

Úradný vestník

Európskej únie

C 19



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 61

19. januára 2018

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 19/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.8720 – Jones Lang LaSalle/intu Properties/ The Chapelfield Partnership) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2018/C 19/02	Výmenný kurz eura	2
2018/C 19/03	Rozhodnutie Komisie z 18. januára 2018, ktorým sa zriaďuje skupina expertov pre environmentálny súlad a správu životného prostredia	3
2018/C 19/04	Oznámenie Komisie v rámci vykonávania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 305/2011, ktorým sa ustanovujú harmonizované podmienky uvádzania stavebných výrobkov na trh a ktorým sa zrušuje smernica Rady 89/106/EHS – Uverejnenie odkazov na európske hodnotiace dokumenty podľa článku 22 nariadenia (EÚ) č. 305/2011 ⁽¹⁾	7

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2018/C 19/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8774 – Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/SP) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	15
2018/C 19/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8540 – Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	17
2018/C 19/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8756 – Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	18
2018/C 19/08	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8480 – Praxair/Linde) ⁽¹⁾	19
2018/C 19/09	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.8695 – PSA/TIL/PPIT) – Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	20

INÉ AKTY

Európska komisia

2018/C 19/10	Uverejnenie žiadosti o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	21
2018/C 19/11	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	28

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii**(Vec M.8720 – Jones Lang LaSalle/intu Properties/The Chapelfield Partnership)****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 19/01)

Dňa 11. januára 2018 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32018M8720. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

18. januára 2018

(2018/C 19/02)

1 euro =

Mena			Výmenný kurz		
Mena			Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,2235	CAD	Kanadský dolár	1,5229
JPY	Japonský jen	136,07	HKD	Hongkongský dolár	9,5648
DKK	Dánska koruna	7,4475	NZD	Novozélandský dolár	1,6759
GBP	Britská libra	0,88208	SGD	Singapurský dolár	1,6175
SEK	Švédská koruna	9,8305	KRW	Juhokórejský won	1 306,61
CHF	Švajčiarsky frank	1,1748	ZAR	Juhoafrický rand	15,0035
ISK	Islandská koruna		CNY	Čínsky juan	7,8582
NOK	Nórska koruna	9,6013	HRK	Chorvátska kuna	7,4409
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	16 325,38
CZK	Česká koruna	25,365	MYR	Malajzijský ringgit	4,8396
HUF	Maďarský forint	308,51	PHP	Filipínske peso	62,068
PLN	Poľský zlotý	4,1665	RUB	Ruský rubel'	69,2126
RON	Rumunský lei	4,6480	THB	Thajský baht	39,054
TRY	Turecká líra	4,6374	BRL	Brazílsky real	3,9321
AUD	Austrálsky dolár	1,5311	MXN	Mexické peso	22,8174
			INR	Indická rupia	78,1210

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

ROZHODNUTIE KOMISIE**z 18. januára 2018,****ktorým sa zriaďuje skupina expertov pre environmentálny súlad a správu životného prostredia****(2018/C 19/03)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

keďže:

- (1) V článku 191 zmluvy sa Únia a členské štáty poverujú úlohou zabezpečiť, aby politika Únie v oblasti životného prostredia prispievala k udržiavaniu, ochrane a zlepšovaniu kvality životného prostredia a bola zameraná na vysokú úroveň ochrany.
- (2) S cieľom zabezpečiť lepšie vykonávanie a dodržiavanie právnych predpisov Únie v oblasti životného prostredia, v súlade s oznámením Komisie s názvom „Opatrenia EÚ na zlepšenie environmentálneho súladu a správy životného prostredia“⁽¹⁾, je potrebné, aby Komisia siahla po odborných znalostiach expertov vo forme poradného orgánu.
- (3) Preto treba zriadiť skupinu expertov pre oblasť environmentálneho súladu a správy životného prostredia a vymedziť jej úlohy a štruktúru.
- (4) Skupina by mala pomáhať pri príprave usmerňovacích dokumentov o osvedčených postupoch v oblasti zabezpečovania environmentálneho súladu, iných podporných dokumentov, a to aj pokiaľ ide o odborné zručnosti a skúsenosti a hodnotenie vnútroštátnych systémov, ako aj informačné a propagačné činnosti v oblasti zabezpečenia environmentálneho súladu a správy životného prostredia. Skupina by takisto mala pomáhať koordinovať a monitorovať vykonávanie opatrení na zlepšenie environmentálneho súladu a správy životného prostredia a pomáhať Komisii pri príprave politických iniciatív a legislatívnych návrhov týkajúcich sa širších otázok správy životného prostredia.
- (5) Skupina by mala byť zložená z expertov z členských štátov EÚ, ako aj zo zástupcov existujúcich celoeurópskych sietí odborníkov zaoberajúcich sa otázkami zabezpečovania environmentálneho súladu a správy životného prostredia.
- (6) Mali by sa stanoviť pravidlá zverejňovania informácií členmi skupiny.
- (7) Osobné údaje by sa mali spracúvať v súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 45/2001⁽²⁾,

ROZHODLA TAKTO:

Článok 1**Predmet úpravy**

Zriaďuje sa skupina expertov pre environmentálny súlad a správu životného prostredia. Skupina sa bude nazývať „Fórum pre environmentálny súlad a správu životného prostredia“.

Článok 2**Úlohy**

Skupina má tieto úlohy:

- a) pomáhať Komisii pri koordinácii a monitorovaní vykonávania opatrení na zlepšenie environmentálneho súladu a správy životného prostredia a pri príprave politických iniciatív a legislatívnych návrhov týkajúcich sa environmentálneho súladu a správy životného prostredia, a to aj pokiaľ ide o:
 - i) podporu, monitorovanie a presadzovanie súladu (zabezpečovanie súladu);
 - ii) prístup k spravodlivosti v otázkach životného prostredia;

⁽¹⁾ COM(2018) 10.

⁽²⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 45/2001 z 18. decembra 2000 o ochrane jednotlivcov so zreteľom na spracovanie osobných údajov inštitúciami a orgánmi Spoločenstva a o voľnom pohybe takýchto údajov (Ú. v. ES L 8, 12.1.2001, s. 1).

- iii) prístup k informáciám týkajúcim sa životného prostredia;
 - iv) účasť verejnosti;
 - v) akúkoľvek inú otázku týkajúcu sa správy.
- b) nadviazať spoluprácu a koordináciu medzi Komisiou, členskými štátmi a existujúcimi celoeurópskymi sieťami odborníkov⁽¹⁾ v otázkach, ktoré sa týkajú vykonávania právnych predpisov, programov a politík Únie v oblasti životného prostredia;
- c) umožniť výmenu skúseností a osvedčených postupov v oblasti environmentálneho súladu a správy životného prostredia.

Článok 3

Konzultácie

Komisia môže so skupinou konzultovať akúkoľvek záležitosť, ktorá sa týka vykonávania opatrení v súvislosti s environmentálnym súladom a správou životného prostredia vrátane vykonávania opatrení na zlepšenie environmentálneho súladu a správy životného prostredia⁽²⁾, ich preskúmania a identifikácie ďalších opatrení po roku 2019.

Článok 4

Členstvo

1. Členmi sú orgány členských štátov a iné verejné subjekty.
2. Členmi skupiny sú najmä tieto verejné subjekty:
 - a) Európska sieť pre implementáciu a vymáhanie environmentálneho práva;
 - b) Európska sieť prokurátorov pre životné prostredie;
 - c) Fórum sudcov Európskej únie pre životné prostredie;
 - d) EnviCrimeNet;
 - e) Európska sieť vedúcich pracovníkov agentúr na ochranu životného prostredia;
 - f) Európska organizácia najvyšších kontrolných úradov;
 - g) Europol;
 - h) Eurojust.
3. Orgány členských štátov a iné verejné subjekty vymenúvajú svojich zástupcov a sú povinné zabezpečiť, že ich zástupcovia budú poskytovať odborné znalosti na vysokej úrovni.
4. Členovia, ktorí už nie sú schopní účinne prispievať k rokovaniam expertnej skupiny, ktorí podľa stanoviska dotknutého odboru Komisie nespĺňajú podmienky stanovené v článku 339 Zmluvy o fungovaní Európskej únie alebo ktorí odstúpia, už nie sú pozývaní na žiadne zasadnutia skupiny a môžu byť nahradení po zvyšok ich funkčného obdobia.

Článok 5

Predseda

Predsedom skupiny je zástupca Generálneho riaditeľstva Komisie pre životné prostredie („ďalej len GR ENV“).

Článok 6

Činnosť skupiny

1. Skupina koná na žiadosť GR ENV v súlade s príslušnými horizontálnymi pravidlami pre expertné skupiny Komisie (ďalej len „horizontálne pravidlá“)⁽³⁾.

⁽¹⁾ Európska sieť pre implementáciu a vymáhanie environmentálneho práva (IMPEL), Fórum sudcov Európskej únie pre životné prostredie (EUFJE), Európska sieť prokurátorov pre životné prostredie (ENPE), sieť EnviCrimeNet, Európska sieť vedúcich pracovníkov agentúr na ochranu životného prostredia (NEPA), Európska organizácia najvyšších kontrolných úradov (EUROSAL).

⁽²⁾ COM(2018) 10.

⁽³⁾ Rozhodnutie Komisie z 30. 5. 2016, ktorým sa stanovujú horizontálne pravidlá vytvárania a fungovania expertných skupín Komisie, C(2016) 3301, článok 13 ods. 1.

2. Skupina bežne zasadá v priestoroch Komisie.
3. GR ENV zabezpečuje sekretárske služby. Na zasadnutiach skupiny a jej podskupín sa môžu zúčastniť aj úradníci Komisie z iných odborov zainteresovaných na prerokúvaných otázkach.
4. Po dohode s GR ENV môže skupina jednoduchou väčšinou hlasov svojich členov rozhodnúť, že jej rokovania budú verejné.
5. Zápisnice z diskusie o každom bode na programe zasadnutia a stanoviská vydané skupinou musia byť zmysluplné a úplné. Zápisnice vypracúva sekretariát a zodpovedá za ne predseda.
6. Skupina prijíma svoje stanoviská, odporúčania alebo správy na základe konsenzu. V prípade hlasovania sa o výsledku hlasovania rozhodne jednoduchou väčšinou hlasov členov. Členovia, ktorí hlasovali proti, majú právo, aby sa k stanoviskám, odporúčaniam alebo správam pripojil dokument, v ktorom budú zhrnuté dôvody ich stanoviska.

Článok 7

Podskupiny

1. GR ENV môže zriadiť podskupiny na preskúmanie špecifických otázok na základe podmienok, ktoré stanoví GR ENV. Podskupiny vykonávajú činnosť v súlade s horizontálnymi pravidlami a podliehajú skupine. Podskupiny zaniknú hneď, ako splnia svoj mandát.
2. Členovia podskupín, ktorí nie sú členmi skupiny, sa vyberajú prostredníctvom verejnej výzvy na predkladanie prihlášok v súlade s horizontálnymi pravidlami ⁽¹⁾.

Článok 8

Prizvaní experti

GR ENV môže podľa potreby prizývať expertov, ktorí majú osobitné odborné znalosti v prerokúvanej téme, aby sa zúčastnili na činnosti skupiny alebo podskupín.

Článok 9

Pozorovatelia

1. Jednotlivcom, organizáciám alebo iným verejným subjektom, ktoré nie sú uvedené v článku 4, možno udeliť štatút pozorovateľov v súlade s horizontálnymi pravidlami priamym prizvaním.
2. Organizácie alebo verejné subjekty určené ako pozorovatelia vymenujú svojich zástupcov.
3. Predseda môže pozorovateľom a ich zástupcom povoliť, aby sa zúčastnili na rokovaniach skupiny a poskytovali odborné poznatky. Nemajú však hlasovacie práva a nepodieľajú sa na formulácii odporúčaní ani poradenstva skupiny.

Článok 10

Rokovací poriadok

Na návrh GR ENV a po dohode s ním skupina prijme svoj rokovací poriadok jednoduchou väčšinou hlasov svojich členov, na základe štandardného rokovacieho poriadku expertných skupín v súlade s horizontálnymi pravidlami ⁽²⁾.

Článok 11

Služobné tajomstvo a zaobchádzanie s utajovanými skutočnosťami

Členovia skupiny a ich zástupcovia, ako aj prizvaní experti a pozorovatelia sú viazaní povinnosťou zachovávať služobné tajomstvo, ktorá sa v zmysle zmlúv a ich vykonávacích predpisov vzťahuje na všetkých členov inštitúcií a ich zamestnancov, ako aj bezpečnostnými predpismi Komisie o ochrane utajovaných skutočností Únie stanovenými v rozhodnutiach Komisie (EÚ, Euratom) 2015/443 ⁽³⁾ a 2015/444 ⁽⁴⁾. Ak tieto povinnosti nedodržia, Komisia môže prijať všetky primerané opatrenia.

⁽¹⁾ C(2016) 3301, článok 10 a článok 14 ods. 2.

⁽²⁾ C(2016) 3301, článok 17.

⁽³⁾ Rozhodnutie Komisie (EÚ, Euratom) 2015/443 z 13. marca 2015 o bezpečnosti v Komisii (Ú. v. EÚ L 72, 17.3.2015, s. 41).

⁽⁴⁾ Rozhodnutie Komisie (EÚ, Euratom) 2015/444 z 13. marca 2015 o bezpečnostných predpisoch na ochranu utajovaných skutočností EÚ (Ú. v. EÚ L 72, 17.3.2015, s. 53).

Článok 12

Transparentnosť

1. Skupina a jej podskupiny sa zaregistrujú v Registri expertných skupín Komisie a podobných subjektov (ďalej len „register expertných skupín“).
2. Pokiaľ ide o zloženie skupiny, v registri expertných skupín sa uverejnia tieto údaje:
 - a) názvy orgánov členských štátov;
 - b) názvy iných verejných subjektov;
 - c) názvy pozorovateľských subjektov.
3. Všetky relevantné dokumenty vrátane programov zasadnutí, zápisníc a príspevkov účastníkov sa zverejnia buď priamo v registri expertných skupín alebo prostredníctvom odkazu z registra na vyhradené webové sídlo, kde sú tieto informácie k dispozícii. Prístup k vyhradeným webovým sídlam nemožno podmieniť registráciou používateľa či iným obmedzením. Najmä program zasadnutia a iné relevantné podklady sa uverejňujú v dostatočnom predstihu pred zasadnutím a potom nasleduje včasné uverejnenie zápisnice. Výnimky zo zverejňovania sú možné len v prípadoch, keď sa predpokladá, že by v dôsledku zverejnenia dokumentu mohlo dôjsť k porušeniu ochrany verejného alebo súkromného záujmu v zmysle článku 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 ⁽¹⁾.

Článok 13

Výdavky na zasadnutia

1. Účastníci podieľajúci sa na činnostiach skupiny a podskupín nie sú za poskytované služby odmeňovaní.
2. Cestovné náklady a náklady na pobyt, ktoré účastníkom vznikli v súvislosti s činnosťou skupiny a podskupín, uhrádza Komisia. Takáto úhrada sa uskutočňuje v súlade s ustanoveniami platnými v rámci Komisie a do výšky disponibilných rozpočtových prostriedkov pridelených odborom Komisie v rámci každoročného postupu pridelovania finančných prostriedkov.

V Bruseli 18. januára 2018

Za Komisiu
Karmenu VELLA
člen Komisie

⁽¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1049/2001 z 30. mája 2001 o prístupe verejnosti k dokumentom Európskeho parlamentu, Rady a Komisie (Ú. v. ES L 145, 31.5.2001, s. 43).

Oznámenie Komisie v rámci vykonávania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 305/2011, ktorým sa ustanovujú harmonizované podmienky uvádzania stavebných výrobkov na trh a ktorým sa zrušuje smernica Rady 89/106/EHS

Uverejnenie odkazov na európske hodnotiace dokumenty podľa článku 22 nariadenia (EÚ) č. 305/2011

(Text s významom pre EHP)

(2018/C 19/04)

Ustanovenia nariadenia (EÚ) č. 305/2011 majú prednosť pred akýmikoľvek protichodnými ustanoveniami v európskych hodnotiacich dokumentoch

	Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
010001-00-0301	Prefabrikovaná betónová stena s bodovými konektormi		
010003-00-0301	Prefabrikované balkónové prvky vyrobené z ultra vysoko výkonného vláknobetónu (UHPFRC)		
010013-00-0301	Lahký panel z cementovej malty a EPS granulátu vystužený sieťkou zo sklenených vlákien a vnútorným oceľovým roštom		
020001-01-0405	Multi-osa záves zostavy	020001-00-0405	
020002-00-0404	Bezrámový systém zasklenia balkónov (a terás)		
020011-00-0405	Strešné, podlahové, stenové a stropné poklopy poskytujúce prístup alebo pre použitie ako núdzové dvere / s alebo bez požiarnej odolnosti		
020029-00-1102	Vnútorné pešie žiaruvzdorné a/alebo dymotesné jedno alebo dvojkrídlové dverové súpravy vyrobené z ocele		
030019-00-0402	Strešné vodotesné systémy v tekutom stave na báze polysiloxanu		
030218-00-0402	Membrána pre použitie ako strešný podklad		
040005-00-1201	Priemyselne vyrábané výrobky na tepelnú a/alebo zvukovú izoláciu z rastlinných alebo živočíšnych vlákien		
040007-00-1201	Tepelnoizolačný produkt do budov so súčasťou odrážajúcou teplo		
040011-00-1201	Vákuové izolačné panely (VIP) s továrensky aplikovanými ochrannými vrstvami		
040016-00-0404	Sklenená mriežka na vystuženie omietok na báze cementu		
040037-00-1201	Nízke lambda kompozitné dosky z vlákien z minerálnej vlny a aerogél aditív		
040048-00-0502	Gumová vláknitá rohož používaná ako izolácia kročajového hluku		
040065-00-1201	Tepelnoizolačné a/alebo zvukovo pohltivé dosky na báze expandovaného polystyrénu a cementu		

Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov		Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
040089-00-0404	Vonkajšie tepelnoizolačné kompozitné systémy s omietkou na použitie na budovách s drevenou nosnou konštrukciou		
040090-00-1201	Priemyselne vyrábané dosky a produkty vytvorené lisovaním rozšírené polymléčné kyseliny (EPLA) pre tepelné a / alebo akustické izolácie.		
040138-00-1201	Priamo na mieste tvarované sypané tepelné alebo akustické izolačné produkty z rastlinných vlákien		
040287-00-0404	Súpravy pre vonkajší tepelnoizolačný kompozitný systém (ETICS) s panelmi ako tepelnoizolačný produkt a nespojitý obvodový plášť ako vonkajší plášť		
040288-00-1201	Priemyselne vyrábaná tepelná a zvuková izolácia vyrobená z polyesterových vlákien		
040313-00-1201	Na mieste vytváraný produkt na tepelnú a/alebo akustickú izoláciu z granulovaného expandovaného korku		
040369-00-1201	Izolácia z voľne uloženého alebo lisovaného granulovaného expandovaného korku		
040456-00-1201	In-situ tepelný a/alebo akustický voľne sypaný izolačný materiál vyrobený z živočíšnych vlákien		
040635-00-1201	Tepelná a/alebo zvuková izolácia na báze viazaného granulátu z expandovaného polystyrénu		
040643-00-1201	Tepelná izolácia z kremíkového aerogélu vystužená vláknami		
040650-00-1201	Extrudované dosky z penového polystyrénu ako nosná vrstva a / alebo zateplenie mimo hydroizoláciu		
040777-00-1201	Celulárne sklenené dosky ako nosná vrstva a tepelná izolácia mimo hydroizolácie		
050009-00-0301	Kĺbové a valčekové ložiská so špeciálnym klzným materiálom z fluoropolyméru		
050013-00-0301	Guľové a valcové ložisko so špeciálnym klzným materiálom z plneného PTFE s tuhým mazivom a výstužnými vláknami		
060001-00-0802	Komínová zostava s pálenou/keramickou vložkou klasifikácie T400 (minimálne) N1 W3 Gxx		
060003-00-0802	Komínová zostava s pálenou/keramickou vložkou a špecifickou vonkajšou stenou klasifikácie T400 (minimálne) N1 W3 GXX		
060008-00-0802	Komínová zostava s pálenou/keramickou vložkou klasifikácie T400 (minimálne) N1/P1 W3 Gxx a s rôznymi vonkajšími stenami a prípadnou zmenou vonkajšej steny		
070001-01-0504	Sadrokartónové dosky na použitie v nosných konštrukciách	070001-00-0504	

Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov		Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
070002-00-0505	Sklovláknitá páska pre styky sadrokartónových dosiek		
080002-00-0102	Nevýstužná trojosá geomriežka na stabilizáciu nespevnených granulárnych vrstiev zazubením materiálu		
090001-00-0404	Prefabrikované stlačené dosky z minerálnej vlny s organickou/anorganickou povrchovou úpravou a určeným upevňovacím systémom		
090017-00-0404	Bodovo podopreté zvislé zasklenie		
090019-00-0404	Zostavy pre prevetrávané vonkajšie obklady stien z ľahkých dosiek pripevnených na spodnú nosnú konštrukciu vrátane omietky aplikované na mieste s alebo bez tepelnej izolácie		
090020-00-0404	Zostavy pre vonkajšie obklady stien z umelého kameňa		
090034-00-0404	Súprava zložená z pomocného rámu a kotvenia pre upevňovacie obkladové prvky a tiež vonkajšie stenové prvky		
090035-00-0404	Izolačné sklo s konštrukčným tmelom a presným ukotvením		
090058-00-0404	Súprava vetraného vonkajšieho obkladu stien obsahujúca kovový voštinový panel a jeho príslušné kotvenia		
120001-01-0106	Mikroprismatická retroreflexívna fólia	120001-00-0106	
120003-00-0106	Oceľové osvetľovacie stožiare		
120011-00-0107	Flexibilný kryt mostných záverov pre železničné mosty plnené tesniacou hmotou na báze syntetických polymérov		
130002-00-0304	Masívny drevený doskový prvok - hmoždinkami spájané drevené dosky používané ako konštrukčný prvok budov		
130005-00-0304	Dosky z masívneho dreva pre konštrukčné účely		
130010-00-0304	Lepené lamelové drevo vyrobené z listnatých drevín - Bukové vrstvené dyhové drevo na nosné účely		
130011-00-0304	Prefabrikovaný drevený doskový prvok vyrobený z mechanicky spájaných omietaných článkov, ktoré majú byť použité ako konštrukčný prvok v budovách		
130012-00-0304	Pevnostne triedené konštrukčné rezivo – trámy pravouhlého prierezu s oblinou gaštan		
130013-00-0304	Drevená doska z masívu – prvok z dosiek zglejených na rybinu na použitie ako nosný prvok budov		
130019-00-0603	Kolíkové spojovacie prostriedky s obsahom živice		
130022-00-0304	Monolitické alebo laminátové trámové a stenové guľatiny vyrobené z dreva		

Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov		Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
130033-00-0603	Klince a skrutky pre použitie v pribítoch dosiek v drevených konštrukciách		
130087-00-0204	Modulárny stavebný systém		
130090-00-0303	Drevo-betónová kompozitná doska s kolíkovými spojovacími prostriedkami		
130118-00-0603	Skrutky na použitie v drevostavbách		
130166-00-0304	Pevnostne triedené konštrukčné rezivo - naparované masívne drevo obdĺžnikového prierezu, ktoré môže byť klinovito spájané alebo nespájané - mäkké drevo		
130167-00-0304	Pevnostne triedené konštrukčné rezivo – trámy pravouhlého prierezu s oblinou mäkké drevo		
130197-00-0304	Lepené laminované drevo z parou upraveného masívneho dreva s obdĺžnikovým prierezom - Mäkké drevo		
150001-00-0301	Cement na báze kalcium sulfoaluminátu		
150002-00-0301	Hlinitan vápenatý žiaruvzdorný cement		
150003-00-0301	Vysokopevnostný cement		
150004-00-0301	Rýchlo tvrdnuci cement, odolný proti síranom, na báze sulfoaluminátu vápenatého		
150007-00-0301	Portlandský puzolánový cement pre použitie v tropických podmienkach		
150008-00-0301	Rýchlo tvrdnuci cement		
150009-00-0301	Cement CEM III/A pre vysoké pece s hodnotením odolnosti proti síranu (SR) a voliteľne s nízkym obsahom alkalických látok (LA) a/alebo nízkym teplom hydratácie (LH)		
160004-00-0301	Zostavy na dodatočné predpínanie konštrukcií	ETAG 013	
160027-00-0301	Špeciálne plniace produkty pre predpínacie zostavy	ETAG 013	
180008-00-0704	Podlahová vpusť - s vymeniteľnými mechanickou uzávierkou		
180018-00-0704	Pružné spojky pre gravitačné a tlakové kanalizačné a drenážne potrubia		
190002-00-0502	Suchá plávajúca podlahová zostava z prefabrikovaných prepojených dielcov z keramických dlaždíc a gumových rohoží		
190005-00-0402	Súprava na terasové podlahy		
200001-00-0602	Drôtové pramence z ocele a ušľachtilej ocele s koncovými spojkami		
200002-00-0602	Systém napínacích tyčí		

Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov		Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
200005-00-0103	Pilóty z konštrukčnej ocele z dutých častí a tuhých spojov		
200012-00-0401	Dištančné sady pre zastavanú kovovú strechu a obklady stien		
200014-00-0103	Kĺby pilotov a skalné topánky pre betónové pilóty		
200017-00-0302	Za tepla valcované výrobky a konštrukčné prvky vyrobené z ocelí Q235B, Q235D, Q345B a Q345D		
200019-00-0102	Gabiónové koše a matrace z pletenej siete so šesťuholníkovým okom		
200020-00-0102	Gabiónové koše a matrace zo zvárannej siete		
200022-00-0302	Termo-mechanicky valcované dlhé oceľové produkty vyrobené zo zvariteľnej jemnozrnnnej konštrukčnej ocele v špeciálnej akosti		
200026-00-0102	Systémy z oceľových sietí na použitie vo vystužených zemných konštrukciách		
200032-00-0602	Prefabrikované systémy ťahadiel so špeciálnymi koncovými spojkami		
200033-00-0602	Klincami upevňovaná strihová spojka		
200035-00-0302	Strešné a stenové systémy so skrytými úchytkami		
200036-00-0103	Sada pre mikropilóty - sada s dutými tyčami, predovšetkým pre samorezné mikropilóty - duté tyče z bezšvových oceľových rúr		
200039-00-0102	Šesťboké gabiony a ploché bloky z pozinkovaného pletiva		
200043-01-0103	Pilótové rúry z tvárnej liatiny	200043-00-0103	
200050-00-0102	Gabiónové koše, matrace a gabiónové vrecia zo šesťuholníkových pravidelne vinutých sietí s vopred naneseným zinkovým a/alebo zinkovým + organickým povlakom		
200086-00-0602	Súčasti kruhového káblového pripojenia		
210004-00-0805	Modulárny prvok pre stavebné služby		
220006-00-0402	Strešné dosky vyrobené zo zmesi polypropylénu, vápenca a plnív		
220007-00-0402	Plne podopreté šablóny a pásy vyrobené zo zliatiny medi pre strešné obklady a obklady vonkajších a vnútorných stien		
220008-00-0402	Odkvapové profily pre terasy a balkóny		
220010-00-0402	Ploché plastové šablóny pre plne podopretú skladanú strešnú krytinu a obklad vonkajších stien		
220013-01-0401	Samonosné strešné svetidlo	220013-00-0401	

Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov		Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
220018-00-0401	Jednotka decentralizovaného energeticky efektívneho nízkotlakového vetrania so striedavým prúdením a rekuperáciou tepla		
220021-00-0402	Tubulárne osvetľovacie prvky (TDD)		
220022-00-0401	Polykarbonátová snehová zábrana na strechu		
220025-00-0401	Nosné vodorovné lepené zasklenie (klenba/strecha zo stavebného skla)		
220069-00-0402	Ploché a profilované (so vzorom) plastové strešné šablóny vyrobené z recyklovaného materiálu pre plne podoprenú skladanú strešnú krytinu		
230004-00-0106	Panel z kruhových sietí		
230005-00-0106	Panel z lanových sietí		
230008-00-0106	Dvojjákrutová sieť z oceľového drôtu vystužená alebo nevystužená lanami		
230011-00-0106	Materiali za označevanje vozišč		
230012-00-0105	Prísady na výrobu asfaltu - bitúmenové granule vyrobené z recyklovanej bitúmenovej strešnej lepenky		
230025-00-0106	Flexibilné obklady na stabilizáciu svahov a ochranu skál		
260001-00-0303	Konštrukčné profily a dosky zhotovené z vláknami vystužených plastov (FRP / sklovláknité kompozity)		
260002-00-0301	Alkalizvzdorné sklenené vlákna obsahujúce oxid zirkoničitý pre použitie do betónu		
260006-00-0301	Polymérová prísada do betónu		
260007-00-0301	Prísada typu 1 pre betón. Malta a poter – Vodný roztok		
280001-00-0704	Predmontovaná jednotka na odvodnenie a infiltráciu		
290001-00-0701	Potrubný systém na rozvod studenej a teplej vody v budovách		
320002-02-0605	Povlakovaný tesniaci plech pre konštrukčné a riadené trhlinové spoje vo vodotesnom betóne	320002-00-0605 320002-01-0605	
320008-00-0605	Expanzná tesniaca páska na spoje na báze bentonitu pre konštrukčné spoje trhlín vodotesného betónu		
330001-00-0602	Rozpínací konštrukčné zostavy skrutiek na neviditeľné upevnenie		
330008-02-0601	Kotevné kanály	330008-00-0601 330008-01-0601	

Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov		Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
330011-00-0601	Skrutka do betónu s pružným zabudovanie		
330012-00-0601	Zabetónovaná trubková kotva s vnútorným závitom		
330047-01-0602	Upevňovacie skrutky pre sendvičové panely	330047-00-0602	
330075-00-0601	Zariadenie na zdvíhanie výťahu		
330076-00-0604	Kovové injektážne kotvy pre použitie v murive	ETAG 29	
330079-00-0602	Zostavy na upevnenie na podlahu určené na použitie so slzičkovým plechom alebo otvoreným tyčovým roštom		
330080-00-0602	Zostava svoriek pre spoje vysoko odolné voči preklzávaníu		
330083-01-0601	Kotviace prvky pre skupinové použitie do betónu pre nenosné koštruktie	330083-00-0601	
330084-00-0601	Oceľová doska sa zabetónovanými kotvami		
330153-00-0602	Nastreľovací kolík na spájanie nosníkov a opláštenie z tenkého plechu		
330155-00-0602	Samonastaviteľná svorková zostava		
330196-01-0604	Plastové kotvy vyrobené z pôvodného alebo recyklovaného materiálu pre upevnenie vonkajších tepelno izolačných systémov s omietkou	330196-00-0604 ETAG 014	
330232-00-0601	Mechanické kotviace prvky do betónu		
330389-00-0601	Bodový spoj z polyméru zosilneného skleneným vláknom pre sendvičové steny		
330499-00-0601	Lepené kotviace prvky do betónu	ETAG 001-5	
330667-00-0602	Za tepla valcovaný montážny kanál		
330965-00-0601	Nastreľovací kotviaci prvok pre upevnenie ETICS v betóne		
340002-00-0204	Panely z oceľových drôtov s celoplošne zabudovanou tepelnou izoláciou		
340006-00-0506	Prefabrikované schodiskové zostavy	ETAG 008	
340020-00-0106	Flexibilné súpravy pre udržanie tokov sutiny a plytkých zosuvov/skalných tokov sutiny		
340025-00-0403	Zostava podkladovej konštrukcie pre vykurované stavby		
340037-00-0204	Lahké nosné strešné prvky na báze dreva a ocele		
350003-00-1109	Káblový kanál s požiarnou odolnosťou ako zostava zložená z prefabrikovaných dielov vyrobených z vopred potiahnutých oceľových plechov, vrátane príslušenstva		

Odkaz na európsky hodnotiaci dokument a jeho názov		Odkaz na nahradený európsky hodnotiaci dokument a jeho názov	Poznámky
350005-00-1104	Intumescentní výrobky pre protipožiarnu ochranu		
350134-00-1104	Protipožiarne vodný záchyt s puchnúcim požiarom tesnením (v kombinácii s priestupom nehrdzavejúcou podlahovou guľou)		
350140-00-1106	Omietky a omietkové zostavy na požiarne odolné aplikácie	ETAG 018-1 ETAG 018-3	
350141-00-1106	Tesnenie lineárnych spojov a škár	ETAG 026-1 ETAG 026-3	
350142-00-1106	Protipožiarne panely, dosky a rohože a zostavy z nich	ETAG 018-1 ETAG 018-4	
350402-00-1106	Reaktívne nátery na ochranu oceľových prvkov pred požiarom	ETAG 018-1 ETAG 018-2	
350454-00-1104	Tesnenie prestupov	ETAG 026-1 ETAG 026-2	
360005-00-0604	Šikmá izolácia proti vlhkosti v dutej stene		

POZN.:

Európske hodnotiace dokumenty (EAD) prijíma Európska organizácia pre technické posúdenie (ďalej len „EOTA“) v anglickom jazyku. Európska komisia nezodpovedá za správnosť názvov, ktoré poskytla EOTA na uverejnenie v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uverejnenie odkazov na európske hodnotiace dokumenty v *Úradnom vestníku Európskej únie* neznamena, že európske hodnotiace dokumenty sú dostupné vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie.

V súlade s ustanoveniami bodu 8 prílohy II k nariadeniu (EÚ) č. 305/2011 Európska organizácia pre technické posúdenie (<http://www.eota.eu>) zaistí, aby bol európsky hodnotiaci dokument elektronicky dostupný.

Týmto zoznamom sa nahrádzajú všetky predchádzajúce zoznamy uverejnené v *Úradnom vestníku Európskej únie*. Aktualizáciu tohto zoznamu zabezpečuje Komisia.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.8774 – Ivanhoe Cambridge/QuadReal Property Group/SP)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 19/05)

1. Komisii bolo 10. januára 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Ivanhoe Cambridge (Kanada),
- QuadReal Property Group (Kanada),
- Logos India Logistics Venture Pte Ltd (ďalej len ako spoločný podnik – „SP“ Singapur.

Podniky Ivanhoe Cambridge a QuadReal Property Group získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad SP.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Ivanhoe Cambridge: celosvetový investor v oblasti nehnuteľností a pobočka kanadského správcu fondov Caisse de depot et placement du Québec,
- QuadReal Property: celosvetový investor v oblasti nehnuteľností a pobočka spoločnosti British Columbia Investment Management Corporation,
- SP: holdingový subjekt pre investície do nehnuteľností v Indii.

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

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax: +32 22964301

Poštová adresa:

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.8540 – Kuehne + Nagel/Kuehne + Nagel Drinksflow Logistics)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2018/C 19/06)

1. Komisii bolo 8. januára 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii ⁽¹⁾.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Kuehne + Nagel Limited („K+N“, Spojené kráľovstvo),
- Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Holdings Limited („K+NDL“, Spojené kráľovstvo), podnik pod spoločnou kontrolou podnikov K+N a Heineken UK Limited („Heineken“), ktorý je materskou spoločnosťou podniku Kuehne + Nagel Drinkflow Logistics Limited („K+NDL AssetCo“).

Podnik K+N získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách výlučnú kontrolu nad podnikom K+NDL.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- K+N: poskytovanie zmluvných logistických služieb v Spojenom kráľovstve. Ekonomická činnosť podniku zahŕňa skladovanie, uskladňovanie a distribúciu potravín, nápojov a bežného tovaru;
- K+NDL: poskytovanie služieb distribúcie nápojov v Spojenom kráľovstve.

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

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

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

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax: +32 22964301

Poštová adresa:

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Predbežné oznámenie o koncentrácii
(Vec M.8756 – Avis Budget Group/Koç Holding/Olympic Commercial and Tourist Enterprises)
Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu
(Text s významom pre EHP)
(2018/C 19/07)

1. Komisii bolo 10. januára 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii ⁽¹⁾.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Avis Budget Group Inc. („ABG“, Spojené štáty americké),
- Koç Holding A.Ş. („Koç“, Turecko) a
- Olympic Commercial and Tourist Enterprises SA („OCTE“, Grécko).

Podniky ABG a Koç získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia o fúziách kontrolu nad celým podnikom OCTE.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- ABG: poskytovanie áut na prenájom najmä prostredníctvom svojich značiek Avis a Budget. Podnik ABG prevádzkuje aj car sharing prostredníctvom svojej siete Zipcar,
- Koç: globálna investičná holdingová spoločnosť, ktorá je aktívna v rôznych odvetviach vrátane energetiky, tovaru dlhodobej spotreby, automobilov a financií,
- OCTE: poskytovanie služieb prenájmu automobilov v Grécku. Podnik OCTE pôsobí pod názvom Avis Hellas a od roku 2010 je v Grécku poberateľom franchisingu značiek Avis a Budget patriacich pod podnik ABG.

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

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

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

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax: +32 22964301

Poštová adresa:

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.8480 – Praxair/Linde)****(Text s významom pre EHP)**

(2018/C 19/08)

1. Komisii bolo 12. januára 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- Praxair, Inc. („Praxair“, Spojené štáty),
- Linde AG („Linde“, Nemecko).

Praxair vstupuje v zmysle článku 3 ods. 1 písm. a) nariadenia o fúziách do úplnej fúzie so spoločnosťou Linde.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- Praxair: dodávky priemyselných plynov, medicínskych plynov, špeciálnych plynov a poskytovanie súvisiacich služieb, ako aj technológií nanášania povrchových vrstiev,
- Linde: dodávky priemyselných plynov, medicínskych plynov, špeciálnych plynov a súvisiacich služieb, ako aj zabezpečovanie inžinierskej činnosti.

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

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.8480 – Praxair/Linde

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

E-mail:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax:

+32 22964301

Poštová adresa:

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

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

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.8695 – PSA/TIL/PPIT)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)****(2018/C 19/09)**

1. Komisii bolo 12. januára 2018 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- PSA International Pte Ltd. (Singapur)
- Terminal Investment Limited SARL (Švajčiarsko) pod spoločnou kontrolou podnikov MSC Mediterranean Shipping Company Holding SA (Švajčiarsko), Global Infrastructure Management (USA) a Global Infrastructure Partners (USA)
- PSA Panama International Terminal SA (Panama) pod kontrolou podniku PSA International Pte Ltd. (Singapur)

Podniky PSA International Pte. Ltd. a Terminal Investment Limited Sàrl získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom PSA Panama International Terminal SA.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- PSA International Pte Ltd.: poskytovanie dokárskych služieb v prístavoch s osobitným zameraním na terminálové služby pre zaoceánske kontajnerové lode.
- Terminal Investment Limited SARL: investície do kontajnerových terminálov, ich rozvoj a správa.
- PSA Panama International Terminal SA: prevádzka kontajnerového terminálu v prístave Rodman (Panama).

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

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

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

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.8695 – PSA/TIL/PPIT

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

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

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2018/C 19/10)

Európska komisia schválila túto nepodstatnú zmenu v súlade s článkom 6 ods. 2 tretím pododsekom delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) č. 664/2014 ⁽¹⁾

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE NEPODSTATNEJ ZMENY

Žiadosť o schválenie nepodstatnej zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽²⁾**„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“****EÚ č.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016****CHOP () CHZO (X) ZTŠ ()****1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

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

Miesto podnikania: TOPOLOVENI, strada Maximilian Popovici, nr. 56, județ Argeș, ROMÂNIA.

SC Sonimpex Topoloveni SRL je jediným výrobcem „Magiunului de prune Topoloveni“, a preto má oprávnený záujem na predložení tejto žiadosti.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Rumunsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- ☒ Opis výrobku
- ☐ Dôkaz o pôvode
- ☒ Spôsob výroby
- ☐ Súvislosť
- ☐ Označovanie
- ☒ Iné: Názov a adresa orgánov overujúcich dodržiavanie ustanovení špecifikácie a ich špecifické úlohy

4. Typ zmeny (zmien)

- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nie je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej je potrebná zmena uverejneného jednotného dokumentu.
- ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).
- ☐ Zmena špecifikácie registrovanej ZTŠ, ktorá sa považuje za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 štvrtého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

5. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

Výrobok „Magiun de prune Topoloveni (CHZO)“ sa nemení, jeho vlastnosti zostávajú v plnej miere zachované.

V kapitole 3 špecifikácie „Opis potraviny“ v pododdieli 3.3 sa „trvanlivosť“ mení z 24 mesiacov na 36 mesiacov v prípade výrobku baleného v nádobách.

Odôvodnenie

Z analýzy správania výrobku postupom času, ktorú vykonala skupina odborníkov výrobného podniku a ktorú potvrdili výsledky špeciálnych laboratórnych skúšok, vyplynulo, že organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku „Magiun de prune Topoloveni (CHZO)“ sa časom nezhoršujú. [Protokoly o skúške č. 2908/4.7.2016 a 3066/14.7.2016, výsledky a interpretácia senzorickej analýzy „Magiun de prune Topoloveni – chránené zemepisné označenie“ č. 945/14.7.2016, ktoré vydalo laboratórium IBA (Inštitút potravinových biozdrojov) v Bukurešti].

Spôsob výroby

Spôsob výroby sa nezmenil. Je však potrebné opraviť alebo aktualizovať určité pojmy a hodnoty v pôvodnej špecifikácii a jednotnom dokumente.

1. Redakčná chyba: namiesto „50 až 52 stupňov Brix“ treba uviesť správnu hodnotu „55 stupňov Brix“.

V pôvodnej špecifikácii (v kapitole 6 „Opis spôsobu výroby potraviny“ v časti „Zahusťovanie“): – namiesto „50 až 52 stupňov Brix“ treba uviesť správnu hodnotu „55 stupňov Brix“. Táto chyba sa preniesla aj do pôvodného jednotného dokumentu (v kapitole 3.5 Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, v pododseku „Zahusťovanie“).

Odôvodnenie

Skupina žiadateľov považuje za potrebné opraviť tlačové chyby, pretože správna hodnota „55 stupňov Brix“ sa uvádza v špecifikácii v kapitole 3 „Opis potraviny“, pododdieli 3.2 „Fyzikálne a chemické vlastnosti“ pri parametri „Hmotnosť sušiny“. V špecifikácii a jednotnom dokumente sa vyskytla spomenutá redakčná chyba.

2. Pojem „miešačky typu drevenej kotvy“ sa nahrádza pojmom „kotvové miešadlo“.

Odôvodnenie

Výrobný podnik investoval do modernizácie zariadenia v záujme prísnej kontroly kvality výrobku, okrem iného aj do kúpy nových kotlov s dvojitémi stenami na zníženie objemu slivkovej hmoty. V nových kotloch na miešanie slúžia kotvové miešadlá z nehrdzavejúcej ocele. Zmena materiálu miešadiel nemá vplyv na organoleptické vlastnosti hotového výrobku. Slovo „drevený“ sa vypúšťa a pojem sa nahrádza pojmom „kotvové miešadlo“ v špecifikácii (kapitola 6, „Opis spôsobu výroby potraviny“ v druhom odseku časti „Zahusťovanie“), ako aj v jednotnom dokumente (v kapitole 3.5 „Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti“ a kapitole 5 „Spojenie so zemepisnou oblasťou“ v bodoch 5.2 a 5.3 v šiestom pododseku).

Zmena zodpovedá požiadavke v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ⁽¹⁾ [kapitola 5 – požiadavky uplatniteľné na zariadenie, článok 1 písm. b)].

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.

3. Vypustenie formulácie „*kde sa nepoužíva chemické ošetrovanie vo veľkej miere*“ zo špecifikácie a jednotného dokumentu

Odôvodnenie

Navrhujeme vypustiť formuláciu „*kde sa nepoužíva chemické ošetrovanie vo veľkej miere*“ z bodu 3.3 jednotného dokumentu a špecifikácie (na strane 4 „Opis potraviny“), pretože neovplyvňuje výrazným spôsobom konečný výrobok ani podstatne nemení fyzikálno-chemické vlastnosti výrobku.

Ako odôvodnenie vypustenia formulácie „*kde sa nepoužíva chemické ošetrovanie vo veľkej miere*“ uvádzame skutočnosť, že pôvodným zámerom bolo vyrábať „Magiun de prune Topoloveni – CHZO“ v biokvalite, ale na trhu v Rumunsku nie je dopyt po takom výrobku, preto sa od tohto zámeru upustilo.

Iné

1. Názov a adresa orgánov overujúcich dodržiavanie ustanovení špecifikácie

Odôvodnenie

Skupina žiadateľov žiada, aby sa názov a identifikačné údaje overovacieho orgánu v kapitole 9 špecifikácie „Názov a adresa orgánov overujúcich dodržiavanie ustanovení špecifikácie a ich špecifické úlohy“ zmenili z „LAREX CERT“ na „CERTIND SA“. Táto zmena sa týka aj jednotného dokumentu, konkrétne posledného pododseku oddielu 3.7 „Špecifické pravidlá označovania výrobku“.

Inšpekčný a certifikačný orgán CERTIND SA má akreditáciu podľa SR EN ISO/CEI 17065:2013 na certifikovanie schém CHOP/CHZO na základe požiadaviek nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

6. **Aktualizovaná špecifikácia výrobku (len v prípade CHOP a CHZO)**

[Len v prípadoch uvedených v článku 6 ods. 2 piatom pododseku delegovaného nariadenia (EÚ) č. 664/2014]:

- a) v prípade žiadostí, ktoré podávajú členské štáty, vložte odkaz na uverejnenie aktualizovanej špecifikácie výrobku;
- b) v prípade žiadostí tretích krajín, vložte aktualizovanú špecifikáciu výrobku.

Odkaz na špecifikáciu sa uverejní na webovej stránke www.madr.ro vydanie 1, revízia 1 (december 2015)

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

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI“

EÚ č.: PGI-RO-02194 – 30.9.2016

CHOP () CHZO (X)

1. **Názov**

„Magiun de prune Topoloveni“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Rumunsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

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

„Magiun de prune Topoloveni“ je jemný džem, homogénny bez nahromadených hrudiek masy alebo zvyškov šupiek, na povrchu lesklý vďaka miestnemu spôsobu výroby. „Magiun de prune Topoloveni“ sa vyrába z kvalitných sliviek, dôkladne vytriedených vo fáze úplného dozretia. Šupka sliviek je súčasťou konečného výrobku, čím sa zvyšuje jeho výživná hodnota, pretože je známe, že šupka obsahuje najväčšiu časť aktívnych biologických látok a fytonutrientov (antioxidanty, vitamíny, rozpustné a nerozpustné vlákniny atď.).

Farba magiun de prune je tmavohnedá vďaka zrelým slivkám a ovplyvňuje ju aj dlhší čas varenia vo fáze zahusťovania.

Magiun de prune má príjemnú sladkokyslú chuť dobre vyzretých sliviek s príjemnou a silnou arómou, bez cudzorodej chuti či zápachu pripálenia, prekvasenia alebo plesne.

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

Pri výrobe Magiun de prune Topoloveni sa používajú dozreté slivky, ktoré pochádzajú z pestovania tzv. sivých sliviek (*Prunus domestica* L. ssp. *domestica*) a ich derivátov: Stanley, Piteștean, Tuleu timpuriu, Tuleu gras, Grasă ameliorată, Grasă Românească, Bistrițeană, Vânăta Românească, Brumăriu, Vâlcean, Centenar, Pescăruș, Dâmbovița, Tomnatici de Caransebeș, Silvia, Boambe de Leordeni.

Ovocie týchto odrôd má požadované vlastnosti na výrobu džemu, a to vďaka vysokému obsahu glycidov (prírodný cukor) a vitamínu C, ktoré sa dosahujú pri úplnom dlhodobom dozrievaní sliviek pri miernej teplote.

Iba dobre zrelé a dôkladne vytriedené ovocie sa môže použiť vo výrobnom procese „Magiun de prune Topoloveni“. Ovocie musí byť zdravé, bez známok hniloby, mechanických poškodení alebo viditeľných poškodení hmyzom, roztočmi či inými škodcami.

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

—

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

Podnik, v ktorom prebieha proces spracovania sliviek na získanie Magiun de prune Topoloveni, sa musí nachádzať v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

Príjem: slivky sa preberajú v oddelení spracovania a uskladňujú v priestoroch určených konkrétne na tento účel, chladných, čistých a bez cudzorodých zápachov.

Umývanie sa vykonáva mechanicky v umývačkách s oplachovacími sprchami s pitnou studenou vodou. Umývanie prebieha pod stálym dohľadom, aby do konečného výrobku neprenikol piesok alebo iné nečistoty.

Triedenie: umyté slivky sa posúvajú pohyblivým pásom, aby sa odhalili a odstránili nevyhovujúce slivky.

Teplné spracovanie: spočíva v zaparení v špeciálnych antikorových nádobách za pomoci technickej pary pri teplote 80 °C a pod tlakom 1,5 atm počas 4 až 5 minút.

Pasírovanie: prebieha v dvoch etapách. Prvá etapa sa uskutočňuje na sitách s veľkosťou očiek najviac 3 mm a druhá etapa prebieha na sitách s veľkosťou očiek 1,8 až 2 mm, aby slivková hmota bola čo najviac čistá a homogénna.

Zahusťovanie: slivková hmota sa zahusťuje varením v otvorených kotloch s dvojitémi stenami, až kým nedosiahne minimálnu hustotu 55 % sušiny, čím sa získa „Magiun de prune Topoloveni“. Zahusťovanie spočíva v odparení vody zo sliviek pri kontrolovanej teplote. Vykonáva sa pomocou technologickej pary, ktorá cirkuluje medzi dvojitémi stenami kotlov, až kým výrobok nedosiahne hustotu 55 stupňov Brix za 9 až 12 hodín, v závislosti od obsahu sušiny v surovine.

Kotly s dvojitémi stenami sú vybavené kotvovými miešadlami, ktoré zabezpečujú stálu homogenizáciu slivkovej hmoty, aby sa predišlo priliepaniu a karamelizácii. Zahusťovanie kontroluje kvalifikovaný personál pomocou prenosného refraktometra na stanovenie kvality konečného výrobku. Neodporúča sa predlžovať čas varenia po získaní hustoty 60 stupňov Brix, pretože „Magiun de prune Topoloveni“ môže získať zápach a chuť pripáleniny a skrátenie času varenia môže viesť ku kvaseniu konečného výrobku.

Dávkovanie – ochladzovanie: dávka „Magiun de prune Topoloveni“ sa rozdeľuje rovnomerne do troch sudov s objemom 200 l, potiahnutých plastovými vrecami (potravinárska fólia), ručne za pomoci veľkých drevených lyžíc, v tenkých vrstvách, aby sa urýchlil proces chladenia na teplotu uskladňovacieho prostredia v špeciálne zariadených priestoroch.

Sudy vystlané potravinárskou fóliou sa plnia postupne počas 5 až 7 dní, kým prebieha proces úplného vychladnutia „Magiun de prune Topoloveni“, v závislosti od teploty skladovacieho priestoru. Stupeň vychladnutia sa overuje organolepticky lopatkou alebo drevenou lyžicou.

Pridávanie konzervačných látok alebo sladidiel, bez ohľadu na kvalitu použitej suroviny, je zakázané.

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

Balenie a uskladňovanie sa vykonáva vo vymedzenej zemepisnej oblasti, resp. v meste Topoloveni, aby sa zachovali nezmenené vlastnosti „Magiun de prune Topoloveni“. Proces zrenia a sušenia „Magiun de prune Topoloveni“ musí byť prísne dodržaný.

Fyzikálno-chemické a biologické prvky, ktoré pôsobia pod vplyvom vzduchu a tepla z okolitého prostredia sudov, môžu narušiť farbu, vôňu a chuť džemu, ak proces balenia nie je vhodný.

Počas balenia a chladenia sa výrobok povinne kontroluje, aby sa zabránilo vzniku procesu kondenzácie, čiže prítomnosti vody v mikronických množstvách, ktoré by uľahčili rozvoj mikroorganizmov – baktérií, kvasenia a plesní.

„Magiun de prune Topoloveni“ sa balí do sudov a nádob.

Voľné balenie sa robí do sudov, do ktorých sa vloží potravinárska fólia (plastové vrece). Sudy s džemom sa vychladia, vyčistia sa okraje plastových vriec (potravinárska fólia), zložia sa, pridá sa nový plastový disk (potravinárska fólia) a potom sa sudy tesne uzavrujú krytmi.

Balenie do sudov je potrebné, pretože ako surovina sa používajú iba dobre zrelé slivky, ktoré sa dajú získať iba v krátkom období roka, najviac 60 dní ročne (od 15. augusta – do 15. októbra najneskôr). Pri balení do sudov sa výrobok nepasterizuje.

Pri balení do sklenených nádob sa jednotlivá dávka Magiun de prune Topoloveni dávkuje automaticky (na baliacej linke). Nádoby sa uzatvoria vrchnákom a smerujú na pasterizáciu, ktorá prebieha za týchto podmienok:

- pri nádobe s objemom 350 g sa teplota zvýši za 15 min. na 100 °C a udržiava sa tak 25 min. a potom sa v priebehu 15 min. stiahne na počiatočnú úroveň;
- pri nádobe s objemom 800 g sa teplota zvýši za 15 min. na 105 °C a udržiava sa tak 45 min. a potom sa v priebehu 15 min. stiahne na počiatočnú úroveň.

Nádoby s „Magiun de prune Topoloveni“ sa vyberú z autoklávu, vložia sa do kontajnerov a uskladnia do špeciálne zariadených priestorov, resp. do čistých chladných skladov (max. teplota 20 °C), dobre vetraných, bez rizika mínusových teplôt, bez cudzorodých zápachov.

Na sparenie sliviek, zahustenie slivkovej masy a poslednú fázu procesu výroby Magiun de prune Topoloveni, resp. plnenie do sudov, je potrebný istý čas, čo je charakteristické pre „Magiun de prune Topoloveni“.

Na každom balení je etiketa výrobcu, na ktorej musí byť uvedený názov „Magiun de prune Topoloveni“. Po zápise do registra Spoločenstva musí byť na etikete obalu vedľa názvu výrobku „Magiun de prune Topoloveni“ uvedený výraz „chránené zemepisné označenie“ alebo skratka CHZO. „Magiun de prune Topoloveni“.

Na pravej strane etikety sa uvedie značka certifikácie výrobku „CERTIND SA“ kontrolného a certifikačného orgánu.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

- mesto Topoloveni
- obec Vițichești
- obec Țigănești
- obec Boțarcani
- obec Gorănești
- obec Crințești
- obec Inuri
- obec Goleștii Badii.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Ovocinárska oblasť Topoloveni je vhodná na pestovanie sliviek vďaka miernej kontinentálnej klíme a pôdnym a klimatickým podmienkam tejto oblasti, zvlášť na svahoch s priemernými vyššími ročnými teplotami ako v iných ovocinárskych oblastiach. Pre oblasť je charakteristická podzolová pôda, hnedočerveného typu.

Prevládajúci typ pôdy je hnedozem, počínajúc luvizemami po erodované hnedozeme, koluviálne a aluviálne (naplavené), s priemerným alebo zníženým obsahom ornice.

Oblasť má priaznivé klimatické podmienky na pestovanie ovocných stromov. Viacročná priemerná teplota je 9,7 °C, absolútna maximálna teplota je 38,8 °C a absolútna minimálna teplota – 24,4 °C. Ročný úhrn zrážok je 663,3 mm.

Prvé jesenné mrazy sa objavujú koncom októbra a posledné sú zaznamenané v druhej dekáde apríla a celkom výnimočne aj neskôr.

Podiel rôznych odrôd sa líši v závislosti od každoročnej klímy.

Slivky sa pestujú na približne 25 % z celkovej plochy pozemkov, vyhradených na pestovanie ovocia, pričom slivkové sady predstavujú asi 17 000 ha v župe Argeș.

Zručnosť miestnych obyvateľov pri triedení sliviek a dodržiavanie procesu varenia a zrenia, resp. organoleptické overovanie výrobku, prispeli k zachovaniu a zdokonaleniu spôsobu výroby džemu v tejto zemepisnej oblasti.

Špecifickosť výrobku

„Magiun de prune Topoloveni“ je konzistentný výrobok získaný zo sliviek zozbieraných v čase úplnej zrelosti, pozorne vytriedených a potom varených v špeciálnych kotloch (s dvojitémi stenami), nie nad priamym ohňom a pri neustálom miešaní kotvovými miešadlami. V dôsledku vyparenia vody je „Magiun de prune Topoloveni“ bohatý na potravinové vlákna (34,2 %) rozpustné i nerozpustné, neobsahuje pridané cukry alebo akýkoľvek iný druh sladidiel a má arómu, chuť a vôňu sliviek.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou kvalitou, povestou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)

Spojitosť Magiun de prune Topoloveni s oblasťou produkcie spočíva najmä v povesti založenej na dlhodobej špecifickej výrobnej tradícii a na vynikajúcich zdravotných účinkoch, za ktoré vďačí zručnosti a schopnostiam miestnych obyvateľov, ktorí využívajú miestny postup.

Miestny spôsob výroby spočíva v spracovaní istých odrôd sliviek, a to varením v kotloch s dvojitémi stenami, ktoré sú otvorené, pri neustálom miešaní slivkovej hmoty až do získania džemu, a to pomaly za dlhý čas, bez prídania cukru alebo iných konzervačných látok.

Zručnosť a skúsenosť miestnych obyvateľov je odlišná od spôsobov používaných v iných oblastiach Rumunska alebo v susedných oblastiach, pretože proces varenia a zahusťovania sa vykonáva v otvorených kotloch s dvojitémi stenami, a nie vo vákuovom prostredí.

Miestny spôsob výroby džemu sa dlhodobo odovzdával z generácie na generáciu, pričom sa zachovala jeho dobrá povesť jednak vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ako aj v celej krajine.

Džem, zaznamenaný v etnografických dokumentoch, predstavoval významný výrobok pre veľkú väčšinu obyvateľov oblasti Topoloveni, a bol to pre nich aj zdroj príjmov. Trh Topolovenilor, hlavný výmenný obchodný trh v oblasti, si získal veľmi dobrú povesť v celej južnej podkarpatskej oblasti súvislosti s predajom výrobkov zo sliviek, a najmä džemu magiun.

Vďaka procesu odparenia vody zo sliviek varením, zahusťovaním sliviek pri kontrolovaných teplotách a homogenizáciou pri nepretržitej činnosti kotvových miešadiel sú zárukou kvality a osobitných vlastností „Magiun de prune Topoloveni“. Tieto technologické fázy (etapy) nie sú známe v iných oblastiach.

Povešť „Magiun de prune Topoloveni“ súvisí s dlhodobou tradíciou výroby džemu v Topoloveni. Podľa miestnych archívov tradícia výroby džemu v tejto oblasti sa začína v roku 1914, keď miestna rodina Maximiliána Popovici založila prvý závod na výrobu džemu.

V roku 1941 závod prevzalo ministerstvo pôdohospodárstva pod názvom Kooperatíva v Topoloveni (Cooperativa din Topoloveni), a to s cieľom zvýšiť výrobnú kapacitu slivkového džemu. V roku 1972 závod premenovali na „Intreprinderea de legume și fructe Pitești“ (podnik zeleniny a ovocia v Pitești). Neskôr v roku 1981 podnik prevzala miestna správa pod názvom Intreprinderea de prelucrare și industrializare legumelor și fructelor Topoloveni (podnik na spracovanie zeleniny a ovocia Topoloveni). Vlastníkom podniku je od roku 2001 spoločnosť SC Sonimpex Serv Com SRL. Výroba „Magiun de prune Topoloveni“ dosahuje dnes objem asi 200 ton ročne.

O povesti, ktorá sprevádza „Magiun de prune Topoloveni“, svedčia aj články v tlači a publikácie (odborné práce), ktoré vychádzajú bežne v miestnej a celonárodnej tlači (Jurnal Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital) a ocenenia, ktoré získal už od roku 2002 na výstavách, resp. na Národnom salóne konzerv, organizovanom Generálnym zväzom priemyselníkov Rumunska (magiun získal mimoriadnu cenu „Marca de Aur“). „Magiun de prune Topoloveni“ získal v roku 2010 ocenenie ITQI (International Taste & Quality Institute).

V období rokov 2008 – 2010 bolo v miestnych a národných masmédiách odvysielaných mnoho príspevkov propagujúcich osobitné vlastnosti „Magiun de prune Topoloveni“. Autenticnosť „Magiun de prune Topoloveni“ je zabezpečená aj zachovaním spôsobu odbytu a predaja na podobných trhoch, ako je ten v Topoloveni.

Miestnu špecifickosť potravín, pokiaľ ide o tradičnú konzumáciu džemu, vyzdvihla aj prezentácia (degustácia) výrobku na národných a medzinárodných veľtrhoch a výstavách (Zelený týždeň v Berlíne, Fruit Logistica v Berlíne, Alimentaria v Barcelone).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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

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

(2018/C 19/11)

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

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY, KTORÁ NIE JE NEPODSTATNÁ

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

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

Číslo EÚ: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Názov skupiny: Cech pekárov a cukrárov Regiónu západného Slovenska

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

Tel. +421 336413314

E-mail: sekretariat@cechpekarov.sk

Skupina žiadajúca o zmenu je tou istou skupinou, ktorá predložila žiadosť o registráciu výrobku „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„PRESSBURGER KIPFEL“/„POZSONYI KIFLI“.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Slovenská republika

3. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- ☒ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Iné [uved'te]

Zmena kontaktných údajov skupiny žiadateľov

Zmena výhrady názvu

Zmena kontaktných údajov orgánu overujúceho dodržiavanie špecifikácie výrobku

Zmena minimálnych požiadaviek a postupov kontroly špecifického charakteru

4. Druh zmeny (zmien)

- ☒ Zmena špecifikácie výrobku zaručenej tradičnej špeciality, ktorá nemá byť v súlade s článkom 53 ods. 2 štvrtým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 kvalifikovaná ako nepodstatná.

5. Zmena (zmeny)

1. Zmena kontaktných údajov skupiny žiadateľov

Opravujeme mailový kontakt skupiny žiadateľov z repecu@stonline.sk na sekretariat@cechpekarov.sk.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

2. **Názov výrobku**

Zo zapísaného názvu výrobku „Bratislavský rožok“/„Pressburger Kipfel“/„Pozsonyi kifli“ vypúšťame nemecký názov „Pressburger Kipfel“ z dôvodu nepoužívania tohto názvu v Rakúsku a v Nemecku pre tento druh výrobku. V Rakúsku a v Nemecku je v prevažnej miere zaužívané používanie výrazu „Pressburger beugel“.

Nový názov zapísaného výrobku je „Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“.

Zmenu názvu zohľadňujeme v celom texte špecifikácie.

Meníme „Zápis do registra bez výhrady názvu“ na „Zápis do registra s výhradou názvu“. Dôvodom je ods. 2 čl. 25 nariadenia EP a Rady (EÚ) č. 1151/2012.

Slovenská republika spolu s Maďarskom má záujem o zachovanie zápisu názvu výrobku „BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“ v Registri chránených označení.

3. **Opis výrobku**

Pri opise výrobku meníme hmotnosť výrobku z pôvodnej hmotnosti „40g-60 g“ na „40g-70 g“. Zmena vyplynula zo vzájomnej dohody s Maďarskom, maďarskí pekári pečú rožky aj o hmotnosti 70 g.

Z opisu výrobku navrhujeme vypustiť údaje:

„Chemické vlastnosti hotového výrobku

— obsah tuku v sušine – min. 20 %

— obsah cukru v sušine – min. 12 %“

z dôvodu, že obsah tuku bude určený v bode 3.6 a cukor v sušine nie je potrebný ukazovateľ.

4. **Spôsob výroby**

Z textu opisu výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny navrhujeme vypustiť tabuľky, v ktorých je uvedený Recept na výrobu 1 000 ks, 50 – 55 g výrobku a nahradiť ho nasledovným znením:

„Základné používané suroviny na prípravu cesta sú: pšeničná múka, tuk (margarín stolový, margarín ťažný, maslo, bravčová masť), cukor, soľ, droždie 0,5 % až 1 % na múku, vajcia, sušené mlieko, vanilkový alebo vanilínový cukor, citrónová kôra alebo citrónová kôra sušená a voda a môže sa použiť škoricový cukor. Cesto musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky.

Do orechovej náplne sa zvyčajne pridáva k mletým orechom kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor, škoricový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do makovej náplne sa k mletému maku zvyčajne pridáva kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do náplne je možné pridať na vylepšenie chuti aj lekvár (slivkový alebo marhuľový) alebo hrozienka.“

Z dôvodu, že rôzni výrobcovia na Slovenku a v Maďarsku používajú rozdielny pomer jednotlivých surovín a receptúra nie je špecifická pre výrobok. Špecifický je výsledok práce pekára alebo cukrára. Množstevné zastúpenie jednotlivých zložiek nie je potrebné stanovovať z dôvodu kontroly minimálnych parametrov finálneho produktu. Preto navrhujeme namiesto receptúry nasledovný text, ktorý zohľadňuje používané suroviny a umožňuje výrobcovi (vrátane zahraničných) používať suroviny v danom regióne dostupné, zaužívané, spotrebiteľmi očakávané a podľa tradičných receptúr, ktoré sa mierne líšia od regiónu k regiónu.

V rámci textu opisu výrobného postupu dopĺňame „vanilínový cukor“ nasledovne: „vanilkový alebo vanilínový cukor“.

Dôvodom je, že vanilínový cukor sa v súčasnosti používa častejšie ako vanilkový cukor. Zmena nemá vplyv na výsledný produkt. Zmenu zohľadňujeme v celom texte špecifikácie.

V slovenskom texte postupu výroby opravujeme výraz „žemle“ a nahradzujeme ho výrazom „klonky“.

Dôvodom je použitie odborného termínu. V znení postupu výroby navrhujeme opravu výrazu „s menším priemerom“ a nahradiť ho výrazom „zúžený“.

Dôvodom je spresnenie pri použití odborného výrazu.

V texte postupu výroby v druhom odseku navrhujeme za vetu: „Maková náplň sa pripravuje varením alebo zabarením horúcou vodou“ doplniť nasledovne: „(zalejeme tekutinou v množstve 35 % – 40 % pomeru k maku)“ z dôvodu spresnenia množstva použitej tekutiny v receptúre a udržania kvality.

Text „V náplni môže byť cca. do 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov alebo maku nahradených sladkou strúhankou“ upravujeme nasledovne: „V náplni môže byť maximálne 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov alebo maku nahradených sladkou strúhankou“. Dôvodom je zabezpečenie kvality a spresnenie množstva použitej strúhanky.

Teplotu a čas pečenia je potrebné upraviť vzhľadom na zmenu veľkosti rožkov v časti 3.5. a je potrebné zohľadniť rôzne druhy a typy pecí.

Navrhuje sa zmena teploty na 170 – 220 °C a zmena doby pečenia v prípade veľkosti rožkov 50 – 70 g je to 15 minút až 20 minút.

Dôvodom zmeny je zjednotenie teplôt pečenia v rôznych druhoch a typoch pecí, ako aj zvýšenie hmotnosti rožku zo 60 g na 70 g.

V označení navrhujeme doplniť: Je potrebné dodržať minimálnu veľkosť loga 15 mm, keďže je to požiadavka platnej legislatívy a výrobcovia na to zabúdajú.

V spôsobe a mieste predaja dopĺňujeme znenie nasledovne: „Pri nebalených rožkoch je možné umiestniť logo ZTŠ na cenovke v blízkosti názvu, alebo na informačnej tabuli v blízkosti bratislavských rožkov“.

Dôvodom je spresnenie pri predaji nebalených výrobkov.

Opravujeme znenie ohľadom skladovania. Vypúšťame text „skladuje sa pri teplote do +10 °C“ a nahradzujeme ho nasledovným znením: „Skladovanie: pri izbovej teplote. Podľa množstva použitého droždia môže byť doba trvanlivosti od 3 do 10 dní“.

Dôvodom je, že to bola neodôvodnená požiadavka znižujúca kvalitu predávaných výrobkov, ktorá sa často nedodržovala a robila problémy výrobcovi pre vysoký obsah tuku vo výrobku. Požiadavka na teplotu skladovania bola do pôvodnej špecifikácie daná len z dôvodu, že rožky boli zaradené ako cukrársky výrobok.

5. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

V piatom odseku dopĺňame znenie nasledovne: „Výrobok nemôže byť vyrábaný ako polotovár zamrazený, predpečený, znovu rozmrazený a dopekaný, vždy sa vyrába čerstvý.“

Dôvodom je, že výrobok má byť čerstvý a vyrábaný tradičnou receptúrou, v minulosti sa nepoužívalo zmrazovanie a predpečenie.

V šiestom odseku opravujeme znenie, týkajúce sa potierania vaječným obsahom pred pečením, kde vypúšťame výraz „obyčajne dvakrát“.

Dôvodom je, aby výrobca nebol obmedzovaný aké chce mať mramorovanie – nie je to potrebné predpisovať. Zmena nemá vplyv na výsledný produkt.

6. **Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru**

Znenie prvej vety dopĺňujeme nasledovne: „musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky“.

Dôvodom je zosúladenie s bodu 3.6 a bodom 3.7 špecifikácie výroku.

Vypúšťame „chemické a mikrobiologické požiadavky“, ponechávame len fyzikálne požiadavky.

Dôvodom je, že mikrobiologické požiadavky nie sú v legislatíve a nie sú definované, viac nemajú opodstatnenie pri kontrole pred uvedením na trh a chemické požiadavky neboli definované ani v pôvodnej špecifikácii. Jedná sa o terminologické spresnenie.

7. **Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku**

Zmena mailového kontaktu orgánu overujúceho dodržiavanie špecifikácie výrobku na buchlerova@svps.sk.

Dôvodom je zmena emailových kontaktov v rámci organizácie.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„BRATISLAVSKÝ ROŽOK“/„POZSONYI KIFLI“

Číslo EÚ: TSG-SK-02120 – 15.2.2016

„Slovenská republika“

1. **Názov na zápis do registra**

„Bratislavský rožok“/„Pozsonyi kifli“

2. **Druh výrobku**

Trieda 2.24. Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3. **Dôvody zápisu do registra**

3.1. **Výrobok**

- ☒ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre daný výrobok alebo danú potravinu;
- ☐ sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa používajú tradične.

Slovenský názov Bratislavský rožok, ktorý sa začal používať asi v roku 1920, kedy sa vtedajší názov mesta Pressburg zmenilo na Bratislava a ktoré bolo súčasťou Československa a hlavným mestom vtedajšieho Slovenska. Od toho roku sa názov rožku prispôbil novému názvu mesta – Bratislavský rožok. Po uzákonení nového názvu mesta sa v Rakúsku miesto zaužívaného „beugle“ začal používať výraz „Kipfel“ v spojení so starým názvom mesta. V maďarskom jazyku bol pôvodne zaužívaný názov „Pozsonyi patkó“ čo v preklade znamená „Bratislavská podkovička“. Podľa súčasných informácií viaceré maďarské pekárne alebo cukrárne, najmä v Budapešti, tento výrobok vyrábajú a uvádzajú do obehu pod názvom „Pozsonyi kifli“, čo v preklade znamená Bratislavský rožok s tým, že názov mesta je pôvodný, používaný do roku 1918. Vzhľadom na zaužívané zvyky navrhujeme názov „Pozsonyi kifli“ ponechať.

3.2. **Názov**

- ☒ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;
- ☐ identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Výrobok je špecifický tým, že sa vzťahuje na historicky dané zloženie a spôsob výroby. Pojem „Bratislavský rožok“ je používaný iba na označenie konkrétneho typu jemného, pekárskeho alebo cukrárskeho pečiva.

Špecifickosť výrobku je založená na osobitosti úpravy povrchu výrobku, ktorým je „mramorovanie“, čo je jemné žilkovité svetlejšie sfarbenie ako ostatná časť vrchnej kôrky. Iné pekárске alebo cukrárske výrobky takúto úpravu povrchu nemajú,

- výrobok od podobných druhov pekárského alebo cukrárskeho jemného pečiva na trhu sa odlišuje iným tvarom, hmotnosťou ale aj množstvom náplne. Do cesta sa pridáva viacej tuku, ako u ostatných výrobkov a ani u jedného druhu jemného pečiva nie je mramorovanie na povrchu,
- výrobok má špecifickú vôňu i chuť získanú po použitej makovej resp. orechovej náplni,
- výrobok má osobitý vzhľad a tvar tvorený podkovičkou alebo náznakom tvaru písmena C,

Na zachovanie tradičného charakteru výrobku pri príprave musia platiť tieto receptúrne požiadavky:

- cesto musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky,
- z celkovej hmotnosti upečeného výrobku náplň musí tvoriť minimálne 40 %,
- výrobok sa pred pečením musí potrieť vaječným obsahom alebo vaječným žĺtkom, ktorý podľa výrobného postupu na upečenom výrobku musí vytvárať mramorovanie.

4. Opis

- 4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho základných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, ktoré dokazujú jeho špecifický charakter (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Makovou alebo orechovou plnkou plnené jemné pekárské alebo cukrárske pečivo s mramorovým lesklým povrchom.

Organoleptické vlastnosti

Farba: na povrchu hnedá až tmavohnedá, na reze okrem niekoľko milimetrov hrubého obalu je len náplň – pri makovej náplni tmavá až čierna farba a ak ide o orechovú náplň farba hnedá.

Vzhľad: celistvý, lesklý povrch hnedej až tmavohnedej farby so svetlejším jemným „žilkovaním“, ktoré pripomína „mramorovanie“ na vrchnej kôrke.

Konzistencia: na povrchu pevná, jemná, krehká pri prelomení.

Vôňa a chuť: jemná, typická po použitej náplni (teda typicky orechová alebo typicky maková), chuť je príjemne sladká s vôňou po použitých prísadách.

Fyzikálne vlastnosti

Tvar: podkovička od stredu ku koncom postupne zúžená pri plnení makom a náznak písmena C pri plnení orechmi.

Hmotnosť: zvyčajne je 40 – 70 g.

- 4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1 a ktorý musia výrobcovia dodržať, okrem iného vrátane povahy a vlastností použitých surovín alebo zložiek a spôsobu prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Základné používané suroviny na prípravu cesta sú: pšeničná múka, tuk (margarín stolový, margarín ťažný, maslo, bravčová masť s pod.), cukor, soľ, droždie 0,5 % až 1 % na múku, vajcia, sušené mlieko, vanilkový alebo vanilínový cukor, citrónová kôra alebo citrónová kôra sušená, voda a môže sa použiť škoricový cukor. Cesto musí obsahovať minimálne 30 % tuku počítané na množstvo spracovanej múky a z hmotnosti hotového výrobku musí minimálne 40 % tvoriť náplň.

Do orechovej náplne sa zvyčajne pridáva k mletým orechom kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor, škoricový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do makovej náplne sa k mletému maku zvyčajne pridáva kryštálový cukor (alebo med), sladká strúhanka, vanilkový alebo vanilínový cukor a zmes sa zaleje horúcou vodou alebo mliekom.

Do náplne je možné pridať na vylepšenie chuti aj lekvár (slivkový alebo marhuľový) alebo hrozienka.

Postup výroby

Cesto sa pripraví zmiešaním múky, vody, prípadne s vodou zarobené sušené mlieko, droždia, soli, cukru a jedlého tuku. Tuk je možné najprv zmiešať s múkou a ostatné suroviny pridať potom. Zamiešané cesto sa nechá 30 až 40 min. kysnúť. Po viditeľnom zväčšení objemu cesta a jeho následným krátkym premiešaním je rozdelené na kúsky, ktoré sú vyformované do tvaru klonkov. Klonky po 15 až 20 min. kysnutia sú rozváľané na pláty – elipsy s dlhšou osou 12 až 15 cm. Hrúbka plátu má byť 2 až 3 mm. Na plát sa položí valček náplne makovej alebo orechovej, ktorá sa zabalí do plátu – elipsy tak, že vznikne valec dĺžky 12 až 15 cm od stredu ku koncom postupne zúžený. Spojenie elipsy pri zabalení náplne by malo byť rovné a pri vytvarovaní rožka na plechu na pečenie musí byť uložené na spodku výrobku. Výrobok sa formuje do tvaru podkovičky, ak má makovú náplň, alebo do tvaru písmena C, ak má orechovú náplň. Tvary musia byť tak výrazne odlišné, aby na prvý pohľad bolo zrejmé, akú náplň obsahujú.

Maková náplň sa pripravuje varením alebo zabarením horúcou vodou (zalejeme tekutinou v množstve 35 % – 40 % pomeru k maku). Pri varení sa náplň pripravuje tak, že cukor sa rozpustí v malom množstve vody a privedie sa do varu. (Miesto cukru sa môže použiť aj včelí med). Do rozpusteného cukru za stáleho miešania sa postupne nasype zomletý mak zmiešaný so sušeným mliekom a sladkou strúhankou, hrozičkami, varí sa a mieša, kým nezhustne na pomerne hustú kašovitú hmotu. Maková náplň po vychladnutí, pri ktorom ešte zhutne, sa dochutí strúhanou čerstvou citrónovou kôrou alebo citrónovou pastou, prípadne škoricou alebo ešte aj malým množstvom vanilkového cukru. Orechová náplň sa nevarí, len zomleté jadrá vlašských orechov sa zmiešajú s cukrom (alebo včelím medom), hrozičkami, sušeným mliekom, horúcou vodou, vanilkovým cukrom alebo vanilínovým cukrom a mletou škoricou. V náplni môže byť maximálne 10 % hm. mletých jadier vlašských orechov alebo maku nahradených sladkou strúhankou.

Obe náplne po vychladnutí musia mať takú hustú konzistenciu, že je možné z nich v ruke vytvárať malé valčeky.

Vytvarované výrobky sú uložené na plechy na pečenie a potreť vaječným obsahom alebo len žĺtkom. Potreť výrobky na plechoch sú uložené na chladné miesto, kde je prúdenie vzduchu, aby poter na ich povrchu mierne zaschol. Po zaschnutí povrchu a miernom nakysnutí sa natrú ešte raz rozšľahaným vaječným obsahom, nechajú sa sušiť a až potom sa umiestnia do kysiarne. Nakysnuté výrobky sú pečené ako jemné kysnuté pekárske výrobky. Počas kysnutia a najmä počas pečenia usušený poter na povrchu jemne popraská a vytvára typickú „mramorovú“ štruktúru vrchnej kôrky výrobku.

Výrobky sa pečú bez pary pri teplote 170 °C – 220 °C.

Doba pečenia závisí od veľkosti rožku. Pre výrobky s hmotnosťou 40 – 50 g je to 10 – 12 minút, v prípade 50 – 70 g je to 15 – 20 minút.

Upečené rožky po vychladnutí sú pripravené na expedíciu a predaj.

Straty technologické a pečením sú podľa hmotnosti výrobkov a tuhosti náplne okolo 10 %.

Označenie: zvýraznený názov výrobku Bratislavský rožok alebo zodpovedajúci názov v maďarskom jazyku, uvedené logo Únie alebo logo a nápis „Zaručená tradičná špecialita“. Na balení sa môže uvádzať skratka „ZTŠ“. Je potrebné dodržať minimálnu veľkosť loga 15 mm.

Spôsob a miesto predaja: Bratislavský rožok sa predáva ako kusový tovar v špecializovaných predajniach výrobcu alebo v cukrárňach, kaviarňach a v zariadeniach rýchleho občerstvenia. Pri nebalených rožkoch je možné umiestniť logo ZTŠ na cenovke v blízkosti názvu, alebo na informačnej tabuli v blízkosti bratislavských rožkov.

Skladovanie: pri izbovej teplote.

Podľa množstva použitého droždia môže byť doba trvanlivosti od 3 do 10 dní.

Výrobok sa vyrába ručne a nie priemyselne.

Výrobok nemôže byť vyrábaný ako polotovár zamrazený, predpečený, znovu rozmrazený a dopekaný, vždy sa vyrába čerstvý.

4.3. Opis kľúčových znakov, ktoré stanovujú tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Tradičnosť výrobku je založená na tradičnom zložení, čo znamená, že z celkovej hmotnosti hotového výrobku musí minimálne 40 % tvoriť náplň.

Výrobok so špecifickým názvom sa vyrába už viac ako dve storočia aj v susediacich štátoch v Maďarsku a v Rakúsku, s ktorými pred necelými 90 rokmi tvorilo Slovensko jedno štátne zriadenie.

V knihe Vladimíra Tomčíka „S vareškou dvoma tisícročiami“ sa uvádza – zápisy v účtovných knihách hovoria, že už v roku 1590 sa Bratislavské rožky podávali vo verejných hostincoch, no tajomstvo ich prípravy je omnoho staršie.

V publikácii „Ulice a námestia mesta Bratislavy“ od Tivadara Ortwaya, vydaného v roku 1905 v Bratislave sa uvádza na strane 305, že neďaleko cukrárne Viktora Mayera sa nachádza stará pekáreň Scheuermanna (dnes Lauda) na pečenie makových a orechových podkovičiek, ktoré ako špeciality preslávili Bratislavu [Ulice a námestia mesta Bratislavy, ďalší text znie: História mesta podľa názvov ulíc a námestí, podľa pôvodných výskumov napísal Dr. Tivadar Ortway, Bratislava, 1905, kníhtlačiareň F.K. Wiganda a Strany 304 a 305 knihy podľa prílohy 1 v maďarskom jazyku, kde v súvislosti s dnešným Hviezdoslavovým námestím je spomínaná pekáreň Scheuermanna. Príslušná časť textu znie: V blízkosti sa nachádza stará Scheuermannova (dnes Lauda) pekáreň na makové a orechové podkovičky, ktorý založil slávu Bratislavy v tejto špecialite. K týmto špecialitám patrí aj „bratislavský suchár“ ...].

Podľa publikácie Chlieb náš každodenný od V. Szemesa a V. Karoviča, vydaného v r. 1992 v Bratislave na s. 52 sa uvádza, že pekár Schiermann na Mikuláša roku 1785 dal do výkladu svojho obchodu nový druh pečiva s plnkou, ktoré prešlo do histórie ako „prešpurské beugle“. Rozdiel mena Scheuermann a Schiermann považujeme za prepisovú chybu a správne je Scheuermann.

Bratislavské rožky neskôr už v Bratislave vyrábalo niekoľko pekárov. Medzi najznámejších patrili Schwappach Ágoston, ktorého pekáreň bola založená v r. 1834 a ponúkal makové o orechové podkovičky. Medzi pokračovateľov výrobcov Bratislavských rožkov pekárov Scheuermanna a Lauda patrili aj pekársky majster Johann Korče, ktorý žil v rokoch 1851 až 1919, ktorý bol rytierom Rádu Františka Jozefa, ako aj jeho syn pekársky majster Hans Korče. Po rodine Korčeových pokračovateľom bol Emil Kastner.

Známa bola aj pekáreň Gustáva Wendlera na Štefánikovej ulici v Bratislave, ktorý zasielal Bratislavské rožky aj poštou.

V bývalom bratislavskom časopise Pressburger Wegweiser z roku 1863 cukráreň a pekáreň Antona Pressbergera medzi viacerými výrobkami ponúka aj „makové a orechové beugle“.

Viedenské noviny Neue Freie Presse zo 16. apríla 1938 uvádzajú recept na „Pressburger Kipfel – Bratislavské rožky“. Popis receptúry a výrobného postupu je skoro rovnaký ako výrobný popis používaný dnes.

Bratislavské rožky vo svojej knihe opísali aj Terezia Vansová a Ján Babilon v roku 1870.

Bratislavský rožok postupne vyrábali vo viacerých európskych mestách pekári a cukrári, najmä však v Rakúsku, Česku a v Maďarsku. Podľa získaných informácií od pekárskych odborníkov z ďalších štátov výrobok s názvom Bratislavský rožok na viacerých miestach vyrábajú alebo prinajmenšom poznajú jeho tvar, približnú receptúru a výrobný postup. Výroba Bratislavského rožka už v bývalom Československu bola predmetom praktickej výučby na odborných školách pekárskoho a cukrárskeho zamerania najmä po roku 1950. Názov „Bratislavský rožok“ sa začal používať až po roku 1918, po vytvorení Československa a premenovaní mesta z pôvodného Pressburg alebo Pozsony na Bratislavu. Aj pomenovanie výrobku sa menilo. Pôvodný názov Beugel v maďarskom jazyku bol zaužívaný ako „patkó“, čo v preklade znamená podkova. Výraz „rožok“ sa začal zrejme používať až v súvislosti s novým názvom mesta. V Maďarsku sa až do dnešných dní používa názov „Pozsonyi kifli“ (Bratislavský rožok), teda staré pomenovanie mesta s novým názvom tvaru. Aj v Rakúsku sa častejšie používa názov „Pressburger Kipfel“ a výraz „Beugel“ je už zriedkavý.

Výrobok „Bratislavský rožok“ má svoju históriu, avšak je populárny i v dnešnej dobe. Predpokladá sa, že na Slovensku je vyrábaný pravidelne vo viac ako 20 pekárňach a cukrárňach a v ďalších desiatkach výrobní aspoň 1-krát týždenne.

V rokoch 1999 a 2005 Slovenské družstvo pekárov vo finálovej skupine svetovej súťaže Lesaffre Coupe v Paríži zaradilo Bratislavské rožky medzi súťažné výrobky a boli kladne hodnotené porotou.

Začiatkom roku 2007 bola prvýkrát v histórii usporiadaná medzinárodná súťaž o Najlepší Bratislavský rožok v rámci výstavy Danubius Gastro v Bratislave, kde súťažilo 9 družstiev z troch štátov (Titulná strana Bratislavských novín z 25. januára 2007).

O súťaži viackrát informovali Bratislavské noviny, ale aj niektoré celoslovenské periodiká.

Aj v denníku Nový čas zo dňa 25. júla 2008 je uvádzaný článok o Bratislavskom rožku. Článok obsahuje aj tradičnú receptúru z roku 1938 a v popise tvaru výrobkov sa uvádza, že: „... vyformujeme do tvaru podkovy s makom alebo do tvaru C s orechmi.“

V časopise Epicure v článku Bratislavský rožok – tradícia s dlhou históriou, na s. 52 sa píše, že: „rožok plnený makom je tvarovaný do podkovičky, tvar rožka plneného orechmi naznačuje písmeno C.“

