



Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2018/C 19/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.8720 – Jones Lang LaSalle/intu Properties/ The Chapelfield Partnership) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2018/C 19/02	Kursy walutowe euro	2
2018/C 19/03	Decyzja Komisji z dnia 18 stycznia 2018 r. ustanawiająca grupę ekspertów ds. przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem	3
2018/C 19/04	Komunikat Komisji w ramach wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 305/2011 ustanawiającego zharmonizowane warunki wprowadzania do obrotu wyrobów budowlanych i uchylającego dyrektywę Rady 89/106/EWG (<i>Publikacja odniesień do europejskich dokumentów oceny zgodnie z art. 22 rozporządzenia (UE) nr 305/2011</i>) ⁽¹⁾	7

V Ogłoszenia

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2018/C 19/05	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8774 – Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ 15
2018/C 19/06	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8540 – Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ 17
2018/C 19/07	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8756 – Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ 18
2018/C 19/08	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8480 – Praxair/Linde) ⁽¹⁾ 19
2018/C 19/09	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.8695 – PSA/TIL/PPIT) – Sprawa, która może kwalifikować się do rozpoznania w ramach procedury uproszczonej ⁽¹⁾ 20

INNE AKTY

Komisja Europejska

2018/C 19/10	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych 21
2018/C 19/11	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany i uzupełnienie zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych 28

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.8720 – Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 19/01)

W dniu 11 stycznia 2018 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32018M8720. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

18 stycznia 2018 r.

(2018/C 19/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,2235	CAD	Dolar kanadyjski	1,5229
JPY	Jen	136,07	HKD	Dolar Hongkongu	9,5648
DKK	Korona duńska	7,4475	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6759
GBP	Funt szterling	0,88208	SGD	Dolar singapurski	1,6175
SEK	Korona szwedzka	9,8305	KRW	Won	1 306,61
CHF	Frank szwajcarski	1,1748	ZAR	Rand	15,0035
ISK	Korona islandzka		CNY	Yuan renminbi	7,8582
NOK	Korona norweska	9,6013	HRK	Kuna chorwacka	7,4409
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 325,38
CZK	Korona czeska	25,365	MYR	Ringgit malezyjski	4,8396
HUF	Forint węgierski	308,51	PHP	Peso filipińskie	62,068
PLN	Złoty polski	4,1665	RUB	Rubel rosyjski	69,2126
RON	Lej rumuński	4,6480	THB	Bat tajlandzki	39,054
TRY	Lir turecki	4,6374	BRL	Real	3,9321
AUD	Dolar australijski	1,5311	MXN	Peso meksykańskie	22,8174
			INR	Rupia indyjska	78,1210

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

DECYZJA KOMISJI**z dnia 18 stycznia 2018 r.****ustanawiająca grupę ekspertów ds. przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem**

(2018/C 19/03)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Na podstawie art. 191 Traktatu Unii i państwom członkowskim powierzono zadanie zapewnienia, aby polityka Unii w dziedzinie środowiska przyczyniała się do zachowania, ochrony i poprawy jakości środowiska oraz gwarantowała wysoki poziom ochrony.
- (2) Z myślą o zapewnieniu lepszego stosowania i przestrzegania unijnego prawa ochrony środowiska, zgodnie z komunikatem Komisji zatytułowanym „Działania UE na rzecz poprawy przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem”⁽¹⁾, Komisja powinna korzystać z wiedzy fachowej specjalistów współtworzących ciało doradcze.
- (3) W związku z powyższym konieczne jest ustanowienie grupy ekspertów wysokiego szczebla ds. przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem, a także określenie jej zadań i struktury.
- (4) Grupa powinna uczestniczyć w opracowywaniu wytycznych dotyczących dobrych praktyk w zakresie zapewniania przestrzegania prawa ochrony środowiska, innych dokumentów pomocniczych, w tym dotyczących umiejętności zawodowych i wiedzy specjalistycznej oraz oceny systemów krajowych, a także w działaniach komunikacyjnych i popularyzatorskich w zakresie zapewniania przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem. Grupa powinna również uczestniczyć w koordynowaniu i monitorowaniu realizacji działań służących poprawie przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem oraz wspierać Komisję w przygotowywaniu inicjatyw politycznych i wniosków legislacyjnych związanych z szeroko pojętymi kwestiami zarządzania środowiskiem.
- (5) Grupa powinna składać się z ekspertów z państw członkowskich UE, a także z przedstawicieli istniejących ogólnoeuropejskich sieci zawodowych, które zajmują się kwestiami zapewniania przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem.
- (6) Należy ustanowić zasady dotyczące ujawniania informacji przez członków grupy.
- (7) Dane osobowe powinny być przetwarzane zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽²⁾,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł 1**Przedmiot**

Niniejszym ustanawia się grupę ekspertów ds. przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem. Grupa będzie nosić nazwę „Forum ds. Przestrzegania Prawa Ochrony Środowiska i Zarządzania Środowiskiem”.

Artykuł 2**Zadania**

Do zadań grupy należy:

- a) wspieranie Komisji w koordynowaniu i monitorowaniu realizacji działań mających na celu poprawę przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem, a także w przygotowywaniu wniosków legislacyjnych lub inicjatyw politycznych w zakresie przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem, w tym w odniesieniu do:
 - (i) promowania, monitorowania i egzekwowania przestrzegania prawa (zapewnianie przestrzegania prawa);
 - (ii) dostępu do wymiaru sprawiedliwości w sprawach dotyczących środowiska;

⁽¹⁾ COM(2018) 10.⁽²⁾ Rozporządzenie (WE) nr 45/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 18 grudnia 2000 r. o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych przez instytucje i organy wspólnotowe i o swobodnym przepływie takich danych (Dz.U. L 8 z 12.1.2001, s. 1).

- (iii) dostępu do informacji dotyczących środowiska;
 - (iv) udziału społeczeństwa;
 - (v) wszelkich innych kwestii związanych z zarządzaniem;
- b) ustanowienie współpracy i koordynacji między Komisją, państwami członkowskimi a istniejącymi ogólnoeuropejskimi sieciami zawodowymi ⁽¹⁾ w sprawach związanych z wdrażaniem prawodawstwa, programów i polityki Unii w dziedzinie środowiska;
- c) umożliwianie wymiany doświadczeń i dobrych praktyk w zakresie przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem.

Artykuł 3

Konsultacje

Komisja może zasięgać opinii grupy we wszelkich kwestiach związanych z realizacją działań związanych z przestrzeganiem prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem, w tym z realizacją działań mających na celu poprawę przestrzegania prawa ochrony środowiska i zarządzania środowiskiem ⁽²⁾, przeglądem przestrzegania prawa i zarządzania oraz identyfikacją dalszych działań po roku 2019.

Artykuł 4

Członkostwo

1. Członkami są organy państw członkowskich i inne podmioty publiczne.
2. W szczególności członkami grupy są następujące podmioty publiczne:
 - a) Europejska Sieć Wdrażania i Egzekwowania Prawa Ochrony Środowiska;
 - b) Europejska Sieć Prokuratorów ds. Przestępczości przeciwko Środowisku;
 - c) Europejskie Forum Sędziów na Rzecz Środowiska;
 - d) EnviCrimeNet;
 - e) Europejska Sieć Szefów Agencji Ochrony Środowiska;
 - f) Europejska Organizacja Najwyższych Organów Kontroli;
 - g) Europol;
 - h) Eurojust.
3. Organy państw członkowskich oraz inne podmioty publiczne mianują swoich przedstawicieli i ponoszą odpowiedzialność za wyznaczenie osób, które spełniają wymóg wysokiego poziomu wiedzy specjalistycznej.
4. Członkowie, którzy utracą zdolność wnoszenia należytego wkładu w prace grupy ekspertów, którzy – zdaniem odpowiednich służb Komisji – nie spełniają warunków określonych w art. 339 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej lub którzy złożą rezygnację, nie będą już zapraszani do udziału w posiedzeniach grupy i mogą zostać zastąpieni na okres pozostający do wygaśnięcia ich kadencji.

Artykuł 5

Przewodniczący

Grupie przewodniczy przedstawiciel Dyrekcji Generalnej ds. Środowiska („DG ENV”) Komisji.

Artykuł 6

Tryb pracy

1. Grupa podejmuje działania na wniosek DG ENV, zgodnie z odpowiednimi przepisami horyzontalnymi Komisji dotyczącymi grup ekspertów („przepisy horyzontalne”) ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Europejska Sieć Wdrażania i Egzekwowania Prawa Ochrony Środowiska (IMPEL), Unijne Forum Sędziów na Rzecz Środowiska (EUFJE), Europejska Sieć Prokuratorów ds. Przestępczości przeciwko Środowisku (ENPE), EnviCrimeNet, Europejska Sieć Szefów Agencji Ochrony Środowiska (NEPA), Europejska Organizacja Najwyższych Organów Kontroli (EUROSAI).

⁽²⁾ COM(2018) 10.

⁽³⁾ Decyzja Komisji z dnia 30 maja 2016 r. ustanawiająca przepisy horyzontalne dotyczące tworzenia i funkcjonowania grup ekspertów Komisji, C(2016) 3301, art. 13 ust. 1.

2. Posiedzenia grupy odbywają się zwyczajowo w siedzibie Komisji.
3. Obsługę sekretariatu zapewnia DG ENV. Urzędnicy z pozostałych departamentów Komisji zainteresowani określonymi pracami grupy mogą uczestniczyć w posiedzeniach grupy i jej podgrup.
4. W porozumieniu z DG ENV grupa może, po uzyskaniu zwykłej większości głosów swoich członków, podjąć decyzję o otwarciu obrad dla publiczności.
5. Protokoły z dyskusji nad każdym punktem porządku obrad oraz opinie przedstawione przez grupę są konstruktywne i wyczerpujące. Protokoły sporządza sekretariat pod nadzorem przewodniczącego.
6. Grupa przyjmuje swoje opinie, zalecenia lub sprawozdania w drodze konsensusu. Jeżeli ma miejsce głosowanie, jego wynik rozstrzygany jest zwykłą większością głosów członków. Członkowie, którzy zagłosowali przeciwko, mają prawo do załączenia do opinii, zaleceń lub sprawozdań dokumentu uzasadniającego ich stanowisko.

Artykuł 7

Podgrupy

1. DG ENV może ustanowić podgrupy w celu zbadania szczegółowych zagadnień, w oparciu o zakres zadań ustalony przez DG ENV. Podgrupy działają zgodnie z przepisami horyzontalnymi i składają sprawozdania grupie. Zaraz po wypełnieniu swojego mandatu podgrupy są rozwiązywane.
2. Członkowie podgrup niebędący członkami grupy są wybierani w drodze otwartego zaproszenia do zgłaszania kandydatur, zgodnie z przepisami horyzontalnymi⁽¹⁾.

Artykuł 8

Zaproszeni eksperci

DG ENV może zapraszać ekspertów posiadających szczególne kompetencje w dziedzinie uwzględnionej w porządku obrad do wzięcia doraźnego udziału w pracach grupy lub podgrup.

Artykuł 9

Obserwatorzy

1. Osoby prywatne, organizacje lub inne podmioty publiczne niż te wymienione w art. 4 mogą otrzymać status obserwatora, zgodnie z przepisami horyzontalnymi, poprzez bezpośrednie zaproszenie.
2. Organizacje lub podmioty publiczne posiadające status obserwatora mianują swoich przedstawicieli.
3. Przewodniczący może zezwolić obserwatorom i ich przedstawicielom na wzięcie udziału w dyskusjach grupy i udostępnienie swojej wiedzy fachowej. Nie mają oni jednak prawa głosu i nie uczestniczą w formułowaniu zaleceń ani porad grupy.

Artykuł 10

Regulamin wewnętrzny

Na wniosek i w porozumieniu z DG ENV grupa przyjmuje swój regulamin wewnętrzny zwykłą większością głosów członków, na podstawie standardowego regulaminu wewnętrznego grup ekspertów, zgodnie z przepisami horyzontalnymi⁽²⁾.

Artykuł 11

Tajemnica służbowa i przetwarzanie informacji niejawnych

Członkowie grupy i ich przedstawiciele oraz zaproszeni eksperci i obserwatorzy podlegają wymogowi zachowania tajemnicy służbowej – który na mocy traktatów i ich przepisów wykonawczych dotyczy wszystkich członków instytucji i ich pracowników – a także przestrzegają przepisów Komisji dotyczących bezpieczeństwa w zakresie ochrony informacji niejawnych UE, określonych w decyzjach Komisji (UE, Euratom) 2015/443⁽³⁾ i (UE, Euratom) 2015/444⁽⁴⁾. W przypadku naruszenia przez nich powyższych obowiązków Komisja może zastosować wszelkie właściwe środki.

⁽¹⁾ C(2016) 3301, art. 10 i art. 14 ust. 2.

⁽²⁾ C(2016) 3301, art. 17.

⁽³⁾ Decyzja Komisji (UE, Euratom) 2015/443 z dnia 13 marca 2015 r. w sprawie bezpieczeństwa w Komisji (Dz.U. L 72 z 17.3.2015, s. 41).

⁽⁴⁾ Decyzja Komisji (UE, Euratom) 2015/444 z dnia 13 marca 2015 r. w sprawie przepisów bezpieczeństwa dotyczących ochrony informacji niejawnych UE (Dz.U. L 72 z 17.3.2015, s. 53).

*Artykuł 12***Przejrzystość**

1. Grupa i jej podgrupy zostają wpisane do rejestru grup ekspertów Komisji i innych podobnych zespołów („rejestr grup ekspertów”).
2. W odniesieniu do składu grupy w rejestrze grup ekspertów publikowane są następujące dane:
 - a) nazwy organów państw członkowskich;
 - b) nazwy innych podmiotów publicznych;
 - c) nazwiska lub nazwy obserwatorów.
3. Wszystkie stosowne dokumenty, takie jak porządki obrad, protokoły i opinie uczestników, są udostępniane w rejestrze grup ekspertów albo za pomocą wskazanego we wspomnianym rejestrze linku do strony internetowej, na której można znaleźć odpowiednie informacje. Dostęp do stron internetowych poświęconych tej tematyce nie wymaga rejestrowania się przez użytkowników ani nie podlega innym ograniczeniom. W szczególności porządek obrad oraz inne istotne dokumenty referencyjne są publikowane w odpowiednim czasie przed posiedzeniem, a protokoły – terminowo po posiedzeniu. Wyjątki od zasady publikowania przewiduje się jedynie w przypadku uznania, że ujawnienie danego dokumentu naruszyłoby ochronę interesu publicznego lub prywatnego, jak określono w art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1049/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾.

*Artykuł 13***Koszty posiedzeń**

1. Osoby uczestniczące w pracach grupy i jej podgrup nie otrzymują wynagrodzenia za świadczone usługi.
2. Koszty podróży służbowych i pobytu ponoszone przez osoby uczestniczące w pracach grupy i jej podgrup są zwracane przez Komisję. Zwrot kosztów następuje zgodnie z obowiązującymi przepisami Komisji oraz w granicach dostępnych środków przyznanych departamentom Komisji w ramach rocznej procedury przydziału zasobów.

Sporządzono w Brukseli dnia 18 stycznia 2018 r.

W imieniu Komisji

Karmenu VELLA

Członek Komisji

⁽¹⁾ Rozporządzenie (WE) nr 1049/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 30 maja 2001 r. w sprawie publicznego dostępu do dokumentów Parlamentu Europejskiego, Rady i Komisji (Dz.U. L 145 z 31.5.2001, s. 43).

Komunikat Komisji w ramach wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 305/2011 ustanawiającego zharmonizowane warunki wprowadzania do obrotu wyrobów budowlanych i uchylającego dyrektywę Rady 89/106/EWG

(Publikacja odniesień do europejskich dokumentów oceny zgodnie z art. 22 rozporządzenia (UE) nr 305/2011)

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2018/C 19/04)

Przepisy rozporządzenia (UE) nr 305/2011 są nadrzędne wobec wszelkich sprzecznych postanowień w europejskich dokumentach oceny.

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
010001-00-0301	Ścienne zespolone prefabrykaty betonowe ze złączami punktowymi		
010003-00-0301	Prefabrykowane elementy balkonowe wykonane z betonu zbrojonego włóknom o bardzo wysokich parametrach (UHPFRC)		
010013-00-0301	Lekki panel wykonany z zaprawy cementowej i granulatu EPS wzmocnianego siatką z włókna węglowego i wzmocnień wewnętrznych ze stali		
020001-01-0405	Zespoły wieloosiowych zawiasów chowanych	020001-00-0405	
020002-00-0404	System obudowy szklanej balkonów (i tarasów) bez pionowych ram		
020011-00-0405	Dachowe, podłogowe, ścienne i sufitowe włazy umożliwiające dostęp lub do stosowania jako drzwi awaryjne / z lub bez odporności ogniowej		
020029-00-1102	Wewnętrzne przeciwpożarowe i/lub dymoszczelne jedno lub dwuskrzydłowe wykonane ze stali drzwi dla pieszych		
030019-00-0402	Powłokowe pokrycia dachowe nanoszone w postaci płynnej na bazie polisiloksanów		
030218-00-0402	Membrana podkładowa pod pokrycia dachowe		
040005-00-1201	Wyroby z włókien roślinnych lub zwierzęcych do izolacji cieplnej i/lub akustycznej produkowane fabrycznie		
040007-00-1201	Wyroby do izolacji cieplnej budynków z komponentami odbijającymi promieniowanie ciepłe		
040011-00-1201	Próżniowe panele izolacyjne (VIP) z fabrycznymi warstwami ochronnymi		
040016-00-0404	Siatka z włókna szklanego do stosowania jako materiał zbrojący zaprawy na bazie cementu		
040037-00-1201	Płyty kompozytowe o niskim współczynniku lambda, wykonane z włókien wełny mineralnej i dodatków aerożelu		
040048-00-0502	Mata z włókna gumowego do stosowania jako izolacja od dźwięków uderzeniowych		
040065-00-1201	Płyty do izolacji cieplnej i/lub akustycznej wykonane na bazie polistyrenu ekspandowanego i cementu		

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
040089-00-0404	Złożone systemy izolacji cieplnej z wyprawami tynkarskimi do stosowania w drewnianych budynkach szkieletowych		
040090-00-1201	Wytwarzane fabrycznie wyroby z ekspandowanego polilaktydu (EPLA) do izolacji cieplnej i/lub akustycznej		
040138-00-1201	Wyroby do izolacji cieplnej i/lub akustycznej formowane in situ z włókien roślinnych w postaci niezwiązanej		
040287-00-0404	Zestawy do wykonywania złożonych systemów izolacji cieplnej (ETICS), z izolacją cieplną w postaci płyt i warstwą zewnętrzną w postaci nieciągłych okładzin ściennych		
040288-00-1201	Wytwarzane fabrycznie wyroby z włókien poliestrowych do izolacji cieplnej i akustycznej		
040313-00-1201	Formowana na miejscu termiczna i akustyczna izolacja w formie luźnego wypełnienia wykonana z granulowanego korka ekspandowanego		
040369-00-1201	Materiały izolacyjne luźno wypełniane lub wykonane z granulowanego, ekspandowanego korka		
040456-00-1201	Izolacja cieplna i/lub akustyczna w postaci niezwiązanej formowana in situ, wykonana z włókien zwierzęcych		
040635-00-1201	Izolacja termiczna i/lub akustyczna oparta na związanym polistyrenie ekspandowanym		
040643-00-1201	Izolacja cieplna ze wzmocnianego włóknami aerożelu krzemionkowego		
040650-00-1201	Płyty z polistyrenu ekstrudowanego jako warstwa nośna i/lub izolacja cieplna na zewnątrz izolacji wodoszczelnej		
040777-00-1201	Płyty ze szkła piankowego jako warstwa nośna i izolacja cieplna po zewnętrznej stronie hydroizolacji		
050009-00-0301	Łożysko sferyczne i cylindryczne ze specjalnym materiałem ślizgowym wykonanym z fluoropolimeru		
050013-00-0301	Łożysko sferyczne i cylindryczne ze specjalnym materiałem ślizgowym wykonanym z PTFE wypełnionego smarem i włóknami wzmocniającymi		
060001-00-0802	Zestaw do wykonywania kominów z glinianym/ceramicznym wkładem kominowym klasy T400 (minimum) N1 W3 Gxx		
060003-00-0802	Zestaw do wykonywania kominów z glinianym/ceramicznym wkładem kominowym klasy T400 (minimum) oraz specjalną ścianą zewnętrzną N1 W3 Gxx		
060008-00-0802	Zestaw do wykonywania kominów z glinianym/ceramicznym wkładem kominowym klasy T400 (minimum) N1/P1 W3 Gxx oraz różnymi ścianami zewnętrznymi i możliwością ich zmiany		
070001-01-0504	Płyty gipsowo-kartonowe do zastosowań nośnych	070001-00-0504	

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
070002-00-0505	Taśma z włókna szklanego do spoinowania płyt gipsowo-kartonowych		
080002-00-0102	Niezbroyące geosiatki o oczkach heksagonalnych do stabilizacji niezwiązanych warstw ziarnistych przez zazębienie ziaren kruszywa		
090001-00-0404	Prefabrykowane płyty ze sprasowanej wełny mineralnej z wykończeniem organicznym lub nieorganicznym i systemem mocowania		
090017-00-0404	Oszklenie pionowe podparte punktowo		
090019-00-0404	Zestawy do wentylowanych okładzin ścian zewnętrznych z lekkich płyt na ramie pomocniczej, z wyprawą stosowaną in situ, z lub bez izolacji termicznej		
090020-00-0404	Zestawy do okładzin ścian zewnętrznych wykonanych z kamieni skalonych		
090034-00-0404	Zestaw złożony z ramy pomocniczej oraz łączników do mocowania elementów okładzin ściennych oraz zewnętrznych elementów fasadowych		
090035-00-0404	Szyba zespolona z konstrukcyjnym uszczelnieniem osadzonym punktowo		
090058-00-0404	Zestaw wentylowanych okładzin ścian zewnętrznych, składający się z metalowych paneli okładzinowych o strukturze plastra miodu i z elementów mocujących		
120001-01-0106	Mikropryzmatyczne folie odbłaskowe	120001-00-0106	
120003-00-0106	Stalowe słupy oświetleniowe		
120011-00-0107	Elastyczne przykrycia dylatacyjne do drogowych obiektów mostowych, z wypełnieniem z masą zalewową na bazie syntetycznych polimerów		
130002-00-0304	Elementy z drewna litego – elementy z płyt drewnianych łączonych kołkami do zastosowań konstrukcyjnych w budynkach		
130005-00-0304	Płyty z drewna litego do zastosowań konstrukcyjnych		
130010-00-0304	Klejone warstwowo drewno liściaste – wyroby z fornirów bukowych klejonych warstwowo do zastosowań konstrukcyjnych		
130011-00-0304	Prefabrykowany element drewniany wykonany z łączonych mechanicznie kawałków drewna o prostokątnym przekroju poprzecznym, do stosowania w formie elementu nośnego w budownictwie		
130012-00-0304	Drewno konstrukcyjne sortowane wytrzymałościowo – Tarcica z obliną o przekroju kwadratowym – Kasztan jadalny		
130013-00-0304	Drewniane elementy płytowe do zastosowań konstrukcyjnych w budynkach - elementy z płyt drewnianych łączonych za pomocą wczepów prostych		
130019-00-0603	Łączniki trzpieniowe z powłoką żywiczną		
130022-00-0304	Belki i bale ściennie z drewna litego lub klejonego warstwowo		

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
130033-00-0603	Gwoździe i śruby do użycia w przybijanych płytkach montażowych w konstrukcjach drewnianych		
130087-00-0204	System budownictwa modułowego		
130090-00-0303	Drewniano-betonowa płyta zespolona z łącznikami trzpieniowymi		
130118-00-0603	Wkręty do stosowania w konstrukcjach drewnianych		
130166-00-0304	Drewno konstrukcyjne sortowane wytrzymałościowo – obrabiane parą lite drewno o przekroju prostokątnym, które może być łączone stykowo lub nie – drzewo iglaste		
130167-00-0304	Drewno konstrukcyjne sortowane wytrzymałościowo – Tarcica z obliną o przekroju kwadratowym – drzewo iglaste		
130197-00-0304	Drewno klejone warstwowo wykonane z obrabianego parowo drewna litego o przekroju prostokątnym – iglaste		
150001-00-0301	Cement na bazie siarczanoglinianu wapnia		
150002-00-0301	Gliniano-wapniowy cement ogniotrwały		
150003-00-0301	Cement o wysokiej wytrzymałości		
150004-00-0301	Szybkotwardniejący cement na bazie siarczano-glinianu wapnia odporny na siarczany		
150007-00-0301	Cement portlandzki pucolanowy do stosowania w warunkach tropikalnych		
150008-00-0301	Cement szybkowiążący		
150009-00-0301	Cement hutniczy CEM III/A z oceną odporności na siarczany (SR) oraz opcjonalnie z niską efektywną zawartością alkali (LA) i/lub niską temperaturą uwodnienia (LH)		
160004-00-0301	Zestawy zakotwień i cięgien do sprężania konstrukcji kablobetonowych	ETAG 013	
160027-00-0301	Specjalne materiały wypełniające stosowane w zestawach do sprężania konstrukcji kablobetonowych	ETAG 013	
180008-00-0704	Wpust z wymiennym syfonem z mechaniczną zapadką		
180018-00-0704	Elastyczne złączki do grawitacyjnych i ciśnieniowych systemów kanalizacyjnych oraz rur spustowych		
190002-00-0502	Zestaw do wykonywania suchych podłóg pływających z prefabrykowanych, wzajemnie łączonych elementów wykonanych z płytek ceramicznych i mat gumowych		
190005-00-0402	Zestaw wyrobów do wykonywania tarasów		
200001-00-0602	Prefabrykowane liny splotkowe ze stali lub stali odpornej na korozję z zakończeniami		
200002-00-0602	System ciągnowy		

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
200005-00-0103	Pale rurowe i sztywne łączniki ze stali konstrukcyjnej		
200012-00-0401	Zestawy dystansowe do wielowarstwowych dachów metalowych oraz okładzin ściennych		
200014-00-0103	Złącza i ostrza do skał do pali betonowych		
200017-00-0302	Wyroby walcowane na gorąco i elementy konstrukcyjne ze stali gatunków Q235B, Q235D, Q345B i Q345D		
200019-00-0102	Kosze i materace z siatek splatanych o oczkach sześciokątnych do gabionów		
200020-00-0102	Gabionowe kosze i materace z siatki zgrzewanej		
200022-00-0302	Podłużne wyroby stalowe walcowane termomechanicznie z drobnosiarnistej, spawalnej stali konstrukcyjnej specjalnych gatunków		
200026-00-0102	Systemy siatek stalowych do zbrojenia gruntu		
200032-00-0602	Systemy prefabrykowanych cięgien prętowych ze specjalnymi zakończeniami łączącymi		
200033-00-0602	Przybijane łączniki zespalające		
200035-00-0302	Systemy dachowe i ścienne z ukrytym mocowaniem		
200036-00-0103	Zestaw do mikropali - Zestaw do samowierzących mikropali z żerdziami rurowymi - Żerdzie z rur stalowych bez szwu		
200039-00-0102	Kosze i materace z siatek splatanych o oczkach sześciokątnych do gabionów, ocynkowane		
200043-01-0103	Pale rurowe wykonane z żeliwa sferoidalnego	200043-00-0103	
200050-00-0102	Kosze gabionowe, materace i walce gabionowe wykonane ze zwykłej plecionej siatki ośmiokątnej wstępnie pokrytej powłoką cynkową i/lub cynkową+organiczną		
200086-00-0602	Elementy złączne z siatek pierścieniowych		
210004-00-0805	Modułowy element usług budowlanych		
220006-00-0402	Płytki dachowe z polipropylenu, wapienia i wypełniaczy		
220007-00-0402	Blachy i dachówki ze stopu miedzi podparte na całej powierzchni, przeznaczone do wykonywania pokryć dachowych, okładzin zewnętrznych i wewnętrznych		
220008-00-0402	Profile okapowe na balkony i tarasy		
220010-00-0402	Płaskie elementy z tworzywa sztucznego do nieciągłych, podpartych na całej powierzchni pokryć dachowych i okładzin zewnętrznych		
220013-01-0401	Samonośne doświetlenie kalenicowe	220013-00-0401	

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
220018-00-0401	Zdecentralizowana, wydajna energetycznie, niskociśnieniowa jednostka wentylacyjna ze zmiennym przepływem i odzyskiem ciepła		
220021-00-0402	Tubowe urządzenia światła dziennego (TDD)		
220022-00-0401	Dachowy stoper śniegowy z poliwęglanu		
220025-00-0401	Wspornikowe zadaszzenia szklane		
220069-00-0402	Płaskie i profilowane (ze wzorem) plastikowe pokrycia dachowe wykonane z materiałów pochodzących z recyklingowi dla w pełni podpartych nieciągłych pokryć dachowych		
230004-00-0106	Panele druciane z siatki pierścieniowej		
230005-00-0106	Panele siatkowe z lin stalowych		
230008-00-0106	Siatka stalowa podwójnie pleciona wzmocniona lub niewzmocniona linami		
230011-00-0106	Wyroby do poziomego oznakowania dróg		
230012-00-0105	Dodatki do produkcji mieszanek mineralno-asfaltowych – granulat asfaltowy z recyklingu asfaltowej papy dachowej		
230025-00-0106	System elastycznych okładzin do stabilizacji zboczy i ochrony przed kamieniami		
260001-00-0303	Segmenty konstrukcyjne wykonane z polimerów wzmocnionych włóknem (FRP/Kompozyty z włókna szklanego)		
260002-00-0301	Odporne na alkalia włókna szklane zawierające ditlenek cyrkonu do stosowania w betonie		
260006-00-0301	Polimerowy dodatek do betonu		
260007-00-0301	Dodatek typu I do betonu, zaprawy oraz wylewki – roztwór wodny		
280001-00-0704	Wstępnie zmontowany liniowy element do odwadniania lub infiltracji		
290001-00-0701	Zestaw do wykonywania wewnętrznych instalacji do przesyłania zimnej i ciepłej wody		
320002-02-0605	Błachy powlekane do uszczelniania przerw roboczych i szczelin skurczowych w betonie wodoszczelnym	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Pęczniąca taśma uszczelniająca na bazie bentonitu dla budownictwa w wodoszczelnych konstrukcjach betonowych		
330001-00-0602	Rozporowe, konstrukcyjne zestawy śrubowe do mocowania jednostronnego		
330008-02-0601	Kotwy szynowe	330008-00-0601 330008-01-0601	

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
330011-00-0601	Regulowane wkręty do betonu		
330012-00-0601	Kotwy do zabetonowania z gwintem wewnętrznym		
330047-01-0602	Wkręty do mocowania płyt warstwowych	330047-00-0602	
330075-00-0601	Uchwyty transportowe		
330076-00-0604	Metalowe kotwy wklejane do stosowania w podłożu murowym	ETAG 29	
330079-00-0602	Zestaw do mocowania podłogowych płyt rewizyjnych lub podłogowych krat pomostowych		
330080-00-0602	Złącze zaciskowe o wysokiej odporności na poślizg		
330083-01-0601	Łączniki osadzane dynamicznie do wielopunktowych zamocowań niekonstrukcyjnych w podłożu betonowym	330083-00-0601	
330084-00-0601	Płyty stalowe z kotwami trzpieniowymi, zabetonowywane		
330153-00-0602	Gwoździe osadzane dynamicznie do mocowania cienkich elementów stalowych i blach		
330155-00-0602	Samonastawne zestawy zaciskowe		
330196-01-0604	Łączniki tworzywowe do mocowania warstwy izolacyjnej ociepleń ścian zewnętrznych (ETICS), wykonane z materiału pierwotnego lub wtórnego	330196-00-0604 ETAG 014	
330232-00-0601	Łączniki mechaniczne do stosowania w betonie		
330389-00-0601	Łącznik z kompozytu zbrojonego włóknami szklanymi (GFRP) do stosowania w ścianach warstwowych		
330499-00-0601	Łączniki wklejane do stosowania w betonie	ETAG 001-5	
330667-00-0602	Szyba montażowa walcowana na gorąco		
330965-00-0601	Łączniki osadzane dynamicznie do mocowania systemów ETICS w podłożu betonowym		
340002-00-0204	Elementy płytowe z siatki stalowej i rdzenia z materiału termoizolacyjnego		
340006-00-0506	Zestawy schodów prefabrykowanych	ETAG 008	
340020-00-0106	Elastyczne zestawy do zabezpieczenia przed odłamkami skalnymi i płytkami osuwiskami		
340025-00-0403	Zestaw szalunkowy grzewczych płyt fundamentowych		
340037-00-0204	Lekkie stalowe/drewniane elementy nośne dachu		
350003-00-1109	Zestaw do wykonywania ogniodpornych kanałów instalacyjnych składający się z prefabrykowanych odcinków (z blachy stalowej wstępnie powlekanej w sposób mechaniczny) i akcesoriów		

	(Odniesienie i tytuł europejskiego dokumentu oceny)	(Odniesienie i tytuł zastąpionego europejskiego dokumentu oceny)	Uwagi
350005-00-1104	Wyroby pęczniące do uszczelniania i zabezpieczania przed ogniem		
350134-00-1104	Przeciwpożarowy syfon z uszczelnieniem pęczniącym (zintegrowany z wpustem podłogowym ze stali nierdzewnej)		
350140-00-1106	Wyprawy tynkarskie oraz zestawy wyrobów tynkarskich do zabezpieczeń ogniochronnych	ETAG 018-1 ETAG 018-3	
350141-00-1106	Uszczelnienia złączy liniowych i szczelin	ETAG 026-1 ETAG 026-3	
350142-00-1106	Ogniochronne okładziny, płyty i maty — wyroby i zestawy wyrobów	ETAG 018-1 ETAG 018-4	
350402-00-1106	Powłoki reaktywne do zabezpieczeń ogniochronnych elementów stalowych	ETAG 018-1 ETAG 018-2	
350454-00-1104	Uszczelnienia przejść instalacyjnych	ETAG 026-1 ETAG 026-2	
360005-00-0604	Elementy odwadniające do ścian szczelinowych		

UWAGA:

Europejskie dokumenty oceny przyjmowane (EAD) są przez Europejską Organizację ds. Ocen Technicznych (EOTA) w języku angielskim. Komisja Europejska nie ponosi odpowiedzialności za poprawność tytułów, które zostały przekazane przez EOTA do publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Publikacja odniesień do europejskich dokumentów oceny w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* nie oznacza, że europejskie dokumenty oceny są dostępne we wszystkich językach urzędowych Unii Europejskiej.

Europejska Organizacja ds. Ocen Technicznych (<http://www.eota.eu>) zapewnia dostęp do europejskich dokumentów oceny za pomocą środków elektronicznych zgodnie z przepisami pkt 8 załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 305/2011.

Niniejszy wykaz zastępuje wszystkie poprzednie wykazy opublikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*. Komisja Europejska zapewnia aktualizowanie niniejszego wykazu.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.8774 – Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 19/05)

1. W dniu 10 stycznia 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

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

Ivanhoe Cambridge i QuadReal Property Group przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) i art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem JV.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- w przypadku przedsiębiorstwa Ivanhoe Cambridge: jest to inwestor na światowym rynku nieruchomości, będący spółką zależną Caisse de depot et placement du Québec (kanadyjskiego zarządzającego funduszem),
- w przypadku przedsiębiorstwa QuadReal Property: jest to inwestor na światowym rynku nieruchomości, będący spółką zależną British Columbia Investment Management Corporation,
- w przypadku przedsiębiorstwa JV: jest to celowa spółka holdingowa inwestująca w nieruchomości w Indiach.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks: +32 22964301

Adres pocztowy:

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

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.8540 – Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2018/C 19/06)

1. W dniu 8 stycznia 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Kuehne + Nagel Limited („K+N”, Zjednoczone Królestwo),
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited („K+NDL”, Zjednoczone Królestwo), przedsiębiorstwo kontrolowane wspólnie przez K+N oraz Heineken UK Limited („Heineken”), które jest spółką dominującą Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited („K+NDL AssetCo”).

Przedsiębiorstwo K+N przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wyłączną kontrolę nad przedsiębiorstwem K+NDL.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- w przypadku K+N: świadczenie usług logistyki kontraktowej w Zjednoczonym Królestwie; działalność gospodarcza K+N obejmuje przechowywanie, magazynowanie i dystrybucję żywności, napojów i towarów ogólnego użytku,
- w przypadku K+NDL: świadczenie usług dystrybucji napojów w Zjednoczonym Królestwie.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.8756 – Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises)
Sprawa, która może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury uproszczonej
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2018/C 19/07)

1. W dniu 10 stycznia 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Avis Budget Group Inc. („ABG”, Stany Zjednoczone),
- Koç Holding A.Ş. („Koç”, Turcja), oraz
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA („OCTE”, Grecja).

Przedsiębiorstwa ABG i Koç przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem OCTE.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów/akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- w przypadku przedsiębiorstwa ABG: wynajem samochodów, w szczególności pod marką Avis i Budget. ABG prowadzi również sieć współdzielenia samochodów, pod marką Zipcar,
- w przypadku przedsiębiorstwa Koç: jest to inwestycyjna spółka holdingowa, prowadząca działalność w różnych sektorach, w tym w sektorze energetycznym, sektorze dóbr trwałego użytku, branży motoryzacyjnej i finansowej,
- w przypadku przedsiębiorstwa OCTE: świadczenie usług wynajmu samochodów w Grecji. OCTE prowadzi działalność handlową jako Avis Hellas i począwszy od 2010 r. jest franczyzobiorcą przedsiębiorstwa ABG w Grecji w odniesieniu do marek Avis i Budget.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, iż zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

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

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks: +32 22964301

Adres pocztowy:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

Zgłoszenie zamiaru koncentracji
(Sprawa M.8480 – Praxair/Linde)
(Tekst mający znaczenie dla EOG)
(2018/C 19/08)

1. W dniu 12 stycznia 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Praxair, Inc. („Praxair”, Stany Zjednoczone),
- Linde AG („Linde”, Niemcy).

Przedsiębiorstwo Praxair łączy się, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. a) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, z przedsiębiorstwem Linde.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu udziałów w nowo utworzonej spółce.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- w przypadku przedsiębiorstwa Praxair: dostawa gazów technicznych, gazów medycznych, gazów specjalnych i świadczenie usług powiązanych, a także dostarczanie technologii związanych z powlekaniami powierzchni,
- w przypadku przedsiębiorstwa Linde: dostawa gazów technicznych, gazów medycznych, gazów specjalnych i świadczenie usług powiązanych, w tym działalność inżynierska.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.8480 – Praxair/Linde

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks:

+32 22964301

Adres pocztowy:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****Sprawa, która może kwalifikować się do rozpoznania w ramach procedury uproszczonej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2018/C 19/09)

1. W dniu 12 stycznia 2018 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- PSA International Pte Ltd (Singapur),
- Terminal Investment Limited SARL (Szwajcaria) kontrolowane wspólnie przez przedsiębiorstwa MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Szwajcaria), Global Infrastructure Management (Stany Zjednoczone) i Global Infrastructure Partners (Stany Zjednoczone),
- PSA Panama International Terminal SA (Panama), kontrolowane przez przedsiębiorstwo PSA International Pte Ltd (Singapur).

Przedsiębiorstwa PSA International Pte Ltd i Terminal Investment Limited SARL przejmują, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, wspólną kontrolę nad przedsiębiorstwem PSA Panama International Terminal SA.

Koncentracja dokonywana jest w drodze zakupu akcji.

2. Przedmiot działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji:

- w przypadku przedsiębiorstwa PSA International Pte Ltd: świadczenie usług sztauerskich w portach, ze szczególnym uwzględnieniem obsługi terminali kontenerowych w zakresie przewozów regularnych,
- w przypadku przedsiębiorstwa Terminal Investment Limited SARL: prowadzenie inwestycji, budowa terminali kontenerowych i zarządzanie nimi,
- w przypadku przedsiębiorstwa PSA Panama International Terminal SA: obsługa terminalu kontenerowego w porcie Rodmana, w Panamie.

3. Po przeprowadzeniu wstępnej analizy Komisja Europejska uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

Należy zauważyć, że zgodnie z zawiadomieniem Komisji w sprawie uproszczonej procedury rozpatrywania niektórych koncentracji na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽²⁾ sprawa ta może kwalifikować się do rozpatrzenia w ramach procedury określonej w tym zawiadomieniu.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie jej ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie 10 dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.8695 – PSA/TIL/PPIT

Uwagi można przysyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

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

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

⁽²⁾ Dz.U. C 366 z 14.12.2013, s. 5.

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 19/10)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014⁽¹⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZONEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽²⁾**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”****Nr UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016****ChNP () ChOG (X) GTS ()****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

SC Sonimpex Topoloveni SRL
Aleea Barajul Cucuteni, nr. 4
Bloc M5 A, scara 1, apartament 10
București, sector 3
RUMUNIA

tel./faks +40 213402666; +40 213046066
adres e-mail: sonimpex.magiun@gmail.com;

Miejsce produkcji: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, RUMUNIA.

SC Sonimpex Topoloveni jest wyłącznym producentem dżemu „Magiun de prune Topoloveni” i z tego względu ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Nazwa, adres i dokładny zakres zadań organów odpowiedzialnych za weryfikację przestrzegania postanowień zawartych w specyfikacji produktu

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Produkt „Magiun de prune Topoloveni” (ChOG) pozostaje niezmienny, a jego właściwości zostają w pełni zachowane.

W punkcie 3 specyfikacji produktu („Opis środka spożywczego”) ppkt 3.3 („Okres trwałości”) wskazany okres zostaje wydłużony z 24 do 36 miesięcy w odniesieniu do produktu pakowanego w słoiki.

Uzasadnienie

W badaniu zachowania produktu w czasie przeprowadzonym przez zespół specjalistów z zakładu produkcji i potwierdzonym badaniami przeprowadzonymi w wyspecjalizowanych laboratoriach wykazano, że produkt „Magiun de prune Topoloveni” (ChOG) zachowywał w tym okresie niezmiennione właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne (sprawozdania z badania nr 2908/4.7.2016 oraz nr 3066/14.7.2016, wyniki i interpretacja analizy sensorycznej produktu „Magiun de prune Topoloveni”, chronione oznaczenie geograficzne nr 945/14.7.2016, laboratorium IBA București).

Metoda produkcji

Nie zmieniono metody produkcji. Konieczne jest jednak dokonanie korekty lub aktualizacji niektórych terminów i wartości zawartych w pierwotnej specyfikacji produktu i w pierwotnym jednolitym dokumencie.

1. Omyłka pisarska. Zamiast „50–52 stopni Briksa” powinno być „55 stopni Briksa”.

W pierwotnej specyfikacji produktu wykryto omyłkę pisarską (w pkt 6 „Opis metody produkcji środka spożywczego” część „Zagęszczanie”): prawidłową wartością jest „55 stopni Briksa”, a nie „50–52 stopni Briksa”. Błąd ten powielono w pierwotnym jednolitym dokumencie (w ppkt 3.5 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” w części „Zagęszczanie”).

Uzasadnienie

Grupa składająca wniosek uważa, że konieczne jest sprostowanie tej omyłki pisarskiej, ponieważ prawidłową wartość wynosząca „55 stopni Briksa” wskazano w pkt 3 specyfikacji produktu. W specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie, o których mowa powyżej, wykryto omyłkę pisarską w pkt „Opis środka spożywczego” ppkt 3.2. „Właściwości fizykochemiczne” w odniesieniu do parametru „Sucha masa”.

2. Wyrażenie „drewniane kwyrljki” zastępuje się wyrażeniem „kwyrljki”.

Uzasadnienie

Aby zapewnić ścisłą kontrolę jakości produktu, zakład produkcji zainwestował w modernizację urządzeń, w szczególności poprzez zakup nowych kotłów o podwójnych ścianach przeznaczonych do zagęszczania wytloków ze śliwek. Wspomniane nowe urządzenia są wyposażone w kwyrljki ze stali nierdzewnej. Zmiana materiału, z którego wykonane są mieszadła, nie ma żadnego wpływu na właściwości organoleptyczne produktu końcowego. Usuwa się zatem słowo „drewniane” z wyrażenia „drewniane kwyrljki” zarówno w specyfikacji produktu (w pkt 6 „Opis metody produkcji środka spożywczego” część „Zagęszczanie” akapit drugi), jak i w jednolitym dokumencie (w ppkt 3.5 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” oraz w pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym” ppkt 5.2 i ppkt 5.3 akapit szósty).

Zmiana ta jest zgodna z wymogami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽¹⁾ [załącznik II rozdział V „Wymagania dla sprzętu” pkt 1 lit. b)].

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.

3. Skreślenie wyrażenia „w umiarkowany sposób stosuje się nawozy chemiczne” w specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie.

Uzasadnienie

W ppkt 3.3 jednolitego dokumentu oraz w specyfikacji produktu (s. 4: „Opis środka spożywczego”) skreśla się wyrażenie „w umiarkowany sposób stosuje się nawozy chemiczne”, biorąc pod uwagę, że nie ma ono jakiegokolwiek znaczącego wpływu na produkt końcowy oraz że nie zmienia znacząco właściwości fizykochemicznych produktu.

Skreślenie wyrażenia „w umiarkowany sposób stosuje się nawozy chemiczne” uzasadnia się faktem, że producenci mieli zamiar produkować produkt objęty ChOG „Magiun de prune Topoloveni” zgodnie z normami ekologicznymi, ponieważ jednak popyt na rynku w Rumunii nie pokrywał się z tym zamiarem, podjęli decyzję o rezygnacji z tego rodzaju produktu.

Inne

1. Nazwa i adres organów odpowiedzialnych za weryfikację przestrzegania postanowień zawartych w specyfikacji produktu

Uzasadnienie

W odniesieniu do pkt 9 specyfikacji produktu („Nazwa, adres i dokładny zakres obowiązków organów lub podmiotów odpowiedzialnych za weryfikację przestrzegania postanowień zawartych w specyfikacji produktu”) grupa składająca wniosek wnosi o zastąpienie (pkt 9) nazwy i danych kontaktowych jednostki certyfikującej jak następuje: „CERTIND SA” zamiast „LAREX CERT”. Zmiana ta ma zastosowanie również do jednolitego dokumentu (ppkt 3.7 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania” ostatni akapit).

Jednostka kontrolująca i certyfikująca CERTIND SA jest akredytowana zgodnie z normą SR EN ISO/CEI 17065:2013 w odniesieniu do systemów certyfikacji ChNP/ChOG zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012.

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP I ChOG)

Link do specyfikacji produktu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej www.madr.ro (wydanie 1, wersja 1, grudzień 2015 r.):

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

Nr UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Magiun de prune Topoloveni”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Dżem „Magiun de prune Topoloveni” stanowi delikatną, jednolitą masę, bez grudek i pozostałości skórki, lśniąca na powierzchni, co wynika z miejscowej metody produkcji. Jest produkowany z dobrych jakościowo śliwek, starannie wybranych i w pełni dojrzałych. Skórka śliwek znajduje się w produkcie końcowym, co podnosi jego właściwości odżywcze, ponieważ powszechnie wiadomo, że zawiera ona najwięcej substancji biologicznie czynnych, substancji fitoodżywczych (substancji przeciwutleniających, witamin, rozpuszczalnych i nierozpuszczalnych włókien pokarmowych itd.).

Ciemnobrązowa barwa tego dżemu śliwkowego wynika z pełnej dojrzałości śliwek oraz z długiego czasu gotowania podczas etapu zagęszczania.

Ma on słodko-kwaśny, przyjemny smak w pełni dojrzałych śliwek, silny i przyjemny aromat oraz pozbawiony jest smaku i obcego zapachu spalenizny, fermentacji czy pleśni.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji dżemu „Magiun de prune Topoloveni” wykorzystuje się śliwki, które osiągnęły dojrzałość, pochodzące z uprawy śliwek o nazwie „brumării” (śliwa domowa typowa, łac. *Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) i pochodzących od niej odmian: 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.

Owoce tych odmian posiadają cechy niezbędne do wyprodukowania dżemu związane z podwyższoną zawartością witaminy C i węglowodanów (cukru naturalnego), którą uzyskuje się dzięki długiemu dojrzewaniu śliwek w umiarkowanej (łagodnej) temperaturze.

W procesie produkcji „Magiun de prune Topoloveni” wykorzystuje się jedynie owoce w pełni dojrzałe i dokładnie wybrane. Owoce muszą być zdrowe i pozbawione objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz widocznych śladów pozostawionych przez owady, roztocza lub inne szkodniki.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

—

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zakład, w którym śliwki są przetwarzane w celu otrzymania „Magiun de prune Topoloveni”, musi znajdować się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

Odbiór: śliwki odbiera się na obszarze przetwarzania i przechowuje się je w pomieszczeniach specjalnie przewidzianych w tym celu – chłodnych, czystych i pozbawionych obcych zapachów.

Mycie: mechaniczne w maszynach wyposażonych w natryski do opłukania owoców zimną wodą pitną. Mycie przeprowadza się pod stałym nadzorem, aby uniknąć dostania się do produktu końcowego piasku lub innych zanieczyszczeń.

Sortowanie: umyte śliwki układa się na taśmie przenośnikowej, umożliwić wykrycie i usunięcie owoców niespełniających wymogów.

Obrobka termiczna: polega ona na przeprowadzeniu procesu parowania w specjalnych nierdzewnych urządzeniach z zastosowaniem pary o temperaturze 80 °C i pod ciśnieniem 1,5 atmosfery przez 4–5 minut.

Przesiewanie przeprowadza się w dwóch etapach: w trakcie pierwszego etapu stosuje się sita o oczkach maksymalnie 3-milimetrowych, następnie, w trakcie drugiego etapu, sita o oczkach od 1,8-milimetrowych do 2-milimetrowych w celu otrzymania jak najczystszych i jak najbardziej jednolitych wycieków ze śliwek.

Zagęszczanie: w celu otrzymania „Magiun de prune Topoloveni” wycieki ze śliwek zagęszcza się przez gotowanie w otwartych kotłach o podwójnych ścianach do osiągnięcia gęstości suchej masy wynoszącej co najmniej 55 %. Zagęszczanie polega na usuwaniu wody ze śliwek w kontrolowanej temperaturze. Proces ten przeprowadza się za pomocą pary, która krąży w podwójnych ścianach kotłów do momentu osiągnięcia przez produkt gęstości wynoszącej 55 stopni Briksa, przez 9–12 godzin, w zależności od zawartości masy suchej w surowcu.

Kotły o podwójnych ścianach są wyposażone w kwyrlutki, które zapewniają ciągłą homogenizację konsystencji wycieków ze śliwek, w celu uniknięcia przywierania lub karmelizowania masy. Wykwalifikowana osoba za pomocą przenośnego refraktometru sprawdza gęstość w celu określenia jakości produktu końcowego. Nie zaleca się przedłużania czasu gotowania po osiągnięciu gęstości powyżej 60 stopni Briksa, ponieważ „Magiun de prune Topoloveni” może nabrać smaku i zapachu spalenizny; natomiast skrócenie czasu gotowania może spowodować fermentację produktu końcowego.

Dzielenie – schładzanie: przy użyciu drewnianych narzędzi (dużych łyżek) masę „Magiun de prune Topoloveni” dzieli się równomiernie na trzy beczki o pojemności 200 l pokryte wewnątrz workami z PVC (folią spożywczą), układając ją w cienkie warstwy, aby szybciej osiągnąć temperaturę pokojową, w celu przechowywania w specjalnie urządzonej pomieszczeniu.

Wypełnianie beczek pokrytych folią spożywczą trwa przez okres 5–7 dni, aż do całkowitego schłodzenia „Magiun de prune Topoloveni”, w zależności od temperatury otoczenia. Stopień schłodzenia sprawdza się organoleptycznie, przy pomocy szpatułki lub małej drewnianej szpatułki lub chochli.

Zabrania się dodawania substancji konserwujących lub słodzących bez względu na jakość zastosowanego surowca.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie i przechowywanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym, tj. w mieście Topoloveni, w celu zachowania właściwości „Magiun de prune Topoloveni” w niezmiennym stanie. Należy ściśle przestrzegać zasad przeprowadzania procesu dojrzewania i suszenia „Magiun de prune Topoloveni”.

Oddziaływanie czynników fizykochemicznych i biologicznych na zewnętrzną stronę beczek oraz wpływ powietrza i ciepła może bowiem doprowadzić do zmiany barwy, zapachu i smaku dżemu, jeżeli procesu pakowania nie przeprowadza się we właściwy sposób.

Produkt należy kontrolować przez cały okres pakowania i schładzania, aby nie dopuścić do wystąpienia procesu kondensacji, tj. obecności mikroskopijnej ilości wody, która mogłaby ułatwić rozwój drobnoustrojów (bakterii, drożdży i pleśni).

„Magiun de prune Topoloveni” pakuje się w opakowania hurtowe lub w słoiki.

Dżem pakuje się luzem do beczek pokrytych wewnątrz folią spożywczą (workiem z PVC). Beczki zawierające dżem poddaje się schładzaniu, brzegi worków z PVC (folii spożywczej) oczyszcza się, a następnie zwija, po czym nakłada się na nie kolejny okrąg z PVC (folii spożywczej) zanim beczki zostaną hermetycznie zamknięte wiekami.

Pakowanie luzem jest konieczne, ponieważ jedynym zastosowanym surowcem są świeże śliwki, które kupuje się przez krótki okres trwający maksymalnie przez sześćdziesiąt dni rocznie (od 15 sierpnia najpóźniej do 15 października). Dżem pakowany luzem nie jest poddawany procesowi pasteryzacji.

W przypadku pakowania w szklane słoiki masę „Magiun de prune Topoloveni” automatycznie dzieli się (na linii pakowania) i umieszcza w słoikach, które następnie zamyka się za pomocą nakrętki i przekazuje do pasteryzacji, która odbywa się w następujący sposób:

- w przypadku słoików o masie 350 g postępuje się zgodnie z następującą metodą: w ciągu 15 minut podnosi się temperaturę do 100 °C, utrzymuje się ją na tym poziomie przez 25 minut, a następnie w ciągu 15 minut doprowadza się do temperatury wyjściowej,
- w przypadku słoików o masie 800 g postępuje się zgodnie z następującą metodą: w ciągu 15 minut podnosi się temperaturę do 105 °C, utrzymuje się ją na tym poziomie przez 45 minut, a następnie w ciągu 15 minut doprowadza się do temperatury wyjściowej.

Słoiki z Magiun de prune Topoloveni wyjmuje się z autoklawu, umieszcza w kontenerach i przechowuje w pomieszczeniu specjalnie do tego przeznaczonym, mianowicie w czystym, chłodnym (o temperaturze maksymalnej 20 °C), dobrze wietrzonym magazynie, zabezpieczonym przed mrozem i obcymi zapachami.

Obróbka śliwek parą, zagęszczanie wytlóków ze śliwek i ostatni etap procesu produkcji „Magiun de prune Topoloveni”, mianowicie pakowanie luzem (w beczki), wymagają określonego czasu, charakterystycznego dla „Magiun de prune Topoloveni”.

Na każdym opakowaniu umieszcza się etykietę producenta. Musi ona zawierać napis „Magiun de prune Topoloveni”. Po wpisaniu do wspólnotowego rejestru określenie „chronione oznaczenie geograficzne” lub skrót „ChOG” muszą widnieć na etykiecie umieszczonej na opakowaniu, obok nazwy produktu: „Magiun de prune Topoloveni”.

Po prawej stronie etykiety znajduje się znak certyfikacji produktów przez „CERTIND SA” – jednostkę kontrolną i certyfikującą.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

- miasto Topoloveni,
- miejscowość Vițichești,
- miejscowość Țigănești,
- miejscowość Boțarcani,
- miejscowość Gorănești,
- miejscowość Crințești,
- miejscowość Inuri,
- miejscowość Goleștii-Badii.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar uprawy owoców Topoloveni sprzyja uprawie śliwek ze względu na umiarkowany klimat kontynentalny oraz warunki glebowo-klimatyczne, w szczególności na zboczach, biorąc pod uwagę, że średnie roczne temperatury są wyższe niż na innych obszarach uprawy owoców. Obszar ten charakteryzuje się glebami bielcowymi, brunatno-czerwonymi.

Najbardziej powszechnym typem gleby są gleby brunatne, zarówno gleby płowe, jak i brunatne gleby poerozyjne, osadowe i aluwialne, o niskiej lub średniej zawartości próchnicy.

Warunki klimatyczne występujące na obszarze sprzyjają uprawie owoców: średnia temperatura wieloletnia wynosi 9,7 °C, maksymalna temperatura bezwzględna wynosi 38,8 °C, a minimalna temperatura bezwzględna wynosi – 24,4 °C; opady roczne wynoszą 663,3 mm.

Pierwsze jesienne przymrozki pojawiają się pod koniec października, a ostatnie mogą występować do połowy kwietnia, a wyjątkowo nawet później.

Proporcje poszczególnych odmian różnią się w zależności od warunków klimatycznych w danym roku.

Śliwki uprawia się na około 25 % powierzchni całkowitej obszarów przeznaczonych na uprawę owoców, co oznacza, że sady śliwkowe zajmują ok. 17 000 ha w okręgu Argeș.

Umiejętności miejscowej ludności w zakresie wyboru śliwek oraz przestrzeganie wymogów procesu gotowania i dojrzewania w odniesieniu do kontroli organoleptycznej produktu przyczyniły się do zachowania i ulepszenia metody produkcji dżemu na określonym obszarze geograficznym.

Specyfika produktu

„Magiun de prune Topoloveni” jest produktem gęstym na bazie śliwek zebranych w okresie ich pełnej dojrzałości, dokładnie wybranych i gotowanych w specjalnych kotłach (o podwójnych ścianach) bez bezpośredniego umieszczenia na ogniu; ciągłe mieszanie odbywa się przy użyciu kwyrlerek. Po usunięciu wody z mieszaniny „Magiun de prune Topoloveni” jest bogaty w rozpuszczalne i nierozpuszczalne włókna pokarmowe (34,2 %); produkt ten nie zawiera dodatku cukru ani żadnej innej substancji słodzącej oraz posiada aromat i smak śliwek.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek między „Magiun de prune Topoloveni” a regionem produkcji opiera się w szczególności na jego renomie, wynikającej z długiej, szczególnej tradycji produkcji i z wyjątkowych cech jakościowych sprzyjających zdrowiu, osiągniętych dzięki miejscowym umiejętnościom i stosowaniu miejscowej metody.

Metoda produkcji stosowana w skali lokalnej polega na przetwarzaniu określonych rodzajów śliwek poprzez ich gotowanie w otwartych kotłach o podwójnych ścianach, w których wyłoki miesza się bez przerwy aż do momentu otrzymania, po długim czasie, dżemu, do którego nie dodaje się ani cukru, ani innych substancji konserwujących.

Kompetencje i doświadczenie miejscowej ludności różnią się od tych posiadanych przez mieszkańców innych regionów Rumunii i obszarów sąsiedzkich, ponieważ proces gotowania i zagęszczania odbywa się tu w otwartych kotłach o podwójnych ścianach, a nie przy zastosowaniu metody próżniowej.

Z biegiem czasu miejscowa metoda przygotowywania dżemu była przekazywana z pokolenia na pokolenie; w ten sposób jego renoma została zachowana na określonym obszarze geograficznym i w całym kraju.

Wspominany w dokumentach etnograficznych dżem był produktem ważnym dla znacznej większości mieszkańców obszaru Topoloveni, dla których stanowił źródło dochodów. Targ w Topoloveni, który jest najważniejszym rynkiem na tym obszarze, znany jest w całym regionie południowego Podkarpacia z wprowadzania do obrotu produktów ze śliwek, w szczególności dżemu.

Dzięki procesowi usuwania wody z owoców poprzez gotowanie, zagęszczanie śliwek w kontrolowanej temperaturze i jednolitość masy uzyskiwana przez ciągłe mieszanie produktu przy użyciu kwyrlerek gwarantują uzyskanie jakości i cech właściwych dla „Magiun de prune Topoloveni”. Te etapy (fazy) techniczne nie występują w żadnym innym regionie.

Renoma „Magiun de prune Topoloveni” wiąże się z długą tradycją produkcji dżemu w Topoloveni. Według miejscowych archiwów tradycja wyrobu dżemu na tym obszarze sięga 1914 r., kiedy to jedna z miejscowych rodzin (rodzina Maximiliana Popovici) założyła pierwszy zakład produkcji dżemu.

W 1941 r. Ministerstwo Rolnictwa kupiło ten zakład i nazwało go Spółdzielnią Topoloveni (*Cooperativa din Topoloveni*), a następnie doprowadziło do zwiększenia zdolności produkcyjnej w odniesieniu do dżemu śliwkowego. W 1972 r. po raz kolejny zmieniono nazwę zakładu, tym razem na Przedsiębiorstwo warzywno-owocowe z Pitești (*Intreprinderea de legume și fructe Pitești*). Następnie w 1981 r. zakład kupił samorząd terytorialny, którego przedstawiciele nadali mu nazwę Przedsiębiorstwa przetwórstwa i produkcji przemysłowej warzyw i owoców w Topoloveni (*Intreprinderea de prelucrarea și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni*). W 2001 r. zakład kupiła spółka Sonimpex Serv Com SRL. Przedsiębiorstwo produkuje obecnie ok. 200 ton „Magiun de prune Topoloveni” rocznie.

O renomie „Magiun de prune Topoloveni” świadczą artykuły prasowe i publikacje (wydawnictwa specjalistyczne), których fragmenty często publikuje prasa lokalna i krajowa (*Jurnalul Național, Adevărul, Money Channel, Gândul, Capital*), oraz nagrody otrzymane od 2002 r. podczas udziału w wystawach, szczególnie w Krajowej wystawie konserw organizowanej przez Rumuńską Ogólną Unię Przedsiębiorców („Magiun de prune Topoloveni” otrzymał tam nagrodę za doskonałość „Marca de Aur”). W 2010 r. „Magiun de prune Topoloveni” otrzymał również nagrodę przyznaną przez ITQI (*International Taste and Quality Institute* – Międzynarodowy Instytut Smaku i Jakości).

W latach 2008–2010 w mediach lokalnych i krajowych zrealizowano audycje na różne tematy w celu wypromowania charakterystycznych cech „Magiun de prune Topoloveni”. Utrzymanie metody promocji opierającej się na sprzedaży na targach podobnych do targu w Topoloveni również przyczynia się do zachowania autentyczności „Magiun de prune Topoloveni”.

Miejscowa specyfika żywieniowa związana z tradycyjnym spożywaniem dżemu została również podkreślona dzięki prezentacji (degustacji) produktu na krajowych i międzynarodowych targach i wystawach (Zielony Tydzień w Berlinie, Fruit Logistica w Berlinie i Alimentaria w Barcelonie).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany i uzupełnienie zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 19/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

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

Nr UE: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska (Cech piekarzy i cukierników ze Słowacji Zachodniej)

Adres: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SŁOWACJA

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

Grupa, która złożyła wniosek o zmianę, jest tą samą grupą, która złożyła wniosek o rejestrację produktu „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli”.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Słowacka

3. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Metoda produkcji
- Inne [określić]

zmiana danych kontaktowych grupy składającej wniosek,

zmiana dotycząca zastrzeżenia nazwy,

zmiana danych kontaktowych organu potwierdzającego zgodność ze specyfikacją produktu,

zmiana minimalnych wymogów i procedur dotyczących sprawdzania specyficznego charakteru.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

1. Zmiana danych kontaktowych grupy składającej wniosek

Adres e-mail grupy składającej wniosek zostaje zmieniony z repecu@stonline.sk na sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

2. **Nazwa produktu**

Z zarejestrowanej nazwy produktu „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli” usuwa się niemiecką nazwę „Pressburger Kipfel”, ponieważ nazwa ta nie jest stosowana w odniesieniu do tego typu produktu ani w Austrii, ani w Niemczech. Najpowszechniej stosowaną w Austrii i w Niemczech nazwą jest „Pressburger Beugel”.

Nową nazwą produktu, która ma zostać zarejestrowana, jest nazwa „Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”.

Ta zmiana nazwy została wprowadzona w całej specyfikacji.

Zamiast wariantu „Rejestracja bez zastrzegania nazwy” zostaje wybrany wariant „Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy”. Wynika to z art. 25 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zarówno Republika Słowacka, jak i Węgry są zainteresowane zachowaniem zapisu nazwy produktu „BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI” w rejestrze chronionych nazw.

3. **Opis produktu**

W opisie produktu zmienia się masę produktu z 40–60 g, jak pierwotnie wskazano, na 40–70 g. Zmiana ta opiera się na wzajemnym porozumieniu z Węgrami, gdzie piekarze wytwarzają produkt również o masie 70 g.

Proponuje się wykreślenie następujących szczegółowych informacji z opisu produktu:

„Właściwości chemiczne produktu końcowego:

— zawartość tłuszczu w suchej masie – co najmniej 20 %,

— zawartość cukru w suchej masie – co najmniej 12 %.”.

Wynika to stąd, że zawartość tłuszczu określono w pkt 3.6, a zawartość cukru w suchej masie nie jest niezbędna jako wskaźnik.

4. **Metoda produkcji**

Proponuje się wykreślenie z opisu metod produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego tabel przedstawiających przepis na wytworzenie 1 000 sztuk produktu o wadze 50–55 g każda i zastąpienie przepisu poniższym tekstem:

„Głównymi surowcami stosowanymi do produkcji ciasta są: mąka pszenna, tłuszcz (margaryna spożywcza, margaryna do ciasta francuskiego, masło, smalec itd.), cukier, sól, drożdże (0,5–1 % masy mąki), jaja, mleko w proszku, cukier waniliowy lub wanilinowy, skórka cytrynowa lub suszona skórka cytrynowa oraz woda; można również zastosować cukier cynamonowy. Stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %.

Nadzienie orzechowe zwykle uzyskuje się, dodając do mielonych orzechów włoskich: cukier kryształ (lub miód), słodką bułkę tartą, cukier waniliowy lub wanilinowy oraz cukier cynamonowy i zalewając całość gorącą wodą lub mlekiem.

Nadzienie makowe zwykle uzyskuje się, dodając do zmielonego maku cukier kryształ (lub miód), słodką bułkę tartą oraz cukier waniliowy lub wanilinowy i mieszając całość z gorącą wodą lub mlekiem.

Aby poprawić smak nadzienia, można dodać do niego dżem (śliwkowy lub morelowy) lub rodzynki.”.

Przyczyną wprowadzenia tej zmiany jest fakt, że różni producenci na Słowacji i na Węgrzech stosują różne proporcje poszczególnych surowców i przepis nie jest specyficzny dla produktu. Specyficzny jest efekt pracy piekarzy i cukierników. Nie trzeba ustalać konkretnej ilości poszczególnych składników, ponieważ sprawdzane są minimalne parametry produktu końcowego. W związku z tym proponuje się zastąpienie przepisu poniższym tekstem, w którym uwzględnia się stosowane surowce i który umożliwia producentom (w tym spoza Słowacji) stosowanie surowców, które są dostępne, powszechnie stosowane i oczekiwane przez konsumentów w danym regionie oraz które są zgodne z tradycyjnymi przepisami, różniącymi się nieznacznie w zależności od regionu.

Ilekoć w opisie produktu jest mowa o „cukrze wanilinowym”, termin ten zastępuje się terminem „cukier waniliowy lub wanilinowy”.

Wynika to stąd, że cukier wanilinowy jest obecnie powszechniej stosowany niż cukier waniliowy. Ta zmiana nie ma wpływu na produkt końcowy. Zmianę wprowadzono w całej specyfikacji.

W słowackim opisie metody produkcji słowo „žemle” zastępuje się słowem „klonky”, które jest terminem technicznym.

Proponuje się zastąpienie słów „zwężające się” w opisie produktu słowem „uformowane stożkowo”.

Celem tej zmiany jest osiągnięcie większej jasności dzięki użyciu terminu technicznego.

Proponuje się wstawienie słów „(objętość wody musi odpowiadać 35–40 % ilości maku)” na końcu zdania „Nadzienie makowe przygotowuje się, gotując lub parząc mak w gorącej wodzie” w drugim akapicie dotyczącym metody produkcji; celem takiej zmiany jest określenie ilości płynu stosowanego w przepisie i utrzymanie jakości.

Zdanie „W nadzieniu można ok. 10 % masy siekanych orzechów włoskich lub zmielonego maku zastąpić słodką bułką tartą” zastępuje się następującym zdaniem: „Maksymalnie 10 % masy mielonych orzechów włoskich lub zmielonego maku można zastąpić słodką bułką tartą”. Celem takiej zmiany jest zapewnienie jakości i określenie ilości stosowanej słodkiej bułki tartej.

Należy skorygować temperaturę i czas pieczenia, aby uwzględnić zmianę dotyczącą rozmiaru produktu, który opisano w pkt 3.5, oraz różne rodzaje pieców.

Proponuje się zmianę temperatury na 170–220 °C i zmianę czasu na 15–20 minut w odniesieniu do produktów o masie 50–70 g.

Zmiana ta ma na celu uwzględnienie temperatur pieczenia w różnych rodzajach pieca i zwiększonej maksymalnej masy produktu z 60 g do 70 g.

Jeżeli chodzi o etykietowanie, proponuje się dodanie następującego zdania: „Rozmiar czcionki w logo musi wynosić co najmniej 15 mm”, ponieważ jest to wymóg ustawowy, którego producenci nie przestrzegają.

Jeżeli chodzi o sposób i miejsce sprzedaży, dodaje się następujące zdanie: „W przypadku niepakowanych produktów logo ZTS (GTS) można umieszczać na oznaczeniu ceny obok nazwy produktu lub na tabliczce informacyjnej w pobliżu produktów.”.

Celem tej zmiany jest zachowanie jasności w przypadku sprzedaży produktu luzem.

Wprowadzona zostaje zmiana dotycząca przechowywania, która polega na wykreśleniu słów „przechowuje się go w temperaturze nieprzekraczającej + 10 °C” i zastąpieniu ich następującymi słowami: „Przechowywanie: w temperaturze pokojowej. W zależności od zastosowanej ilości drożdży produkt zachowuje świeżość przez 3–10 dni.”.

Wynika to stąd, że nie istnieje żadne uzasadnienie istniejącego wymogu, który prowadził do pogorszenia jakości sprzedawanych produktów; wymóg ten często nie był przestrzegany i stwarzał problemy producentom ze względu na wysoką zawartość tłuszczu w produkcie. Wymóg dotyczący temperatury przechowywania znalazł się w pierwotnej specyfikacji tylko dlatego, że produkty te sklasyfikowano jako produkty cukiernicze.

5. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Do akapitu piątego dodaje się następujące zdanie: „Nie można go produkować w postaci zamrożonego wstępnie upieczonego półproduktu, który następnie się rozmraża i dopieka w piecu; produkt musi zawsze być pieczony jako świeży.”.

Wynika to stąd, że produkt musi być świeży i produkowany zgodnie z tradycyjnym przepisem; mrożenie i wstępne pieczenie to metody dawniej nieznanne.

W akapicie szóstym wprowadzona zostaje zmiana dotycząca smarowania powierzchni produktu jajkiem przed pieczeniem, polegająca na wykreśleniu słów „zwykle dwukrotnie”.

Umożliwia to producentom podjęcie decyzji co do pożądanego marmurkowego wzoru na skórce – nie ma konieczności narzucania wymogów w tym zakresie. Ta zmiana nie ma wpływu na produkt końcowy.

6. **Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru**

W pierwszym zdaniu dodaje się następujące słowa: „stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %”.

Celem tej zmiany jest zachowanie zgodności z pkt 3.6 i 3.7 specyfikacji produktu.

Usunięte zostaje odniesienie do „wymogów chemicznych i mikrobiologicznych”, a pozostawia się tylko wymogi fizyczne.

Wynika to stąd, że wymogi mikrobiologiczne nie zostały ujęte w żadnych przepisach prawa, więc nie zostały określone; zachowanie ich nie ma uzasadnienia w kontekście kontroli przed wprowadzeniem do obrotu, natomiast wymogi chemiczne również nie zostały określone w pierwotnej specyfikacji. Powyższa zmiana ma na celu doprecyzowanie terminologii.

7. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu**

Adres e-mail organu kontrolującego zgodność ze specyfikacją produktu zostaje zmieniony na buchlerova@svps.sk.

Wynika to ze zmiany adresów e-mail wewnątrz organizacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

Nr UE: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

Słowacja

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”

2. **Typ produktu**

Klasa 2.24. Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze.

3. **Podstawy do rejestracji**

3.1. **Czy produkt:**

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Słowacka nazwa „Bratislavský rožok” zaczęła być używana około 1920 r. po zmianie nazwy miasta Pressburg, będącego wówczas częścią Czechosłowacji i stolicą Słowacji, na Bratysława. Od tego roku nazwa ciastka została dostosowana do nowej nazwy miasta, stąd „Bratislavský rožok”. Po przyjęciu nowej nazwy miasta, w Austrii – zamiast zwykle używanego „beugle” – zaczęto używać określenia „kipfel”, w połączeniu ze starą nazwą miasta. Nazwą używaną pierwotnie w języku węgierskim była „Pozsonyi patkó”, co tłumaczy się jako „bratysławska podkówa”. Jak wynika z aktualnych informacji, szereg węgierskich piekarni i cukierni, zwłaszcza w Budapeszcie, wytwarza omawiany produkt i sprzedaje go pod nazwą „Pozsonyi kifli”, co tłumaczy się jako „Bratislavský rožok”, od nazwy miasta stosowanej do 1918 r. W świetle tego ustalonego zwyczaju proponujemy, by zachować nazwę „Pozsonyi kifli”.

3.2. **Czy nazwa:**

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Produkt jest specyficzny ze względu na historycznie ustalony skład i metodę produkcji. Nazwa „Bratislavský rožok” używana jest wyłącznie jako oznaczenie tego szczególnego delikatesowego wyrobu piekarskiego lub cukierniczego.

Specyficzny charakter wyrobu wynika z wyjątkowego wyglądu jego warstwy wierzchniej, która jest „marmurkowa”, tj. pokryta delikatnym żyłkowaniem w kolorze jaśniejszym niż reszta skórki. Ta cecha wierzchniej warstwy wyrobu jest wyjątkowa na tle innych wyrobów piekarniczych i cukierniczych:

- wyrób różni się od podobnych delikatesowych wyrobów piekarniczych lub cukierniczych obecnych na rynku swoim odmiennym kształtem i masą, a także ilością nadzienia. Ciasto zawiera więcej tłuszczu niż inne wyroby i żaden inny rodzaj wypieku nie ma marmurkowej skórki,
- wyrób ma charakterystyczny zapach i smak nadzienia makowego lub orzechowego,
- wyrób ma wyjątkowy wygląd i kształt podkówki lub litery C.

Aby zachować tradycyjny charakter wyrobu, podczas przygotowania należy przestrzegać następujących wymagań:

- stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %,
- zawartość nadzienia musi stanowić co najmniej 40 % całkowitej masy upieczonego produktu,
- przed upieczeniem produkt należy posmarować masą z całego jaja lub żółtkiem, aby uzyskać marmurkową skórkę.

4. Opis

- 4.1. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 wspomnianego rozporządzenia)*

Delikatesowy wyrób piekarniczy lub cukierniczy z nadzieniem z maku lub orzechów, o lśniącej, marmurkowej skórce.

Właściwości organoleptyczne

Kolor: kolor skórki brązowy do ciemnobrązowego; po przekrojeniu pod kilkumilimetrową warstwą ciasta widać wyłącznie nadzienie – nadzienie makowe ma odcień ciemny do czarnego, a nadzienie orzechowe jest brązowe.

Wygląd: z wierzchu skórka jest jednolita, lśniąca, brązowa lub ciemnobrązowa, z delikatnym marmurkowym żyłkowaniem.

Konsystencja: z wierzchu zwarta, delikatna, przy przełamaniu krucha.

Zapach i smak: delikatny, właściwy dla zastosowanego nadzienia (tj. orzechowy lub makowy), przyjemnie słodki smak, któremu towarzyszy aromat zastosowanych składników.

Właściwości fizyczne

Kształt: nadzienie makowe – kształt podkówki zwężającej się ku końcom, nadzienie orzechowe – kształt zbliżony do litery C;

Masa: zazwyczaj 40–70 g.

- 4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)*

Głównymi surowcami stosowanymi do produkcji ciasta są: mąka pszenna, tłuszcz (margaryna spożywcza, margaryna do ciasta francuskiego, masło, smalec itd.), cukier, sól, drożdże (0,5–1 % masy mąki), jaja, mleko w proszku, cukier waniliowy lub wanilinowy, skórka cytrynowa lub suszona skórka cytrynowa oraz woda; można również zastosować cukier cynamonowy. Stosunek tłuszczu do mąki w cieście musi wynosić co najmniej 30 %, a zawartość nadzienia musi stanowić co najmniej 40 % masy produktu końcowego.

Nadzienie orzechowe zwykle uzyskuje się, dodając do zmielonych orzechów włoskich cukier kryształ (lub miód), słodką bułkę tartą, cukier waniliowy lub wanilinowy oraz cukier cynamonowy i zalewając całość gorącą wodą lub mlekiem.

Nadzienie makowe zwykle uzyskuje się, dodając do zmielonego maku cukier kryształ (lub miód), słodką bułkę tartą oraz cukier waniliowy lub wanilinowy i zalewając całość gorącą wodą lub mlekiem.

Aby poprawić smak nadzienia, można dodać do niego dżem (śliwkowy lub morelowy) lub rodzynki.

Metoda produkcji

Ciasto przygotowuje się przez wymieszanie mąki z wodą lub z wodą, do której dodano mleko w proszku, drożdżami, solą, cukrem i tłuszczem spożywczym. Tłuszcz można najpierw wymieszać z mąką, a pozostałe surowce dodać później. Wymieszane ciasto należy odstawić na 30–40 minut, aby wyrosło. Gdy ciasto widocznie zwiększy objętość, należy je ponownie chwilę zagniać, a następnie podzielić na kawałki i uformować z nich kulki. Pozostawia się je do wyrośnięcia na 15–20 minut, a następnie rozwałkuje na płaty w kształcie owalu o dłuższej osi długości od 12 do 15 cm. Grubość rozwałkowanego płatu ciasta musi wynosić 2–3 mm. Na rozwałkowanych płatach ciasta układa się wałeczki z nadzienia makowego i orzechowego, które następnie zawija się w ciasto, formując zwiężające się na końcach walce długości od 12 do 15 cm. Po owinięciu nadzienia brzegi ciasta należy równo skleić; po uformowaniu ciastka w półksiężyc na blasze do pieczenia punkt sklejenia ciasta musi znaleźć się na spodzie wyrobu. Wyrób z nadzieniem makowym formuje się w kształt podkówki, a z nadzieniem orzechowym – w kształt litery C. Kształty muszą różnić się na tyle, by można było na pierwszy rzut oka odróżnić, jakie nadzienie zawiera wyrób.

Nadzienie makowe przygotowuje się, gotując lub parząc mak w gorącej wodzie (objętość wody musi odpowiadać 35–40 % ilości maku). W niewielkiej ilości wody rozpuszcza się cukier i doprowadza uzyskany roztwór do wrzenia (zamiast cukru można zastosować miód). Zmielony mak zmieszany z mlekiem w proszku, słodką bułką tartą i rodzynkami stopniowo dodaje się do roztworu cukru, cały czas mieszając, a następnie gotuje, by uzyskać dość gęstą masę. Po ostygnięciu i zgęstnieniu nadzienia makowego doprawia się je startą świeżą skórką cytryny lub pastą cytrynową, ewentualnie cynamonem i niewielką ilością cukru waniliowego. Nadzienia orzechowego nie gotuje się – zmielone orzechy włoskie miesza się z cukrem (lub z miodem pszczelim), rodzynkami, mlekiem w proszku, gorącą wodą, cukrem waniliowym lub wanilinowym i zmielonym cynamonem. Maksymalnie 10 % masy mielonych orzechów włoskich lub zmielonego maku można zastąpić słodką bułką tartą.

Oba nadzienia po ostygnięciu muszą być dostatecznie gęste, by można z nich było ręcznie formować wałeczki.

Uformowane produkty układa się na blasze do pieczenia i smaruje masą z całego jaja lub samym żółtkiem. Posmarowane masą jajeczną produkty pozostawia się na blasze w chłodnym i przewiewnym miejscu, by masa jajeczna nieco obeschła. Po obeschnięciu wierzchniej warstwy i po lekkim wyrośnięciu produktów ponownie smaruje się je roztrzepaną masą jajeczną, pozostawia do obeschnięcia i umieszcza w dojrzewalni. Po wyrośnięciu produkty piecze się – w rezultacie uzyskuje się delikatne produkty z ciasta drożdżowego. Podczas wyrastania, a w szczególności podczas pieczenia, wysuszona masa jajeczna na powierzchni produktu delikatnie pęka, co nadaje skórcie produktu charakterystyczną marmurkową strukturę.

Produkty wypieka się bez użycia pary w temperaturze 170–220 °C.

Czas pieczenia zależy od wielkości produktów. W przypadku produktów o masie 40–50 g czas pieczenia wynosi 10–12 minut, a w przypadku produktów o masie 50–70 g czas ten wynosi 15–20 minut.

Po wystygnięciu wypieki przygotowuje się do przewozu i sprzedaży.

W zależności od masy produktu i konsystencji nadzienia ubytek technologiczny podczas pieczenia wynosi około 10 %.

Etykietowanie: wyróżniona nazwa produktu „Bratislavský rožok” lub jej odpowiednik w języku węgierskim; logo Unii lub logo i napis Zaručená tradičná špecialita (gwarantowana tradycyjna specjalność). Na opakowaniu może widnieć skrót ZTŠ (GTS). Rozmiar czcionki w logo musi wynosić co najmniej 15 mm.

Sposób i miejsce sprzedaży: „Bratislavský rožok” sprzedaje się na sztuki w specjalistycznych sklepach należących do producentów lub w cukierniach, kawiarniach i barach szybkiej obsługi. W przypadku niepakowanych produktów logo ZTŠ (GTS) można umieszczać na oznaczeniu ceny obok nazwy produktu lub na tabliczce informacyjnej w pobliżu produktów.

Przechowywanie: w temperaturze pokojowej.

W zależności od zastosowanej ilości drożdży produkt zachowuje świeżość przez 3–10 dni.

Produkt jest wytwarzany ręcznie, nie jest produkowany przemysłowo.

Nie można go produkować w postaci zamrożonego wstępnie upieczonego półproduktu, który następnie się rozmraża i dopieka w piecu; produkt musi zawsze być pieczony jako świeży.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Tradycyjny charakter produktu wynika z jego tradycyjnego składu, tj. nadzienie musi stanowić co najmniej 40 % całkowitej masy produktu końcowego.

Wyrób ze specyficzną nazwą wypieka się od ponad dwóch stuleci również w krajach sąsiednich – na Węgrzech i w Austrii, z którymi Słowacja przed mniej niż 90 laty tworzyła jeden organizm państwowy.

W swojej książce pt. *S vareškou dvoma tisícročiami* („Śladem 2000 lat gastronomii”) Vladimír Tomčík cytuje zapisy pochodzące z rejestrów, według których „Bratislavský rožok” był podawany w zajazdach w 1590 r., chociaż sekret jego produkcji jest znacznie starszy.

Na s. 305 publikacji pt. *Ulice a námestia mesta Bratislavy* („Ulice i place miasta Bratysławy”) autorstwa Tivadara Ortvaya, wydanej w Bratysławie w 1905 r., zamieszczono następującą wzmiankę: „położona niedaleko sklepu cukiernika Viktora Mayera stara piekarnia Scheuermanna (dziś Laudy) wypieka podkówki z makiem i orzechami włoskimi, które – jako regionalne specjały – uczyniły Bratysławę sławną”. [*Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov*, („Ulice i place miasta Bratysławy – Historia miasta opisana w oparciu o nazwy ulic i placów według opracowania własnego”, dr Tivadar Ortva, Bratysława, 1905 r.; druk: F.K. Wigand]. Na stronach 304 i 305 w załączniku 1 do wydania tej książki w języku węgierskim wspomina się o piekarni Scheuermanna w związku z dzisiejszym placem Hviezdoslavovo námestie. Wspominany fragment tekstu brzmi: „Niedaleko znajduje się stara piekarnia Scheuermanna (dziś Laudy) wypiekająca podkówki z makiem i orzechami włoskimi, która sprawiła, że Bratysława zasłynęła z tej specjalności. Kolejną taką specjalnością jest bratysławski sucharek (bratislavský suchár) [...]”.

Na s. 52 publikacji *Chlieb náš každodenný* („Chleb nasz powszedni”) autorstwa V. Szemesa i V. Karoviča, wydanej w Bratysławie w 1992 r., stwierdzono, że: „z okazji dnia świętego Mikołaja w 1785 r. piekarz Schiermann wystawił w witrynie swojego sklepu nowy rodzaj nadziewanego wypieku, który przeszedł do historii pod nazwą »prešpurské beugle«. Różnicę w pisowni nazwisk Scheuermann i Schiermann należy złożyć na karb błędu drukarskiego – prawidłowe brzmienie tego nazwiska to Scheuermann.

„Bratislavský rožok” był w późniejszym okresie wypiekany przez szereg piekarzy w Bratysławie. Jednym z najbardziej znanych był Āgoston Schwappach, którego piekarnia powstała w 1834 r. i który oferował podkówki z makiem i orzechami włoskimi. Piekarze Scheuermann i Lauda, którzy wypiekali „Bratislavský rožok”, mieli swoich następców – zaliczali się do nich m.in. mistrz piekarski Johann Korče (1851–1919), kawaler Orderu Franciszka Józefa, i jego syn, mistrz piekarski Hans Korče. Tradycję piekarniczą rodziny Korče kontynuował Emil Kastner.

Inną znaną piekarnią była też piekarnia Gustáva Wendlera przy ulicy Štefánikovej w Bratysławie, która oferowała „Bratislavský rožok” również w sprzedaży wysyłkowej.

W nieistniejącym już bratysławskim dzienniku Pressburger Wegweiser z 1863 r. cukiernik i piekarz Anton Pressberger reklamował między innymi makowe i orzechowe „beugle”.

W wydaniu wiedeńskiego dziennika *Neue Freie Presse* z dnia 16 kwietnia 1938 r. zamieszczono przepis na „Pressburger kipfel – Bratislavské rožky”. Receptura i metoda wypieku opisane w tym przepisie są niemal identyczne z recepturą i metodami wykorzystywanymi obecnie.

„Bratislavský rožok” został również opisany w książce autorstwa Terézii Vansovej i Jána Babilona z 1870 r.

Szereg piekarzy i cukierników wypiekało „Bratislavský rožok” w różnych europejskich miastach, w szczególności w Austrii, Republice Czeskiej i na Węgrzech. Zgodnie z informacjami uzyskanymi od specjalistów z dziedziny piekarstwa z innych państw wyrób noszący nazwę „Bratislavský rožok” jest wypiekany w szeregu miast lub też znane są tam przynajmniej jego kształt, przybliżona receptura i metoda wypieku. W zawodowych szkołach piekarskich i cukierniczych w dawnej Czechosłowacji prowadzono praktyczne szkolenia w zakresie wypiekania produktu „Bratislavský rožok”, zwłaszcza po 1950 r. Nazwy „Bratislavský rožok” zaczęto używać po 1918 r., w związku z powstaniem Czechosłowacji i przemianowaniem miasta z jego pierwotnej nazwy Pressburg lub Pozsony na Bratysławę. Zmieniała się również nazwa samego produktu. Pierwotna nazwa „beugel” została zmieniona na „patkó”, co w języku węgierskim oznacza „podkówę”. Wydaje się, że określenie „rožok” weszło do użycia wraz z wprowadzeniem nowej nazwy miasta. Na Węgrzech do dziś używa się nazwy „Pozsonyi kifli” („Bratislavský rožok”), która stanowi połączenie dawnej nazwy miasta z nową nazwą odnoszącą się do kształtu produktu. Również w Austrii nazwa „Pressburger kipfel” jest bardziej powszechna, natomiast określenia „beugel” używa się rzadko.

Dzięki swojej historii „Bratislavský rožok” zachował popularność po dziś dzień. Zgodnie z szacunkowymi danymi na Słowacji wypieka go regularnie ponad 20 piekarni i cukierni, przy czym dziesiątki innych producentów wypiekają go przynajmniej raz w tygodniu.

W 1999 i 2005 r. organizacja „Slovenské družstvo pekárov” (słowacki cech piekarzy) uwzględniła „Bratislavský rožok” wśród innych produktów konkursowych zgłoszonych do paryskich finałów Pucharu Świata Louisa Lessafre’a w Piekarstwie – „Bratislavský rožok” uzyskał wówczas wysokie oceny sędziowskie.

Na początku 2007 r. po raz pierwszy w historii odbył się międzynarodowy konkurs na najlepszy „Bratislavský rožok” – konkurs ten zorganizowano w ramach wystawy „Danubius Gastro” w Bratysławie. Wzięło w nim udział dziewięć drużyn z trzech państw (wiadomość z pierwszej strony dziennika *Bratislavské noviny* z dnia 25 stycznia 2007 r.).

W gazetach bratysławskich i szeregu czasopism krajowych opublikowano serię artykułów poświęconych temu konkursowi.

W dniu 25 lipca 2008 r. w dzienniku *Nový čas* zamieszczono artykuł poświęcony produktowi „Bratislavský rožok”. W artykule tym podano również tradycyjny przepis na „Bratislavský rožok” z 1938 r. oraz zawarto następujący opis dotyczący kształtu produktu: „[...] jeżeli produkt ma nadzienie makowe, formuje się go w kształt podkowy, natomiast jeżeli ma nadzienie orzechowe, formuje się go w kształt litery C”.

W artykule pt. „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou” („Bratislavský rožok – tradycja o długiej historii”) zamieszczonym na s. 52 czasopisma „Epicure” stwierdzono, że „produkt z nadzieniem makowym formuje się w kształt podkowy, a produkt z nadzieniem orzechowym – w kształt litery C”.

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL