



#### Obsah

#### II Oznámenia

##### OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

###### **Európska komisia**

2015/C 170/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

#### IV Informácie

##### INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

###### **Rada**

2015/C 170/02	Závery Rady o posilňovaní práce s mládežou v záujme súdržných spoločností .....	2
---------------	---	---

###### **Európska komisia**

2015/C 170/03	Výmenný kurz eura .....	4
---------------	-------------------------	---

## INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2015/C 170/04	Oznámenie ministra hospodárstva Holandského kráľovstva podľa článku 3 ods. 2 smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/22/ES o podmienkach udeľovania a používania povolení na vyhľadávanie, prieskum a ťažbu uhľovodíkov .....	5
2015/C 170/05	Oznámenie ministra hospodárstva Holandského kráľovstva podľa článku 3 ods. 2 smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/22/ES o podmienkach udeľovania a používania povolení na vyhľadávanie, prieskum a ťažbu uhľovodíkov .....	6

---

## V Oznamy

### KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

#### **Európska komisia**

2015/C 170/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu <sup>(1)</sup> .....	7
2015/C 170/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu <sup>(1)</sup> .....	8
2015/C 170/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business) <sup>(1)</sup> .....	9

## INÉ AKTY

#### **Európska komisia**

2015/C 170/09	Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny .....	10
---------------	---	----

<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec M.7550 – CRH/Holcim Lafarge Divestment Business)**

(Text s významom pre EHP)

(2015/C 170/01)

Dňa 24. apríla 2015 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004<sup>(1)</sup>. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32015M7550. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## RADA

**Závery Rady o posilňovaní práce s mládežou v záujme súdržných spoločností**

(2015/C 170/02)

RADA EURÓPSKEJ ÚNIE

PRIPOMÍNAJÚC

1. Obnovený rámec pre európsku spoluprácu v oblasti mládeže (2010 – 2018) <sup>(1)</sup>, v ktorom sa zdôrazňuje potreba podpory rozvíjania práce s mládežou.
2. Uznesenie Rady a zástupcov vlád členských štátov, ktorí sa zišli na zasadnutí Rady, o práci s mládežou <sup>(2)</sup>.
3. Závery Rady o prínose kvalitnej práce s mládežou k rozvoju, pohode a sociálnemu začleneniu mladých ľudí <sup>(3)</sup>.
4. Súčasný pracovný plán EÚ pre mládež na roky 2014 – 2015 <sup>(4)</sup>, v ktorom sa za jednu z troch hlavných priorít určil rozvoj práce s mládežou a neformálne vzdelávanie a informálne učenie.
5. Vyhlásenie členov Európskej rady na neformálnom zasadnutí 12. februára 2015, v ktorom sa zdôraznilo, že iniciatívy týkajúce sa okrem iného vzdelávania a sociálneho začlenenia majú veľký význam pri predchádzaní radikalizácii <sup>(5)</sup>.
6. Vyhlásenie, ktoré prijali ministri školstva EÚ na neformálnom stretnutí v Paríži 17. marca 2015, v ktorom zdôraznili význam úsilia o predchádzanie marginalizácii, neznanosti, rasizmu a radikalizácii a ich riešenie a zachovanie rámca rovnakých príležitostí pre všetkých <sup>(6)</sup>.

BERIE NA VEDOMIE

7. Prácu skupiny odborníkov na systémy kvality práce s mládežou v členských štátoch EÚ <sup>(7)</sup>, ktorá sa zriadila na základe pracovného plánu EÚ pre mládež na roky 2014 – 2015, ako aj štúdiu s názvom Práca s mladými ľuďmi: hodnota práce s mládežou v Európskej únii <sup>(8)</sup>.

ZDÔRAZŇUJE

8. Význam práce s mládežou pri prispievaní k rozvoju osobnosti vrátane profesionálneho rozvoja, presadzovaní hodnôt sociálneho začlenenia, kultúrnej rozmanitosti, aktívneho občianstva a vytváraní prostredia pre partnerskú výmenu založeného na vzájomnej úcte a tolerancii.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ C 311, 19.12.2009, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 327, 4.12.2010, s. 1.

<sup>(3)</sup> Ú. v. EÚ C 168, 14.6.2013, s. 5.

<sup>(4)</sup> Ú. v. EÚ C 183, 14.6.2014, s. 5.

<sup>(5)</sup> Neformálne zasadnutie hláv štátov alebo predsedov vlád – Brusel 12. februára 2015.

<sup>(6)</sup> Vyhlásenie o podpore občianstva a spoločných hodnôt slobody, tolerancie a nediskriminácie prostredníctvom vzdelávania.

<sup>(7)</sup> Kvalitná práca s mládežou. Spoločný rámec pre ďalší rozvoj práce s mládežou. Správa skupiny odborníkov na systémy kvality práce s mládežou v členských štátoch EÚ, 2015.

<sup>(8)</sup> Práca s mladými ľuďmi: hodnota práce s mládežou v EÚ. ICF GHK, 2014.

9. Kľúčovú úlohu, ktorú môže práca s mládežou zohrávať pri oslovovaní všetkých mladých ľudí z rôznych prostredí vrátane marginalizovanej mládeže a tých, ktorí nie sú zamestnaní, ani nie sú v procese vzdelávania alebo odbornej prípravy.

#### ZDÔRAZŇUJE

10. Význam ďalšieho rozvoja práce s mládežou v celej Európe a ďalšieho posilňovania spolupráce EÚ v tejto oblasti.

#### NA ZÁKLADE TOHO VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY, ABY PRI ZOHLADNENÍ ZÁSADY SUBSIDIARITY

11. Preukázali, že sú neustále odhodlané rozvíjať poskytovanie kvalitnej a profesionálnej práce s mládežou, a to aj platenými zamestnancami a dobrovoľníkmi rozvíjaním podporných opatrení na všetkých úrovniach vrátane možností vzdelávania a odbornej prípravy pre pracovníkov s mládežou.
12. Zvýšili dosah práce s mládežou prostredníctvom jej zamerania aj na staršie vekové skupiny mladých ľudí (vo veku 18 rokov a starších) a mladých ľudí, ktorí majú menej príležitostí.

#### VYZÝVA ČLENSKÉ ŠTÁTY A KOMISIU, ABY V RÁMCI SVOJICH PRÁVOMOCÍ

13. Vytvorili flexibilný rámec pre vzájomné učenie a výmenu osvedčených postupov v súvislosti s kvalitou v práci s mládežou a zúčastňovali sa na nich, najmä s cieľom osloviť všetkých mladých ľudí.
14. Ďalej posilňovali „kvalitu“ v práci s mládežou, tým že zväžia zostavenie ukazovateľov, nástrojov a systémov kvality, ktoré sa môžu používať v rôznych formách práce s mládežou v rozdielnych situáciách jednotlivých členských štátov na všetkých úrovniach.
15. Zlepšili uznávanie práce s mládežou tým, že zabezpečia zviditeľnenie nielen jej kvantitatívnych, ale aj kvalitatívnych aspektov a jej účinkov na život mladých ľudí a na súdržnosť v spoločnosti.
16. Zvážili otázky súvisiace so znalosťami, zručnosťami a kompetenciami nadobudnutými počas neformálneho vzdelávania a informálneho učenia sa v sektore mládeže v rámci akéhokoľvek budúceho procesu preskúmania a iných procesov súvisiacich s odporúčaním Rady z 20. decembra 2012 o potvrdzovaní neformálneho vzdelávania a informálneho učenia a jeho úspešnej realizácie.

#### VYZÝVA EURÓPSKU KOMISIU, ABY

17. Vzala do úvahy výsledky skupiny odborníkov na systémy kvality práce s mládežou a vypracovala štúdiu so zameraním na vytvorenie základných zásad kvality pre prácu s mládežou v Európe (a príručku na vykonávanie). V prípade potreby by táto štúdia mohla slúžiť ako referenčný a usmerňujúci nástroj pre služby a zariadenia práce s mládežou na vnútroštátnej úrovni, pričom by sa zabezpečila transparentnosť a kvalita pre mladých ľudí, a to aj mladých ľudí, ktorí sa zúčastňujú na mobilite.
  18. Na základe výsledkov príslušných štúdií a práce skupiny odborníkov, ako aj činností vykonávaných v rámci rôznych medzinárodných fór zvažila predloženie návrhu na odporúčanie Rady o práci s mládežou s dôrazom na podporu začlenenia mladých ľudí, občianstva a súdržnejšej spoločnosti.
-

# EURÓPSKA KOMISIA

## Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

22. mája 2015

(2015/C 170/03)

### 1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,1164	CAD	Kanadský dolár	1,3620
JPY	Japonský jen	135,01	HKD	Hongkongský dolár	8,6543
DKK	Dánska koruna	7,4567	NZD	Novozélandský dolár	1,5169
GBP	Britská libra	0,71380	SGD	Singapurský dolár	1,4848
SEK	Švédská koruna	9,2476	KRW	Juhokórejský won	1 218,15
CHF	Švajčiarsky frank	1,0417	ZAR	Juhoafrický rand	13,1543
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	6,9194
NOK	Nórska koruna	8,4135	HRK	Chorvátska kuna	7,5390
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	14 679,48
CZK	Česká koruna	27,395	MYR	Malajzijský ringgit	4,0013
HUF	Maďarský forint	306,96	PHP	Filipínske peso	49,804
PLN	Poľský zlotý	4,1003	RUB	Ruský rubel'	55,8500
RON	Rumunský lei	4,4536	THB	Thajský baht	37,242
TRY	Turecká líra	2,8945	BRL	Brazílsky real	3,3931
AUD	Austrálsky dolár	1,4163	MXN	Mexické peso	17,0050
			INR	Indická rupia	70,8589

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

## INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

### Oznámenie ministra hospodárstva Holandského kráľovstva podľa článku 3 ods. 2 smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/22/ES o podmienkach udeľovania a používania povolení na vyhľadávanie, prieskum a ťažbu uhľovodíkov

(2015/C 170/04)

Minister hospodárstva oznamuje, že dostal žiadosť o povolenie na vyhľadávanie uhľovodíkov v segmente bloku S3 (S3b).

Segment bloku S3b je ohraničený hlavnými kružnicami medzi dvojicami bodov A – B, B – C, D – E, A – E a líniou medzi bodmi C a D vymedzenou v prílohe k zákonu o ťažbe (Mijnbouwwet).

Body sa vymedzujú takto:

Bod	°	'	" v. d.	°	'	" s. š.
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(\*) približné umiestnenie

Poloha uvedených bodov je vyjadrená v zemepisných súradniciach vypočítaných podľa systému ETRS89.

Rozloha segmentu bloku S3b zahŕňa plochu 337,4 km<sup>2</sup>.

V súlade s uvedenou smernicou a s článkom 15 zákona o ťažbe (Mijnbouwwet) [Zbierka zákonov (Staatsblad) 2002, č. 542] minister hospodárstva vyzýva strany, ktoré o to majú záujem, aby predložili konkurenčné žiadosti o povolenie na vyhľadávanie uhľovodíkov v segmente bloku S3 (S3b) holandského kontinentálneho šelfu.

