

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 19



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 61

19 ianuarie 2018

Cuprins

II *Comunicări*

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2018/C 19/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.8720 – Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV *Informări*

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2018/C 19/02	Rata de schimb a monedei euro	2
2018/C 19/03	Decizia Comisiei din 18 ianuarie 2018 de instituire a unui grup de experți privind conformarea cu legislația de mediu și guvernarea de mediu	3
2018/C 19/04	Comunicarea Comisiei în cadrul punerii în aplicare a Regulamentului (UE) nr. 305/2011 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor condiții armonizate pentru comercializarea produselor pentru construcții și de abrogare a Directivei 89/106/CEE a Consiliului [Publicarea referințelor documentelor de evaluare europene în conformitate cu articolul 22 din Regulamentul (UE) nr. 305/2011] ⁽¹⁾	7

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2018/C 19/05	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8774 – Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	15
2018/C 19/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8540 – Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	17
2018/C 19/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8756 – Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic/Commercial and Tourist Enterprises) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	18
2018/C 19/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8480 – Praxair/Linde) ⁽¹⁾	19
2018/C 19/09	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.8695 – PSA/TIL/PPIT) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	20

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2018/C 19/10	Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	21
2018/C 19/11	Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	28

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.8720 – Jones Lang LaSalle/Intu Properties/The Chapelfield Partnership)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2018/C 19/01)

La 11 ianuarie 2018, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32018M8720. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

18 ianuarie 2018

(2018/C 19/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2235	CAD	dolar canadian	1,5229
JPY	yen japonez	136,07	HKD	dolar Hong Kong	9,5648
DKK	coroana daneză	7,4475	NZD	dolar neozeelandez	1,6759
GBP	lira sterlină	0,88208	SGD	dolar Singapore	1,6175
SEK	coroana suedeză	9,8305	KRW	won sud-coreean	1 306,61
CHF	franc elvețian	1,1748	ZAR	rand sud-african	15,0035
ISK	coroana islandeză		CNY	yuan renminbi chinezesc	7,8582
NOK	coroana norvegiană	9,6013	HRK	kuna croată	7,4409
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	16 325,38
CZK	coroana cehă	25,365	MYR	ringgit Malaiezia	4,8396
HUF	forint maghiar	308,51	PHP	peso Filipine	62,068
PLN	zlot polonez	4,1665	RUB	rubla rusească	69,2126
RON	leu românesc nou	4,6480	THB	baht thailandez	39,054
TRY	lira turcească	4,6374	BRL	real brazilian	3,9321
AUD	dolar australian	1,5311	MXN	peso mexican	22,8174
			INR	rupie indiană	78,1210

⁽¹⁾ Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

DECIZIA COMISIEI**din 18 ianuarie 2018****de instituire a unui grup de experți privind conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu**

(2018/C 19/03)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

întrucât:

- (1) Articolul 191 din tratat atribuie Uniunii și statelor membre misiunea de a asigura faptul că politica Uniunii în domeniul mediului contribuie la conservarea, protecția și îmbunătățirea calității mediului și vizează un nivel ridicat de protecție.
- (2) În scopul asigurării unei mai bune aplicări și conformări cu legislația Uniunii în domeniul mediului, în conformitate cu Comunicarea Comisiei intitulată „Acțiuni ale UE menite să îmbunătățească conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu” (¹), Comisia trebuie să recurgă la expertiza specialiștilor în cadrul unui organism consultativ.
- (3) Este necesar, prin urmare, să se instituie un grup de experți privind conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu și să se stabilească sarcinile și structura acestuia.
- (4) Grupul ar trebui să ajute la elaborarea documentelor de orientare privind bunele practici în materie de asigurare a conformării cu legislația de mediu, a altor documente informative, inclusiv privind competențele și cunoștințele profesionale și evaluarea sistemelor naționale, precum și la dezvoltarea unor activități de sensibilizare și de informare în domeniul asigurării conformării cu legislația de mediu și al guvernantei de mediu. Totodată, grupul ar trebui să contribuie la coordonarea și monitorizarea punerii în aplicare a acțiunilor menite să îmbunătățească conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu și să asiste Comisia la pregătirea inițiativelor de politică și a propunerilor legislative legate de aspecte mai largi legate de guvernanta de mediu.
- (5) Grupul ar trebui să fie compus din experți din statele membre ale UE, precum și din reprezentanți ai rețelelor profesionale paneuropene existente care abordează aspecte legate de asigurarea conformării cu legislația de mediu și de guvernanta de mediu.
- (6) Ar trebui să se prevadă norme privind divulgarea de informații de către membrii grupului.
- (7) Datele cu caracter personal ar trebui prelucrate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului (²),

DECIDE:

*Articolul 1***Obiect**

Se instituie grupul de experți privind conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu. Grupul va fi denumit „Forumul privind conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu”.

*Articolul 2***Sarcini**

Sarcinile grupului sunt:

- (a) să asiste Comisia la coordonarea și monitorizarea punerii în aplicare a acțiunilor menite să îmbunătățească conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu, precum și la elaborarea propunerilor legislative sau a inițiativelor de politici în domeniul conformării cu legislația de mediu și al guvernantei de mediu, inclusiv în ceea ce privește:
 - (i) promovarea conformării cu legislația de mediu, monitorizarea și asigurarea respectării acesteia (asigurarea conformării);
 - (ii) accesul la justiție în probleme de mediu;

⁽¹⁾ COM(2018) 10.

⁽²⁾ Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 18 decembrie 2000 privind protecția persoanelor fizice cu privire la prelucrarea datelor cu caracter personal de către instituțiile și organele comunitare și privind libera circulație a acestor date (JO L 8, 12.1.2001, p. 1).

- (iii) accesul la informațiile legate de mediu;
 - (iv) participarea publicului;
 - (v) orice alt aspect legat de guvernanță;
- (b) să instituie cooperarea și coordonarea între Comisie, statele membre și rețelele profesionale paneuropene existente ⁽¹⁾ în ceea ce privește aspectele legate de punerea în aplicare a legislației, programelor și politicilor Uniunii în domeniul mediului;
- (c) să încurajeze schimbul de experiență și de bune practici în domeniul conformării cu legislația de mediu și al guvernării de mediu.

Articolul 3

Consultare

Comisia poate consulta grupul cu privire la orice subiect legat de punerea în aplicare a acțiunilor privind conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu, inclusiv de punerea în aplicare a acțiunilor menite să îmbunătățească conformarea cu legislația de mediu și guvernanta de mediu ⁽²⁾, de revizuirea acestora și de identificarea unor noi acțiuni după 2019.

Articolul 4

Componentă

- (1) Membrii sunt autoritățile statelor membre și alte entități publice.
- (2) În particular, sunt membri ai grupului următoarele entități publice:
 - (a) Rețeaua Uniunii Europene pentru punerea în aplicare și respectarea legislației din domeniul mediului;
 - (b) Rețeaua europeană a procurorilor pentru mediu;
 - (c) Forumul judecătorilor UE pentru mediu;
 - (d) EnviCrimeNet;
 - (e) Rețeaua europeană a directorilor agențiilor pentru protecția mediului;
 - (f) Organizația Europeană a Instituțiilor Supreme de Audit;
 - (g) Europol;
 - (h) Eurojust.
- (3) Autoritățile statelor membre și alte entități publice își desemnează reprezentanții și sunt responsabile de furnizarea de către experții lor a unui înalt nivel de expertiză.
- (4) Membrii care nu mai sunt în măsură să contribuie în mod eficace la deliberările grupului de experți, care, în opinia serviciului competent al Comisiei, nu îndeplinesc condițiile prevăzute la articolul 339 din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene sau care demisionează, nu mai sunt invitați să participe la reuniunile grupului și pot fi înlocuiți pentru perioada rămasă până la încheierea mandatului lor.

Articolul 5

Președinte

Grupul este prezidat de un reprezentant al Direcției Generale Mediu a Comisiei („DG ENV”).

Articolul 6

Mod de funcționare

- (1) Grupul acționează la solicitarea DG ENV în conformitate cu normele orizontale relevante ale Comisiei care se aplică grupurilor de experți („normele orizontale”) ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Rețeaua Uniunii Europene pentru punerea în aplicare și respectarea legislației din domeniul mediului (IMPEL), Forumul judecătorilor UE pentru mediu (EUFJE), Rețeaua europeană a procurorilor pentru mediu (ENPE), EnviCrimeNet, Rețeaua europeană a directorilor agențiilor pentru protecția mediului (NEPA) și Organizația Europeană a Instituțiilor Supreme de Audit (EUROSAI).

⁽²⁾ COM(2018) 10.

⁽³⁾ Decizia Comisiei din 30 mai 2016 de instituire de norme orizontale privind crearea și funcționarea grupurilor de experți ale Comisiei, C(2016) 3301, articolul 13 alineatul (1).

- (2) Reuniunile grupului au loc, în principiu, la sediul Comisiei.
- (3) DG ENV asigură serviciile de secretariat. La reuniunile grupului și ale subgrupurilor acestuia pot participa funcționari din alte servicii ale Comisiei care sunt interesați de activitățile acestora.
- (4) De comun acord cu DG ENV, grupul poate decide, cu majoritatea simplă a membrilor săi, ca deliberările să fie publice.
- (5) Procesele-verbale ale discuțiilor pe marginea fiecărui punct de pe ordinea de zi și avizele emise de grup sunt concludente și complete. Procesele-verbale se întocmesc de secretariat, sub responsabilitatea președintelui.
- (6) Grupul adoptă prin consens avizele, recomandările și rapoartele sale. În cazul unui vot, rezultatul votului se decide cu majoritatea simplă a membrilor. Membrii care au votat împotriva au dreptul ca la avizele, recomandările sau rapoartele grupului să se anexeze un document care să rezume argumentele pe care se întemeiază poziția lor.

Articolul 7

Subgrupuri

- (1) DG ENV poate institui subgrupuri în scopul examinării unor aspecte specifice pe baza mandatului definit de DG ENV. Subgrupurile își desfășoară activitatea în conformitate cu normele orizontale și raportează grupului. După ce și-au îndeplinit mandatul, subgrupurile sunt dizolvate.
- (2) Membrii subgrupurilor care nu sunt membri ai grupului sunt selectați printr-o cerere publică de candidaturi, în conformitate cu normele orizontale ⁽¹⁾.

Articolul 8

Experți invitați

DG ENV poate invita experți care dețin cunoștințe de specialitate cu privire la un anumit subiect de pe ordinea de zi, pentru a participa, *ad hoc*, la activitățile grupului sau ale subgrupurilor.

Articolul 9

Observatori

- (1) Persoanelor fizice, organizațiilor sau altor entități publice decât cele enumerate la articolul 4 li se poate acorda statutul de observator, în conformitate cu normele orizontale, pe baza unei invitații directe.
- (2) Organizațiile sau entitățile publice care au primit statutul de observator își desemnează reprezentanții.
- (3) Observatorii și reprezentanții acestora pot fi autorizați de președinte să participe la discuțiile grupului și să ofere cunoștințe de specialitate. Aceștia nu au însă drept de vot și nici nu participă la formularea recomandărilor sau a avizelor grupului.

Articolul 10

Regulament de procedură

La propunerea și cu acordul DG ENV, grupul își adoptă regulamentul de procedură cu majoritatea simplă a membrilor săi, pe baza regulamentului de procedură standard pentru grupurile de experți, în conformitate cu normele orizontale ⁽²⁾.

Articolul 11

Secretul profesional și gestionarea informațiilor clasificate

Membrii grupului și reprezentanții acestora, precum și experții și observatorii invitați, respectă obligațiile privind secretul profesional, care, în temeiul tratatelor și al normelor de aplicare a acestora, se aplică tuturor membrilor instituțiilor și personalului acestora, precum și normele de securitate ale Comisiei privind protecția informațiilor clasificate ale Uniunii, prevăzute în Deciziile (UE, Euratom) 2015/443 ⁽³⁾ și (UE, Euratom) 2015/444 ⁽⁴⁾ ale Comisiei. Dacă aceste obligații nu sunt respectate, Comisia poate lua toate măsurile care se impun.

⁽¹⁾ C(2016) 3301, articolul 10 și articolul 14 alineatul (2).

⁽²⁾ C(2016) 3301, articolul 17.

⁽³⁾ Decizia (UE, Euratom) 2015/443 a Comisiei din 13 martie 2015 privind securitatea în cadrul Comisiei (JO L 72, 17.3.2015, p. 41).

⁽⁴⁾ Decizia (UE, Euratom) 2015/444 a Comisiei din 13 martie 2015 privind normele de securitate pentru protecția informațiilor UE clasificate (JO L 72, 17.3.2015, p. 53).

*Articolul 12***Transparență**

- (1) Grupul și subgrupurile acestuia se înscriu în registrul grupurilor de experți și al altor entități similare ale Comisiei (denumit în continuare „registrul grupurilor de experți”).
- (2) În ceea ce privește componența grupului, în registrul grupurilor de experți se publică următoarele date:
 - (a) denumirea autorităților statelor membre;
 - (b) denumirea altor entități publice;
 - (c) numele observatorilor.
- (3) Toate documentele relevante, incluzând ordinele de zi, procesele-verbale și contribuțiile participanților, se publică fie în registrul grupurilor de experți, fie prin intermediul unui link din registru către un site web specializat care conține informațiile respective. Accesul la site-urile web specializate nu este condiționat de înregistrarea ca utilizator sau de alte restricții. În special, ordinea de zi și alte documente de referință relevante se publică în timp util înainte de reuniune, iar procesele-verbale se publică fără întârziere după reuniune. Excepții de la publicare se prevăd doar dacă se consideră că divulgarea unui document ar putea afecta protecția unui interes public sau privat, astfel cum este definit la articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1049/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

*Articolul 13***Cheltuielile aferente reuniunilor**

- (1) Participanții la activitățile grupului și ale subgrupurilor nu sunt remunerați pentru serviciile oferite.
- (2) Cheltuielile de călătorie și diurnele participanților la activitățile grupului și ale subgrupurilor sunt rambursate de către Comisie. Rambursarea se face în conformitate cu dispozițiile în vigoare în cadrul Comisiei și în limita creditelor disponibile repartizate serviciilor Comisiei în cadrul procedurii anuale de alocare a resurselor.

Adoptată la Bruxelles, 18 ianuarie 2018.

Pentru Comisie

Karmenu VELLA

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ Regulamentul (CE) nr. 1049/2001 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 mai 2001 privind accesul public la documentele Parlamentului European, ale Consiliului și ale Comisiei (JO L 145, 31.5.2001, p. 43).

Comunicarea Comisiei în cadrul punerii în aplicare a Regulamentului (UE) nr. 305/2011 al Parlamentului European și al Consiliului de stabilire a unor condiții armonizate pentru comercializarea produselor pentru construcții și de abrogare a Directivei 89/106/CEE a Consiliului

[Publicarea referințelor documentelor de evaluare europene în conformitate cu articolul 22 din Regulamentul (UE) nr. 305/2011]

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2018/C 19/04)

Prevederile Regulamentului (UE) nr. 305/2011 prevalează asupra oricăror prevederi conflictuale din documentele de evaluare europene

Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european		Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
010001-00-0301	Perete compozit din beton prefabricat cu conectori punctuali		
010003-00-0301	Elemente prefabricate din beton armat cu fibre de înaltă performanță (UHPCFRC), pentru balcoane		
010013-00-0301	Panou ușor, din mortar de ciment și EPS granulat, armat cu plasă de fibră de sticlă și profiluri metalice		
020001-01-0405	Ansambluri de balamale multiax îngropate	020001-00-0405	
020002-00-0404	Sistem de vitraje fără profile verticale pentru balcoane (și terase)		
020011-00-0405	Trape de acces acoperiș, podea, pereți și tavan; pot fi utilizate și ca ieșiri de incendiu/cu sau fără rezistență la foc		
020029-00-1102	Uși pietonale de interior, din oțel, cu unul sau două canate, rezistente la incendiu și/sau cu control al fumului		
030019-00-0402	Impermeabilizant lichid, pentru acoperișuri, pe bază de siloxan		
030218-00-0402	Membrană folosită ca substrat pentru acoperișuri		
040005-00-1201	Produse de izolare termică și/sau acustică, fabricate din fibre vegetale sau animale		
040007-00-1201	Produse termoizolante pentru clădiri, cu componente termo-reflectorizante		
040011-00-1201	Panouri de izolare sub vid (VIP) cu strat de protecție aplicat în fabrică		
040016-00-0404	Țesătură de fibră de sticlă pentru armarea tencuielilor pe bază de ciment		
040037-00-1201	Plăci compozite cu coeficient lambda mic, fabricate din fibre de vată minerală și aditivi de aerogel		
040048-00-0502	Covor din fibră de cauciuc destinat izolării zgomotului de impact		
040065-00-1201	Plăci termo și/sau fonoizolante pe bază de polistiren expandat și ciment		

	Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european	Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
040089-00-0404	Sisteme compozite pentru izolație termică exterioară, destinate clădirilor cu schelet de lemn		
040090-00-1201	Plăci și produse termo și/sau fonoizolatoare, obținute prin matrițarea acidului polilactic expandat		
040138-00-1201	Produse termo și/sau fonoizolante din fibre vegetale, de umplutură, fabricate in situ		
040287-00-0404	Kituri pentru sistem compozit de izolare termică la exterior (ETICS), cu plăci pe post de produs de izolare termică și acoperire discontinuă pe post de suprafață exterioară		
040288-00-1201	Izolații termice și acustice prefabricate, din fibre de poliester		
040313-00-1201	Produs pentru izolare termică și/sau acustică realizat in situ format din plută granulată expandată		
040369-00-1201	Izolație realizată din granule de plută expandată în vrac sau în amestec		
040456-00-1201	Izolație termică și/sau acustică de umplutură, obținută din fibre de origine animală, realizată in situ		
040635-00-1201	Izolație termică și/sau fonică pe bază de polistiren expandat		
040643-00-1201	Izolație termică din aerogel pe bază de siliciu, armată cu fibre		
040650-00-1201	Plăci din polistiren extrudat cu rol de strat de rezistență și/sau izolație termică la exteriorul impermeabilizării		
040777-00-1201	Plăci din vată de sticlă cu funcție de rezistență și termoizolație pe lângă hidroizolație		
050009-00-0301	Lagăr sferic și cilindric, cu material de alunecare special, obținut din fluoropolimer		
050013-00-0301	Aparate de reazem sferice și cilindrice cu suprafață de alunecare realizată din PTFE umplut cu lubrifiant solid și armat cu fibre		
060001-00-0802	Set de coș de fum cu căptușeală din argilă/ceramică arsă cu clasificarea T400 (minim) N1 W3 Gxx		
060003-00-0802	Set de coș de fum cu căptușeală din argilă/ceramică arsă și perete exterior specific, cu clasificarea T400 (minim) N1 W3 Gxx		
060008-00-0802	Set de coș de fum cu umplutură de argilă/ceramică arsă cu clasificarea T400 (minim) N1/P1 W3 Gxx, cu diferite tipuri de pereți exteriori și posibilitatea schimbării acestora		
070001-01-0504	Plăci de ipsos pentru aplicații portante	070001-00-0504	

Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european		Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
070002-00-0505	Bandă de îmbinare cu fibră de sticlă, pentru plăci de gips carton		
080002-00-0102	Geogrilă hexagonală neconsolidată pentru stabilizarea straturilor granulare libere prin legare la agregat		
090001-00-0404	Plăci prefabricate din vată minerală comprimată cu finisare organică sau neorganică și cu sistem de fixare specific		
090017-00-0404	Suprafață vitrată verticală, rezemată punctual		
090019-00-0404	Kituri de placare a fațadelor ventilate cu plăci ușoare fixate pe subcadru, cu tencuială aplicată in situ, cu sau fără izolație termică		
090020-00-0404	Sisteme de acoperire fațade din piatră aglomerată		
090034-00-0404	Kit compus din substructuri și elemente de fixare pentru fixarea elementelor de placare și elementelor de fațadă		
090035-00-0404	Element de vitraj izolant cu etanșare structurală și fixare punctuală		
090058-00-0404	Kit de acoperire exterioară fațade ventilate, compus din panou metalic de tip fagure și accesorii de fixare		
120001-01-0106	Folie retro-reflexivă cu structură microprismatică	120001-00-0106	
120003-00-0106	Stâlpi de iluminat din oțel		
120011-00-0107	Rosturi de dilatare flexibile pentru poduri rutiere, cu umplutură flexibilă pe bază de liant polimeric sintetic		
130002-00-0304	Plăci din lemn masiv – scânduri fixate cu dibluri utilizate ca element structural în clădiri		
130005-00-0304	Placă de lemn masiv utilizată ca element structural la clădiri		
130010-00-0304	Cherestea laminată lipită din lemn de esență tare – placaje din lemn de fag furniruit pentru structuri		
130011-00-0304	Elemente prefabricate din lemn, elemente din scânduri îmbinate mecanic, utilizate pentru elementele structurale din clădiri		
130012-00-0304	Lemn structural clasificat după rezistență – grinzi cu secțiune dreptunghiulară cu margini teșite din lemn de castan		
130013-00-0304	Element de lemn masiv – element structural pentru clădiri, alcătuit din scânduri îmbinate în coadă-de-rândunică		
130019-00-0603	Îmbinări cu dibluri acoperite cu rășină		
130022-00-0304	Bușteni monolit sau laminați pentru pereți și grinzi		

Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european		Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
130033-00-0603	Cuie și șuruburi pentru fixarea plăcilor în structuri de lemn		
130087-00-0204	Sistem de construcție modular		
130090-00-0303	Dale compozit lemn-beton, cu dibluri de fixare		
130118-00-0603	Șuruburi pentru construcții din lemn		
130166-00-0304	Lemn structural clasificat după rezistență – cherestea aburită, cu secțiune dreptunghiulară, care poate fi îmbinată sau nu în coadă de rândunică, din lemn de rășinoase		
130167-00-0304	Lemn structural clasificat după rezistență – grinzi cu secțiune dreptunghiulară cu margini teșite din lemn de rășinoase		
130197-00-0304	Cherestea laminată încleiată, obținută din scândură tratată cu aburi, cu secțiune transversală dreptunghiulară – esență moale		
150001-00-0301	Ciment pe bază de sulfoaluminat de calciu		
150002-00-0301	Ciment refractar pe bază de aluminat de calciu		
150003-00-0301	Ciment de înaltă rezistență		
150004-00-0301	Ciment cu întărire rapidă, pe bază de sulfoaluminat de calciu, rezistent la sulfați		
150007-00-0301	Ciment Portland puzzolanice pentru climă tropicală		
150008-00-0301	Ciment cu priză rapidă		
150009-00-0301	Ciment de furnal CEM III/A cu evaluarea rezistenței la sulfați (SR) și, opțional, cu conținut redus real de alcali (LA) și/sau căldură de hidratare redusă (LH)		
160004-00-0301	Kituri de post-tensionare pentru structuri pretensionate	ETAG 013	
160027-00-0301	Produse de umplere speciale, pentru kituri de post-tensionare	ETAG 013	
180008-00-0704	De scurgere de podea – cu obturator mecanic interschimbabil		
180018-00-0704	Racorduri flexibile pentru conducte de drenaj și canalizare cu sau fără presiune		
190002-00-0502	Sistem de pardoseală flotantă uscată, cu elemente prefabricate interblocate, realizate din plăci ceramice și covorașe de cauciuc		
190005-00-0402	Sistem de placare terase		
200001-00-0602	Cabluri prefabricate din oțel sau oțel inoxidabil, cu conectori de capăt		
200002-00-0602	Sistem de tiranți		

Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european		Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
200005-00-0103	Piloți structurali de oțel cu secțiuni tubulare și îmbinări rigide		
200012-00-0401	Sisteme de distanțiere pentru acoperișuri și fațade ventilate metalice		
200014-00-0103	Îmbinări și tălpi de piatră pentru piloți de beton		
200017-00-0302	Produse laminate la cald și elemente structurale din oțel clasele Q235B, Q235D, Q345B și Q345D		
200019-00-0102	Gabioane și casete metalice hexagonale		
200020-00-0102	Gabioane și saltele de gabioane din plasă sudată		
200022-00-0302	Produse lungi din oțeluri de construcții de calitate specială, sudabile cu granulație fină obținute prin laminare termomecanică		
200026-00-0102	Sisteme de plasă de sârmă de oțel pentru umplutură armată		
200032-00-0602	Sisteme de tiranți prefabricate, cu conectori speciali		
200033-00-0602	Conector de forfecare fixate cu cuie		
200035-00-0302	Acoperișuri și fațade cu elemente de prindere ascunse		
200036-00-0103	Sistem pentru micropiloți – Sistem cu tuburi pentru micropiloți autoperforanți – Tuburi din țevă de oțel fără cusătură		
200039-00-0102	Gabioane și casete din plasă hexagonală zincată		
200043-01-0103	Stive de țevi confecționate din fier ductil	200043-00-0103	
200050-00-0102	Cutii, saltele și saci gabion confecționați din plasă din sârmă răsucită cu ochiuri hexagonale regulate acoperite cu zinc și/sau cu acoperire organică + zinc		
200086-00-0602	Produse de asamblare cu agrafe metalice		
210004-00-0805	Element modular pentru construcții		
220006-00-0402	Plăci de ardezie pentru acoperiș polipropilenă, calcar și materiale de umplutură		
220007-00-0402	Tablă și bandă din aliaj de cupru, complet susținută, pentru acoperișuri, placare exterioară și căptușeli interioare		
220008-00-0402	Profiluri de borduri pentru terase și balcoane		
220010-00-0402	Plăci din plastic plane pentru acoperișuri discontinue integral rezemate și placări exterioare		
220013-01-0401	Luminator coamă autoportant	220013-00-0401	

Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european		Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
220018-00-0401	Unitate de ventilație de joasă presiune, descentralizată, cu randament energetic mare, flux alternant și recuperare de căldură		
220021-00-0402	Luminator tubular		
220022-00-0401	Tăietoare de zăpadă din policarbonat, pentru acoperișuri		
220025-00-0401	Vitraj orizontal structural în consolă (plafon/copertină din sticlă structurală)		
220069-00-0402	Țiglă de plastic, plată sau profilată (cu model), din materiale reciclate, pentru acoperișuri discontinue, susținute integral		
230004-00-0106	Panouri de plasă cu ochiuri inelare		
230005-00-0106	Panouri din cabluri de oțel îmbinate		
230008-00-0106	Plasă din sârmă de oțel dublu răsucită, ranforsată sau nu cu cabluri		
230011-00-0106	Produse pentru marcaje rutiere		
230012-00-0105	Aditivi pentru producerea de mixturi asfaltice – granule de bitum obținute prin reciclarea pâslei bituminoase pentru acoperișuri		
230025-00-0106	Sisteme frontale flexibile, pentru stabilizarea pantelor și protecție împotriva stâncilor		
260001-00-0303	Profiluri și plăci portante pentru construcții, din polimeri ranforșați cu fibre (FRP/materiale compozite ranforsate cu fibră de sticlă)		
260002-00-0301	Fibre de sticlă cu dioxid de zirconiu rezistente la agenți alcalii, pentru utilizare în beton		
260006-00-0301	Adaos polimeric pentru beton		
260007-00-0301	Aditiv tip I – pentru beton, mortar și șapă de mortar – Soluție apoasă		
280001-00-0704	Unitate de canalizare preasamblată pentru drenaj sau infiltrații		
290001-00-0701	Sistem de conducte pentru transportul apei reci și calde în interiorul clădirilor		
320002-02-0605	Tablă stratificată pentru impermeabilizarea rosturilor de construcții și rosturilor pentru controlul fisurilor din beton	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Bandă de etanșare expandabilă, pe bază de bentonit, pentru șnur de construcție în beton impermeabilă		
330001-00-0602	Sisteme de buloane structurale extensibile pentru asamblare oarbă		
330008-02-0601	Canale de ancorare	330008-00-0601 330008-01-0601	

Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european		Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
330011-00-0601	Șuruburi reglabile pentru beton		
330012-00-0601	Ancora turnată cu soclu filetat interior		
330047-01-0602	Șuruburi de prindere pentru panouri sandvici	330047-00-0602	
330075-00-0601	Dispozitiv de ridicat ascensoare		
330076-00-0604	Ancore metalice cu injecție pentru zidărie	ETAG 29	
330079-00-0602	Sisteme de fixare a tablei striate sau grătarelor cu bare metalice		
330080-00-0602	Sistem de cleme cu înaltă rezistență la alunecare		
330083-01-0601	Elemente de fixare acționate mecanic cu utilizări multiple în beton pentru aplicații nestructurale	330083-00-0601	
330084-00-0601	Placă de oțel cu ancore de fixare		
330153-00-0602	Bolț împușcat pentru fixarea tablei și elementelor subțiri din oțel		
330155-00-0602	Sistem de fixare cu cleme autoreglabile		
330196-01-0604	Ancore din plastic, din material nou sau reciclat, pentru fixarea sistemelor compozite de izolare termică la exterior, cu tencuială	330196-00-0604 ETAG 014	
330232-00-0601	Elemente de fixare mecanică utilizate în beton		
330389-00-0601	Element de prindere punctiform, din polimer armat cu fibră de sticlă, pentru pereți sandvici		
330499-00-0601	Elemente de fixare chimică utilizate în beton	ETAG 001-5	
330667-00-0602	Șină de montaj, laminată la cald		
330965-00-0601	Bolț împușcat pentru fixarea ETICS în beton		
340002-00-0204	Panouri din plasă de oțel, cu izolație termică încorporată, pentru structuri întregi		
340006-00-0506	Garnituri de scări prefabricate	ETAG 008	
340020-00-0106	Sisteme flexibile pentru oprirea curgerilor de detritus și alunecărilor de teren superficiale/curgerilor de detritus de pe pante deschise		
340025-00-0403	Seturi de infrastructuri pentru clădiri încălzite		
340037-00-0204	Elemente de acoperiș, ușoare și portante din oțel/lemn		
350003-00-1109	Kit de conducte de serviciu ignifugate, alcătuit din racorduri prefabricate (fabricate din tablă de oțel grunduită mecanic) și accesorii aferente		

Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european		Numărul de referință și titlul documentului de evaluare european înlocuit	Observații
350005-00-1104	Produse intumescente pentru împiedicarea propagării incendiilor și protecție la incendii		
350134-00-1104	Separator de apă ignifug, cu garnitură intumescentă antifoc (combinat cu un sifon de pardoseală din inox)		
350140-00-1106	Tencuieli și kituri de aplicat tencuieli pentru aplicații ignifuge	ETAG 018-1 ETAG 018-3	
350141-00-1106	Etanșări pentru rosturi lineare și rosturi de dilatare	ETAG 026-1 ETAG 026-3	
350142-00-1106	Produse și seturi de protecție la incendii pe bază de plăci, panouri semirigide și panouri flexibile	ETAG 018-1 ETAG 018-4	
350402-00-1106	Acoperiri reactive pentru protecția elementelor din oțel la incendii	ETAG 018-1 ETAG 018-2	
350454-00-1104	Etanșări de penetrare	ETAG 026-1 ETAG 026-2	
360005-00-0604	Tavă de cavitație		

NOTĂ:

Documentele de evaluare europene (EAD) sunt adoptate de Organizația Europeană pentru Acorduri Tehnice (EOTA) în limba engleză. Comisia Europeană nu este responsabilă de corectitudinea titlurilor care au fost furnizate de către EOTA spre publicare în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Publicarea referințelor documentelor de evaluare europene în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* nu implică faptul că documentele de evaluare europene sunt disponibile în toate limbile oficiale ale Uniunii Europene.

Organizația Europeană pentru Acorduri Tehnice (<http://www.eota.eu>) pune la dispoziție online documentul de evaluare european, în conformitate cu prevederile punctului 8 din anexa II la Regulamentul (UE) nr. 305/2011.

Această listă înlocuiește toate listele anterioare publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*. Comisia Europeană asigură actualizarea acestei liste.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

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

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2018/C 19/05)

1. La data de 10 ianuarie 2018, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

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

Ivanhoe Cambridge și QuadReal Property Group dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra JV.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul Ivanhoe Cambridge: investitor imobiliar mondial și filială a administratorului de fonduri canadian Caisse de dépôt et placement du Québec;
- în cazul QuadReal Property: investitor imobiliar mondial și filială a British Columbia Investment Management Corporation;
- în cazul JV: vehicul de tip holding care investește în sectorul imobiliar din India.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie precizată întotdeauna următoarea referință:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.8540 – Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2018/C 19/06)

1. La data de 8 ianuarie 2018, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea respectivă vizează următoarele întreprinderi:

- Kuehne + Nagel Limited („K+N”, Regatul Unit);
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited („K+NDL”, Regatul Unit), o întreprindere controlată în comun de K+N și Heineken UK Limited („Heineken”) și care este societatea-mamă a întreprinderii Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited („K+NDL AssetCo”).

K+N dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra K+NDL.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii K+N: prestarea de servicii de logistică pe bază de contract în Regatul Unit. Printre activitățile economice desfășurate de K+N se numără stocarea, antrepozitarea și distribuția de produse alimentare, băuturi și mărfuri de uz general;
- în cazul întreprinderii K+NDL: prestarea de servicii de distribuție de băuturi în Regatul Unit.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

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

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax: +32 229-64301

Adresă poștală:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.8756 – Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic/Commercial and Tourist Enterprises)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2018/C 19/07)

1. La data de 10 ianuarie 2018, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea respectivă vizează următoarele întreprinderi:

- Avis Budget Group Inc. („ABG”, Statele Unite);
- Koç Holding AS („Koç”, Turcia); și
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA („OCTE”, Grecia).

ABG și Koç dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregii întreprinderi OCTE.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii ABG: prestarea de servicii de închirieri auto, în special prin intermediul mărcilor sale Avis și Budget. De asemenea, ABG operează, prin intermediul mărcii sale Zipcar, o rețea de utilizare alternativă a autoturismelor de către mai multe persoane;
- în cazul întreprinderii Koç: societate holding de investiții la nivel mondial, care își desfășoară activitatea într-o gamă largă de sectoare, printre care se numără și sectoarele energiei, bunurilor de consum de folosință îndelungată și autoturismelor, precum și sectorul financiar;
- în cazul întreprinderii OCTE: prestarea de servicii de închirieri auto în Grecia. OCTE își desfășoară activitatea ca Avis Hellas și, din 2010, este francizorul ABG în Grecia pentru mărcile Avis și Budget.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie precizată întotdeauna următoarea referință:

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

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax: +32 22964301

Adresă poștală:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

Notificare prealabilă a unei concentrări**(Cazul M.8480 – Praxair/Linde)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2018/C 19/08)

1. La data de 12 ianuarie 2018, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Praxair, Inc. („Praxair”, Statele Unite ale Americii);
- Linde AG („Linde”, Germania).

Praxair și Linde fuzionează complet, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul privind concentrările economice.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni într-o societate nou-creată.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii Praxair: furnizarea de gaze industriale, gaze medicale, gaze speciale și servicii conexe, precum și tehnologii de acoperire a suprafețelor;
- în cazul întreprinderii Linde: furnizarea de gaze industriale, gaze medicale, gaze speciale și servicii conexe, inclusiv construcții industriale.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.8480 – Praxair/Linde

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Adresă poștală:

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

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.8695 – PSA/TIL/PPIT)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2018/C 19/09)

1. La data de 12 ianuarie 2018, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- PSA International Pte Ltd (Singapore),
- Terminal Investment Limited SARL (Elveția), controlată în comun de MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Elveția), Global Infrastructure Management (Statele Unite) și Global Infrastructure Partners (Statele Unite),
- PSA Panama International Terminal SA (Panama), controlată de PSA International Pte Ltd (Singapore).

PSA International Pte Ltd și Terminal Investment Limited SARL dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întreprinderii PSA Panama International Terminal SA.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii PSA International Pt. Ltd: servicii de arimare în porturi, în special furnizarea de servicii la terminale pentru navele de linie containerizate;
- în cazul întreprinderii Terminal Investment Limited SARL: investiții, dezvoltare și gestiune în sectorul terminalelor de containere;
- în cazul întreprinderii PSA Panama International Terminal SA: exploatarea unui terminal de containere în Portul Rodman, Panama.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.8695 – PSA/TIL/PPIT

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffé des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2018/C 19/10)

Comisia Europeană a aprobat prezenta modificare minoră în temeiul articolului 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI MINORE

Cerere de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽²⁾

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

Nr. UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

DOP () IGP (X) STG ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

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

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

Punct de lucru: Topoloveni, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROMÂNIA.

SC Sonimpex Topoloveni SRL este producătorul unic al „Magiunului de prune Topoloveni” și, în această calitate, prezintă un interes legitim pentru depunerea cererii.

2. Statul membru sau țara terță

România

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Descrierea produsului
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele: Numele și adresa autorităților care verifică aplicarea dispozițiilor din caietul de sarcini, precum și misiunea precisă a acestora

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care nu impune modificarea documentului unic publicat

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

⁽²⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 și care impune modificarea documentului unic publicat
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012
- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

Produsul „Magiun de prune Topoloveni (IGP)” a rămas neschimbat, caracteristicile acestuia păstrându-se în totalitate.

În Caietul de sarcini, în capitolul 3 „Descrierea produsului alimentară” subpunctul 3.3 la „Termenul de valabilitate” se va modifica valabilitatea de la 24 luni la 36 luni pentru produsul ambalat în borcane.

Justificare

Verificarea comportării produsului în timp, făcută de colectivul de specialiști ai unității producătoare și confirmată prin încercările efectuate în laboratoare de specialitate au demonstrat că produsul „Magiun de prune Topoloveni (IGP)” își păstrează nealterate calitățile organoleptice și fizico-chimice (Raport de încercare nr. 2908/4.7.2016, nr. 3066/14.7.2016, rezultatele și interpretarea analizei senzoriale a Magiun de prune Topoloveni – indicație geografică protejată nr. 945/14.7.2016 – emise de laborator IBA București).

Metoda de producție

Metoda de producție nu a fost modificată. Sunt totuși necesare câteva corecturi sau actualizări ale unor termeni și valori din Caietul de sarcini și Documentul unic inițial.

1. Eroare de redactare: în loc de „50-52 grade Brix”, valoarea corectă este „55 grade Brix”.

La redactarea Caietului de sarcini inițial (la capitolul 6: „Descrierea metodei de obținere a produsului alimentară”, la „Concentrare:”) a apărut o eroare de redactare – în loc de „50-52 grade Brix”, valoarea corectă este „55 grade Brix”. Aceeași eroare a fost preluată și în Documentul Unic inițial (la capitolul 3.5: „Etapă specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:” în alineatul „Concentrare:”).

Justificare

Grupul aplicant consideră necesară corectarea erorii de dactilografiere, deoarece în Caietul de sarcini valoarea corectă de „55 grade Brix” este menționată la capitolul 3: „Descrierea produsului alimentară” subpunctul 3.2 la „Caracteristici fizico-chimice” la parametrul „Substanță uscată”. În Caietul de sarcini și Documentul unic menționate mai sus a fost o eroare de redactare.

2. „Agitatoare tip ancoră din lemn” se înlocuiește cu „agitatoare tip ancoră”.

Justificare

Unitatea producătoare, pentru a controla exigent calitatea produsului, a investit în re tehnologizarea echipamentelor, inclusiv prin achiziționarea de cazane noi, cu pereți dubli, în care se face concentrarea marcului de prune. Noile echipamente sunt prevăzute cu agitatoare tip ancoră, din oțel inoxidabil. Modificarea materialului din care sunt confecționate agitatoarele nu influențează proprietățile organoleptice ale produsului finit. Se elimină cuvintele „din lemn” în formularea „agitatoare tip ancoră din lemn” în Caietul de sarcini (capitolul 6: „Descrierea metodei de obținere a produsului alimentară”, la „Concentrare:”, al doilea alineat), cât și în Documentul unic [la capitolul 3.5: Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată, capitolul 5: Legătura cu aria geografică la punctul 5.2, și punctul 5.3, alineatul (6)].

Modificarea corespunde cerințelor Regulamentului (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului⁽¹⁾ [Capitolul 5 – Cerințe aplicabile echipamentelor, articolul 1 litera (b)].

⁽¹⁾ JO L 139, 30.4.2004, p. 1.

3. Eliminarea frazei: „nu se folosesc în mod excesiv îngrășăminte chimice” din Caietul de sarcini și din Documentul unic.

Justificare

Propunem eliminarea sintagmei „nu se folosesc în mod excesiv îngrășăminte chimice” din Documentul unic de la punctul 3.3 și din Caietul de sarcini (pagina 4: Descrierea produsului alimentar) deoarece nu afectează major produsul finit și nu modifică substanțial caracteristicile fizico-chimice ale produsului.

Justificăm eliminarea exprimării „nu se folosesc în mod excesiv îngrășăminte chimice” deoarece doream să producem Magiun de prune Topoloveni – IGP în sistem ecologic, însă solicitările pieței din România nu au coincis cu dorința noastră și s-a decis renunțarea la acest gen de produs.

Altele

1. Numele și adresa autorităților care verifică aplicarea dispozițiilor din Caietul de sarcini

Justificare

În Caietul de sarcini, la capitolul 9: „Numele și adresa autorităților și organismelor care verifică aplicarea dispozițiilor din caietul de sarcini precum și misiunea precisă a acestora” Grupul aplicant solicită (capitolul 9) înlocuirea numelui și a datelor de identificare a organismului de certificare, respectiv „CERTIND SA” în loc de „LAREX CERT”. Aceeași modificare se aplică și în Documentul unic, la punctul 3.7: „Norme specifice privind etichetarea”, ultimul alineat.

Organismul de inspecție și certificare CERTIND SA este acreditat conform SR EN ISO/CEI 17065:2013 pentru schemele de certificare DOP/IGP, pe cerințele Regulamentului (UE) nr. 1151/2012.

6. **Caietul de sarcini actualizat (doar în cazul DOP și IGP)**

Doar în cazurile menționate la articolul 6 alineatul (2) al cincilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014: (a) în cazul cererilor transmise de statele membre, inserați trimiterea la publicarea caietului de sarcini actualizat; (b) în cazul cererilor transmise de țări terțe, inserați caietul de sarcini actualizat.

Linkul unde se va publica pe site-ul www.madr.ro Caietul de sarcini Ediția 1, revizia 1 (decembrie 2015):

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

DOCUMENT UNIC

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”

Nr. UE: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

DOP () IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile)**

„Magiun de prune Topoloveni”

2. **Statul membru sau țara terță**

România

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în aceeași stare sau transformate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Magiunul de prune Topoloveni este o pastă fină, omogenă în toată masa produsului, fără aglomerări de masă sau urme de coji, lucioasă la suprafață datorită metodei locale de fabricație. Magiunul de prune Topoloveni este fabricat din prune de calitate, atent selecționate la deplină maturitate a coacerii. Pelița prunelor este integrată produsului final, căruia îi sporește calitatea nutrițională, fiind cunoscut faptul că pelița conține cea mai mare parte a substanțelor biologice active, fitonutrienții (antioxidanți, vitamine, fibre alimentare solubile și insolubile etc.).

Culoarea magiunului de prune este brun-închis datorită prunelor aflate la maturitatea coacerii, fiind influențată de timpul lung de fierbere în faza de concentrare.

Magiunul de prune are gust dulce-acrișor, plăcut de la prunele bine coapte cu o aromă puternică și plăcută, fără gust și miros străin de ars, de fermentat sau de mucegai.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

La fabricarea Magiunului de prune Topoloveni se folosesc prunele aflate la maturitatea coacerii provenite din cultivarea de prune brumării (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) și din derivatele acestora: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăță Românească, Brumării, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Fruitele din aceste soiuri prezintă calitățile necesare pentru obținerea magiunului datorită conținutului mare de glucide (zahăr natural) și vitamina C obținute prin deplina maturitate a coacerii prunelor într-o perioadă lungă de timp, la o temperatură moderată (blândă).

Numai fructele bine coapte și atent selecționate sunt folosite în procesul de producție a Magiunului de prune Topoloveni. Fructele trebuie să fie sănătoase, fără semne de putregai, de stricăciuni mecanice sau de stricăciuni vizibile produse de insecte, acarieni sau alți dăunători.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

—

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Unitatea în care are loc procesul de procesare a prunelor pentru obținerea Magiunului de prune Topoloveni trebuie să se afle în aria geografică indicată la punctul 4.

Recepția: prunele se recepționează la secția de procesare, depozitându-se în spații special destinate acestui scop, răcoroase, curate, lipsite de mirosuri străine.

Spălarea: se face mecanizat în mașini de spălat, cu dușuri pentru clătire, cu ajutorul apei potabile reci. Spălarea se face sub supraveghere permanentă pentru ca în produsul finit să nu pătrundă nisip sau alte impurități.

Sortarea: prunele spălate se dirijează pe banda elevatoare pentru a se identifica și înlătura prunele necorespunzătoare.

Tratamentul termic: constă în opărire în instalații speciale din inox, cu ajutorul aburului tehnologic, la temperatura de 80 °C și presiunea de 1,5 atm., timp de 4-5 minute.

Pasarea se efectuează în două trepte: prima treaptă are loc în pasatrice (site) cu ochiuri de max. 3 mm, iar treapta a doua de pasare are loc în rafinatrice (site) cu ochiuri de 1,8-2 mm, pentru ca marcul de prune să fie cât mai curat și mai omogen.

Concentrarea: marcul de prune se concentrează prin fierbere în cazane cu pereți dubli, deschise, până la o concentrație de minimum 55 % substanță uscată, obținându-se Magiunul de prune Topoloveni. Concentrarea constă în eliminarea apei din prune la temperatură controlată. Concentrarea are loc cu ajutorul aburului tehnologic care circulă prin pereții dubli ai cazanelor până când produsul a atins concentrația de 55 grade Brix, timp de 9-12 ore, în funcție de conținutul de substanță uscată al materiei prime.

Cazanele cu pereți dubli sunt prevăzute cu agitatoare tip ancoră, care asigură omogenizarea permanentă (continuă) a marcului de prune pentru a preîntâmpina lipirea și caramelizarea. Verificarea concentrării se face de către personal calificat cu ajutorul refractometrului portabil, pentru determinarea calității produsului finit. Nu se recomandă să se prelungească timpul de fierbere după atingerea concentrației de 60 grade Brix, deoarece Magiunul de prune Topoloveni poate căpăta miros și gust de ars, iar diminuarea timpului de fierbere poate duce la fermentarea produsului finit.

Dozare – răcire: șarja de Magiun de prune Topoloveni se împarte uniform în trei butoaie de o capacitate de 200 l, căptușite cu saci PVC (folie alimentară), manual, cu ajutorul cocioarbelor (linguri mari) din lemn, în straturi subțiri, pentru a accelera procesul de răcire la temperatura mediului ambiant în vederea depozitării în spații special amenajate.

Umplerea butoaielor dublate cu folie alimentară se realizează eșalonat, timp de 5-7 zile cât durează procesul de răcire integral a Magiunului de prune Topoloveni, în funcție de temperatura mediului ambiant. Verificarea răcirii se face organoleptic, cu ajutorul unei lopățele sau căuș de lemn (lingură).

Se interzice adăugarea de conservanți sau îndulcitori, indiferent de calitatea materiei prime folosite.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Ambalarea și depozitarea se realizează în zona delimitată, respectiv în orașul Topoloveni, pentru a menține neschimbate calitățile Magiunului de prune Topoloveni. Procesul de maturare și uscare a Magiunului de prune Topoloveni trebuie urmărit riguros.

Datorită acțiunii agenților fizico-chimici și biologici care acționează sub influența aerului și căldurii din exteriorul butoaielor, culoarea, mirosul și gustul magiunului se pot altera în cazul în care procesul de ambalare nu este corespunzător.

Supravegherea produsului este obligatorie pe toată perioada ambalării și răcirii pentru a evita apariția procesului de condensare, adică a prezenței apei în cantități micronice, care ar facilita dezvoltarea microorganismelor – bacterii, drojdii și mucegaiuri.

Ambalarea Magiunului de prune Topoloveni se realizează în vrac și în borcane.

Ambalarea în vrac se face în butoaie în care se introduce o folie alimentară (șac PVC). Butoaiele cu magiun se răcesc, se curăță marginile sacilor PVC (folie alimentară), se pliază, se adaugă un alt disc PVC (folie alimentară), după care se închid etanș cu capacele butoaielor.

Ambalarea în vrac este necesară deoarece se utilizează ca materie primă numai prunele în stare proaspătă, care se achiziționează într-o perioadă scurtă de timp, de până la 60 de zile pe an (15 august-maximum 15 octombrie). Ambalarea în vrac nu este supusă procesului de pasteurizare.

Pentru ambalarea în borcane de sticlă, șarja de Magiun de prune Topoloveni se dozează automat (pe o linie de ambalare) în acestea, se capsează și apoi se direcționează către pasteurizare astfel:

- pentru borcanele de 350 g se respectă următoarea formulă: ridicarea temperaturii la 100 °C în 15 min., menținerea acesteia 25 min. și revenirea în 15 min.;
- pentru borcanele de 800 g se respectă următoarea formulă: ridicarea temperaturii la 105 °C în 15 min., menținerea acesteia 45 min. și revenirea în 15 min.

Borcanele cu Magiun de prune Topoloveni se scot din autoclavă, se așază în containere și se depozitează în spațiul special amenajat, respectiv depozite curate, răcoroase (max. 20 °C), bine aerisite, ferite de îngheț, fără mirosuri străine.

Opărirea prunelor, concentrarea marcului de prune și ultima fază a procesului de obținere a Magiunului de prune Topoloveni, respectiv ambalarea în vrac (butoaie), presupun perioade lungi de timp caracteristice Magiunului de prune Topoloveni.

Fiecare ambalaj poartă eticheta producătorului. Aceasta trebuie să conțină denumirea „Magiun de prune Topoloveni”. După înregistrarea comunitară, cuvintele „indicație geografică protejată” sau abrevierea IGP trebuie să apară pe eticheta ambalajului, lângă denumirea produsului: „Magiun de prune Topoloveni”.

În partea dreaptă a etichetei se trece marca de certificare produs „CERTIND SA” a organismului de inspecție și certificare.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

- oraș Topoloveni;
- sat Vițiचेști;
- sat Țigănești;
- sat Boțarcani;
- sat Gorănești;
- sat Crințești;
- sat Inuri;
- sat Goleștii Badii.

5. Legătura cu aria geografică

Specificitatea ariei geografice:

Bazinul pomicol Topoloveni este favorabil culturii prunilor datorită climei temperat-continentale și condițiilor pedoclimatice ale zonei, în special versanții cu temperaturi medii anuale mai ridicate decât în restul zonelor pomicoale. Zona se caracterizează prin solurile podzolice, brun-roșcat podzolice.

Tipul de sol predominant este cel al solurilor brune, pornind de la luvisoluri la soluri brune erodate, coluviale și aluviale, cu conținut mediu sau redus de humus.

Zona dispune de condiții climatice favorabile culturii pomilor; temperatura medie multianuală este de 9,7 °C; temperatura maximă absolută 38,8 °C, iar cea minimă absolută -24,4 °C; suma precipitațiilor anuale 663,3 mm.

Primele înghețuri de toamnă apar la sfârșitul lunii octombrie, iar ultimele se înregistrează în a doua decadă a lunii aprilie și în mod cu totul accidental mai târziu.

Ponderea diferitelor soiuri diferă în funcție de condițiile de climă ale fiecărui an.

Prunele se cultivă pe aproximativ 25 % din suprafața totală a terenurilor destinate cultivării fructelor, livezile de pruni ocupând în jur de 17 000 ha în Argeș.

Priceperea localnicilor de selectare a prunelor și urmărirea procesului de fierbere și de maturare, respectiv verificarea organoleptică a produsului au contribuit la păstrarea și dezvoltarea metodei de obținere a magiunului în zona geografică.

Specificitatea produsului:

Magiunul de prune Topoloveni este un produs consistent, obținut din prune recoltate la deplina maturitate, atent selecționate și apoi fierse în cazane speciale (cu pereți dubli) fără foc direct, prin amestecare continuă cu agitatoare tip ancoră. Ca urmare a faptului că se îndepărtează apa, Magiunul de prune Topoloveni este bogat în fibre alimentare (34,2 %) solubile și insolubile, nu conține zaharuri adăugate sau orice alt tip de îndulcitori și are aroma, gustul și savoarea prunelor.

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Legătura Magiunului de prune Topoloveni cu regiunea de producție se bazează în special pe reputația bazată pe o îndelungată tradiție specifică de producție și pe caracteristicile de calitate excepționale sanogene care se datorează priceperii localnicilor prin utilizarea metodei locale.

Metoda de producție dezvoltată local constă în prelucrarea unor soiuri de prune, prin fierberea în cazane cu pereți dubli, deschise, cu agitare permanentă a marcului până la obținerea magiunului, timp îndelungat, fără adaos de zahăr sau alți conservanți.

Îndemânarea și experiența localnicilor este diferită de metodele utilizate în alte părți ale României și în regiuni învecinate, deoarece procesul de fierbere și concentrare se realizează în cazane duplicate deschise, nicidecum în vacuum.

De-a lungul timpului, metoda locală de preparare a magiunului s-a transmis din generație în generație, menținându-și reputația atât în aria geografică delimitată, cât și în întreaga țară.

Magiunul, menționat în documente etnografice, constituia un produs important pentru marea majoritate a locuitorilor zonei Topoloveni, fiind una din sursele de venit din zonă. Târgul Topolovenilor, principala piață de schimb comercial zonal, a câștigat reputație în toată regiunea Subcarpaților Meridionali datorită comercializării produselor din prune, în mod deosebit magiunul.

Procesul de eliminare a apei din prune prin fierberea, concentrarea prunelor la temperatură controlată și omogenizarea prin agitatoare tip ancoră cu o funcționare permanentă garantează obținerea calității și a caracteristicilor specifice Magiunului de prune Topoloveni. Aceste faze tehnologice (etape) nu se întâlnesc în alte regiuni.

Reputația Magiunului de prune Topoloveni este legată de o îndelungată tradiție de producere a magiunului în Topoloveni. Conform arhivelor locale, tradiția fabricării magiunului în această zonă datează din 1914, când a fost înființată prima fabrică de magiun a unei familii locale (familia Maximilian Popovici).

În anul 1941, fabrica a fost preluată de Ministerul Agriculturii sub denumirea de Cooperativa din Topoloveni, pentru mărirea capacității producției de magiun de prune. În anul 1972, denumirea fabricii a fost modificată sub numele Întreprinderea de legume și fructe Pitești. Apoi, în anul 1981, fabrica a fost preluată de administrația locală sub denumirea Întreprinderea de prelucrare și industrializarea legumelor și fructelor Topoloveni. Începând cu anul 2001, fabrica a fost achiziționată de S.C. Sonimpex Serv Com SRL. Producția de Magiun de prune Topoloveni se situează în prezent la circa 200 de tone pe an.

Reputația de care se bucură Magiunul de prune Topoloveni este dovedită de articole de presă și publicații (lucrări de specialitate) editate frecvent în presa locală și națională (*Jurnalul Național*, *Adevărul*, *the Money Channel*, *Gândul*, *Capital*) și de premiile primite încă din anul 2002 prin participarea la expoziții, respectiv Salonul Național de conserve, organizat de Uniunea Generală a Industriașilor din România (Premiul de Excelență Marca de Aur – Magiun). Magiunul de prune Topoloveni a fost premiat în anul 2010 de către ITQI (Internațional Taste and Quality Institute).

În perioada 2008-2010 au fost realizate emisiuni în mass-media locală și națională cu tematici distincte pentru promovarea calităților specifice ale Magiunului de prune Topoloveni. Autenticitatea Magiunului de prune Topoloveni este continuată și prin păstrarea metodei de promovare prin vânzarea în târguri asemănătoare târgului Topolovenilor.

Specificul alimentar autohton privind consumul tradițional de magiun s-a accentuat și prin prezentarea (degustarea) produsului la târguri și expoziții naționale și internaționale (Săptămâna Verde – Berlin, Fruit Logistica – Berlin, Alimentaria – Barcelona).

Trimitere la publicarea Caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2018/C 19/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

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

Nr. UE: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. Grupul solicitant și interesul legitim

Denumirea grupului: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska

Adresă: M.R. Štefánika 10
902 01 Pezinok
SLOVENSKO/SLOVACIA

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

Grupul care solicită modificarea este același grup care a depus cererea de înregistrare a produsului „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli”.

2. Statul membru sau țara terță

Slovacia

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Metoda de producție
- Altele [de precizat]

Modificarea datelor de contact ale grupului solicitant

Modificare referitoare la rezervarea denumirii

Modificarea datelor de contact ale organismului care certifică conformitatea cu caietul de sarcini al produsului

Modificarea cerințelor minime și a procedurilor pentru verificarea caracterului specific

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei STG înregistrate care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al patrulea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificare (modificări)

1. Modificarea datelor de contact ale grupului solicitant

Adresa de e-mail a grupului solicitant se modifică din repecu@stonline.sk în sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

2. *Denumirea produsului*

Eliminăm denumirea germană „Pressburger Kipfel” din denumirea înregistrată a produsului „Bratislavský rožok”/„Pressburger Kipfel”/„Pozsonyi kifli”, deoarece nu aceasta este denumirea utilizată în Austria sau în Germania pentru acest tip de produs. Denumirea cel mai des utilizată în Austria și în Germania este „Pressburger Beugel”.

Noua denumire a produsului de înregistrat este „Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”.

Am modificat întregul caiet de sarcini astfel încât să reflecte această schimbare de denumire.

Se selectează opțiunea „Înregistrare cu rezervarea denumirii”, în locul opțiunii „Înregistrare fără rezervarea denumirii”. Cauza acestei modificări este articolul 25 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Atât Slovacia, cât și Ungaria sunt interesate să mențină înregistrarea denumirii produsului „Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli” în registrul denumirilor protejate.

3. *Descrierea produsului*

În descrierea produsului, modificăm greutatea produsului de la 40-60 g, cum se specifica inițial, la 40-70 g. Această modificare se bazează pe un acord reciproc cu Ungaria, unde brutarii produc, de asemenea, acest produs cu o greutate de 70 g.

Propunem eliminarea din descrierea produsului a următoarelor detalii:

„Proprietățile chimice ale produsului finit:

- conținutul de grăsime în substanța uscată – minimum 20 %;
- conținutul de zahăr în substanța uscată – minimum 12 %.”

Această modificare este motivată de specificarea conținutului de grăsime la punctul 3.6 și de faptul că procentajul de zahăr în substanța uscată nu este necesar ca indicator.

4. *Metoda de producție*

Propunem ca tabelele care prezintă rețeta pentru 1 000 de produse cu greutatea de 50-55 g să fie eliminate din descrierea metodei de producție pentru produsul agricol sau alimentară și ca rețeta să fie înlocuită cu următorul text:

„Principalele materii prime utilizate la obținerea aluatului sunt: făină de grâu, grăsime (margarină de masă, margarină pentru foietaje, unt, untură etc.), zahăr, sare, drojdie (0,5-1 % din cantitatea de făină), ouă, lapte praf, zahăr vanilat sau vanilinat, coajă de lămâie sau coajă de lămâie uscată și apă; de asemenea, se poate utiliza zahărul cu scorțișoară. Raportul grăsime/făină din aluat trebuie să fie de cel puțin 30 %.

Umplutura cu nucă este obținută de obicei prin adăugarea de zahăr cristal (sau miere), pesmet dulce, zahăr vanilat sau vanilinat și zahăr cu scorțișoară la miezul de nucă măcinat și prin amestecarea acestor ingrediente cu apă fierbinte sau lapte.

Umplutura cu mac este obținută de obicei prin adăugarea de zahăr cristal (sau miere), pesmet dulce și zahăr vanilat sau vanilinat la semințele de mac măcinate și prin amestecarea acestor ingrediente cu apă fierbinte sau lapte.

Pentru a-i îmbunătăți aroma, la umplutură se pot adăuga dulceață (de prune sau de caise) sau stafide.”

Motivul acestei modificări este că diferiții producători din Slovacia și din Ungaria utilizează proporții diferite din fiecare materie primă, iar rețeta nu este specifică pentru produs. Produsul finit este specific pentru fiecare brutar și patiser în parte. Nu este necesar să se specifice cantitățile pentru fiecare ingredient în parte, deoarece se verifică parametrii minimi ai produsului finit. Așadar, propunem ca rețeta să fie înlocuită cu textul următor, care enumeră materiile prime utilizate și permite producătorilor (inclusiv celor din afara Slovaciei) să utilizeze materiile prime care sunt disponibile și utilizate în mod obișnuit, la care se așteaptă consumatorii din regiunea respectivă și care respectă rețetele tradiționale, acestea fiind ușor diferite de la o regiune la alta.

În descrierea produsului, acolo unde se face referire la „zahăr vanilinat”, acest termen se înlocuiește cu „zahăr vanilat sau vanilinat”.

Această modificare se datorează faptului că acum zahărul vanilinat este mai des utilizat decât zahărul vanilat. Această modificare nu afectează produsul finit și a fost efectuată în întregul caiet de sarcini.

În textul în limba slovacă, la punctul privind metoda de producție, înlocuim cuvântul „žemle” cu cuvântul „klonky”, deoarece acesta din urmă este termenul tehnic.

Propunem ca, în descrierea produsului, sintagma „cu diametru în scădere” să fie înlocuită cu sintagma „subțiat”.

Scopul acestei modificări este sporirea clarității prin utilizarea termenului tehnic.

În al doilea paragraf referitor la metoda de producție, propunem ca formularea „(volumul de lichid este echivalent cu 35-40 % din cantitatea de semințe de mac)” să fie inserată la sfârșitul propoziției „Umplutura cu semințe de mac este preparată cu apă fierbinte”. Scopurile acestei modificări sunt specificarea cantității de lichid utilizate în rețetă și menținerea calității.

Înlocuim propoziția „Maximum 10 % din greutatea miezului de nucă măcinat sau a semințelor de mac se poate înlocui cu pesmet dulce” cu propoziția următoare: „Până la 10 % din greutatea miezului de nucă măcinat sau a semințelor de mac din umplutură se poate înlocui cu pesmet dulce.”. Scopurile acestei modificări sunt asigurarea calității și specificarea cantității de pesmet de utilizat.

Temperatura de coacere și durata coacerii trebuie ajustate pentru a se ține seama de modificarea referitoare la dimensiunea produsului introdusă la punctul 3.5 și de diversele tipuri de cuptoare.

Se propune ca temperatura să fie schimbată în 170-220 °C, iar durata coacerii să fie de 15-20 de minute în cazul produselor cu o greutate de 50-70 g.

Această modificare este menită să cuprindă temperaturile de coacere ale diferitelor tipuri de cuptoare și să țină seama de creșterea greutății maxime a produsului de la 60 g la 70 g.

În ceea ce privește etichetarea, propunem adăugarea următoarei propoziții: „Dimensiunea logoului trebuie să fie de minimum 15 mm.”, deoarece aceasta este o cerință de reglementare trecută cu vederea de către producători.

În ceea ce privește metoda de comercializare și locul comercializării, adăugăm următoarea frază: „În cazul produselor care nu sunt preambalate, logoul STG poate figura pe eticheta cu prețul aproape de denumirea produsului sau pe o plăcuță cu rol informativ aflată în proximitatea produselor.”

Această modificare este menită să ofere claritate atunci când produsele sunt comercializate în vrac.

Modificăm formularea utilizată în ceea ce privește depozitarea, eliminând cuvintele „Se depozitează la o temperatură de până la +10 °C” și înlocuindu-le cu următoarele: „Depozitare: la temperatura camerei. În funcție de cantitatea de drojdie utilizată, produsul se păstrează 3-10 zile.”

Motivul acestei modificări este că cerința existentă nu era justificată, scădea calitatea produselor vândute, era adesea ignorată și genera probleme pentru producători din cauza conținutului mare de grăsime al produsului. Cerința referitoare la temperatura de depozitare a fost prevăzută în caietul de sarcini inițial doar pentru că aceste produse au fost clasificate ca produse de patiserie.

5. *Caracterul specific al produsului agricol sau alimentar*

La a cincea liniuță, adăugăm următorul text: „Nu trebuie fabricat ca un produs semifinit, precopt și congelat rapid care este apoi decongelat și copt pentru a deveni produs finit, ci trebuie să fie întotdeauna proaspăt copt.”

Motivul este că produsul trebuie să fie proaspăt și elaborat cu respectarea unei rețete tradiționale; nu a fost niciodată congelat sau precopt în trecut.

La a șasea liniuță, modificăm formularea referitoare la ungerea cu ou înainte de coacere, cuvintele „de obicei de două ori” fiind șterse.

Modificarea este menită a da producătorilor libertatea de a decide ce tip de marmorare doresc – nu este necesar să se impună cerințe în acest sens. Această modificare nu afectează produsul finit.

6. **Cerințe minime și proceduri pentru verificarea caracterului specific**

La prima frază, adăugăm următorul text: „trebuie să aibă un raport grăsime/făină de cel puțin 30 %.”

Motivul acestei modificări este consecvența cu punctele 3.6 și 3.7 din caietul de sarcini al produsului.

Eliminăm referirea la „cerințele chimice și microbiologice”, lăsând doar cerințele fizice.

Această modificare este introdusă deoarece legislația nu conține cerințe microbiologice, acestea nefiind definite; nu se mai justifică prezența lor în contextul controalelor care precedă comercializarea, iar cerințele chimice nu au fost definite nici în caietul de sarcini inițial. Este o chestiune de claritate terminologică.

7. **Autoritățile sau organismele care verifică respectarea caietului de sarcini**

Adresa de e-mail a organismului care verifică respectarea caietului de sarcini al produsului se modifică, devenind „buchlerova@svps.sk”.

Această modificare reflectă schimbarea adreselor de e-mail în cadrul organizației.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK”/„POZSONYI KIFLI”

Nr. UE: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

„Republica Slovacă”

1. **Denumirea (denumirile) propusă (proapse) pentru înregistrare**

„Bratislavský rožok”/„Pozsonyi kifli”

2. **Tipul de produs**

Clasa 2.24. Pâine, produse de patiserie, prăjituri, produse de cofetărie, biscuiți și alte produse de panificație

3. **Motive pentru înregistrare**

3.1. *Produsul*

- rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;
- este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Denumirea slovacă „Bratislavský rožok” a început să fie utilizată aproximativ în anul 1920, după ce orașul Presburg, care atunci făcea parte din Cehoslovacia și era capitala Slovaciei, a fost redenumit, devenind Bratislava. Din anul respectiv, denumirea produsului de patiserie a fost adaptată pentru a reflecta noul nume al orașului, devenind „Bratislavský rožok”. După adoptarea noului nume al orașului, în Austria a început să fie utilizat cuvântul Kipfel, în locul obișnuitului Beugel, combinat cu vechiul nume al orașului. Denumirea utilizată inițial în limba maghiară era „Pozsonyi patkó”, care s-ar putea traduce prin „potcoava din Bratislava”. Potrivit informațiilor recente de care dispunem, permise de la mai mulți brutari sau patiseri din Ungaria, mai ales din Budapesta, acest produs se fabrică și se comercializează sub denumirea „Pozsonyi kifli”, a cărei traducere în limba slovacă ar fi „Bratislavský rožok”, Pozsony fiind numele inițial al orașului, utilizat până în 1918. Având în vedere obiceiurile încetățenite, propunem păstrarea denumirii „Pozsonyi kifli”.

3.2. *Denumirea*

- a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;
- arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Produsul este specific în ceea ce privește compoziția și metoda de producție stabilite de-a lungul timpului. Termenul „Bratislavský rožok” este utilizat pentru a desemna numai acest tip anume de produs fin de panificație sau patiserie.

Caracterul specific al produsului este determinat de suprafața deosebită a acestuia, care este marmorată, adică prezintă vinișoare de culoare mai deschisă decât restul crustei. Suprafețele altor produse de panificație și patiserie nu sunt finisate în acest mod:

- produsul diferă de tipurile similare de produse fine de panificație sau patiserie de pe piață datorită atât formei și greutateii sale, cât și cantității de umplutură. La aluat se adaugă mai multă grăsime decât în alte produse și niciun alt tip de patiserie fină nu are suprafața marmorată;
- produsul are o aromă și un gust speciale, datorate umpluturii utilizate, cu semințe de mac sau cu nucă;
- produsul are un aspect distinctiv și o formă de potcoavă sau de litera C.

Pentru a se păstra caracterul tradițional al produsului, prepararea acestuia trebuie să respecte următoarele cerințe referitoare la rețetă:

- raportul grăsime/făină din aluat trebuie să fie de cel puțin 30 %;
- umplutura trebuie să constituie cel puțin 40 % din greutatea totală a produsului copt;
- produsul trebuie uns cu ou sau cu gălbenuș de ou înainte de coacere, astfel încât produsul copt să prezinte o suprafață marmorată.

4. Descriere

- 4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Produs fin de brutărie sau patiserie, cu umplutură cu mac sau nucă și cu suprafață lucioasă și marmorată.

Caracteristici organoleptice

Culoare: crustă maro spre maro închis; la tăiere, după câțiva milimetri de înveliș solid, există doar umplutura – cea cu mac este de culoare gri închis spre negru, cea cu nucă este maro.

Aspect: deasupra, crusta prezintă o suprafață uniformă și lucioasă de culoare maro spre maro închis, cu vinișoare delicate de culoare mai deschisă, care dau un aspect marmorat.

Textură: înveliș ferm, dar delicat, care se sfărâmă la rupere.

Miros și gust: delicate, tipice pentru umplutura utilizată (aromă tipică de nucă sau mac), gust dulce și plăcut, marcat de aroma ingredientelor utilizate.

Caracteristici fizice

Formă: de potcoavă, subțiată spre capete, în cazul umpluturii cu mac, și de litera C în cazul umpluturii cu nucă.

Greutate: de obicei, 40-70 g.

- 4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Principalele materii prime utilizate la obținerea aluatului sunt: făină de grâu, grăsime (margarină de masă, margarină pentru foietaje, unt, untură etc.), zahăr, sare, drojdie (0,5-1 % din cantitatea de făină), ouă, lapte praf, zahăr vanilat sau vanilinat, coajă de lămâie sau coajă de lămâie uscată și apă; de asemenea, se poate utiliza zahărul cu scorțișoară. Raportul grăsime/făină din aluat trebuie să fie de cel puțin 30 %, iar umplutura trebuie să constituie cel puțin 40 % din greutatea produsului finit.

Umplutura cu nucă este obținută de obicei prin adăugarea de zahăr cristal (sau miere), pesmet dulce, zahăr vanilat sau vanilinat și zahăr cu scorțișoară la miezul de nucă măcinat și prin amestecarea acestor ingrediente cu apă fierbinte sau lapte.

Umplutura cu mac este obținută de obicei prin adăugarea de zahăr cristal (sau miere), pesmet dulce și zahăr vanilat sau vanilinat la semințele de mac măcinate și prin amestecarea acestor ingrediente cu apă fierbinte sau lapte.

Pentru a-i îmbunătăți aroma, la umplutură se pot adăuga dulceață (de prune sau de caise) sau stafide.

Metoda de producție

Aluatul este preparat prin amestecarea făinii cu apă sau cu apă la care s-a adăugat lapte praf, precum și cu drojdie, sare, zahăr și grăsime comestibilă. Grăsimea poate fi amestecată cu făina la început, celelalte materii prime fiind adăugate ulterior. Aluatul amestecat este lăsat la dospit circa 30-40 de minute. După ce volumul aluatului crește vizibil, aluatul este frământat din nou puțin, după care va fi separat în bucăți cărora li se dă o formă sferică. După ce sunt lăsate la crescut timp de 15-20 de minute, aceste sfere de aluat sunt întinse în fâșii eliptice cu un diametru maxim de 12-15 cm. Grosimea fâșiilor de aluat întins trebuie să fie de 2-3 mm. Pe fâșiile de aluat întins se pun porții cilindrice de umplutură cu mac sau cu nucă, după care se rulează pentru a forma cilindri cu o lungime de 12-15 cm, subțiați treptat spre capete. După învelirea umpluturii, aluatul trebuie îmbinat uniform, iar linia de îmbinare ar trebui să fie pe partea de dedesubt a produsului atunci când acesta este pus în formă de semilună pe tava de copt. Produsul este pus în formă de potcoavă dacă umplutura este cu mac și în formă de litera C dacă umplutura este cu nucă. Formele trebuie să fie suficient de diferite încât să fie clar dintr-o privire ce umplutură conțin.

Umplutura cu mac este preparată prin fierberea sau opărirea semințelor de mac (volumul de lichid este echivalent cu 35-40 % din cantitatea de semințe de mac). Zahărul se dizolvă într-o cantitate mică de apă și se aduce la punctul de fierbere (se poate utiliza miere în loc de zahăr). Amestecând încontinuu, la zahărul dizolvat se adaugă treptat semințele de mac măcinate amestecate cu lapte praf, pesmet dulce și stafide și se fierbe totul până la obținerea unei paste destul de dense. După răcire și îngroșare, la umplutura cu mac se adaugă coajă de lămâie răzuită sau pastă de lămâie, pentru aromatizare, împreună cu scorțișoară și cu o cantitate mică de zahăr vanilat, dacă este necesar. Umplutura cu nucă nu este fiartă, miezul de nucă măcinat fiind pur și simplu amestecat cu zahăr (sau miere), stafide, lapte praf, apă fierbinte, zahăr vanilat sau vanilinat și scorțișoară măcinată. Până la 10 % din greutatea miezului de nucă măcinat sau a semințelor de mac măcinate din umplutură se poate înlocui cu pesmet dulce.

Ambele umpluturi trebuie să fie suficient de dense încât să se poată forma mici rulouri cu mâna.

Produsele cărora li s-a dat forma corespunzătoare se pun pe o tavă de copt și se ung cu ou întreg sau doar cu gălbenuș de ou. Produsele unse cu ou puse pe tăvi se lasă într-un loc răcoros și ventilat până când se usucă puțin oul de pe suprafață. După ce suprafața s-a uscat, iar produsele au dospit puțin, suprafața se unge din nou cu ou, după care se lasă din nou să se usuce și apoi se pun într-un cuptor de dospire. După dospire, produsele se coc, devenind produse de patiserie fină cu aluat dospit. În timpul dospirii și în special în timpul coacerii, oul uscat de pe suprafață se crapă ușor, generând aspectul tipic marmorat al crustei produsului.

Produsele se coc fără aburi la 170-220 °C.

Durata coacerii depinde de dimensiunea produselor. Durata coacerii este de 10-12 minute în cazul produselor care cântăresc 40-50 g și de 15-20 de minute în cazul produselor care cântăresc 50-70 g.

După răcire, produsele coapte sunt pregătite pentru expediere și comercializare.

Pierderile tehnice în urma coacerii sunt de aproximativ 10 %, în funcție de greutatea produsului și de consistența umpluturii.

Etichetarea: trebuie să iasă în evidență denumirea produsului, „Bratislavský rožok”, sau echivalentul în limba maghiară al acesteia, precum și logoul Uniunii sau logoul și mențiunea „Specialitate tradițională garantată”. Pe ambalaj poate figura acronimul „STG”. Dimensiunea logoului trebuie să fie de minimum 15 mm.

Metoda de comercializare și locul comercializării: „Bratislavský rožok” se vinde la bucată în magazinele specializate ale producătorilor sau în patiserii, cafenele și puncte de vânzare de tip fast-food. În cazul produselor care nu sunt preambalate, logoul STG poate figura pe eticheta cu prețul, aproape de denumirea produsului, sau pe o plăcuță cu rol informativ aflată în proximitatea produselor.

Depozitare: la temperatura camerei.

În funcție de cantitatea de drojdie utilizată, produsul se păstrează 3-10 zile.

Produsul se realizează manual, nu industrial.

Nu trebuie fabricat ca un produs semifinit, precopt și congelat rapid care este apoi decongelat și finit în cuptor, ci trebuie să fie întotdeauna proaspăt copt.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Caracterul tradițional al produsului se bazează pe compoziția tradițională a acestuia, potrivit căreia umplutura trebuie să constituie cel puțin 40 % din greutatea totală a produsului finit.

Produsul se realizează de peste două secole sub denumirea sa specifică în țările învecinate, Austria și Ungaria, cu care Slovacia a format un singur stat acum aproape 90 de ani.

În cartea sa „S vareškou dvoma tisícročiami”, Vladimír Tomčík afirmă că, potrivit unor mențiuni din registrele contabile, „Bratislavský rožok” era vândut în hanuri încă din 1590, dar secretul fabricării sale este cu mult mai vechi.

În opera sa „Ulice a námestia mesta Bratislavy”, publicată în 1905 la Bratislava, la pagina 305, Tivadar Ortvyar afirmă „nu departe de patiseria lui Viktor Mayer se găsește vechea brutărie Scheuermann (în prezent, Lauda), unde se fac mici potcoave cu semințe de mac și cu nucă, specialități pentru care orașul Bratislava a devenit celebru” [„Ulice a námestia mesta Bratislavy, História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov”, Dr. Tivadar Ortvyar, Bratislava, 1905, tipărită de F.K. Wigand]. A se vedea și paginile 304 și 305 din carte: în anexa 1, în limba maghiară, în ceea ce privește piața care poartă în prezent numele de „Piața Hviezdoslav”, este menționată brutăria Scheuermann. Partea relevantă a textului este următoarea: „În apropiere se află vechea brutărie Scheuermann (acum Lauda), care face mici potcoave cu semințe de mac și cu nucă, specialități pentru care orașul Bratislava a devenit celebru. Printre aceste specialități se numără și «bratislavský suchár» ...”.

În opera „Chlieb náš každodenný”, de V. Szemes et V. Karovič, publicată în 1992 la Bratislava, la pagina 52 se afirmă că: „Cu ocazia sărbătorii Sfântului Nicolae din 1785, brutarul Schiermann a pus în vitrina magazinului său un nou fel de produs de patiserie, cu umplutură, care a rămas în istorie cu numele de «prešpurské beugle»”. În ceea ce privește diferența dintre numele Scheuermann și Schiermann, considerăm că este vorba despre o greșeală de tipar și că numele corect este Scheuermann.

Nu mult mai târziu, la Bratislava erau deja mai mulți brutari care fabricau „Bratislavský rožok”. Unul dintre cei mai cunoscuți a fost Schwappach Ágoston, a cărui brutărie s-a deschis în 1834 și care propunea mici potcoave cu semințe de mac și cu nucă. Doi dintre urmașii producătorilor de „Bratislavský rožok” Scheuermann și Lauda au fost maestrul brutar Johann Korče, care a trăit între anii 1851 și 1919 și a fost cavaler al Ordinului Franz Joseph, și fiul său, maestrul brutar Hans Korče. După familia Korče, a urmat Emil Kastner.

A fost, de asemenea, celebră brutăria Gustáv Wendler, de pe strada Štefánikova din Bratislava, care expedia chiar prin poștă „Bratislavský rožok”.

Într-o veche revistă din Bratislava intitulată „Pressburger Wegweiser”, din anul 1863, brutarul-patiser Anton Pressberg făcea reclamă propriilor „beugel” cu semințe de mac și cu nuci.

Ziarul vienez „Neue Freie Presse” din 16 aprilie 1938 prezintă o rețetă de „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky”. Rețeta și descrierea metodei de producție sunt aproape identice cu instrucțiunile de fabricare utilizate în zilele noastre.

Terézia Vansová și Ján Babilon au descris și ei „Bratislavský rožok” în cartea lor din 1870.

De-a lungul vremii, brutari și patiseri au început să producă „Bratislavský rožok” în mai multe orașe europene, în special în Austria, Republica Cehă și Ungaria. Potrivit informațiilor obținute de experții în brutărit din alte țări, se fabrică în mai multe orașe un produs numit „Bratislavský rožok” sau, cel puțin, sunt cunoscute forma, rețeta, în linii mari, și metoda de producție ale acestui produs. În special după 1950, în fosta Cehoslovacie, în școlile profesionale specializate în brutărie și patiserie se predau cursuri practice de fabricare a produsului „Bratislavský rožok”. Denumirea „Bratislavský rožok” a început să fie utilizată în 1918, după crearea Cehoslovaciei și după schimbarea denumirii orașului din Pressburg sau Pozsony în Bratislava. S-a schimbat și denumirea produsului. Denumirea inițială „Beugel” a devenit „patkó” în limba maghiară, însemnând „potcoavă”. Se pare că termenul „rožok” a început să fie utilizat doar în legătură cu noul nume al orașului. În Ungaria, se utilizează până în prezent denumirea „Pozsonyi kifli” („Bratislavský rožok”), deci vechiul nume al orașului împreună cu noul nume bazat pe formă. De asemenea, în Austria se utilizează mai des denumirea „Pressburger Kipfel”, numele „Beugel” fiind mai rar întâlnit.

Deși este un produs cu o lungă istorie, „Bratislavský rožok” rămâne un produs popular și în prezent. Potrivit estimărilor, acest produs se fabrică în mod regulat în peste 20 de brutării și patiserii și se prepară cel puțin o dată pe săptămână în zeci de alte unități de producție din Slovacia.

În 1999 și în 2005, asociația brutarilor din Slovacia a prezentat, în finala unui concurs mondial intitulat „Coupe Lesaffre”, organizat la Paris, printre alte produse aflate în competiție, „Bratislavský rožok”, acest produs bucurându-se de o înaltă apreciere din partea juriului.

La începutul anului 2007, în cadrul expoziției Danubius Gastro, la Bratislava, a fost organizat pentru prima oară concursul internațional pentru premiarea celui mai bun „Bratislavský rožok”, la acest concurs participând nouă echipe provenite din trei țări diferite (a se vedea prima pagină a cotidianului „Bratislavské noviny” din 25 ianuarie 2007).

Ziarele din Bratislava și mai multe periodice naționale au publicat o serie de articole despre concurs.

De asemenea, un articol privind „Bratislavský rožok” a apărut în cotidianul „Nový čas” la 25 iulie 2008. Articolul conține și o rețetă tradițională care datează din 1938, iar forma produsului este descrisă astfel: „...[produsul] este pus în formă de potcoavă dacă umplutura este cu mac și în formă de litera C dacă umplutura este cu nucă.”

La pagina 52, revista „Epicure” conține un articol intitulat „Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou”, în care se poate citi că „Bratislavský rožok» este făcut sub formă de potcoavă de cal atunci când este umplut cu semințe de mac și sub formă de litera C atunci când este umplut cu nucă.”

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO