00-0404	Kits voor gevelbekleding gemaakt van kunststeen	
090034-00-0404	Kit met een onderbouw en bevestigingsmiddelen voor het bevestigen van een gevelbekleding en gevelelementen	
090035-00-0404	Isolerend glaselement met structurele afdichting en puntbevestiging	
090058-00-0404	Kit voor geventileerde gevelbekleding bestaande uit een metalen honingraatpaneel en bijbehorende bevestigingsmiddelen	
120001-01-0106	Microprismatische retro-reflecterende bekleding	120001-00-0106
120003-00-0106	Monolithische of gelamineerde houten paal- en balkelementen	
120011-00-0107	Flexibele voegovergangen voor wegenbouwkunswerken met elastische gietmortel op basis van synthetisch polymeer als bindmiddel	
130002-00-0304	Massief houten plaalement - element bestaande uit met pennen verbonden houten platen, bestemd voor gebruik als structureel element in gebouwen	
130005-00-0304	Massief houten panelen voor constructief gebruik in gebouwen	
130010-00-0304	Gelijmd gelamineerd loofhout - Gelamineerd finerhout uit beuk voor dragende toepassingen	
130011-00-0304	Geprefabriceerde houten constructie-elementen, gemaakt van mechanisch verbonden planken, voor dragende constructies in gebouwen	
130012-00-0304	Op sterkte gesorteerd timmerhout – Gekantrecht kastanje hout met wan	
130013-00-0304	Massief houten plaat – bouwelement voor gebouwen, bestaande uit houten platen die met elkaar verbonden zijn middels zwaluwstaartverbindingen	
130019-00-0603	Pen-type bevestigers met harsbekleding	
130022-00-0304	Monolithische of gelamineerde houten paal- en balkelementen	

	Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument	Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
130033-00-0603	Spijkers en schroeven voor gebruik in kramplaten in houten constructies		
130087-00-0204	Modulair bouwsysteem		
130090-00-0303	Hout-betoncomposietsysteem met plugvormige bevestigingsmiddelen		
130118-00-0603	Schroeven voor houtconstructies		
130166-00-0304	Op sterkte gesorteerd timmerhout – gestoomd hout met rechthoekige dwarsdoorsnede, met of zonder vingergewrichten - zachthout		
130167-00-0304	Op sterkte gesorteerd timmerhout — Gekantrecht hout met wan — Zachthout		
130197-00-0304	Verlijmd, gelamineerd hout gemaakt van met stoom uitgehard massief hout met rechthoekig dwarsprofiel – naaldhout		
150001-00-0301	Cement op basis van calciumsulfoaluminaat		
150002-00-0301	Vuurvast cement op basis van calciumaluminaat		
150003-00-0301	Cement met hoge sterkte		
150004-00-0301	Snelhardend cement met hoge sulfaatweerstand op basis van calciumsulfoaluminaat		
150007-00-0301	Portland puzzolaancement voor gebruik in tropische omstandigheden		
150008-00-0301	Sneldrogend cement		
150009-00-0301	Hoogovencement CEM III/A met beoordeling van de sulfaatweerstand (SR) en optioneel met een beperkt werkzaam alkaligehalte (LA) en/of een lage hydratatiewarmte (LH)		
160004-00-0301	Voorspanssystemen	ETAG 013	
160027-00-0301	Speciale vulproducten voor voorspanssystemen (kits)	ETAG 013	
180008-00-0704	Afvoerputje - met verwisselbare mechanische sluiters		
180018-00-0704	Flexibele koppelingen voor riool- en afvoerbuizen met en zonder druk		
190002-00-0502	Kit voor zwevende vloeren bestaande uit in elkaar grijpende geprefabriceerde elementen vervaardigd uit keramische tegels en rubberen matten		
190005-00-0402	Terrasbekledingsset		
200001-00-0602	Geprefabriceerde stalen en roestvrijstalen kabels met eindverbinding		
200002-00-0602	Draadstangstelsel		

	Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument	Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
200005-00-0103	Structurele stalen kokerprofielen met stijve lassen		
200012-00-0401	Kits voor afstandhouders voor metalen dakbedekkingen en gevelbekledingen		
200014-00-0103	Paalkoppelingen en rotsschoenen voor betonpalen		
200017-00-0302	Warm gewalste producten en structurele componenten vervaardigd uit staalsoorten Q235B, Q235D, Q345B en Q345D		
200019-00-0102	Hexagonaal geweven draadnet schanskorf containers en matrassen		
200020-00-0102	Gabions en wapeningsnetten van draadvlechtwerk		
200022-00-0302	Thermomechanisch gewalste lange stalen producten gemaakt uit lasbaar staal met fijne structuur van speciale staalkwaliteiten		
200026-00-0102	Staal gaas voor Staalnetwerk systemen voor gewapende vulling versterking		
200032-00-0602	Prefab-trekstangsystemen met speciale eindverbindingen		
200033-00-0602	Gespijkerde deugelverbinding		
200035-00-0302	Dak- en wandsystemen met verborgen bevestigingen		
200036-00-0103	Kit voor micropalen – Kit met holle staven voor zelfborende micropalen – Holle staven van naadloze stalen buizen		
200039-00-0102	Schanskorven en -matrassen met zeshoekig gaas en zinkcoating		
200043-01-0103	Buispalen van nodulair gietijzer	200043-00-0103	
200050-00-0102	Schanskorven en -matrassen van normaal zeskantgaas met een zinken precoating en/of een zink-organische coating		
200086-00-0602	Aansluitproducten met draadring		
210004-00-0805	Modulair element voor installatietechniek		
220006-00-0402	Dakbedekkingsleien gemaakt van polypropreen, kalksteen en vulstoffen		
220007-00-0402	Volledig ondersteunde messing plaat en strips voor dakbedekking, gevelbekleding en interne wandafwerking		
220008-00-0402	Dakrandprofielen voor terrassen en balkons		
220010-00-0402	Niet-dragende platte kunststofplaten voor dakbedekkingen en buitenmuurbekledingen		
220013-01-0401	Zelfdragende zadeldaklichtstraten	220013-00-0401	

Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument		Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
220018-00-0401	Decentraal energie-efficiënt ventilatiesysteem met wisselende luchtstroom en warmteterugwinning		
220021-00-0402	Buisvormig daglichtsysteem (TDD)		
220022-00-0401	Sneeuwstopper van polycarbonaat voor daken		
220025-00-0401	Vrijdragende horizontale beglazingsconstructie (overkapping/dak)		
220069-00-0402	Platte en geprofileerde kunststof dakpanelen van gerecycled materiaal voor volledig ondersteunde, schubvormig gelegde dakbedekkingen		
230004-00-0106	Gaaspanelen van metalen ringen		
230005-00-0106	Metalen gaaspanelen		
230008-00-0106	Dubbel gedraaid staalgaas, al dan niet versterkt met touw		
230011-00-0106	Wegmarkeringsproducten		
230012-00-0105	Additieven voor de productie van asfalt – bitumengranulaat van gerecyclede bitumineuze dakbedekking		
230025-00-0106	Flexibele systemen voor de stabilisatie van hellingen en bescherming tegen stenen		
260001-00-0303	Dragende constructieonderdelen van vezelversterkte polymeren (VVK/glasvezelversterkte composieten)		
260002-00-0301	Alkalibestendige glasvezel met zirkoniumdioxide voor gebruik in beton		
260006-00-0301	Polymeer betonadditief		
260007-00-0301	Type I-additief voor beton, mortel en dekvloermortel – wateroplossing		
280001-00-0704	Voorgemonteerde bekledingseenheid voor afvoer of infiltratie		
290001-00-0701	Leidingsysteem voor het transport van koud en warm water in gebouwen		
320002-02-0605	Gecoate metalen kimplaten voor ruwbouw en verdeelvoegen in waterdicht beton	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Zwelstrip op bentonietbasis voor werkvoegen in waterdicht beton		
330001-00-0602	Expanderende structurele boutverbindingen voor blinde bevestiging		
330008-02-0601	Ankerrails	330008-00-0601 330008-01-0601	

Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument		Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
330011-00-0601	Verstelbare betonschroeven		
330012-00-0601	Ingebetonneerd anker met interne schroefdraad		
330047-01-0602	Bevestigingsschroeven voor sandwichpanelen	330047-00-0602	
330075-00-0601	Hefinrichting voor liften		
330076-00-0604	Metalen injectieankers voor gebruik in metselwerk	ETAG 29	
330079-00-0602	Geheel van bevestigingen voor gebruik in traanplaat en roosters		
330080-00-0602	Bevestigingsklemmen met hoge slipweerstand		
330083-01-0601	Bevestiger met explosieve lading voor meervoudig gebruik in beton voor niet-structurele toepassingen	330083-00-0601	
330084-00-0601	Staalplaat met ingegoten ankers		
330153-00-0602	Zetbouten voor het verbinden van dunwandige bouwonderdelen en platen van staal		
330155-00-0602	Zelfinstellende klem		
330196-01-0604	Kunststof ankers van nieuw of gerecycled materiaal voor het bevestigen van externe composietsystemen voor warmte-isolatie met een pleisterlaag	330196-00-0604 ETAG 014	
330232-00-0601	Mechanische sluitingen voor gebruik in beton		
330389-00-0601	Puntvormige connector van glasvezelversterkt kunststof voor sandwichwanden		
330499-00-0601	Verlijmde sluitingen voor gebruik in beton	ETAG 001-5	
330667-00-0602	Warmgewalste montagerails		
330965-00-0601	Schietplug voor het bevestigen van ETICS in beton		
340002-00-0204	Staaldraad panelen met geïntegreerde thermische isolatie voor gehele structuren		
340006-00-0506	Bouwpakketten voor geprefabriceerde trappen	ETAG 008	
340020-00-0106	Flexibele bouwsets voor het stoppen van modderstromen en aardverschuivingen / ondiepe aardverschuivingen		
340025-00-0403	Onderbouwset voor verwarmde gebouwen		
340037-00-0204	Lichtgewicht dragende stalen/houten dakelementen		
350003-00-1109	Kit voor brandbestendige technische kokers bestaande uit geprefabriceerde verbindingsstukken (bestaande uit mechanisch vooraf gecoatete stalen bladen) en bijhorende accessoires		

Referentienummer en titel van het Europees beoordelingsdocument		Referentienummer en titel van het vervangen Europees beoordelingsdocument	Opmerkingen
350005-00-1104	Opschuimende brandbeschermende en brandwerende producten		
350134-00-1104	Brandwerend waterslot met opschuimende afdichting (in combinatie met een roestvrijstalen vloerafvoer)		
350140-00-1106	Bepleistering en kits van bepleistering bestemd voor brandwerende toepassingen	ETAG 018-1 ETAG 018-3	
350141-00-1106	Afdichtingen voor lineaire voegen en openingen	ETAG 026-1 ETAG 026-3	
350142-00-1106	Brandbeschermende stijve en soepele platen en matten - Producten en kits	ETAG 018-1 ETAG 018-4	
350402-00-1106	Reactieve coatings voor bescherming van stalen elementen tegen brand	ETAG 018-1 ETAG 018-2	
350454-00-1104	Afdichtingen van doorvoeringen	ETAG 026-1 ETAG 026-2	
360005-00-0604	Spouwgoot		

NOOT:

Europese beoordelingsdocumenten (EAD) worden door de Europese Organisatie voor technische beoordeling (EOTA) in het Engels vastgesteld. De Europese Commissie is niet verantwoordelijk voor de juistheid van de titels die door de EOTA voor bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie* zijn verstrekt.

De bekendmaking van de referentienummers van Europese beoordelingsdocumenten in het *Publicatieblad van de Europese Unie* betekent niet dat de Europese beoordelingsdocumenten in alle officiële talen van de Europese Unie beschikbaar zijn.

De Europese Organisatie voor technische beoordeling (<http://www.eota.eu>) houdt het Europees beoordelingsdocument elektronisch beschikbaar overeenkomstig de bepalingen van punt 8 van bijlage II bij Verordening (EU) nr. 305/2011.

Deze lijst vervangt alle vorige lijsten die in het *Publicatieblad van de Europese Unie* zijn gepubliceerd. De Commissie zal er zorg voor dragen dat de huidige lijst regelmatig wordt bijgewerkt.

V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN HET
GEMEENSCHAPPELIJK MEDEDINGINGSBELEID

EUROPESE COMMISSIE

Voorafgaande aanmelding van een concentratie

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

Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak

(Voor de EER relevante tekst)

(2018/C 19/05)

1. Op 10 januari 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Ivanhoe Cambridge (Canada);
- QuadReal Property Group (Canada);
- Logos India Logistics Venture Pte Ltd („JV”, Singapore).

Ivanhoe Cambridge en QuadReal Property Group verkrijgen in de zin van artikel 3, lid 1, onder b) en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening de gezamenlijke zeggenschap over de JV.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Ivanhoe Cambridge: wereldwijde vastgoedinvesteerder en een dochteronderneming van de Canadese fondsenbeheerder Caisse de depot et placement du Québec;
- QuadReal Property: wereldwijde vastgoedinvesteerder en een dochteronderneming van British Columbia Investment Management Corporation;
- JV: houdstermaatschappij die investeert in vastgoed in India.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

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

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax: +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.8540 — Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2018/C 19/06)

1. Op 8 januari 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Kuehne + Nagel Limited („K+N”, Verenigd Koninkrijk),
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited („K+NDL”, Verenigd Koninkrijk), een onderneming die onder de gezamenlijke zeggenschap staat van K+N en Heineken UK Limited („Heineken”) en de moedermaatschappij van Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited („K+NDL AssetCo”).

K+N verkrijgt de uitsluitende zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over K+NDL.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- K+N: aanbieder van contractlogistiek in het Verenigd Koninkrijk. De activiteiten van K+N omvatten opslag, warehousing en distributie van levensmiddelen, dranken en basisproducten;
- K+NDL: aanbieder van contractlogistiek in het Verenigd Koninkrijk.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

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

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax: +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.8756 — Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2018/C 19/07)

1. Op 10 januari 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Avis Budget Group Inc. („ABG”, Verenigde Staten);
- Koç Holding A.Ş. („Koç”, Turkije), en
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA („OCTE”, Griekenland).

ABG en Koç verkrijgen de gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), van de concentratieverordening over het geheel van OCTE.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- ABG: aanbieder van huurwagens, meer bepaald via haar merken Avis en Budget. ABG exploiteert ook een autoverdeelnetwerk via haar merk Zipcar;
- Koç: wereldwijde investeringsholding die actief is in verschillende sectoren, waaronder energie, duurzame consumptiegoederen, auto's en financiën;
- OCTE: aanbieder van autoverhuurdiensten in Griekenland. OCTE is actief als Avis Hellas en is sinds 2010 franchiser van ABG in Griekenland voor de merken Avis en Budget.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

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

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax: +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directorate-General for Competition
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

Voorafgaande aanmelding van een concentratie**(Zaak M.8480 — Praxair/Linde)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2018/C 19/08)

1. Op 12 januari 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- Praxair, Inc. ("Praxair", Verenigde Staten),
- Linde AG ("Linde", Duitsland).

Praxair gaat een volledige fusie in de zin van artikel 3, lid 1, onder a), van de concentratieverordening aan met Linde.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen in een nieuw opgerichte onderneming.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- Praxair: levering van industriële, medische en speciale gassen en aanverwante diensten, alsook coatingtechnologieën,
- Linde: levering van industriële, medische en speciale gassen en aanverwante diensten, alsook coatingtechnologieën.

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.8480 — Praxair/Linde

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

Voorafgaande aanmelding van een concentratie
(Zaak M.8695 — PSA/TIL/PPIT)
Voor de vereenvoudigde procedure in aanmerking komende zaak
(Voor de EER relevante tekst)
(2018/C 19/09)

1. Op 12 januari 2018 heeft de Commissie een aanmelding van een voorgenomen concentratie in de zin van artikel 4 van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽¹⁾ ontvangen.

Deze aanmelding betreft de volgende ondernemingen:

- PSA International Pte Ltd (Singapore);
- Terminal Investment Limited SARL (Zwitserland), dat onder gezamenlijke zeggenschap staat van MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Zwitserland), Global Infrastructure Management (Verenigde Staten) en Global Infrastructure Partners (Verenigde Staten);
- PSA Panama International Terminal SA (Panama), dat onder zeggenschap staat van PSA International Pte Ltd (Singapore).

PSA International Pte Ltd en Terminal Investment Limited SARL verkrijgen gezamenlijke zeggenschap in de zin van artikel 3, lid 1, onder b), en artikel 3, lid 4, van de concentratieverordening over PSA Panama International Terminal SA.

De concentratie komt tot stand door de verwerving van aandelen.

2. De activiteiten van de betrokken ondernemingen zijn:

- PSA International Pte Ltd: stuwadoordiensten in havens; houdt zich vooral bezig met terminaldiensten aan containerlijnvaartschepen;
- Terminal Investment Limited SARL: investering, ontwikkeling en beheer van containerterminals;
- PSA Panama International Terminal SA: exploitatie van een containerterminal in de haven van Rodman (Panama).

3. Op grond van een voorlopig onderzoek is de Commissie van oordeel dat de aangemelde transactie binnen het toepassingsgebied van de concentratieverordening kan vallen. Ten aanzien van dit punt wordt de definitieve beslissing echter aangehouden.

Er zij op gewezen dat deze zaak in aanmerking komt voor de vereenvoudigde procedure zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende een vereenvoudigde procedure voor de behandeling van bepaalde concentraties krachtens Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad ⁽²⁾.

4. De Commissie verzoekt belanghebbenden haar hun eventuele opmerkingen over de voorgenomen concentratie kenbaar te maken.

Deze opmerkingen moeten de Commissie uiterlijk tien dagen na de datum van deze bekendmaking hebben bereikt. De volgende referentie moet altijd worden vermeld:

M.8695 — PSA/TIL/PPIT

Opmerkingen kunnen aan de Commissie worden toegezonden per e-mail, per fax of per post. Gelieve de onderstaande contactgegevens te gebruiken:

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

Fax +32 22964301

Postadres:

Europese Commissie
Directoraat-generaal Concurrentie
Griffie voor concentraties
1049 Brussel
BELGIË

⁽¹⁾ PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1 („de concentratieverordening”).

⁽²⁾ PB C 366 van 14.12.2013, blz. 5.

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 19/10)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”****EU-nr.: PGI-RO-02194 — 30.9.2016****BOB () BGA (X) GTS ()****1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

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

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

Vestigingsadres: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROEMENIË.

SC Sonimpex Topoloveni SRL is de enige producent van „Magiunului de prune Topoloveni” en heeft derhalve een rechtmatig belang bij het indienen van deze aanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Roemenië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Beschrijving van het product
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige: Naam en adres van de instanties die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd, en hun specifieke taken

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.

⁽¹⁾ PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.

⁽²⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

Beschrijving van het product

Aan het product „Magiun de prune Topoloveni (BGA)” verandert niets; de kenmerken ervan worden volledig gehandhaafd.

In hoofdstuk 3 van het productdossier („Beschrijving van het levensmiddel”) wordt onder punt 3.3 de „houdbaarheidstermijn” van in bokalen verpakte producten gewijzigd van 24 maanden naar 36 maanden.

Motivering

Een team van specialisten van de productiefaciliteit heeft onderzocht hoe het product zich mettertijd ontwikkelt. Uit hun analyse, die door gespecialiseerde laboratoriumtests is bevestigd, blijkt dat de organoleptische en fysisch-chemische kenmerken van het product „Magiun de prune Topoloveni (BGA)” niet achteruitgaan. (Testverslagen nrs. 2908/4.7.2016 en 3066/14.7.2016, resultaten en interpretatie van de sensorische analyse van „Magiun de prune Topoloveni — beschermde geografische aanduiding” nr. 945/14.7.2016, uitgebracht door het laboratorium van het IBA (Instituut voor voedselhulpbronnen)).

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De werkwijze voor het verkrijgen van het product is niet gewijzigd. Wel moeten bepaalde termen en waarden in het oorspronkelijke productdossier en enig document worden gecorrigeerd of bijgewerkt.

1. Redactionele fout: de correcte waarde is niet „50 à 52 graden Brix”, maar „55 graden Brix”.

In het oorspronkelijke productdossier (in hoofdstuk 6: „Beschrijving van de werkwijze voor het produceren van het levensmiddel”, onder „Concentratie”) stond een redactionele fout: de correcte waarde is niet „50 à 52 graden Brix”, maar „55 graden Brix”. Deze fout komt ook voor in het oorspronkelijke enig document (in punt 3.5 „Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden”, in de alinea die begint met „Concentreren:”).

Motivering

Volgens de aanvragende groepering moeten de tikfouten worden gecorrigeerd, omdat de correcte waarde „55 graden Brix” wordt vermeld in hoofdstuk 3 („Beschrijving van het levensmiddel”) van het productdossier (punt 3.2 „Fysische en chemische kenmerken”, onder de parameter „droog gewicht”). Zoals hierboven vermeld, bevatten het productdossier en het enig document een redactionele fout.

2. „Houten ankervormige roerspanen” wordt vervangen door „ankervormige roerspanen”.

Motivering

De productiefaciliteit heeft met het oog op een strikte controle van de productkwaliteit geïnvesteerd in de modernisering van de uitrusting. Zo werden nieuwe dubbelwandige tanks voor het concentreren van de pruimendraf aangekocht. De nieuwe vaten zijn voorzien van roestvrijstalen ankervormige roerspanen. De wijziging van het materiaal waaruit de roerspanen zijn gemaakt, heeft geen invloed op de organoleptische eigenschappen van het eindproduct. Het woord „houten” wordt geschrapt uit de formulering „houten ankervormige roerspanen” in het productdossier (hoofdstuk 6 „Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het levensmiddel”, in de tweede alinea van het stuk dat begint met „Concentratie:”) en in het enig document (punt 3.5 „Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden” en in hoofdstuk 5 „Verband met het geografische gebied”, punt 5.2 en punt 5.3, zesde alinea).

De wijziging is in overeenstemming met de vereisten van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ (hoofdstuk 5 — Voorschriften voor uitrusting, artikel 1, onder b)).

⁽¹⁾ PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1.

3. De volgende zinsnede wordt zowel in het productdossier als in het enig document geschrapt: „waar chemische meststoffen met mate worden gebruikt”.

Motivering

Voorgesteld wordt de zinsnede „waar chemische meststoffen met mate worden gebruikt” te schrappen uit punt 3.3 van het enig document en uit het productdossier (pagina 4 — „Beschrijving van het levensmiddel”), omdat dit voorschrift geen aanzienlijke impact heeft op het eindproduct of op de fysisch-chemische kenmerken ervan.

Als motivering voor het schrappen van de woorden „waar chemische meststoffen met mate worden gebruikt” geldt dat wij van plan waren „Magiun de prune Topoloveni — BGA” biologisch te produceren, maar dat wij hebben besloten daarvan af te zien omdat er in Roemenië geen vraag was naar een dergelijk product.

Overige

1. Naam en adres van de instanties die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd

Motivering

De aanvragende groepering wenst de naam en de identificatiegegevens van het certificeringsorganisme in hoofdstuk 9 van het productdossier („Naam en adres van de instanties of organen die verifiëren of de bepalingen van het productdossier worden nageleefd, en hun specifieke taken) te wijzigen van „LAREX CERT” in „CERTIND SA”. Deze wijziging wordt ook aangebracht in het enig document, in de laatste alinea van punt 3.7: „Specifieke voorschriften betreffende de etikettering”.

Het inspectie- en certificeringsorganisme CERTIND SA is geaccrediteerd overeenkomstig SR EN ISO/CEI 17065:2013 voor BOB/BGA-certificeringsregelingen, op basis van de vereisten van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

6. Bijgewerkt productdossier (enkel voor BOB en BGA)

Link naar het productdossier dat zal worden bekendgemaakt op de website www.madr.ro (editie 1, revisie 1, december 2015):

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

ENIG DOCUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

EU-nr.: PGI-RO-02194 — 30.9.2016

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Lidstaat of derde land

Roemenië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Soort product

Categorie 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Magiun de prune Topoloveni” is een fijne, homogene pasta, die vrij is van korreligheid en schilresten, en er dankzij de lokale productiemethode aan de oppervlakte glanzend uitziet. Het product wordt gemaakt van volrijpe, zorgvuldig geselecteerde kwaliteitspruimen. De schil van de pruimen is in het eindproduct geïntegreerd, hetgeen de voedingswaarde ervan verhoogt, omdat de schil het merendeel van de biologisch actieve bestanddelen bevat, namelijk de fytonutriënten (antioxidanten, vitamines, oplosbare en niet-oplosbare voedingsvezels enz.).

Magiun de prune heeft een donkerbruine kleur doordat de pruimen volrijp zijn; de kleur wordt ook beïnvloed door de lange kooktijd tijdens de concentratiefase.

Magiun de prune heeft de zoetzure en lekkere smaak van volrijpe pruimen, met een krachtig en aangenaam aroma, zonder vreemde smaak of geur van verbranding, vergisting of schimmel.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voor de productie van „Magiun de prune Topoloveni” worden volrijpe pruimen gebruikt, afkomstig van de teelt van zogeheten „brumării”-pruimen (*Prunus domestica* L. subsp. *domestica*) en van de afgeleide soorten ervan: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăta Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

De vruchten van deze rassen hebben de kwaliteiten die nodig zijn voor de productie van magiun vanwege hun hoge gehalte aan koolhydraten (natuurlijke suiker) en vitamine C, dat verkregen wordt door de pruimen lange tijd bij een matige (zachte) temperatuur te laten rijpen.

Alleen volrijpe en zorgvuldig geselecteerde vruchten worden gebruikt in het productieproces van „Magiun de prune Topoloveni”. De vruchten moeten gezond zijn en vrij zijn van tekenen van verrotting, mechanische beschadiging en van zichtbare sporen van insecten, mijten of andere parasieten.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

—

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De entiteit waar de pruimen worden verwerkt om „Magiun de prune Topoloveni” te vervaardigen, moet zich in het onder punt 4 vermelde geografische gebied bevinden.

Ontvangst: de pruimen worden in ontvangst genomen in de verwerkingszone en opgeslagen in specifiek daartoe bestemde koele en schone lokalen die vrij zijn van vreemde geuren.

Wassen: gebeurt op gemechaniseerde wijze in machines die voorzien zijn van douches voor het spoelen met koud drinkwater. Het wassen geschiedt onder continu toezicht om te voorkomen dat zand of andere onzuiverheden in het eindproduct terechtkomen.

Sorteren: de gewassen pruimen komen op een lopende band opdat de niet-conforme vruchten worden gedetecteerd en verwijderd.

Thermische verwerking: deze bestaat in het stomen in speciale apparaten in roestvrij staal met behulp van stoom bij een temperatuur van 80 °C en onder een druk van 1,5 atmosfeer gedurende 4 à 5 minuten.

Zeven: verloopt in twee stappen. Bij de eerste stap worden zeven gebruikt met mazen van maximaal 3 mm en daarna bij een tweede stap zeven met mazen van 1,8 tot 2 mm, om een zo zuiver en homogeen mogelijke pruimendraf te verkrijgen.

Concentreren: de pruimendraf wordt geconcentreerd door deze te koken in dubbelwandige open ketels tot een concentratie van minstens 55 % droge stof om „Magiun de prune Topoloveni” te verkrijgen. Het concentreren bestaat erin het water bij een gecontroleerde temperatuur uit de pruimen te verwijderen. Deze bewerking geschiedt met behulp van stoom die in de dubbele wand van de ketels circuleert totdat het product een concentratie bereikt van 55 graden Brix gedurende 9 à 12 uur, afhankelijk van het drogestofgehalte van de grondstof.

De dubbelwandige ketels zijn toegerust met ankervormige roerspanen, die er voortdurend (continu) voor zorgen dat de pruimendraf homogeen blijft om te voorkomen dat de pasta gaat kleven of karamelliseert. Om de kwaliteit van het eindproduct te bepalen, wordt de concentratie door een gekwalificeerd persoon met behulp van een draagbare refractometer gecontroleerd. Het verdient geen aanbeveling de kooktijd langer te laten duren nadat een concentratie van 60 graden Brix is verkregen, omdat „Magiun de prune Topoloveni” een aangebrande smaak en geur kan krijgen; een verkorting van de kooktijd kan dan weer leiden tot vergisting van het eindproduct.

Splitsing — afkoeling: met het oog op de opslag in een speciaal daartoe ingericht lokaal wordt de massa „Magiun de prune Topoloveni” met behulp van houten gereedschap (grote lepels) in dunne lagen, om het product sneller op omgevingstemperatuur te krijgen, gelijkmatig verdeeld in drie vaten met een capaciteit van 200 liter, waarin pvc-zakken (levensmiddelenfolie) zijn aangebracht.

Het vullen van de vaten waarin levensmiddelenfolie is aangebracht, duurt, afhankelijk van de omgevingstemperatuur, vijf à zeven dagen, tot de „Magiun de prune Topoloveni” helemaal is afgekoeld. De afkoeling wordt op organoleptische wijze gecontroleerd met behulp van een kleine schep of een houten pollepel (lepel).

Het is verboden bewaarmiddelen of zoetstoffen toe te voegen, ongeacht de kwaliteit van de gebruikte grondstof.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De bewaring en de opslag hebben plaats in het afgebakende geografische gebied, namelijk in de stad Topoloveni, om de kwaliteiten van „Magiun de prune Topoloveni” intact te houden. Het rijpings- en droogproces van „Magiun de prune Topoloveni” moet nauwgezet in acht worden genomen.

Als het product namelijk niet naar behoren wordt verpakt, kunnen de kleur, de geur en de smaak van de magiun veranderen door fysisch-chemische en biologische agentia onder invloed van de lucht en de warmte buiten de vaten.

Het is verplicht het product tijdens het bewaar- en afkoelingsproces te controleren om te voorkomen dat er condensatie ontstaat, dit wil zeggen de aanwezigheid van een microscopische hoeveelheid water, die de ontwikkeling van micro-organismen in de hand zou kunnen werken (bacteriën, gisten en schimmels).

„Magiun de prune Topoloveni” wordt in bulk of in bokalen bewaard.

De bewaring in bulk geschiedt in vaten waarin levensmiddelenfolie (pvc-zak) is aangebracht. De vaten met magiun laat men afkoelen, de randen van de pvc-zakken (levensmiddelenfolie) worden gereinigd en daarna dichtgevouwen, vervolgens wordt nog een andere schijf in pvc (levensmiddelenfolie) aangebracht en ten slotte worden de vaten hermetisch met deksels afgesloten.

De bewaring in bulk is noodzakelijk omdat de enige gebruikte grondstoffen volrijpe pruimen zijn, die gedurende een korte periode van maximaal zestig dagen per jaar (van 15 augustus tot uiterlijk 15 oktober) worden aangekocht. De bewaring in bulk gaat niet met een pasteurisatieproces gepaard.

Voor de bewaring in glazen bokalen, wordt de massa „Magiun de prune Topoloveni” automatisch (op een verpakingslijn) verdeeld in bokalen die met een deksel worden afgesloten en vervolgens als volgt worden gepasteuriseerd:

- voor de bokalen van 350 g: de temperatuur wordt in 15 minuten op 100 °C gebracht, wordt gedurende 25 minuten aangehouden en daarna in 15 minuten naar de begintemperatuur teruggebracht;
- voor de bokalen van 800 g: de temperatuur wordt in 15 minuten op 105 °C gebracht, wordt gedurende 45 minuten aangehouden en daarna in 15 minuten naar de begintemperatuur teruggebracht.

De bokalen „Magiun de prune Topoloveni” worden uit de autoclaaf gehaald, in recipiënten geplaatst en opgeslagen in een speciaal daartoe ingericht lokaal, namelijk een schone en koele opslagplaats (maximumtemperatuur van 20 °C), die goed verlucht, vorstvrij en vrij van vreemde geuren is.

Het stomen van de pruimen, het concentreren van de pruimendraf en de laatste fase van het verwerkingsproces van „Magiun de prune Topoloveni”, namelijk de bewaring in bulk (in vaten) nemen veel tijd in beslag, hetgeen kenmerkend is voor „Magiun de prune Topoloveni”.

Elke verpakking draagt het etiket van de producent. Hierop moet vermeld staan „Magiun de prune Topoloveni”. Na de communautaire registratie moeten de woorden „beschermde geografische aanduiding” of de afkorting „BGA” voorkomen op het op de verpakking aangebrachte etiket, naast de naam van het product: „Magiun de prune Topoloveni”.

In het rechtse gedeelte van het etiket staat het productcertificeringsmerk „CERTIND SA” van het inspectie- en certificeringsorganisme.

4. **Beknpte omschrijving van het afgebakende geografische gebied**

- de stad Topoloveni;
- het dorp Vițițești;
- het dorp Țigănești;
- het dorp Boțarcani;
- het dorp Gorănești;
- het dorp Crințești;
- het dorp Inuri;
- het dorp Goleștii Badii.

5. **Verband met het geografische gebied**

Specificiteit van het geografische gebied:

Het fruitteeltgebied van Topoloveni is geschikt voor de teelt van pruimen vanwege zijn gematigd continentaal klimaat en zijn bodem- en klimaatomstandigheden, in het bijzonder op de hellingen, waar de gemiddelde jaartemperaturen hoger liggen dan in andere fruitteeltgebieden. Het gebied wordt gekenmerkt door bruinrode bodems met podzol.

De meest verspreide bodemsoort is de bruine bodem, zowel luvisols als geërodeerde, colluviale en alluviale bruine bodems, met een laag of gemiddeld humusgehalte.

De klimaatomstandigheden in het gebied zijn geschikt voor de fruitteelt: de gemiddelde meerjarige temperatuur bedraagt 9,7 °C, de absolute maximumtemperatuur 38,8 °C en de absolute minimumtemperatuur – 24,4 °C; de jaarlijkse neerslag bedraagt 663,3 mm.

De eerste vorst treedt op in de herfst aan het eind van de maand oktober en de laatste vorst kan voorkomen tot midden april of uitzonderlijk ook nog later.

De verhoudingen tussen de verschillende variëteiten verschillen naargelang van de jaarlijkse klimaatomstandigheden.

Pruimen worden geteeld op ongeveer 25 % van de totale oppervlakte van de voor fruitteelt bestemde grond; de pruimenboomgaarden in Argeş bestrijken zo'n 17 000 ha.

Mede dankzij de knowhow van de lokale bevolking betreffende de selectie van pruimen en de inachtneming van het kook- en rijpingsproces wat betreft de organoleptische controle van het product is de productiemethode van magiun in het geografische gebied in stand gehouden en verbeterd.

Specificiteit van het product:

„Magiun de prune Topoloveni” is een dik product op basis van volrijp geoogste pruimen, die zorgvuldig worden geselecteerd en gekookt in speciale (dubbelwandige) ketels die niet direct op het vuur staan; het mengsel wordt voortdurend omgeroerd door ankervormige roerspanen. Doordat het water uit het mengsel wordt geëxtraheerd, is „Magiun de prune Topoloveni” rijk aan oplosbare en niet-oplosbare voedingsvezels (34,2 %); het product bevat geen toegevoegde suikers noch enige andere zoetstof en heeft het aroma en de smaak van pruimen.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Het verband tussen „Magiun de prune Topoloveni” en het productiegebied ligt vooral op het stuk van de faam, die steunt op een lange specifieke traditie inzake productie en op de uitzonderlijke kwaliteitskenmerken voor de gezondheid die te danken zijn aan de lokale knowhow en het toepassen van de lokale methode.

De lokaal ontwikkelde productiemethode bestaat erin bepaalde soorten pruimen te verwerken door ze in dubbelwandige open ketels te koken, en door de draf voortdurend om te roeren totdat na lange tijd magiun wordt verkregen waaraan noch suiker, noch andere bewaarmiddelen worden toegevoegd.

De competentie en de ervaring van de lokale bevolking verschillen van die van de inwoners van de andere gebieden in Roemenië en de naburige gebieden omdat het kook- en concentratieproces hier plaatsheeft in dubbelwandige open ketels en niet met een vacuüm methode.

De lokale methode voor het bereiden van magiun is gedurende lange tijd van generatie tot generatie overgedragen; zo is de faam ervan in het afgebakende geografische gebied en in het hele land in stand gehouden.

De in etnografische documenten vermelde magiun was voor het merendeel van de inwoners van het gebied Topoloveni een belangrijk product dat voor hen een bron van inkomsten vormde. De beurs van Topoloveni, de voornaamste handelsmarkt in de regio, staat in het hele gebied van de zuidelijke sub-Karpaten bekend om de verkoop van producten op basis van pruimen, en met name magiun.

Dankzij het proces waarbij het water door koken uit de vruchten wordt verwijderd, garanderen de concentratie van pruimen bij een gecontroleerde temperatuur en de homogenisering door het voortdurend omroeren van het product met ankervormige roerspanen, dat de kwaliteit en de eigenschappen worden verkregen die kenmerkend zijn voor „Magiun de prune Topoloveni”. Deze technische fasen (stappen) bestaan in geen enkel ander gebied.

De faam van „Magiun de prune Topoloveni” is te danken aan een lange traditie van magiunproductie in Topoloveni. Volgens de lokale archieven gaat de traditie van de magiunproductie in dit gebied terug tot 1914, toen de eerste magiunfabriek door een lokale familie (de familie Maximilian Popovici) is opgericht.

In 1941 is de fabriek overgenomen door het Ministerie van Landbouw, die haar de naam Cooperativa din Topoloveni (Coöperatieve van Topoloveni) gaf en de productiecapaciteit van magiun de prune verhoogde. In 1972 is de naam van de fabriek opnieuw veranderd, namelijk in Intreprinderea de legume și fructe Pitești (Fruit- en groenteonderneming van Pitești). Daarna is de fabriek in 1981 overgenomen door het gemeentebestuur, die haar naam wijzigde in Intreprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni (Onderneming voor de verwerking en industrialisering van groenten en fruit van Topoloveni). In 2001 is de fabriek overgenomen door SC Sonimpex Serv Com SRL. De onderneming produceert momenteel ongeveer 200 ton „Magiun de prune Topoloveni” per jaar.

De faam van „Magiun de prune Topoloveni” mag blijken uit persartikelen en publicaties (gespecialiseerde werken) waaruit de lokale en nationale pers (*Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital*) geregeld uittreksels publiceert en uit de prijzen die sinds 2002 zijn gewonnen bij deelname aan tentoonstellingen, met name de nationale conservenbeurs die wordt georganiseerd door de algemene unie van fabrikanten van Roemenië (waar de magiun de prijs voor topkwaliteit, de „Marca de Aur”, heeft gewonnen). In 2010 heeft „Magiun de prune Topoloveni” ook een prijs gekregen van het ITQI (International Taste and Quality Institute).

In de periode 2008-2010 zijn in de lokale en nationale massamedia programma's over verschillende onderwerpen uitgezonden waarin de typische kwaliteiten van „Magiun de prune Topoloveni” werden aangeprezen. Daarnaast wordt het product ook nog steeds gepromoot door verkoop op beurzen zoals deze in Topoloveni, hetgeen er mede toe bijdraagt dat de authenticiteit van „Magiun de prune Topoloveni” in stand wordt gehouden.

De specifieke lokale voedingskenmerken die verbonden zijn aan de traditionele consumptie van magiun worden ook versterkt door de presentatie (degustatie) van het product op nationale en internationale beurzen en salons (de Groene Week in Berlijn, Fruit Logistica in Berlijn en Alimentaria in Barcelona).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2018/C 19/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE
GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEITEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

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

EU-nr.: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam van de groepering: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska
Adres: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOWAKIJE

Tel. +421 336413314
E-mailadres: sekretariat@cechpekarov.sk

De groepering die de wijziging aanvraagt, is de groepering die ook de aanvraag tot registratie van „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli” heeft ingediend.

2. Lidstaat of derde land

Slowakije

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Overige [nader aan te geven]

Wijziging van de contactgegevens van de aanvragende groepering

Wijziging van de reservering van de benaming

Wijziging van de contactgegevens van het orgaan dat de naleving van het productdossier controleert

Wijziging van de minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit

4. Aard van de wijziging(en)

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

1. Wijziging van de contactgegevens van de aanvragende groepering

Het e-mailadres van de aanvragende groepering wordt gewijzigd van repecu@stonline.sk naar sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

2. *Naam van het product*

We verwijderen de Duitse benaming „Pressburger Kipfel” uit de geregistreerde naam van het product „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli” omdat deze naam in Duitsland of Oostenrijk niet wordt gebruikt om dit product aan te duiden. De naam die in Oostenrijk en Duitsland het vaakst wordt gebruikt voor dit product is „Pressburger Beugel”.

De nieuwe productnaam die moet worden geregistreerd, is „Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”.

We hebben deze naamswijziging in het hele productdossier aangepast.

De optie „Registratie met reservering van de benaming” wordt aangevinkt in plaats van „Registratie zonder reservering van de benaming” door het bepaalde in artikel 25, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

De Slowaakse Republiek en Hongarije zijn beide geïnteresseerd in het behoud van de registratie van de productnaam „BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI” in het register van beschermde benamingen.

3. *Beschrijving van het product*

In de beschrijving van het product wijzigen we het gewicht van 40 à 60 g in de oorspronkelijke tekst naar 40 à 70 g. Deze wijziging is het gevolg van een akkoord met Hongarije, waar bakkers het product ook maken met een gewicht van 70 g.

We stellen voor de volgende gegevens uit de beschrijving van het product te verwijderen:

„Chemische kenmerken van het eindproduct

- vetgehalte in de droge stof — min. 20 %;
- suikergehalte in de droge stof — min. 12 %.”

De reden hiervoor is dat het vetgehalte wordt gespecificeerd in punt 3.6 en dat het suikergehalte geen noodzakelijke indicator is.

4. *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

We stellen voor de tabellen met het recept voor 1 000 stuks van 50 à 55 g te verwijderen uit de beschrijving van de productiemethode van het landbouwproduct of levensmiddel, en het recept te vervangen door de volgende tekst:

„De belangrijkste grondstoffen voor het deeg zijn: tarwemeel, vet (tafelmargarine, bladerdeegmargarine, boter, varkensvet enz.), suiker, zout, gist (0,5-1 % van het meel), eieren, poedermelk, vanille- of vanillinesuiker, citroenschil of gedroogde citroenschil, en water; kaneelsuiker mag ook worden gebruikt. Het deeg moet in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid meel ten minste 30 % vet bevatten.

De walnootvulling wordt gewoonlijk gemaakt door kristalsuiker (of honing), zoete kruimels (crumble), vanille- of vanillinesuiker, en kaneelsuiker toe te voegen aan gemalen walnoten en dit mengsel te binden met heet water of hete melk.

De maanzaadvulling wordt gewoonlijk gemaakt door kristalsuiker (of honing), zoete kruimels (crumble) en vanille- of vanillinesuiker toe te voegen aan gemalen maanzaad en dit mengsel te binden met heet water of hete melk.

Jam (van pruimen of abrikozen) of rozijnen kunnen aan de vulling worden toegevoegd om de smaak te verbeteren.”.

Deze wijziging is nodig omdat verschillende producenten in Slowakije en Hongarije verschillende verhoudingen van de afzonderlijke grondstoffen gebruiken en omdat het niet het recept is dat het product zijn eigenheid verleent. Het zijn de individuele bakkers en banketbakkers die het eindproduct zijn specifieke karakter geven. Het is niet nodig de hoeveelheden van de afzonderlijke ingrediënten vast te leggen aangezien de minimale parameters van het eindproduct worden gecontroleerd. Wij stellen daarom voor om het recept te vervangen door de volgende tekst, die de gebruikte grondstoffen vermeldt en producenten (ook die buiten Slowakije) toelaat om grondstoffen te gebruiken die beschikbaar zijn, vaak worden gebruikt en voldoen aan de verwachtingen van de klanten in de betreffende regio, en die de traditionele recepten volgen die van regio tot regio licht verschillend zijn.

Wanneer in de beschrijving van het product wordt verwezen naar „vanillesuiker”, wordt dit vervangen door „vanille- of vanillinesuiker” omdat vanillinesuiker tegenwoordig vaker wordt gebruikt dan vanillesuiker. Deze wijziging heeft geen effect op het eindproduct en is doorgevoerd in het volledige productdossier.

In de Slowaakse tekst van de productiemethode vervangen we het woord „žemle” door „klonky”, aangezien dit de technische term is.

We stellen voor de woorden „met een diameter die breder is in het midden en naar de uiteinden toe smaller wordt” te vervangen door „spits toelopen naar de uiteinden toe” in de beschrijving van het product, en dit ter verduidelijking.

We stellen voor om in de tweede alinea van de productiemethode de woorden „(het vloeistofgehalte moet 35-40 % van de hoeveelheid maanzaad bedragen)” in te voegen aan het einde van de zin die begint met „De maanzaadvulling wordt bereid [...] in heet water te koken [...]” om het vloeistofgehalte dat in het recept wordt gebruikt te specificeren en de kwaliteit te bewaren.

We vervangen de zin „Maximaal 10 gewichtspercenten van de gemalen walnoten mogen door zoete kruimels (crumble) worden vervangen” door: „Tot 10 gewichtspercenten van de gemalen walnoten of het gemalen maanzaad mogen in de vulling door zoete kruimels (crumble) worden vervangen”. Zo wordt de kwaliteit gewaarborgd en het gehalte aan kruimels dat mag worden gebruikt, vastgelegd.

De baktemperatuur en -tijd moeten worden aangepast om rekening te houden met de wijziging van de productafmetingen vermeld in punt 3.5 en met de verschillende soorten ovens.

Er wordt voorgesteld om de temperatuur te wijzigen naar 170 à 220 °C en de baktijd naar 15 à 20 min voor producten van 50 à 70 g.

Deze wijziging heeft tot doel de baktemperaturen af te stemmen op de verschillende soorten ovens en rekening te houden met de verhoging van het maximale gewicht van het product van 60 g naar 70 g.

Wat etikettering betreft, stellen we voor de volgende zin toe te voegen: „De lettergrootte van het logo moet ten minste 15 mm bedragen”, aangezien dit een wettelijke eis is die producenten over het hoofd zien.

In verband met de verkoopwijze en verkoopplaats voegen we de volgende zin toe: „Voor niet-voorverpakte producten mag het ZTS-logo (GTS) worden weergegeven op een prijsaanduiding dicht bij de naam van het product of op een informatiebord dicht bij de producten.”

Dit vergroot de duidelijkheid wanneer de producten los worden verkocht.

We wijzigen de formulering voor de opslag door de woorden „Het gebak wordt opgeslagen bij een temperatuur van meer dan 10 °C” te verwijderen en als volgt te vervangen: „Opslag: bij kamertemperatuur. Afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid gist bewaart het product drie tot tien dagen.”

De reden hiervoor is dat de bestaande eis niet is gerechtvaardigd om de kwaliteit van de verkochte producten te bewaren. Deze eis werd vaak niet nageleefd en veroorzaakte problemen voor de producenten door het hoge vetgehalte van het product. De eis met betrekking tot de temperatuur bij opslag was opgenomen in het oorspronkelijke productdossier uitsluitend omdat deze producten als banketbakkerijproducten waren geïnclassificeerd.

5. *Het specifieke karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel*

We voegen het volgende toe aan het vijfde streepje: „Het mag niet worden geproduceerd als een diepgevroren voorgebakken halfafgewerkt product dat wordt ontdooid en wordt afgewerkt in de oven; het moet altijd vers worden gebakken.”

De reden hiervoor is dat het product altijd vers moet zijn en volgens het traditionele recept moet worden gemaakt; het mag nooit diepgevroren of voorgebakken zijn geweest.

In het zesde streepje wijzigen we de formulering in verband met het instrijken met ei vóór het bakken: het woord „tweemaal” wordt verwijderd.

Zo krijgen de producenten de vrijheid te kiezen welk soort gemarmerd oppervlak ze willen; het is niet nodig dit voor te schrijven. Deze wijziging heeft geen effect op het eindproduct.

6. **Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit**

We voegen het volgende toe aan de eerste zin: „het deeg moet in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid meel ten minste 30 % vet bevatten”.

De reden hiervoor is het aanhouden van de consistentie met punten 3.6 en 3.7 van het productdossier.

We verwijderen de verwijzing naar „chemische en microbiologische kenmerken”, zodat enkel de fysieke kenmerken overblijven, omdat de wetgeving geen eisen stelt aan de microbiologische kenmerken en ze niet zijn vastgelegd.

Er is geen rechtvaardiging meer om ze te behouden in het kader van controles voordat de producten in de handel worden gebracht. De chemische kenmerken zijn ook niet in het oorspronkelijke productdossier vastgelegd. Het betreft hier een verduidelijking van de terminologie.

7. **Autoriteiten of organen die de naleving van het productdossier controleren**

Het e-mailadres van het orgaan dat de naleving van het productdossier controleert, wordt gewijzigd in „buchlerova@svps.sk”.

Dit is het gevolg van een wijziging van de e-mailadressen binnen de organisatie.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

EU-nr.: TSG-SK-02120 — 15.2.2016

„Slowakije”

1. **Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

„Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”

2. **Productcategorie**

Categorie 2.24. Brood, gebak, cake, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3. **Grond voor registratie**

3.1. *Het product is*

- het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;
- vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

De Slowaakse benaming „Bratislavský rožok” geraakte in 1920 in zwang nadat de stad Pressburg, die toen deel uitmaakte van Tsjecho-Slowakije en de hoofdstad was van Slowakije, herdoopt werd tot Bratislava. Met ingang van dat jaar werd de benaming van het gebak aangepast aan de nieuwe naam van de stad; voortaan werd het gebak „Bratislavský rožok” genoemd. Nadat de stad was hernoemd, vond in Oostenrijk de benaming „Kipfel”, in plaats van het gebruikelijke „Beugel”, samen met de oude naam van de stad, ingang. In Hongarije werd oorspronkelijk de benaming „Pozsonyi patkó” gehanteerd, wat zoveel betekent als „hoefijzer van Bratislava”. Volgens recente informatie van diverse Hongaarse bakkers en banketbakkers, met name in Boedapest, wordt dit product vervaardigd en verkocht onder de benaming „Pozsonyi kifli”, wat vertaald „Bratislavský rožok” betekent, verwijzend naar de naam van de stad van vóór 1918 (Pozsony). Gezien het ingeburgerde gebruik stellen we voor om de benaming „Pozsonyi kifli” te handhaven.

3.2. *De naam*

- wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;
- is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

Het product is specifiek door zijn traditionele samenstelling en productiemethode. De term „Bratislavský rožok” wordt uitsluitend gebruikt om deze bijzondere soort fijne bakkerswaren (banketbakkerswerk of gebak) aan te duiden.

Het specifieke van het product schuilt in zijn karakteristieke „gemarmerde” buitenkant, d.w.z. een buitenkant die subtiel is dooraderd in een tint die lichter is dan de rest van de bovenlaag van het gebak. Andere bakkers- of banketbakkersproducten hebben geen dergelijke bovenlaag:

- het gebak verschilt van soortgelijk fijn gebak van bladerdeeg dat in de handel is door zijn vorm en gewicht maar ook door de hoeveelheid vulling. Het deeg van dit gebak bevat meer vet dan het deeg van andere producten en ander gebak heeft geen gemarmerd oppervlak;
- het product heeft een specifiek aroma en een specifieke smaak die het ontleent aan de maanzaad- of walnootvulling;
- het product wordt met een specifiek uiterlijk en in een specifieke vorm aangeboden, namelijk een hoefijzer of een letter C.

Om het traditionele karakter van het product te bewaren moet bij de bereiding van het gebak aan de volgende voorwaarden zijn voldaan:

- het deeg moet in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid meel ten minste 30 % vet bevatten;
- de vulling moet ten minste 40 % van het totale gewicht van het gebakken product uitmaken;
- vóór het bakken moet het gebak worden ingestreken met het heelei of het eigeel om te zorgen voor de marmering van het gebakken product.

4. Beschrijving

4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Fijne bakkerswaren (banketbakkerswerk of gebak) met een vulling van maanzaad of walnoot en met een gemarmerd, glanzend oppervlak.

Organoleptische kenmerken

Kleur: bruine tot donkerbruine buitenkant; het snijvlak vertoont eerst een oneffen laagje deeg en pas enkele millimeter lager de vulling — de maanzaadvulling is donkergrijs tot zwart van kleur; de walnootvulling is bruin.

Uiterlijk voorkomen: een glanzende, uniform bruine tot donkerbruine buitenkant waarvan de bovenste laag — alsof ze werd gemarmerd — subtiel is dooraderd in een lichtere tint.

Consistentie: de buitenkant van het gebak: stevig, dun, verbrijzelt wanneer het wordt gebroken.

Aroma en smaak: een delicate, voor de gekozen vulling (walnoot of maanzaad) typische, aangename en zoete smaak met het aroma van de gebruikte ingrediënten.

Fysische kenmerken

Vorm: hoefijzervorm en spits toelopend naar de uiteinden toe wanneer het gebak met maanzaad wordt gevuld en C-vorm wanneer het een walnootvulling betreft.

Gewicht: meestal 40 à 70 g.

4.2. Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

De belangrijkste grondstoffen voor het deeg zijn: tarwemeel, vet (tafelmargarine, bladerdeegmargarine, boter, varkensvet enz.), suiker, zout, gist (0,5-1 % van het meel), eieren, poedermelk, vanille- of vanillinesuiker, citroenschil of gedroogde citroenschil, en water; kaneelsuiker mag ook worden gebruikt. Het deeg moet in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid meel ten minste 30 % vet bevatten en de vulling moet ten minste 40 % van het totale gewicht van het gebakken product uitmaken.

De walnootvulling wordt gewoonlijk gemaakt door kristalsuiker (of honing), zoete kruimels (crumble), vanille- of vanillinesuiker, en kaneelsuiker toe te voegen aan gemalen walnoten en dit mengsel te binden met heet water of hete melk.

De maanzaadvulling wordt gewoonlijk gemaakt door kristalsuiker (of honing), zoete kruimels (crumble) en vanille- of vanillinesuiker toe te voegen aan gemalen maanzaad en dit mengsel te binden met heet water of hete melk.

Jam (van pruimen of abrikozen) of rozijnen kunnen aan de vulling worden toegevoegd om de smaak te verbeteren.

Productiemethode

Voor de bereiding van het deeg wordt het meel gemengd met water — of met water waaraan poedermelk is toegevoegd — gist, zout, suiker en eetbaar vet. Het vet mag eerst met de bloem worden gemengd en de overige grondstoffen mogen later worden toegevoegd. Het deegmengsel rijst vervolgens gedurende 30 à 40 minuten. Nadat het deeg duidelijk in omvang is toegenomen, wordt het nogmaals kort gekneet en vervolgens in stukken verdeeld die tot ballen worden gevormd. Na nogmaals gedurende 15 tot 20 minuten te zijn gerezen, worden deze ballen uitgerold tot ellipsvormige deegplappen waarvan de langste as 12 à 15 cm bedraagt. De dikte van de uitgerolde deeglap bedraagt 2 à 3 mm. In de vorm van een cirkel wordt vervolgens een bepaalde hoeveelheid maanzaad- of walnootvulling op de uitgerolde deegplappen gelegd; deze worden nadien opgerold tot ze de vorm hebben van een cilinder met een lengte van 12 à 15 cm en spits toelopen naar de uiteinden toe. Wanneer de deeglap op deze wijze om de vulling is gewikkeld, worden de beide boorden op gelijkmatige wijze samengevoegd en deze naad moet zich aan de onderzijde bevinden wanneer het gebak, nadat het de vorm van een halve maan heeft gekregen, op de bakplaat wordt gelegd. Het product wordt de vorm gegeven van een hoefijzer wanneer het met maanzaad is gevuld en het krijgt de vorm van een letter C wanneer het met walnoot is gevuld. De vormen moeten voldoende van elkaar verschillen opdat in een oogopslag duidelijk zou zijn welke vulling ze bevatten.

De maanzaadvulling wordt bereid door maanzaad in heet water te koken of te branden (het vloeistofgehalte moet 35-40 % van de hoeveelheid maanzaad bedragen). De suiker wordt opgelost in een kleine hoeveelheid water die aan de kook wordt gebracht (de suiker mag worden vervangen door honing). Met poedermelk gemengde gemalen maanzaadjes, zoete kruimels en rozijnen worden, onder voortdurend roeren, geleidelijk bij het suikerwater gevoegd en het geheel wordt opgekookt tot een vrij dikke massa. De maanzaadvulling wordt vervolgens afgekoeld en er wordt een flinke portie fijngehakte schil van een verse citroen of citroenpasta, en indien nodig kaneel en een vleugje vanille- of vanillinesuiker, aan toegevoegd. De walnootvulling wordt niet gekookt maar de gemalen walnoten worden gewoonweg gemengd met suiker (of honing), rozijnen, poedermelk, heet water, vanille- of vanillinesuiker en kaneelpoeder. Tot 10 gewichtspercenten van de gemalen walnoten of het gemalen maanzaad mogen in de vulling door zoete kruimels (crumble) worden vervangen.

De consistentie van beide vullingen moet, eens gekoeld, van dien aard zijn dat met de hand kleine ballen kunnen worden gevormd.

Wanneer de producten hun vorm hebben gekregen, worden ze op een bakplaat geschikt en ingestreken met het ei of alleen met eigeel. Het ingestreken product wordt, op de bakplaat, naar een koele plek met een goede ventilatie gebracht waar de luchtstroom het oppervlak van het gebak licht kan drogen. Wanneer het oppervlak droog is en het gebak een beetje is gerezen, wordt het gebak nogmaals ingestreken met ei, gedroogd en vervolgens in de oven geplaatst. Het gerezen gebak wordt gebakken als een gistgebak. Tijdens het rijzen en met name tijdens het bakken zorgt de droge luchtstroom die over het oppervlak scheert voor fijne scheurtjes en voor de typische gemarmerde textuur van de buitenkant van het gebak.

De producten worden zonder stoom gebakken bij een temperatuur van 170 à 220 °C.

De baktijd hangt af van de grootte van het product; een product van 40 à 50 g vergt een baktijd van 10 à 12 min en een product van 50 à 70 g een baktijd van 15 à 20 min.

Nadat de producten zijn afgekoeld, worden ze klaargemaakt om te worden verzonden en verkocht.

De technische verliezen als gevolg van het bakken (uitgedrukt in productgewicht en consistentie van de vulling) mogen ongeveer 10 % bedragen.

Etikettering: de duidelijk zichtbare benaming van het product „Bratislavský rožok” of het equivalent in het Hongaars; het logo van de Unie of het logo en het opschrift „Zaručená tradičná špecialita” (gegarandeerde traditionele specialiteit). De afkorting ZTS (GTS) mag op de verpakking staan. De lettergrootte van het logo moet ten minste 15 mm bedragen.

Verkoopwijze en verkoopplaats: de „Bratislavský rožok” wordt per stuk verkocht in gespecialiseerde winkels van de producent, bij banketbakkers, in cafés en in fastfoodzaken. Voor niet-voorverpakte producten mag het ZTS-logo (GTS) worden weergegeven op een prijsaanduiding dicht bij de naam van het product of op een informatiebord dicht bij de producten.

Opslag: bij kamertemperatuur.

Afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid gist bewaart het product drie tot tien dagen.

Het gebak wordt met de hand gemaakt en is niet het resultaat van massaproductie.

Het mag niet worden geproduceerd als een diepgevroren voorgebakken halfafgewerkt product dat wordt ontdooid en wordt afgewerkt in de oven; het moet altijd vers worden gebakken.

4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

Zijn traditionele karakter ontleent het product aan zijn traditionele samenstelling, d.w.z. de vulling moet ten minste 40 % van het totale gewicht van het gebak uitmaken.

Het product met de specifieke naam wordt al meer dan twee eeuwen gebakken, ook in de buurlanden Hongarije en Oostenrijk waarmee Slowakije minder dan 90 jaar geleden eenzelfde grondwet deelde.

In zijn boek *S vareškou dvoma tisícročiami* („2 000 jaar gastronomie”) haalt Vladimír Tomčík vermeldingen uit registers aan waaruit blijkt dat de „Bratislavský rožok” in 1590 werd geserveerd in cafés, hoewel het recept veel ouder is.

In de publicatie *Ulice a námestia mesta Bratislavy* („Straten en pleinen in Bratislava”) van Tivadar Ortvy, die in 1905 in Bratislava het licht zag, staat op bladzijde 305: „niet ver van Viktor Mayer’s banketbakkerij bakt de oude bakkerij Scheuerman (nu Lauda) als specialiteit de met maanzaad en walnoot gevulde hoefijzers waarom Bratislava befaamd werd”. [*Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov*, Dr. Tivadar Ortvy, Bratislava, 1905; uitgegeven door F.K. Wigand). Op de bladzijden 304 en 305 van de Hongaarse versie van het in bijlage I vermelde boek, wordt bakkerij Scheuermann vermeld in verband met het huidige „Hviezdoslavovo námestie”. Het desbetreffende gedeelte van de tekst luidt: „Dichtbij bevindt zich de oude bakkerij Scheuerman (nu Lauda) die als specialiteit de met maanzaad en walnoot gevulde hoefijzers bakt waarom Bratislava befaamd werd. Een andere van deze specialiteiten is de „Bratislava cracker” ...”]

Op bladzijde 52 van de publicatie *Chlieb náš každodenný* („Ons dagelijks brood”) van V. Szemes en V. Karovič die in 1992 in Bratislava het licht zag, staat te lezen: „In 1785 plaatste bakker Schiermann op de dag van Sinterklaas in zijn etalage een nieuw soort gevuld gebak dat de geschiedenis inging als de „prešpurské beugle”. We gaan ervan uit dat het bij Scheuermann en Schiermann om dezelfde naam gaat en dat er sprake is van een tikfout; de juiste naam is Scheuermann.

Verschillende bakkers in Bratislava zetten de productie van „Bratislavský rožok” verder. Een van de bekendste is Āgoston Schwappach, wiens bakkerij in 1834 het licht zag en die met maanzaad en walnoot gevulde hoefijzers verkocht. Twee opvolgers van de „Bratislavský rožok”-bakkers Scheuermann en Lauda waren meester-bakker Johann Korče, die van 1851 tot 1919 leefde en ridder was in de Orde van Franz Josef, en zijn zoon, meester-bakker Hans Korče. De familie Korče werd opgevolgd door Emil Kastner.

De bakkerij Gustáv Wendler in Štefánikova ulica in Bratislava die ook „Bratislavský rožok” per mailorder verzendt, was ook zeer bekend.

In de *Pressburger Wegweiser*, een krant die in 1863 nog verscheen, werd door Anton Pressberger — een bakker en banketbakker — reclame voor onder meer „maanzaad- en walnootbeugle” geplaatst.

In de Weense krant *Neue Freie Presse* van 16 april 1938 staat een recept voor „Pressburger Kipfel — Bratislavské rožky”. Het recept en de productiemethode zijn haast identiek met die welke vandaag worden toegepast.

Terézia Vansová en Ján Babilon beschreven de „Bratislavský rožok” in 1870 ook in hun boek.

Een aantal bakkers en banketbakkers in diverse Europese steden, met name in Oostenrijk, Tsjechië en Hongarije, hebben de „Bratislavský rožok” geproduceerd. Volgens de informatie van verschillende bakkerijexperts in andere landen, wordt in verschillende steden een product met de benaming „Bratislavský rožok” vervaardigd of zijn op zijn minst de vorm van het gebak, het recept bij benadering, en de wijze van bereiding bekend. Met name na 1950 werden in het voormalige Tsjecho-Slowakije, in het kader van beroepsopleidingen voor bakkers en banketbakkers, praktische instructies gegeven voor het bakken van de „Bratislavský rožok”. De naam „Bratislavský rožok” vond ingang in 1918 na de stichting van Tsjecho-Slowakije en de hernoeming van Pressburg of Pozsony tot Bratislava. Samen met de naam van de stad werd ook de naam van het product gewijzigd. De oorspronkelijke naam „beugel” werd in het Hongaars „patkó” hetgeen „hoefijzer” betekent. De term „rožok” vond blijkbaar samen met de nieuwe naam van de stad ingang. In Hongarije wordt de benaming „Pozsonyi kifli” („Bratislavský rožok”), m.a.w. de oude naam van de stad samen met de nieuwe naam voor de vorm, tot heden ten dage gebruikt. Ook in Oostenrijk wordt de naam „Pressburger Kipfel” vaker gebruikt en is de term „beugel” zelden te horen.

De „Bratislavský rožok” is een historisch product niettegenstaande zijn huidige populariteit. Volgens ramingen wordt het in Slowakije door meer dan 20 bakkerijen en banketbakkerijen regelmatig, en door dozijnen producenten minstens eenmaal in de week gebakken.

In 1999 en 2005 bood de Slowaakse bakkerscoöperatie „Bratislavský rožok” aan voor de competitie tijdens de finale van de Lesaffre Bakery World Cup in Parijs; de beoordelaars waren zeer lovend.

Begin 2007 werd voor het eerst in de geschiedenis, als onderdeel van de Danubius Gastro exhibition, in Bratislava een internationale wedstrijd voor de beste „Bratislavský rožok” gehouden waaraan negen teams uit drie landen deelnamen (voorpagina van *Bratislavské noviny*, 25 januari 2007).

In de kranten van Bratislava en in diverse tijdschriften met een nationale oplage verschenen een aantal artikelen over de wedstrijd.

Op 25 juli 2008 verscheen een artikel over de „Bratislavský rožok” in de krant *Nový čas*. Dat artikel bevatte ook een traditioneel recept van 1938 met een beschrijving van het product die als volgt luidde: „... het heeft hetzij de vorm van een hoefijzer en is dan gevuld met maanzaad, hetzij de vorm van een letter C en is dan gevuld met walnoot.”

In een artikel met als titel „De Bratislavský rožok — een traditie met een lange geschiedenis” op blz. 52 van het tijdschrift *Epicure*, wordt gesteld dat het product: „wanneer het maanzaad bevat, de vorm krijgt van een hoefijzer en wanneer het met walnoot is gevuld, de vorm van een letter C”.

ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties van de Europese Unie
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

NL