Orgánom oprávneným udeľovať povolenia je minister hospodárstva. Kritériá, podmienky a požiadavky uvedené v článku 5 ods. 1, článku 5 ods. 2 a v článku 6 ods. 2 uvedenej smernice sa stanovujú v zákone o ťažbe (Mijnbouwwet) [Zbierka zákonov (Staatsblad) 2002, č. 542].

Žiadosti sa môžu podávať počas 13 týždňov od uverejnenia tohto oznámenia v Úradnom vestníku Európskej únie na tejto adrese:

De Minister van Economische Zaken  
ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt  
Bezuidenhoutseweg 73  
Postbus 20401  
2500 EK DEN HAAG  
NEDERLAND

Žiadosti doručené po tejto lehote sa nebudú brať do úvahy.

O žiadostiach sa rozhodne najneskôr do 12 mesiacov od uplynutia uvedenej lehoty.

Ďalšie informácie poskytuje pani J. J. van Beek na telefónnom čísle: +31 703796326.

**Oznámenie ministra hospodárstva Holandského kráľovstva podľa článku 3 ods. 2 smernice Európskeho parlamentu a Rady 94/22/ES o podmienkach udeľovania a používania povolení na vyhľadávanie, prieskum a ťažbu uhľovodíkov**

(2015/C 170/05)

Minister hospodárstva týmto oznamuje, že dostal žiadosť o povolenie na vyhľadávanie uhľovodíkov v oblasti s názvom Brielle, ktorá leží v provincii Zuid-Holland a v teritoriálnych vodách a je ohraničená takto:

- a) priamkou z bodu B cez pomocný bod 1 až po priesečník uvedenej línie s líniou, ktorá je vymedzená v prílohe k zákonu o ťažbe. Tento priesečník sa nachádza v blízkosti bodu A;
- b) ďalej priamkou z bodu B do bodu C;
- c) ďalej priamkou z bodu C po priesečník línie prechádzajúcej južným okrajom bloku S3, ako sa uvádza na mape, ktorá tvorí prílohu 3 k vyhláske o ťažbe (Mijnbouwregeling) [Úradný vestník (Staatscourant) 2002, č. 245], s líniou vymedzenou v prílohe k zákonu o ťažbe. Tento priesečník sa nachádza v blízkosti bodu D;
- d) ďalej líniou z bodu D vymedzenou v prílohe k zákonu o ťažbe po priesečník uvedený v písmene a).

Uvedené body majú tieto súradnice:

Bod	X	Y
pomocný bod 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(\*) približné umiestnenie

Súradnice sú vyjadrené v súlade s národným zememeračským systémom („RD“).

Na základe tohto opisu hraníc predstavuje plocha oblasti 343,6 km<sup>2</sup>.

S odvolaním sa na uvedenú smernicu a na článok 15 zákona o ťažbe (Mijnbouwwet) [Zbierka zákonov (Staatsblad) 2002, č. 542] vyzýva minister hospodárstva strany, ktoré o to majú záujem, aby predložili konkurenčné žiadosti o povolenie na vyhľadávanie uhľovodíkov v oblasti s názvom Brielle.

Orgánom oprávneným udeľovať povolenia je minister hospodárstva. Kritériá, podmienky a požiadavky uvedené v článku 5 ods. 1, článku 5 ods. 2 a v článku 6 ods. 2 uvedenej smernice sa stanovujú v zákone o ťažbe (Mijnbouwwet) [Zbierka zákonov (Staatsblad) 2002, č. 542].

Žiadosti sa môžu podávať počas 13 týždňov od uverejnenia tohto oznámenia v *Úradnom vestníku Európskej únie* na tejto adrese:

De Minister van Economische Zaken  
ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt  
Bezuidenhoutseweg 73  
Postbus 20401  
2500 EK Den Haag  
NEDERLAND

Žiadosti doručené po tejto lehote sa nebudú brať do úvahy.

O žiadostiach sa rozhodne najneskôr do 12 mesiacov od uplynutia uvedenej lehoty.

Ďalšie informácie poskytuje pani J. J. van Beek na telefónnom čísle: +31 703796326.



## V

(Oznamy)

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Predbežné oznámenie o koncentrácii****(Vec M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2015/C 170/06)

1. Komisii bolo 12. mája 2015 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Dr. August Oetker KG (Dr. Oetker, Nemecko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad podnikom Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co KG (Coppenrath & Wiese, Nemecko) prostredníctvom kúpy akcií. Tá istá koncentrácia už bola Komisii oznámená 20. marca 2015, následne však bolo oznámenie 15. apríla 2015 stiahnuté.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Dr. Oetker: i) výrobca, dodávateľ a distribútor potravinárskych výrobkov (mrazenej pizze, prísad a ozdôb na pečenie, dezertov v prášku, zmesi na pečenie v prášku, chladených dezertov, polotovarov pre pekárne a cukrárne), špeciálnych fosfátových zmesí, šumivého vína, vína, liehovín, piva a nealkoholických nápojov; ii) poskytovateľ prepravných služieb (kontajnerovej prepravy), hotelových, logistických, finančných služieb, služieb v oblasti dátových centier a hostingu a iii) vlastník špecializovaných predajní zameraných na catering a vydávanie kuchárskych kníh,
- Coppenrath & Wiese: i) výrobca, dodávateľ a distribútor mrazených zákuskov, mrazených koláčov, mrazených dezertov a mrazeného pečiva a ii) poskytovateľ špeditérskych a skladovacích služieb pre hlboko mrazené potravinárske výrobky.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.7598 – Dr. Oetker/Coppenrath & Wiese na túto adresu:

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

(1) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

(2) Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Predbežné oznámenie o koncentrácii**  
**(Vec M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group)**  
**Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu**  
**(Text s významom pre EHP)**  
**(2015/C 170/07)**

1. Komisii bolo 18. mája 2015 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Goldberg, Lindsay & Co., LLC („Lindsay Goldberg“, Spojené štáty) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad celými podnikmi VDM Metals GmbH (Nemecko), VDM Metals USA, LLC (Spojené štáty), VDM Metals Italia Srl (Taliansko), VDM Metals Austria GmbH (Rakúsko), VDM Metals Benelux BV (Holandsko), VDM Metals Trading Co. Ltd (Čína), VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd (Čína) a VDM Metals France SAS (Francúzsko), pod spoločným názvom „VDM Metals Group“, prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Lindsay Goldberg je súkromná kapitálová investičná spoločnosť, ktorá spravuje niekoľko fondov vo vlastníctve spoločností pôsobiach v rôznych obchodných sektoroch;
- VDM Metals Group pôsobí v oblastiach výroby, predaja a obchodu s vysokokvalitnými zliatinami, najmä so zliatinami niklu a titánu.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách. V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.7635 – Lindsay Goldberg/VDM Metals Group na túto adresu:

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

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Predbežné oznámenie o koncentracii**  
**(Vec M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business)**  
**(Text s významom pre EHP)**  
(2015/C 170/08)

1. Komisii bolo 18. mája 2015 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Mahle Behr GmbH & Co. KG („Mahle Behr“, Nemecko) pod kontrolou podniku Mahle GmbH („Mahle“, Nemecko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad činnosťou tepelné systémy („Delphi Thermal“) podniku Delphi Automotive PLC (Spojené kráľovstvo) prostredníctvom kombinovaného nákupu akcií a aktív.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Mahle a Mahle Behr: celosvetové dodávky komponentov pre automobilový priemysel a výrobu motorov vrátane výrobkov používaných v zariadeniach pre chladenie motorov a klimatizáciu v automobiloch,
- Delphi Thermal: celosvetové dodávky výrobkov pre automobilové a komerčné tepelné systémy vrátane klimatizačných modulov (do vozidiel aj budov), kompresorov a modulov pre chladenie motorov.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla M.7564 – Mahle Behr/Delphi Thermal Systems Business na túto adresu:

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

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2015/C 170/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

**Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012**

**„OVOS MOLES DE AVEIRO“**

**EÚ č.: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

Adresa: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, nº 106 – 1º AA, AB, AE, 3810 – 145 Aveiro, PORTUGAL

Tel./Fax +351 234428829

E-mail: apoma@sapo.pt

**2. Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

**3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka**

—  Názov výrobku

—  Opis výrobku

—  Zemepisná oblasť

—  Dôkazy o pôvode

—  Spôsob výroby

—  Súvislosť

—  Označovanie

—  Iné [uved'te]

**4. Typ zmeny (zmien)**

—  Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

## 5. Zmena (zmeny)

### Opis výrobku

1. Cukrovinky Ovos Moles de Aveiro v obálke sa môžu vyrábať aj s čokoládovou polevou, pretože sa potvrdilo, že aj takáto podoba výrobku je v súlade s miestnym a tradičným spôsobom výroby. O opodstatnenosti tejto zmeny svedčia výpovede výrobcov v minulosti i dobová literatúra.
2. V priebehu doby trvanlivosti cukroviniek Ovos Moles de Aveiro dochádza k znižovaniu obsahu vody a zvyšovaniu obsahu cukru v dôsledku procesu kryštalizácie vo výrobku, pričom zmena obsahu vody a cukru nesmie presiahnuť 10 % pôvodných hodnôt.

### Dôkaz o pôvode

Použitie čokolády si vyžaduje zmeny v systéme vysledovateľnosti a súvisiacich záznamoch, čo je dôvodom zmeny dôkazu o pôvode.

### Spôsob výroby

Ide o tieto zmeny:

1. Použitie čokolády ako polevy

Použitie čokolády ako polevy znamená zmeny vo výrobnom diagrame a v opise spôsobu výroby.

Čokoládová poleva sa najprv „temperuje“, pričom sa zahrieva na maximálne 40 °C, a potom sa Ovos Moles de Aveiro buď ručne, alebo mechanicky namáčajú do čokolády. Nadbytočná čokoláda sa potom odstráni, čo umožňuje kryštalizáciu polevy na obálke. Kryštalizácia čokolády je faktorom, ktorý rozhodujúcim spôsobom podmieňuje kvalitu produktu, keďže ovplyvňuje jeho vzhľad a dodáva poleve lesk.

2. Zavedenie mechanického oddelenia čerstvých vaječných žĺtkov ako súčasť výrobného postupu

Použitie čerstvých vaječných žĺtkov oddelených mechanicky vo výrobnom postupe je povolené a nemá vplyv na kvalitu surovín.

Mechanickým oddeľovaním čerstvých vaječných žĺtkov sa napodobňuje ručná práca cukrárov, pričom ide o čisto fyzickú metódu, ktorou sa nezmenia charakteristické vlastnosti vaječného žĺtka, napríklad čerstvosť a farba.

3. Zavedenie postupu šokového schladzovania pomocou schladzovačov

Pri schladzovaní masy na výrobu Ovos Moles de Aveiro sa na použitie schladzovačov vzťahujú presne vymedzené technické podmienky týkajúce sa teploty a konkrétnych registrov, aby bolo možné následne presne identifikovať výrobky vyrobené týmto spôsobom. Výsledná teplota sa musí pohybovať v rozmedzí 15 – 18 °C. V tomto prípade nie je potrebné nechať masu 24 hodín odležať. Sensorická analýza cukroviniek Ovos Moles de Aveiro, ktoré sa chladili pomocou schladzovačov, preukázala, že osobitné vlastnosti výrobku zostali zachované. Túto skutočnosť potvrdil panel degustátorov, ktorí sú skúsenými sensorickými analytikmi a ktorí preverili, či tieto zmeny postupu nemajú za následok zmeny typických vlastností výrobku ani kvality.

4. Konzervovanie

4.1. Hlboké zmrazenie cukroviniek Ovos Moles de Aveiro na účely všetkých druhov obchodnej úpravy si vyžadovalo zmenu výrobného diagramu a opis presne vymedzených technických pravidiel hlbokého zmrazenia. Táto zmena si vyžadovala vykonanie vedeckých štúdií na schválenie postupu, čo zahŕňalo potvrdenie správneho postupu zmrazovania a rozmrazovania výrobku, aby sa zaručilo zachovanie jeho jedinečných kvalitatívnych vlastností. Výsledky týchto štúdií potvrdili v sensorických štúdiách degustátori špecializovaní na tento výrobok, ktorí dospeli k záveru, že neexistujú štatisticky relevantné rozdiely medzi čerstvým výrobkom a zmrazeným a následne rozmrazeným výrobkom. Podmienkou uvedenia hlboko zmrazených výrobkov na trh bolo aj preverenie ich trvanlivosti. Zavedenie hlbokého zmrazenia výrobku uľahčuje prístup na medzinárodné trhy, pretože sa ním jeho trvanlivosť zvyšuje z 15 dní na 6 mesiacov.

4.2. Zahrnula sa možnosť použitia „inteligentných“ baliacich materiálov, napríklad modifikovanej atmosféry a konzervačných potravinových fólií, pretože predlžujú životnosť výrobku a pomáhajú zachovať jeho pôvodné vlastnosti. Táto zmena sa vykonala s cieľom umožniť dodávať výrobok na medzinárodné trhy. Výsledky potvrdili senzorické a mikrobiologické štúdie zamerané na rôzne typy „inteligentných“ baliacich materiálov.

4.3. Stanovené obdobia trvanlivosti výrobku:

Trvanlivosť	Konzervovanie a balenie
21 dní	Balené v „inteligentnom“ balení
60 dní	V oblátke, s čokoládovou polevou
6 mesiacov	Hlboko mrazený výrobok

#### Súvislosť

Cukrári pri experimentovaní so základným receptom popustili uzdu tvorivosti a ako výtvor je potrebné spomenúť predovšetkým *Ovos Moles de Aveiro* s čokoládovou polevou. V tejto súvislosti sa podarilo získať svedectvá cukrárov dôb minulých, napríklad od Silviny Raimundovej zo spoločnosti *Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda* (ktorej prvý patent pochádza z roku 1930), ktorá uviedla: „V našom podniku sme ich volali ‚ovos moles pretos‘ (čierne mäkké vajčička). Vyrábali sme ich len na slávnostné príležitosti, lebo ich výroba bola veľmi náročná. Nestáčilo len namočiť oblátku do čokolády a vytiahnuť ju. ... Poleva sa nanášala na každý kus zvlášť a ručne uhládzala, aby mali jednoliaty vzhľad. Vyrábali sa len na sviatky a na objednávku, pretože sa dávali ako dar. Celé roky neskôr bola v blízkosti súdu cukráreň, kde sa čierne ‚ovos moles‘ opäť začali vyrábať na prosbu dr. Candala a odvtedy je o nich zas počuť.“

Takisto pani Rosalina Jesus sa zmienila: „Pri slávnostných príležitostiach sme dostávali objednávky. Pod arkádami bola kaviareň s pultovým predajom pravých cigár, kde sme z nášho podniku chodili po prázdne škatule od cigár, do ktorých sme balili čierne ‚ovos moles‘, ktoré si zákazníci objednali. Do jednej krabice sa zmestilo šesť kusov v tvare cigary (v súčasnosti sú známe ako ‚navalheira‘). Neskôr pani Conceição začala na dekoráciu kupovať hodvábne stuhy s mašľou, ktoré sa obviazali okolo spodnej časti ‚ovos moles‘ v tvare cigary s čokoládovou polevou, ktoré sa následne naukladali do škatule.“

Zmienky v odbornej literatúre siahajú do roku 1928 a pochádzajú konkrétne z diela „*O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário*“ (Sladkosť, ktorá nikdy nezhorkla... cukrárstvo v Portugalsku. Dejiny. Zdobenie. Recepty.) z pera Emanuela Ribeira, v ktorom sa uvádzajú aj obrázky *Ovos Moles de Aveiro* v oblátke v mnohorakých tvaroch, pričom tieňované obrázky znázorňujú *Ovos Moles de Aveiro* s čokoládovou polevou. Takisto sa v tomto zdroji nachádza náčrt starej porcelánovej formy v tvare malého sudu, ktorá sa používala v roku 1935.

#### Označovanie

##### 1. Certifikačná značka

V časti „Certifikačná značka“ sa vypustila povinnosť používať hologram z dôvodu výšky súvisiacich nákladov.

##### 2. Nové balenie

Zahrnula sa možnosť nových typov balenia, ktoré viac zodpovedajú technickému pokroku, pretože štúdie preukázali, že technická inovácia nemá vplyv na vlastnosti výrobku.

Z dôvodu nových požiadaviek zákazníkov sa zahrnula možnosť uvádzať výrobok *Ovos Moles de Aveiro* na trh ako jednotlivé kusy v oblátke v baleniach s hmotnosťou 150 g.

##### 3. Podoba, v akej sa výrobok uvádza na trh

Povolilo sa uvádzanie cukrovinky *Ovos Moles de Aveiro* na trh ako jednotlivé kusy v oblátke balené v pôvodnom otvorenom balení, podmienkou je, že etiketa, číslo dávky, trvanlivosť a certifikačná značka musia byť viditeľné. Táto zmena sa vykonala s cieľom, aby mali malopredajcovia mohli výrobok predávať na kusy a zároveň zabezpečiť dodržiavanie požiadaviek na vysledovateľnosť výrobku.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## „OVOS MOLES DE AVEIRO“

EÚ č.: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

CHZO ( ) CHOP (X)

1. **Názov**

„Ovos Moles de Aveiro“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Portugalsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 2.3. Cukrárske výrobky, chlieb, zákusky, koláče, kekсы a ostatné pekárske výrobky

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Ovos Moles de Aveiro je cukrovinka, ktorá sa vyrába pridaním surového vaječného žltka do cukrového sirupu. Na trh sa môže uvádzať ako taká, plnená v obličke, prípadne s tenkou vrstvou cukrovej alebo čokoládovej polevy, alebo balená priamo v drevených alebo porcelánových súdkoch. Takisto sa môže na trh uvádzať hlboko zmrazená. Vykazuje jednoliate sfarbenie na farebnej škále od žltej po oranžovú a pravidelný, hoci nie veľmi výrazný jas. Vyznačuje sa plnou arómou vaječného žltka s charakteristickými odtieňmi takých odlišných vôní, ako je karamel, škoric a sušené ovocie, ktoré sú výsledkom chemických reakcií cukru a zložiek vaječného žltka počas tepelnej úpravy. Chuť cukrovinky je sladká s jemne odstupňovanými chuťami žltka a cukru, ktoré sa rozvíjajú pri tepelnej úprave. Konzistencia je krémová, ale súdržná. Textúra je rovnorodá, bez žltkových alebo cukrových hrudiek (hoci sú povolené niekoľko dní po výrobe, pretože sú výsledkom kryštalizácie, ktorá vo výrobku prebieha). Oblátky niekedy používané na obchodnú úpravu vykazujú rovnomerné sfarbenie na škále od bielej po krémovú, sú matné a bez vône alebo len s jemnou vôňou múky a obličkovou chuťou, vykazujú jemnú a drobnú konzistenciu a suchú, hladkú a jednoliatu textúru.

Priemerné chemické zloženie:

% cukru =  $41 \pm 5$ % tuku =  $17 \pm 3$ % celkového obsahu vody =  $29 \pm 3$ % nerozpustných bielkovín =  $4,2 \pm 1,1$ Aktivita vody je  $0,864 \pm 0,026$ .

Prítomnosť škrobu, farbív a konzervačných látok nie je v žiadnom prípade prípustná.

Na konci obdobia trvanlivosti nesmie miera znižovania obsahu vody a zvyšovania obsahu cukru v dôsledku procesu kryštalizácie vo výrobku presiahnuť 10 % pôvodných hodnôt.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Cukrovinky Ovos Moles de Aveiro sa vyrábajú výlučne z:

vaječných žĺtkov z veľmi čerstvých vajec kategórie A s veľkosťou L a XL a farbou stupňa 12 alebo 13 stupnice Roche.

Vzhľadom na konkrétne požiadavky vzťahujúce sa na vaječné žĺtka, predovšetkým z hľadiska farby a stupňa čerstvosti, je zemepisná oblasť produkcie vaječnej žĺtka obmedzená z územno-správneho hľadiska na okresy Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pero do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos a Vouzela.

Na výrobu cukrovinky Ovos Moles de Aveiro sa od nepamäti používali vajčká z tejto zemepisnej oblasti, ktorým vďačí za svoju osobitnú farbu a čerstvosť.

rafinovaného bieleho trstinového cukru;

vody, oblatky a čokolády.

—

#### 3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Príprava cukrového sirupu.

Zamiešanie surového oddeleného vaječného žĺtka do cukrového sirupu.

Varenie masy (zmesi vaječných žĺtok a cukrového sirupu).

Schladzovanie a odležanie masy.

Plnenie oblátok alebo drevených alebo porcelánových foriem.

Nanesenie cukrového sirupu alebo čokolády na oblátky.

#### 3.5. Špecifické pravidlá krájania, strihania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Z dôvodu charakteristických vlastností a s cieľom zabrániť akejkoľvek kontaminácii a predísť zmenám v mase alebo oblátkach sa cukrovinky Ovos Moles de Aveiro balia v oblasti výroby do súdkov, ktoré vykazujú schválený tvar, materiál a logá, alebo do kartónových alebo „inteligentných“ obalov, a v tejto podobe sa uvádzajú na trh.

Môžu sa predávať aj nebalené, bez oblatky, ale len v cukrárnach výrobcov, pričom musí byť k dispozícii dokumentácia preukazujúca pôvod, číslo dávky a dátum výroby.

Malopredajcovia môžu cukrovinky Ovos Moles de Aveiro predávať v spotrebiteľskom balení bez ohľadu na spôsob obchodnej úpravy alebo na kusy z pôvodného otvoreného balenia, pričom podmienkou je, že musí byť viditeľná etiketa, číslo dávky, trvanlivosť a certifikačná značka.

Ovos Moles de Aveiro sa skladujú pri izbovej teplote a ich trvanlivosť je 15 dní.

Ak je výrobok zabalený v modifikovanej atmosfére alebo v konzervačnej potravinovej fólii („inteligentné“ balenie), jeho trvanlivosť pri izbovej teplote je 21 dní. Hlboko zmrazený výrobok má trvanlivosť šesť mesiacov, ak sa v tejto podobe predáva. Nezabalené výrobky sa môžu hlboko zmraziť len v priestoroch výroby Ovos Moles de Aveiro, kde je zaručené potrebné know-how, a preto, že je nutné ochrániť výrobok pred nežiaducou manipuláciou i pred mikrobiologickou kontamináciou.

Ovos Moles de Aveiro v oblátke s čokoládovou polevou majú trvanlivosť 60 dní za predpokladu, že sa skladujú pri technickej teplote odporúčanej pre čokoládu a v priestoroch chránených pred akýmkoľvek pachmi.



### 3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov

Na etikete sa musí uvádzať formulácia „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida“, certifikačná značka a toto logo výrobku Ovos Moles de Aveiro:



Na certifikačnej značke sa musí uvádzať názov výrobku, názov certifikačného orgánu a sériové číslo zabezpečujúce sledovateľnosť výrobku.

### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Vzhľadom na pôdno-podnebné podmienky resp. črty potrebné na výrobu cukrovínek Ovos Moles de Aveiro, predovšetkým z hľadiska vlhkosti a teploty, i vzhľadom na potrebné know-how, ako aj potrebu ochrany výrobku pred mikrobiologickou kontamináciou, je zemepisná oblasť výroby a balenia obmedzená na okresy hraničiace s lagúnou Ria de Aveiro a susedné okresy. Z územno-správneho hľadiska patria do oblasti okresy Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoza, Ovar, Sever do Vouga a Vagos.

### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

*Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prírodné podmienky:

Podnebie a vegetácia oblasti sú podmienené povodím rieky Vouga, ktorá sa vlieva do lagúny Ria de Aveiro, ktorá predstavuje ďalší osobitný geografický úkaz. Výsledkom sú špecifické podmienky pre poľnohospodárstvo, predovšetkým pre pestovanie kukurice a chov hydiny, ktoré sa na pobreží lagúny etablovali a intenzívne rozvinuli.

Oblasť stredného toku rieky Vouga a lagúna na jej dolnom toku sú od nepamäti úrodnými regiónmi, kde sa darí kukurici, ako z hľadiska kvality, tak z hľadiska kvantity. Počas stáročí poľnohospodárstvo slúžilo len na pokrytie vlastných potrieb, koncom 19. a začiatkom 20. storočia však dosiahlo obchodné rozmery po tom, ako sa v okresech v susedstve rieky Vouga založili podniky s veľkou výrobnou kapacitou a povestou dosahovania vynikajúcej kvality. Kukurica tradične používaná ako krmivo pre sliepky nepochybne prispieva k mimoriadnej kvalite výrobku.

Historické súvislosti:

Cukrovinky Ovos Moles de Aveiro sa vyrábajú už celé stáročia. Tradícia vznikla v kláštorech a udržali ju dámy vychované v kláštorech, ktoré odovzdávali tajomstvá výroby vždy nasledujúcej generácii. Písomné pramene dokladajú, že v roku 1502 kráľ Manuel I nariadil pridelenie 10 „arob“ cukru z Madeiry ročne Kláštoru Ježišovmu v oblasti Aveiro na výrobu cukrovínek, ktoré sa v tom čase používali ako liečivo pri ošetrovaní chorých. Zaznamenala sa zmienka o Ovos Moles de Aveiro z roku 1908 ako o dezerte na kráľovskom dvore. V roku 1888 túto cukrovinku výslovne spomína slávny portugalský spisovateľ Eça de Queiroz vo svojich románoch „Kronika rodu Maiovcov“ a „A Capital“ a v roku 1973 významný brazílsky spisovateľ Erico Veríssimo vo svojom diele „Solo de Clarineta-Memórias“. Ovos moles s čokoládovou polevou sa spomínajú aj v diele „O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário“ (Sladkosť, ktorá nikdy nezhorkla... cukrárenstvo v Portugalsku. Dejiny. Zdobenie. Recepty.) z pera Emanuela Ribeira z roku 1928.

Typické súdky, v ktorých sa Ovos Moles de Aveiro predávajú, tvary oblátok, ktoré takmer vždy predstavujú námorné motívy, ako aj ženy predávajúce túto cukrovinku sú častým motívom zobrazeným na typických kachličkách, litografiách, a figurujúce aj v ľudovej básnickej tvorbe, divadelných hrách a folklórnych piesňach. Už v roku 1856 existoval zoznam preslávených výrobcov. Cukrári pri experimentovaní so základným receptom popustili uzdu tvorivosti a ako výtvor je potrebné spomenúť predovšetkým „ovos moles“ s čokoládovou polevou. Zo svedectiev cukrárov dôb minulých (prvý patent je z roku 1930) sa dozvedáme, že: „V našom podniku sme ich volali ‚ovos moles pretos‘ (čierne mäkké vajčka). Vyrábali sme ich len na slávnostné príležitosti, lebo ich výroba bola veľmi náročná“.

### Špecifickosť výrobku

Jedinečnosť cukrovínek Ovos Moles de Aveiro spočíva v surovinách, z ktorých sa vyrábajú (vajcia a cukor), ako aj v miestnom know-how, pretože vaječné žĺtka sa pridávajú k cukrovému sirupu spôsobom, ktorý vychádza z pohybov pri veslovaní na tradičných loďkách („moliceiros“) v lagúne Aveiro.

Výsledkom metódy výroby Ovos Moles de Aveiro je mimoriadna textúra, farba a škála aróm, jedinečná v celom Portugalsku.

Veľmi čerstvé vajčka sa opatrne rozbíjajú a žĺtko sa oddeľuje od bielka buď manuálne (ako sitko slúžia prsty), alebo mechanicky. Súčasne sa pripraví cukrový sirup, pričom pri jeho výrobe sa musí dosiahnuť stav medzi zhutnutím a momentom, keď sa začnú tvoriť cukrové „nite“ (pri teplote 110 °C). Žĺtka sa zamiešajú do cukrového sirupu a zmes sa varí, kým nevidno spodok hrnca – know-how pri tomto úkone je rozhodujúcim faktorom. Nasleduje schladenie masy a jej odležanie počas 24 hodín vo vhodných priestoroch. Dôvodom je skutočnosť, že v tejto fáze je masa veľmi citlivá na náhle zmeny teploty a ľahko absorbuje cudzie vône a pachy. V súčasnosti sú už dostupné šokové schladzovače, ktoré umožňujú rýchlejšie a ľahšie kontrolovateľné ochladzovanie tak, aby osobitné vlastnosti masy na Ovos Moles de Aveiro zostali zachované. Ak sa schladzovanie vykonáva pomocou schladzovačov, výsledná teplota musí byť 15 až 18 °C. V tomto prípade nie je potrebné nechať masu 24 hodín odležať.

Od tejto fázy a v závislosti od zvoleného spôsobu úpravy konečného výrobku možno schladenú masu:

- naplniť do súdkov, ktoré sa zapečatia príslušným viečkom a fóliou na izoláciu a ochranu výrobku,
- naplniť do oblátok, ktoré sa následne manuálne stlačia (zlepenie oblátok pomocou nepasterizovaných vaječných bielkov nie je povolené). Formy na oblátky sa potom oddelia pomocou nožníc a rovným strihom sa vytvárajú požadované motívy, alebo sa na tento účel použijú špeciálne rezačky. Oblátky s požadovaným tvarom sa následne naukladajú na podnosy a v prípade potreby sušia v peci a môže sa na ne prípadne naniesť cukrová alebo čokoládová poleva, ktorá zabezpečuje dodatočnú ochranu pred vonkajšími vplyvmi.

Aj materiály používané ako obaly sú osobitné a jedinečné: či sú to oblátky (ktoré pochádzajú z kláštornej tradície), či drevené alebo porcelánové súdky (inšpirované materiálmi pochádzajúcimi z tohto regiónu a z nich aj vyrobené) – v oboch prípadoch s motívmi typickými pre tento región. Pri oblátkach ide o morské živočíchy alebo rybolovné nástroje, alebo aj sušené ovocie, ktoré je typické pre vyššie položené lokality v tejto oblasti, pri súdkoch sú to obrázky typickej scenérie z lagúnovej oblasti, napríklad miestny maják alebo loďky „moliceiro“.

*Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)*

Teplota a vlhkosť vzduchu v oblasti lagúny majú priaznivý vplyv na výrobu Ovos Moles de Aveiro a oblátok, pretože sa podpisujú na primeranej a trvajúcej plasticite výrobku, ktorú nemožno dosiahnuť mimo daného regiónu.

Ako drevené či porcelánové súdky, tak aj formy používané na výrobu oblátok sú nevyvrátiteľným dôkazom spätosti výrobku s lagúnou – predovšetkým motív miestneho majáka a typické lodičky „moliceiro“, rovnako ako tvary oblátok (ryby, ulity a mušle, súdky a plaváčky používané na označenie rybárskych sietí, keďže rybolov je ďalšia tradičná činnosť v tomto regióne).

Obchodná úprava v podobe oblátok v tvare motívov spojených s lagúnou Aveiro a riekou Vouga (tvar rýb, krabov, šklabiek, slávkov, mušlí a srdcoviek alebo súdkov, plaváčikov, či fliaš, lastúrnikov, ustríc a lodiek „moliceiro“) jednoznačne preukazujú spojenie s touto zemepisnou oblasťou. Aj jedinečné prvky inšpirované miestnou flórou (orechy, žalude, jedlé gaštany a prútené košíky) neomylné dokladajú spojenie s regiónom, keďže ide o plody miestnych stromov, ktoré sa tu prirodzene vyskytujú. Je potrebné spomenúť, že sudy sa v tejto oblasti vyrábajú z topoľového dreva alebo porcelánu, teda zo surovín a remeselnými postupmi, ktoré sú typické pre tento región.

Ovos Moles de Aveiro sú teda celkom výnimočné a samotná zmienka o tejto cukrovinke ľuďom asocjuje región Aveiro, rovnako ako jednoduché zobrazenie regionálnych symbolov (lagúny, miestneho majáka či lodiek „moliceiros“) na balení alebo vo výklade stačí na to, aby si ľudia výrobok okamžite spojili s oblasťou Aveiro.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

(Článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

[http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop\\_igp\\_etg/Valor/doc/CE\\_Ovos\\_Moles\\_Aveiro.pdf](http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf)

---









ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)  
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURSKO

SK