



Tartalom

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 38/01 Euroátváltási árfolyamok — 2021. február 2. 1

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2021/C 38/02 Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾ 2

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2021/C 38/03 Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján 4

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2021. február 2.

(2021/C 38/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,2044	CAD Kanadai dollár	1,5422
JPY Japán yen	126,46	HKD Hongkongi dollár	9,3361
DKK Dán korona	7,4373	NZD Új-zélandi dollár	1,6793
GBP Angol font	0,88075	SGD Szingapúri dollár	1,6041
SEK Svéd korona	10,1593	KRW Dél-Koreai won	1 344,07
CHF Svájci frank	1,0808	ZAR Dél-Afrikai rand	18,0067
ISK Izlandi korona	156,10	CNY Kínai renminbi	7,7756
NOK Norvég korona	10,3463	HRK Horvát kuna	7,5810
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	16 878,40
CZK Cseh korona	25,900	MYR Maláj ringgit	4,8712
HUF Magyar forint	355,70	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,708
PLN Lengyel zloty	4,4953	RUB Orosz rubel	90,9307
RON Román lej	4,8743	THB Thaiföldi baht	36,120
TRY Török líra	8,6629	BRL Brazil real	6,4904
AUD Ausztrál dollár	1,5847	MXN Mexikói peso	24,3492
		INR Indiai rúpia	87,9060

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2021/C 38/02)

1. 2021. január 27-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- az AnaCap Group Holdings Limited (a továbbiakban: AnaCap, Egyesült Királyság) irányítása alá tartozó AnaCap Financial Partners III, L.P (Egyesült Királyság),
- Carrefour S.A. (a továbbiakban: Carrefour, Franciaország),
- a jelenleg a Carrefour irányítása alá tartozó Market Pay SAS (a továbbiakban: Market Pay, Franciaország).

Az AnaCap és a Carrefour az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek a Market Pay felett.

Az összefonódásra részesedés vásárlása útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az AnaCap esetében: egy 2005-ben alapított, egyesült királyságbeli székhelyű magántőkealap; az AnaCap az alapítása óta támogatja az európai pénzügyi szolgáltatási ágazatban az üzleti lehetőségekbe való befektetést lehetővé tevő források előteremtését; az Anacap Financial Partners III, L.P az AnaCap által létrehozott harmadik magántőke-alap,
- a Carrefour esetében: élelmiszeripari termékek és nem élelmiszeripari termékek (pl. töltőállomások, utazási irodák és lakossági banki szolgáltatások) kiskereskedelmére szakosodott, francia székhelyű globális csoport,
- a Market Pay esetében: a Carrefour által 2016-ban alapított, franciaországi székhelyű, pénzforgalmi megoldásokat kínáló szolgáltató.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye ⁽²⁾ szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.10064 — AnaCap/Carrefour/Market Pay

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2021/C 38/03)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, ami a közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Plăcintă dobrogeană”**EU-szám: PGI-RO-02510 – 2019.5.16.****OEM () OFJ (X)****1. Elnevezés(ek)**

„Plăcintă dobrogeană”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Románia

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

2.3. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Plăcintă dobrogeană” egy túróval és tojással összekevert, sózott lágy sajttal (telemea) töltött tésztalapokból készült sült, fagyasztott és elősült vagy fagyasztott nyers péksütemény. A lapokat a tészta kinyújtásával és húzásával állítják elő. A megtöltött lapokat feltekerik, behajtják és kerek tálcákban spirál formába rendezik. A termék tömege 500 g és 2 000 g között van. A telemea sajt, a túró, a tojás és a joghurt keverékének – amelyet a keletlen tésztalapokkal együtt sütnek meg – köszönhetően sós ízű.

A tészta felvágásakor a sárgásfehér sajtöltelék és a tésztalapok egymással váltakozó rétegei látszanak.

A „Plăcintă dobrogeană” háromféleképpen kerül forgalomba:

- sültve, egészben vagy darabokra vágva, és az értékesítéskor lemérve,
- fagyasztva és elősültve,
- fagyasztva, nyersen.

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

A „Plăcintă dobrogeană” a tésztába töltött, joghurtból és tojásból álló keverék miatt puha és lágy állagú, ellentétben más hasonló típusú termékekkel, amelyek gyakran törékeny felületű, ropogós textúrával rendelkeznek. A hasonló termékekhez képest a másik különbség a friss tésztából készült, nem fagyasztott tésztalapok használata minden egyes késztermék esetében.

A termékben a sült sajt, a tészta és a tojás aromái dominálnak.

3.2.1. Érzékszervi jellemzők:

A sült „Plăcintă dobrogeană” külső jellemzői a következők: egyetlen darabban van, a tálcával azonos alakú, homogén, félig mázas, pirított, de nem égetett felülettel. Finom aranyárga kéreggel rendelkezik, amely helyenként rezes árnyalatú. Vágáskor a könnyű sajtöltelék és a keletlen tésztalapok egymással váltakozó rétegei és (néhány esetben) levegőbuborékok látszódnak.

A fagyasztott elősütött rétes kissé eltérő megjelenésű, a sárga szín világosabb, mint a sült rétes színe.

A fagyasztott és nyers „Plăcintă dobrogeană” külső jellemzői a következők: egy darabban van, homogén felületű, krémfehér színű a joghurtból és tojásból álló keverék által fedett nyers tésztalapok miatt.

3.2.2. Fizikai és kémiai jellemzők

Összes zsír:	minimum 8 %,	maximum 25 %
Nedvességtartalom:	minimum 30 %,	maximum 50 %
Sótartalom:	minimum 1,5 %,	maximum 2 %
Fehérjék:	minimum 8 %,	maximum 13 %
Töltelék:	minimum 55 %,	maximum 70 %

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A „Plăcintă dobrogeană” előállításához a következő nyersanyagokra és összetevőkre van szükség: sózott sajt (telemea), túró, búzaliszt, tojás, joghurt, víz, napraforgóolaj, borecet, só.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A „Plăcintă dobrogeană” előállításának minden szakasza a meghatározott földrajzi területen történik. A „Plăcintă dobrogeană” előállításának folyamata a következő konkrét lépésekből áll: a nyersanyagok és az összetevők beszerzése, tésztakészítés, a tésztalapok kinyújtása, a töltelék elkészítése, töltés, a joghurtból és tojásból álló keverékkel történő bevonás, sütés és elősütés, gyorsfagyasztás.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

—

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A címkén a következők szerepelnek:

- a termék neve, „Plăcintă dobrogeană”, amelyet az „Indicație Geografică Protejată” (oltalom alatt álló földrajzi jelzés) vagy az „IGP” (OFJ) rövidítés követ (lefordítva annak az országnak a nyelvére/nyelveire, ahol a terméket forgalomba hozzák),
- a termék típusa (sütött, fagyasztott elősütött vagy fagyasztott nyers),
- a gyártó neve,
- az ellenőrző és tanúsító szerv logója.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület két közigazgatási területet foglal magában: Tulcea megye és Constanța megye, amelyek határait Románia közigazgatási struktúrája határozza meg.

Mindkét közigazgatási terület összefüggő területet alkot Románia délkeleti részén, amely Dobrudzsa néven is ismert.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi eredet és a termék jellemzői közötti ok-okozati összefüggés a jó hírnévből, az emberi tényezőből és a termék jellemzőiből tevődik össze.

A termék hírneve a régóta fennálló hagyomány és elismertség történelmi bizonyítékainak köszönhető, amelyeket a jövő nemzedékeinek átadandó, magazinokban és könyvekben gyűjtött és átírt szóbeli forrásokon keresztül közvetítenek.

A termék és a földrajzi terület közötti kapcsolatot Evliya Celebi írta le a „Valori identitare în Dobrogea” [A dobрудzsai identitás értékei] című könyv 44. oldalán. A Dobrudzsa régió keresztüli utazás során Celebi lelkesen írt a „nagy dunai vízimalmokról, a valódi őrlő- és sütőműhelyekről, amelyekben az őrlött lisztből kenyeret és plăcinte-t készítettek”.

2009-ben a Cumpăna településen megtartott 7. szüreti napokon a látványosság a valaha készített legnagyobb „Plăcintă dobrogeană” volt, amelyet a *Ziua de Constanța* helyi újság 2009. október 5-i száma is kiemelt.

A *Ferma* című folyóiratban (XX 16 (221), 2018. szeptember 15–30-i szám, 128–129. o.) szerepel egy cikk a „Plăcintă dobrogeană: több mint 150 éve készítjük” címmel. A XXVI. Nemzetközi ExpoAgroUtil kiállításon a Nemzetközi Napforgó Szövetség elnöke különleges nagyrebecsülését fejezte ki a „Plăcintă dobrogeană” iránt. Ugyanebben a cikkben a Román Újságírók Szövetségének egyik tagja azt nyilatkozta, hogy a „Plăcintă dobrogeană” nemzedékről nemzedékre megőrzi a helyi hagyományokat.

A *Ferma* egy másik, 2019. április 15–30-i 7. számában szerepel, hogy a „Plăcintă dobrogeană”-t a Măcinban a Nemzeti Turisztikai Információs és Promóciós Központ (CNIPT) által szervezett őszi rendezvényen népszerűsítették.

A hagyományok és a cukrászok tapasztalatának e kombinációja volt az, ami elősegítette a „Plăcintă dobrogeană” arculatának és hírnevének kialakítását mind az országon belül, mind azon kívül (például a szerbiai „Agroklub” című folyóiratban megjelent cikk, a *Ziua de Constanța* című újságban megjelent cikk és a *Ferma* magazin cikkei).

Ennek eredményeképpen a termék hírneve az elnevezésnek tulajdonítható, és a földrajzi területnek, Dobrudzsa régióknak köszönhető, és ezért a termék a „Plăcintă dobrogeană” néven kerül forgalomba.

Az emberi tényező fontos szerepet játszik a „Plăcintă dobrogeană” elkészítésében.

A tésztalapokat kinyújtják és megszáritják, amíg nagyon vékonyak, áttetszőek, rugalmasak és enyhén fényesek lesznek: ezek a tulajdonságok csak a helyiek számára ismertek.

A tésztalapok ily módon történő elkészítése biztosítja, hogy a termék sütéskor réteges állagú és ízű legyen, anélkül, hogy a lapokat külön összehajtanák.

A töltelék elkészítésekor felverő mozdulatokkal összekeverik a sajtot és a tojást, és a keverékkel bekenik a lapok felét (behajtott lapok esetében) vagy az egész lapot (feltekert lapok esetében); ezt a technikát nemzedékről nemzedékre örökölték.

A feltekerést vagy behajtást csak a lapok hossza mentén végzik el. A réteskészítők tudják, hogy a megtöltött lapokat milyen szoroson kell feltekerni vagy behajtani ahhoz, hogy a „Plăcintă dobrogeană” sütéskor könnyű állagot érjen el.

A „Plăcintă dobrogeană” sajátos jellege a Dobrudzsa régióban nemzedékről nemzedékre átadott módszereknek és készségeknek köszönhető. A réteslapokat kézzel húzzák ki, anélkül, hogy azok elszakadnának, amihez a réteskészítők szak tudása szükséges, csakúgy, mint a lapok feltekeréséhez és behajtásához, mivel a „Plăcintă dobrogeană” a tálcába helyezéskor nem eshet szét, hanem egy folyamatos spirált kell formáljon ahhoz, hogy megőrizze könnyű állagát, ami a lapok feltekerésekor/behajtásakor bekerülő levegőnek köszönhető.

A hasonló termékektől eltérően a „Plăcintă dobrogeană” a következő sajátos jellemzőkkel rendelkezik:

- kerek forma, 500 g és 2 000 g közötti tömeg, alakja megegyezik a sütőtálca formájával, ami a joghurtból és tojásból álló keverékkel való bekenésnek köszönhető. Felülete homogén, kissé fényes, megpirult, de nem égett, aranyárga színű; a sült termék színe enyhén sötétebb, az elősütött termék színe a joghurtból és tojásból álló keveréknek köszönhetően enyhén világosabb,
- a szeleteléskor a „Plăcintă dobrogeană” a helyi módszereknek köszönhető levegős, töltött szerkezete miatt eltér az azonos típusba tartozó egyéb termékektől,
- a sült telemea sajt, a túró, a tojás és a joghurt sós íze, valamint a keletlen tésztalapok különböztetik meg az azonos típusú termékektől,
- a speciális technikával végzett feltekerés/behajtás során bekerülő levegőnek köszönhetően a sűrű, nehéz töltelékkel megtöltött hasonló termékektől eltérően könnyed állagú.

A termék egyéb jellemzői

A „Plăcintă dobrogeană” fontos vallási fesztiválokhoz kapcsolódik, ezért elkészítésük és fogyasztásuk tekintetében különleges szabályok vonatkoznak rájuk. Az újévi „Plăcintă dobrogeană” elkészítése hosszú, az egész éven át tartó folyamat. A „Plăcintă dobrogeană”-t a teljes „fehérhéten” [Shrovetide], karácsonykor, a „hram” napján [a patronáló szent napján], valamint a családi ünnepek – például az esküvői ünnepség és az esküvő utáni nap – alkalmával készítik, amikor a hagyományoknak megfelelően megsütik a menyasszonyi „Plăcintă dobrogeană”-t.

E sajátos elemek együttese eredményezi, hogy a „Plăcintă dobrogeană” eltér a más hasonló termékektől.

Hivatkozás a termék-leírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/documentatie-placinta-dobrogeana/Caiet-de-sarcini-PLACINTA-DOBROGEANA-IGP.pdf>

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió
Kiadóhivatala
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU