



Издание
на български език

Информация и известия

Година 63

4 септември 2020 г.

Съдържание

II Съобщения

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2020/C 293/01	Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление (Дело М.9912 — Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Информация

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

Европейска комисия

2020/C 293/02	Обменен курс на еврото — 3 септември 2020 година	2
2020/C 293/03	Резюме на решения на Европейската комисия относно разрешения за пускане на пазара за употреба и/или разрешения за употреба на вещества, изброени в приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH) (публикувано в съответствие с член 64, параграф 9 от Регламент (ЕО) № 1907/2006) ⁽¹⁾	3

V Становища

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА НА КОНКУРЕНЦИЯТА

Европейска комисия

2020/C 293/04	Предварително уведомление за концентрация (Дело М.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego) Дело кандидат за опростена процедура ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

ДРУГИ АКТОВЕ

Европейска комисия

2020/C 293/05	Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни	6
---------------	---	---

Поправки

2020/C 293/06	Поправка на публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ С 336, 7.10.2019 г.)	16
---------------	--	----

II

(Съобщения)

СЪОБЩЕНИЯ НА ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ НА
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Непротивопоставяне на концентрация, за която е постъпило уведомление**(Дело M.9912 — Genstar/TA/Brinker)****(текст от значение за ЕИП)**

(2020/C 293/01)

На 26 август 2020 г. Комисията реши да не се противопоставя на горепосочената концентрация, за която е постъпило уведомление, и да я обяви за съвместима с вътрешния пазар. Решението се основава на член 6, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾. Пълният текст на решението е достъпен единствено на английски език и ще се публикува, след като бъдат премахнати всички професионални тайни, които могат да се съдържат в него. Той ще бъде достъпен:

- в раздела за сливанията на уебсайта на Комисията, свързан с конкуренцията (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Този уебсайт предоставя различни средства за подпомагане на достъпа до решения за отделни сливания, включително показатели за търсене по дружество, по номер на делото, по дата и по отрасъл,
- в електронен формат на уебсайта EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=bg>) под номер на документа 32020M9912. EUR-Lex предоставя онлайн достъп до европейското право.

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1.

IV

(Информация)

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ИНСТИТУЦИИТЕ, ОРГАНИТЕ, СЛУЖБИТЕ И АГЕНЦИИТЕ
НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Обменен курс на еврото ⁽¹⁾

3 септември 2020 година

(2020/C 293/02)

1 евро =

Валута	Обменен курс	Валута	Обменен курс		
USD	щатски долар	1,1813	CAD	канадски долар	1,5491
JPY	японска йена	125,85	HKD	хонконгски долар	9,1555
DKK	датска крона	7,4401	NZD	новозеландски долар	1,7579
GBP	лира стерлинг	0,89135	SGD	сингапурски долар	1,6131
SEK	шведска крона	10,3393	KRW	южнокорейски вон	1 406,65
CHF	швейцарски франк	1,0776	ZAR	южноафрикански ранд	19,8058
ISK	исландска крона	164,50	CNY	китайски юан рен-мин-би	8,0802
NOK	норвежка крона	10,5315	HRK	хърватска куна	7,5355
BGN	български лев	1,9558	IDR	индонезийска рупия	17 536,99
CZK	чешка крона	26,368	MYR	малайзийски рингит	4,8994
HUF	унгарски форинт	358,05	PHP	филипинско песо	57,389
PLN	полска злота	4,4269	RUB	руска рубла	88,9825
RON	румънска лея	4,8473	THB	тайландски бат	37,140
TRY	турска лира	8,7907	BRL	бразилски реал	6,3424
AUD	австралийски долар	1,6219	MXN	мексиканско песо	25,7175
			INR	индийска рупия	86,8615

⁽¹⁾ Източник: референтен обменен курс, публикуван от Европейската централна банка.

Резюме на решения на Европейската комисия относно разрешения за пускане на пазара за употреба и/или разрешения за употреба на вещества, изброени в приложение XIV към Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH)

(публикувано в съответствие с член 64, параграф 9 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 ⁽¹⁾)

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 293/03)

Решение за издаване на разрешение

Референтна информация за решението ⁽¹⁾	Дата на решението	Наименование на веществото	Притежател на разрешението	Номер на разрешението	Разрешена употреба	Дата на изтичане на периода за преразглеждане	Мотиви за решението
C(2020) 5826 final	28 август 2020 г.	Натриев дихромат EC № 234-190-3, CAS № 7789-12-0, 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Electrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Италия	REACH/20/16/0	Добавка за потискане на паразитни реакции и отделяне на кислород, буферирание на рН и катодна корозионна защита при електролитното производство на натриев хлорит	12 години след датата на приемане на настоящото решение	В съответствие с член 60, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 1907/2006 социално-икономическите ползи надхвърлят риска за здравето на човека, произтичащ от видовете употреба на веществото, и не съществуват подходящи алтернативни вещества или технологии.

⁽¹⁾ Текстът на решението може да бъде намерен на уебсайта на Европейската комисия на следния адрес: https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_bg

⁽¹⁾ ОВ L 396, 30.12.2006 г., стр. 1.

V

(Становища)

ПРОЦЕДУРИ, СВЪРЗАНИ С ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОЛИТИКАТА В ОБЛАСТТА
НА КОНКУРЕНЦИЯТА

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Предварително уведомление за концентрация
(Дело М.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego)
Дело кандидат за опростена процедура

(текст от значение за ЕИП)

(2020/C 293/04)

1. На 26 август 2020 г. Комисията получи уведомление за планирана концентрация в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽¹⁾.

Настоящото уведомление засяга следните предприятия:

- ISTA International GmbH („ISTA International“, Германия), под контрола на СК Hutchison Holdings Limited и СК Assets Holdings Limited (Хонконг/Кайманови острови),
- Aareal Bank AG („Aareal Bank“, Германия),
- Objego GmbH („Objego“, Германия), под контрола на ISTA International.

ISTA International и Aareal Bank придобиват по смисъла на член 3, параграф 1, буква б) и член 3, параграф 4 от Регламента за сливанията съвместен контрол над предприятие Objego.

Концентрацията се извършва посредством покупка на дялове/акции в новосъздадено дружество, представляващо съвместно предприятие.

2. Търговските дейности на въпросните предприятия са:

- ISTA International: индивидуално измерване и свързани услуги в Германия, Франция и Дания,
- Aareal Bank: финансиране на недвижими имоти и свързани услуги, както и софтуерни решения за предприятия за недвижими имоти,
- Objego: разработване и експлоатация на цифрова платформа за предоставяне и организиране на услуги в секторите на недвижимите имоти и енергетиката и на свързаните с тях сектори на услугите.

3. След предварително проучване Комисията констатира, че сделката, за която е уведомена, би могла да попадне в приложното поле на Регламента за сливанията. Въпреки това Комисията си запазва правото на окончателно решение по тази точка.

В съответствие с Известието на Комисията относно опростена процедура за разглеждане на някои концентрации съгласно Регламент (ЕО) № 139/2004 на Съвета ⁽²⁾ следва да се отбележи, че това дело би могло да бъде разгледано по процедурата, посочена в известието.

4. Комисията приканва заинтересованите трети страни да представят евентуалните си забележки по планираната сделка.

Забележките трябва да бъдат получени от Комисията не по-късно от 10 дни след датата на настоящата публикация. Моля, винаги посочвайте следния референтен номер:

М.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego

⁽¹⁾ ОВ L 24, 29.1.2004 г., стр. 1 („Регламент за сливанията“).

⁽²⁾ ОВ С 366, 14.12.2013 г., стр. 5.

Забележки могат да се изпращат до Комисията по факс, по електронна поща или по пощата. Моля, използвайте координатите за връзка по-долу:

Електронна поща: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Факс +32 22964301

Пощенски адрес:

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

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктовата спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2020/C 293/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„TERPERTŐS POGÁCSA“

ЕС №: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018 г.

1. Група заявител и законен интерес

Име на групата: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Адрес: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/УНГАРИЯ

Тел. +36 302593014

Електронна поща: nardaianita@gmail.com

Заявлението за изменение се подава от групата производители, която е поискала вписването в Съюза на наименованието „Terpertős pogácsa“ и която обединява част от производителите на „Terpertős pogácsa“.

2. Държава членка или Трета Държава

Унгария

3. Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Метод на производство
- Друго: точка 3.2

4. Вид на изменението/измененията

- Изменение в продуктовата спецификация на регистрирана ХТСХ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, четвърта алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

5. Изменение/изменения

5.1. Точка 3.2 от продуктова спецификация (точка 1.2 от действащата продуктова спецификация)

Досега: Прилагателното „terpertős“ в наименованието описва „terpertő“ (свински пръжки) — продуктът, който остава след пърженето на сланина и който след накълцване, в кремообразно състояние, представлява характерната основна съставка в кръглите пикантни питки.

Изменение: Прилагателното „terpertős“ в наименованието на продукта идва от „terpertő“ (свински пръжки) — продуктът, който остава след пърженето на сланина и който след накълцване, под формата на пръжки или на крем с пръжки, представлява характерната съставка в кръглите солени питки (rogácsa). Разновидността, която е позната днес, е с цилиндрична форма, и е започнала да се приготвя навсякъде в Унгария през късното Средновековие. Това е най-популярното печиво в унгарската селска кухня, което се приготвя в няколко варианта, а популярността му не намалява оттогава.

Основание: Продукти, които съдържат пръжки (кожа), страничен продукт при пърженето на сланина, са се появили на пазара под името „terpertő“. Настоящото изменение има за цел да внесе пояснения в определението.

5.2. Точка 4.1 от продуктова спецификация (точка 1.5 от действащата продуктова спецификация)

Част от описанието на „Terpertős rogácsa“ по отношение на размерите и теглото:

Досега:

диаметър: 3—5 cm

тегло: 25—50 g

Изменение:

диаметър: 3—10 cm

тегло: 25—100 g

Основание: Навишите на потребителите и производителите са се променили: налице е и голямо търсене на питките „Terpertős rogácsa“ с по-големи размери, което води до увеличаване на размера и на теглото.

5.3. Точка 4.1 от продуктова спецификация (точка 1.5 от действащата продуктова спецификация)

Съдържание на мазнини в продукта спрямо теглото на брашното:

Досега: Тегловното съдържание на мазнини в сухото вещество е 20—30 %, като продуктът съдържа тегловно 25—40 % свински пръжки, добавени към брашното.

Изменение: Съдържанието на мазнини е най-малко 30 % спрямо теглото на брашното, като делът на пръжките е минимум 25 %.

Основание: Съдържанието на мазнини в крайния продукт се изразява спрямо теглото на брашното (основната съставка), а не спрямо теглото на сухото вещество (крайния продукт). Това не променя количеството мазнини, съдържащо се в крайния продукт, а само основата, на която се изчислява процентът. Изменението позволява да се изчисли по-точно мазнината въз основа на съставката — брашното, а не въз основа на сухото вещество на крайния продукт. Предимството на този вид изчисление е, че той по-лесно се прилага и контролира от техническа гледна точка. Тъй като връзката се основава на процента на основната съставка, вече не е необходимо да се определя максималният процент на мазнините, което също така улеснява контрола на продуктова спецификация.

5.4. Точка 4.1 от продуктова спецификация (точка 1.5 от действащата продуктова спецификация)

В таблицата „органолептични характеристики“ описанието на формата на продукта:

Досега: „Кръгли, равномерно цилиндрични.“

Изменение: е съкратено: „Кръгли, с цилиндрична форма.“

Основание: По време на втасването и печенето формата на продукта може да претърпи леко изменение.

5.5. Точка 4.1 от продуктова спецификация (точка 1.5 от действащата продуктова спецификация)

В рубриката „Физични и химични характеристики“ съдържанието на мазнини в готовия продукт, изчислено спрямо теглото на сухото вещество:

Досега: 20—30 % (m/m)

Изменение: минимум 20 % (m/m)

Основание: Минималното изискване за 20 % съдържание на мазнини в готовия продукт, изчислено спрямо теглото на сухото вещество, съответства на поне 30 % съдържание на мазнини, изчислено спрямо теглото на брашното, посочено по-горе в изменението 5.3. Следователно не е необходимо да се посочва максимално съдържание, тъй като количеството на съставките, използвани при приготвянето на продукта, вече определя съдържанието на мазнини в крайния продукт.

- 5.6. *Физични, хитични и органолептични характеристики, които показват специфичния характер на продукта (точка 1.7, последната алинея от действащата продуктова спецификация)*

Досега: Поради съдържанието на мазнини от 20—30 %, което се дължи на използването на свински пръжки и мас, хранителната стойност на „Terpetőb rogasca“ е по-висока, те изсъхват по-бавно и имат по-дълъг срок на годност, отколкото останалите продукти от същата категория.

Изменение: Поради съдържанието на мазнини от минимум 20 %, което се дължи на използването на свински пръжки и свинска мас, хранителната стойност на „Terpetőb rogasca“ е висока, те изсъхват бавно и могат да се консумират дълго време.

Основание: С промяната на съдържанието на мазнини до минимум 20 % (вж. обосновката в точка 5.5), формулировката е пояснена, а информацията, която не е от значение, е заличена.

- 5.7. *Точка 4.1 от продуктовата спецификация (точка 1.9 от действащата продуктова спецификация)*

Таблицата в рубриката „Минимални изисквания по отношение на проверките“ се изменя, както следва:

Досега: Съдържание на мазнини — минимални изисквания 20—30 %

Изменение: Съдържание на мазнини — минимално изискване 20 %

Основание: Привеждане на продуктовата спецификация в съответствие с минималните изисквания по отношение на проверките.

- 5.8. *Точка 4.1 от продуктовата спецификация (точка 1.9 от действащата продуктова спецификация)*

Колона „Метод за проверка и честота“ в таблицата в рубриката „Минимални изисквания по отношение на проверките“, се изменя, както следва:

Досега: (по отношение на съдържанието на мазнини) В съответствие с описанието на продукта в точка 3.5 — в лаборатория веднъж на всеки шест месеца

Изменение: Съгласно продуктовата спецификация.

Основание: Въз основа на съдържанието и качеството на съставките, посочени в документацията за мониторинг и в стандарта за употреба на съставките, съдържанието на мазнини на продукта може да бъде определено чрез изчисление, вместо чрез лабораторни изпитвания.

- 5.9. *Точка 4.1 от продуктовата спецификация (точка 1.9 от действащата продуктова спецификация)*

В таблицата в рубриката „Минимални изисквания по отношение на проверките“, редове „Пръжки (крем)“ и „Съставки“ се изменят, както следва:

Досега: Въз основа на документацията на продукта или информационния лист на продукта — документират се на партиди

Изменение: Съгласно документацията за продукта

Основание: Използването на по-широкото понятие за документация за продукта е обосновано от факта, че сладкарите използват регистър на съотношенията между суровините, докато хлебарите използват информационен лист за продукта. Те са обединени под наименованието „документация за продукта“.

- 5.10. *Точка 4.2 от продуктовата спецификация (точка 1.6 от действащата продуктова спецификация)*

Съставки

Досега: В точката фигурираше само кремът с пръжки.

Изменение: В тази точка към крема с пръжки се добавят и пръжки.

Приготвяне на пръжките

Могат да се използват само пресни пръжки без кожа, които представляват агломерирани парчета мазнина, получени след пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо.

Основание: Следва да се вземат предвид различните практики, които производителите използват, за да отговорят на изискванията на потребителите, тъй като за приготвянето на този пекарски продукт могат да се използват самите пръжки, без това да окаже отрицателно въздействие върху специфичните характеристики на продукта.

5.11. Точка 4.2 от продуктовата спецификация (точка 1.6 от действащата продуктова спецификация)

В частта „Съставки“, частта за крема с пръжки се допълва, както следва:

Досега:

- свински пръжки без кожа: 70—75 % от крема с пръжки, пържената част на свинската мас, която се получава след пърженето на сланина с малко месо или без никакво месо;
- свинска мас: 25—30 % от крема с пръжки, маста, която се получава след пърженето на сланина с малко месо или без никакво месо;

Изменение:

- свински пръжки без кожа: 70—75 % от крема с пръжки; това са агломерирани парчета мазнина, получени след пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо;
- свинска мас: 25—30 % от крема с пръжки; това е маста, която се получава след пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо;

Важно изискване във връзка със съставките, които влизат в състава на крема с пръжки, е че се забранява използването на добавки, консерванти, пръжки, съставени от мастни тъкани от други животни, растителни мазнини или маргарин; разрешава се единствено използването на пресни пръжки без кожа.

Основание: Целта е формулировките в продуктовата спецификация да добият по-професионален и прецизен вид.

5.12. В частта, посветена на РОНЛИВИТЕ „TEPERTŐS POGÁCSA“

Досега: Етап I: приготвяне на крема с пръжки

Изменение: Етап I: приготвяне на пръжките и на крема с пръжки

Основание: Целта е формулировките в продуктовата спецификация да добият по-професионален и прецизен вид.

5.13. Описание на етап I, първо изречение

Досега: „Пресните пръжки без кожа се сплескват с точилка, докато [...]“

Изменение: „При приготвянето на пръжките, пресните пръжки без кожа се сплескват с точилка върху дъска за рязане докато [...]“

Основание: За да добият формулировките в продуктовата спецификация по-професионален и прецизен вид, се добавя информация за пръжките.

5.14. Описание на етап I, четвърто изречение

Досега: Кремът и свинската мас се смесват с дървена лъжица или миксер.

Изменение: При приготвянето на крема с пръжки, пръжките се смесват със свинската мас с помощта на дървена лъжица или миксер.

Основание: Целта е формулировките в продуктовата спецификация да добият по-професионален и прецизен вид.

5.15. Точка 1.6 от първоначалната продуктова спецификация, етап I, пето изречение

Досега: Важно условие е, че при приготвянето на крема с пръжки не могат да се използват никакви добавки, консерванти, гъши пръжки, зеленчукова мазнина или маргарин, а само пресни пръжки без кожа.

Изменение: Важно изискване във връзка със съставките, които влизат в състава на крема с пръжки, е че се забранява използването на добавки, консерванти, пръжки, съставени от мастни тъкани от други животни, растителни мазнини или маргарин; разрешава се единствено използването на пресни пръжки без кожа.

Основание: С изменението се внася уточнението, че не могат да се използват не само гъши пръжки, а и всякакъв друг вид животински мазнини.

Освен това измененото изречение е преместено в точка 4.2 от действащата продуктова спецификация, в част „Съставки“, тъй като това е важна информация от значение както за ронливите „Tepertős pogácsa“ (omlós), така и за многолистните „Tepertős pogácsa“ (leveles).

5.16. Описание на етап I, шесто изречение

Досега: Произвежданият в промишлени условия крем с пръжки също трябва да отговаря на изискванията за крема с пръжки.

Изменение: Ако се използва крем с пръжки, произведен в промишлени условия, той трябва да отговаря на изискванията на продуктовата спецификация.

Основание: Променя се единствено формулировката на изречението, значението остава същото.

5.17. *Етап II: приготвяне на тестото, първо изречение*

Досега: 250—400 g крем с пръжки се смесват с килограм пшенично брашно до образуване на еднородна смес.

Изменение: Минимум 300 g пръжки или крем с пръжки се смесват с килограм пшенично брашно до получаване на еднородна смес.

Основание: С оглед на по-силно изразения вкус на пръжките бе необходимо да се увеличи минималната стойност, а определяне на максимална стойност не бе обосновано.

5.18. *Етап II: приготвяне на тестото, трето изречение*

Досега: «[...] 2,5 % сол, 0,001 % смлян черен пипер и достатъчно количество заквасена сметана, за да се получи относително твърдо тесто [...]»

Изменение: „[...] максимум 3,5 % сол, 0,5 % смлян черен пипер и сметана и/или вода в достатъчно количество, за да се получи средно твърдо тесто [...]“

Основание: Количествата на солта и на черния пипер бяха недостатъчни и трябваше те да бъдат увеличени, за да се получи характерният вкус, а към сметаната са добавени думите „и/или вода“, тъй като освен сметана, понякога може да се използва вода за коригиране на плътността на тестото.

5.19. *Етап II, следващо изречение*

Досега: Питките се изрязват с помощта на формичка с диаметър 3—6 cm [...].

Изменение: Питките се изрязват с помощта на формичка с диаметър 3—10 cm [...].

Основание: Поради промени в навиците на потребителите и производителите бе необходимо да се промени горната граница.

5.20. *Етап II, предпоследен параграф*

Досега: След като се нарежат в тавата, питките се оставят да втасат за 50—55 минути, а след това се пекаат в силно загрята фурна на 220—240 °C за 12—15 минути, след което са готови за консумация.

Изменение: След като се нарежат в тавата, питките се оставят да втасат за 50—55 минути, а след това се пекаат в силно загрята фурна на 220—240 °C, след което са готови за консумация. Времето за печене варира между 8 и 18 минути в зависимост от температурата на продукта и силата на фурната.

Основание: Времето за готвене служи като ориентир. Времето за готвене трябва да се определя в зависимост от температурата на продукта и от техническите характеристики на фурната.

5.21. *В частта „Приготвяне на МНОГОЛИСТНИ „TEPERTŐS POGÁCSA““*

Досега: Етап I: приготвяне на крема с пръжки

Кремът с пръжки се приготвя по сходен начин с използвания за ронливия вариант, като единствената разлика е, че освен мас и свински пръжки без кожа, се добавя 1,5 % сол (от температурата на брашното) и фино смлян черен пипер (0,001 % от температурата на брашното).

Изменение: Етап I: приготвяне на пръжките и на крема с пръжки

Пръжките и кремът с пръжки се приготвят по сходен начин с използвания за ронливия вариант, като единствената разлика е, че освен свинска мас и свински пръжки без кожа, се добавя сол (3,5 % от температурата на брашното) и фино смлян черен пипер (0,5 % от температурата на брашното).

Основание: Както и в предходните части от текста, към крема с пръжки се добавят и пръжки и се увеличават количествата на солта и на черния пипер.

5.22. *Етап II: приготвяне на тестото, трето изречение*

Досега: „[...] достатъчно количество заквасена сметана за получаване на твърдо тесто със средна еластичност, което лесно се разточва. За този вариант е важно съставките и кремът с пръжки да се държат на ниска температура, за да може кремът с пръжки да отдели слоевете тесто при съгването.“

Изменение: „[...] достатъчно количество сметана и/или вода за получаване на твърдо тесто със средна еластичност, което лесно се разточва. За този вариант е важно съставките и пръжките или кремът с пръжки да се съхраняват при ниска температура, за да могат пръжките или кремът с пръжки да отделят слоевете тесто при приготвянето на многолистното тесто.“

Основание: Към сметаната са добавени думите „и/или вода“, тъй като освен сметана, понякога може да се използва вода за коригиране на плътността на тестото. В тази точка към крема с пръжки се добавят и пръжки по горепосочените причини.

5.23. *Етап II: приготвяне на тестото, четвърта алинея*

Досега: формичка с диаметър 3—6 cm

Изменение: формичка с диаметър 3—10 cm

Основание: Поради промени в навиците на потребителите и производителите бе необходимо да се промени горната граница.

5.24. *Етап II: приготвяне на тестото, последната алинея*

Досега: питките се поставят в тавата, като между тях се оставя равно разстояние. После се оставят да втасат за 40—45 минути и се пекат в силно загрята фурна на 220—240 °C за 8—10 минути, след което са готови за консумация.

Изменение: питките се поставят в тавата, като между тях се оставя равно разстояние. После се оставят да втасат за 40—45 минути и се пекат в силно загрята фурна на 220—240 °C, след което са готови за консумация. Времето за печене варира между 8 и 18 минути в зависимост от теллото на продукта и силата на фурната.

Основание: Времето за готвене служи като ориентир. Времето за готвене трябва да се определя в зависимост от теллото на продукта и от техническите характеристики на фурната.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР**„TERPERTŐS ROGÁCSA“**

ЕС №: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018 г.

„Унгария“

1. Наименование/наименования за регистрация

„Terpertős rogácsa“

Етикетът, с който продуктът се предлага на пазара, може да съдържа следната информация: „magyar hagyományok szerint előállított“ („произведено в съответствие с унгарските традиции“). Информацията ще бъде преведена на други официални езици.

2. Вид продукт [както е в приложение xi]

Клас 2.24: Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

3. Основания за регистрация3.1. *Продуктът:*

е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

„Terpertős rogácsa“ представляват кръгли питки с цилиндрична форма, овкусени със сол и черен пипер, пълнени с пръжки или с крем с пръжки и свинска мас, замесени с мая, а консистенцията им може да е ронлива (omlós) или многолистна (leveles). Повърхността е червеникавокафява и има резки, образуващи квадратчета. Типичните характеристики на „Terpertős rogácsa“ се дължат на пръжките, които представляват парчета, получени при пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо. Питките са с характерния вкус на свински пръжки, приятно солени, с лек привкус на черен пипер.

3.2. *Наименованието:*

е било използвано традиционно за този специфичен продукт

е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

Прилагателното „terpertős“ в наименованието на продукта идва от „terpertő“ (свински пръжки) — продуктът, който остава след пърженето на сланина и който след накълцване, под формата на пръжки или на крем с пръжки, представлява характерната съставка в кръглите солени питки (rogácsa). Разновидността, която е позната днес, е с цилиндрична форма, и е започнала да се приготвя навсякъде в Унгария през късното Средновековие. Това е най-популярното печиво в унгарската селска кухня, което се приготвя в няколко варианта, а популярността му не намалява оттогава.

4. Описание

- 4.1. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

„Tepertős pogácsa“ представляват кръгли солени питки с цилиндрична форма, овкусени със сол и черен пипер, с диаметър 3—10 cm и тегло 25—100 g, пълнени с пръжки или с крем с пръжки и свинска мас, замесени с мая, а консистенцията им може да е ронлива (omlós) или многолистна (leveles). Повърхността е червеникавокафява и има резки, образуващи квадратчета. Основата е гладка и червеникавокафява. Питките съдържат равномерно разпределени парченца свински пръжки. Ронливият вариант може да се чуи на парчета, а многолистният вариант има лека, многолистна структура. Питките са с характерния вкус на свински пръжки, приятно солени, с лек привкус на черен пипер. Съдържанието на мазнини е най-малко 30 % спрямо теглото на брашното, като делът на пръжките е минимум 25 %. Най-малко 60 % от съдържанието на мазнини се дължи на свинските пръжки.

Органолептични характеристики

	Ронливи „tepertős pogácsa“	Многолистни „tepertős pogácsa“
Форма	Кръгли, с цилиндрична форма.	Кръгли, с цилиндрична форма, може да са леко „хлътнали“.
Външен вид	Горната коричка е лъскава, червеникавокафява и с дълбоки резки, образуващи квадратчета. Страните са матови, с цвят на пясък, а долната коричка е червеникавокафява и матова.	
Вътрешна структура	Ронлива консистенция, но не трошлива. Парчетата пръжки са равномерно разпределени и са леко кафеникави на цвят.	Консистенция на леко многолистно тесто — слоевете могат да бъдат разделени и леко кафеникавите парчета пръжки се виждат между слоевете.
Вкус	Характерен вкус на пръжки, приятно солени с лек привкус на черен пипер.	
Аромат	Характерен аромат на пръжки, свинска мас; на черен пипер.	

Физични и химични характеристики

Съдържание на мазнини: съдържанието на мазнини на крайния продукт, изчислено спрямо теглото на сухото вещество, е поне 20 % (m/m)

Съдържание на сол: съдържанието на сол на крайния продукт, изчислено спрямо теглото на сухото вещество, е максимум 4 % (m/m)

Характеристики, които доказват специфичния характер на продукта

- съставките: свински пръжки и свинска мас,
- специалната техника за приготвяне на тестото,
- физичните, химичните и органолептичните характеристики.

Свински пръжки — съставката, осигуряваща характерните качества

Типичните характеристики на „Tepertős pogácsa“ се дължат на пръжките, които представляват парчета, получени при пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо. Пръжките съдържат 12—13 % протеини и 82—84 % мазнини и на тях се дължат 60 % от съдържащите се в продукта мазнини.

Специалната техника за приготвяне на тестото

Пръжките, които се използват за производството на ронливия вариант, позволяват също така тестото да се сгъва по специален начин, което му придава неговата многолистна структура; освен това високото съдържание на мазнини налага специално приготвяне на тесто при студена температура 24—26 °C.

Физични, химични и органолептични характеристики

Поради съдържанието на мазнини от минимум 20 %, което се дължи на използването на свински пръжки и свинска мас, хранителната стойност на „Tepertős pogácsa“ е висока, те изсъхват бавно и могат да се консумират дълго време.

Минимални изисквания по отношение на проверките

Специални характеристики	Минимални изисквания	Метод за проверка и честота
Съдържание на мазнини	— най-малко 20 % (в сухо вещество), само свинската мас е разрешена	Съгласно продуктовата спецификация.
Пръжки (крем)	— използване на свински пръжки — използване на пръжки без кожа	Съгласно документацията за продукта
Съставки	— в съответствие с описанието в продуктовата спецификация (свински пръжки, свинска мас, пшенично брашно, яйце, жълтък, мляко, мая, бяло вино или оцет, сметана и/или вода, сол и черен пипер)	Съгласно документацията за продукта
Органолептични характеристики на продукта (вътрешна структура, вкус и аромат)	— ронлива или многолистна консистенция — характерен вкус и аромат на пръжки и лек привкус на черен пипер	Органолептичен тест се прави през всяка смяна.

- 4.2. Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)

СЪСТАВКИ

Пръжки или крем с пръжки

Приготвяне на пръжките

Могат да се използват само пресни пръжки без кожа, които представляват агломерирани парчета мазнина, получени след пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо.

Приготвяне на крема с пръжки

— свински пръжки без кожа: 70—75 % от крема с пръжки; това са агломерирани парчета мазнина, получени след пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо;

— свинска мас: 25—30 % от крема с пръжки; това е мазнината, получена при пърженето на сланината, съдържаща малко или никакво месо;

Важно изискване във връзка със съставките, които влизат в състава на крема с пръжки, е че се забранява използването на добавки, консерванти, пръжки, съставени от мастни тъкани от други животни, растителни мазнини или маргарин; разрешава се единствено използването на пресни пръжки без кожа.

Приготвяне на тестото:

пшенично брашно или брашно от лимец, яйце, жълтък, мляко, мая, бяло вино или оцет, сметана и/или вода, сол и черен пипер.

При приготвянето на „Tepertős pogácsa“ е забранено да се използват каквито и да било хранителни добавки (например набухватели или консерванти).

Метод на производство

В зависимост от начина на приготвяне „Tepertős pogácsa“ може да са ронливи или многолистни.

Приготвяне на РОНЛИВИ „TEPERTŐS POGÁCSA“

Етап I: приготвяне на пръжките и на крема с пръжки

При приготвянето на пръжките, пресните пръжки без кожа се сплескват с точилка върху дъска за рязане докато не останат никакви по-едри парчета, и пържените парчета се разпределят равномерно. Пръжките могат да бъдат смлени с мелничка за месо, като в този случай трябва да се използва най-фината приставка.

При приготвянето на крема с пръжки, пръжките се смесват със свинската мас с помощта на дървена лъжица или миксер.

Ако се използва крем с пръжки, произведен в промишлени условия, той трябва да отговаря на изискванията на продуктовата спецификация.

Етап II: приготвяне на тестото

Минимум 300 g пръжки или крем с пръжки се смесват с килограм пшенично брашно до получаване на еднородна смес. Кремът с пръжки трябва да покрива брашнените частици, което е особено важно условие за ронливата консистенция. Замесва се тесто от всички съставки — т.е. брашното, смесено с пръжките или с крема с пръжки, като на всеки килограм брашно се добавя 5 % мая, активирана в мляко, едно яйце, един жълтък, 0,02 % бяло вино или оцет, 3,5 % сол, 0,5 % смян черен пипер и достатъчно количество сметана, за да се получи относително твърдо тесто. Меси се, докато се образува тесто. Търсената ронлива консистенция няма да се получи, ако тестото е месено прекалено дълго.

Поради високото съдържание на мазнини в продукта тестото се приготвя със студени съставки и трябва да втасва на хладно, докато вътрешната температура в тестото достигне 26 °C. Естеството на продукта позволява също така тестото да бъде поставено в хладилник при температура +5 — +8 °C и да втасва най-малко три часа.

Втасалото и охладено тесто се разточва на кора с дебелина един пръст и отгоре се набраздява с дълбоки перпендикулярни линии. Това може да се направи с ножове, събрани един до друг на разстояние 3 mm. Питките се изрязват с помощта на формичка с диаметър 3—10 cm. Формата на питките трябва да е гладка и, доколкото е възможно, цилиндрична. Окончателната форма се постига чрез оформяне на тестото с възглавничките на дланта. Питките, необходими за запълване на тавата, се поставят близо една до друга на плота и с четка се намазват с разбито яйце, което не трябва да се стича по страните. Когато яйцето изсъхне на повърхността, питките се поставят в тавата, като между тях се оставя равно разстояние. Изрезките от тестото могат да се премесват заедно най-много два пъти с възможно най-слаб контакт и, след като тестото втаса, те могат да се използват по-късно.

След като се нарежат в тавата, питките се оставят да втасат за 50—55 минути, а след това се пекаат в силно загрята фурна на 220—240 °C, след което са готови за консумация. Времето за печене варира между 8 и 18 минути в зависимост от теглото на продукта и силата на фурната.

Питките се продават без опаковка (на бройка) или предварително опаковани.

Приготвяне на МНОГОЛИСТНИ „TEPERTŐS POGÁCSA“

Етап I: приготвяне на пръжките и на крема с пръжки

Пръжките и кремът с пръжки се приготвят по сходен начин с използвания за ронливия вариант, като единствената разлика е, че освен свинска мас и свински пръжки без кожа, се добавя сол (2,5 % от теглото на брашното) и фино смян черен пипер (0,5 % от теглото на брашното). Солта се добавя на този етап, тъй като, ако цялото количество сол, което е необходимо за характерния солен вкус на питките, се добави само при приготвянето на тестото, тестото ще се разпадне и няма да се получи многолистната консистенция.

В този случай 50 % от общото количество свинска мас, указано за приготвянето на крема с пръжки, т.е. половината, се добавят към крема с пръжки, а другата половина — към тестото.

Етап II: приготвяне на тестото

Така нареченото основно тесто се приготвя от брашното, свинската мас, отделена при приготвянето на крема с пръжки, и сол (приблизително 1 % спрямо теглото на брашното), като на всеки килограм брашно се добавя 5 % мая, активирана в мляко, 0,02 % бяло вино или оцет, евентуално едно яйце, един жълтък и достатъчно количество сметана и/или вода за получаване на твърдо тесто със средна еластичност, което лесно се разточва.

За този вариант е важно съставките и пръжките или кремът с пръжки да се съхраняват при ниска температура, за да могат пръжките или кремът с пръжки да отделят слоевете тесто при приготвянето на многолистното тесто. Свинската мас между тънко разточените слоеве студено тесто се разтопява по време на печенето и не им позволява да се слепят. В същото време съдържащата се вода в тестото и свинската мас се изпарява и разделя слоевете, така че след изпичане продуктът може да бъде разделен на слоеве (листа).

Многолистната структура може да се постигне по два начина:

- а) пръжките или кремът с пръжки се разстилат равномерно върху тънко разточеното тесто, после тестото се навива, като се започне от единия край. Полученото руло се оставя да престои 15—30 минути, след което се разточва отново и се навива на 90 градуса спрямо предишното навиване. Ако тази ротация не бъде спазена, при печене питките ще хлътнат.
- б) втасалото основно тесто се разточва на тънко и сместа с пръжките се намазва по повърхността толкова пъти, на колкото се сгъва тестото. В този случай то не се навива, а се сгъва (най-малко три пъти).

Преди последното разточване тестото се оставя да втаса най-малко 15 минути, след което се разточва на слой с дебелина един пръст (1—2 см), горната страна се набраздява с дълбоки перпендикулярни линии, а питките се изрязват с формичка с диаметър 3—10 см. Питките, необходими за запълване на тавата, се поставят близо една до друга на плота и с четка се намазват с разбито яйце, което не трябва да се стича по страните.

Когато яйцето изсъхне на повърхността, питките се поставят в тавата, като между тях се оставя равно разстояние. После се оставят да втасат за 40—45 минути и се пекаат в силно загрята фурна на 220—240 °C, след което са готови за консумация. Времето за печене варира между 8 и 18 минути в зависимост от теглото на продукта и силата на фурната.

Питките се продават без опаковка (на бройка) или предварително опаковани.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Думата „rogácsa“ (питка) е използвана за пръв път около 1395 г. и първоначално означава кръгла питка, изпечена в пепелта и жаравата. В унгарските народни приказки тези питки стават популярни като „hamuban sült rogácsa“ (питки, печени в пепелта). До края на XVII век думата, използвана за кръглите питки, консумирани като хляб, е питка. Разновидността, която е позната днес, е с по-малки размери и с цилиндрична форма, с резки, образуващи квадратчета, и е започнала да се приготвя навсякъде в Унгария през късното Средновековие. Това е най-популярното печиво в унгарската селска кухня, което се приготвя в няколко варианта, а популярността му не намалява оттогава.

Производството на „Tepertős rogácsa“ се обуславя от две условия: топенето на мас от сланина става популярна дейност, а пръжките се превръщат в ежедневна храна. Според описанието на благородно семейство от средната класа в района на Шомод от 1770 г., пръженето на сланина и приготвянето на пръжки се превръща в част от домашния бит на благородниците още през XVIII век. В подкрепа на това се явява и фактът, че според инвентарните описи на имуществото на благородниците качета със свинска мас започват да се появяват във Великата равнина от XVIII век. (Cegléd 1850—1900 г., Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (Публикация на музея Cegléd Kossuth Museum), Cegléd, 1988 г., стр. 28, 30 Szűcs.) На база на факта, че още от 1850 г. качетата със свинска мас са включени в регистрите на селяните от района между река Дунав и река Тиса, може да се допусне, че традицията да се топи сланина и да се използва свинска мас в ежедневното хранене на селяните и в обичайната преработка на свинско месо започва да се разпространява от средата на XIX век.

Според устните етнографски сведения от края на XIX и началото на XX век пръжките се използват за направата на сапун в селските домакинства в района на Централна Тиса, а консумацията им се развива постепенно. След клането на прасето питките обикновено се правят с пресни дребни пръжки без кожа. В етнографско резюме от 30-те години на XX век се споменава, че питките се правят от тесто без и със мая, от пшенично брашно, овкусено — наред с другите неща — с пръжки (Bátky Zs.: *Táplálkozás*. (Хранене) в *A magyarság néprajza*. (Етнография на унгарците), Будапеща, 1933 г., стр. 100). По тази причина може да се твърди, че добавянето на пръжки към тестото с мая добива популярност в началото на XX век.

В наши дни питките „Tepertős rogácsa“ изпълняват важна роля в ежедневното приготвяне на храна. Сервират се като второ ястие, когато основното ястие е супа (гулаш, бобена чорба), и се предлагат на участниците на срещи и конференции. Често се предпочитат и от домакините, особено за отбелязване на семейни тържества (сватби, кръщенета) или празници като Коледа и Великден, а също така нерядко се сервират като мезе за вино в селския туризъм (*Hagyományok Ízek Régiók* (Традиционни вкусове от регионите), том I, стр. 145—147, 2001 г.)

Репутацията на питките е видна и от включването им в няколко рецептурника от 80-те години на XIX век до наши дни: Dobos C. József: *Magyar-Francia szakácskönyv* (Унгарско-френска готварска книга), стр. 784—785, 1881 г.; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (Последните домашни печива), стр. 350, 1905 г.; Kincses Váncza *receptkönyv* (Рецептурник на Kincses Váncza), стр. 21, 1920 г.; *Az Új idők második receptkönyve* (Вторият рецептурник на нашето време), стр. 182, 1934 г.; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főztek* (Какво да стотвя?), стр. 73, 1941 г.; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (Шефворите на унгарското кулинарно изкуство), стр. 89, 1973 г.

ПОПРАВКИ

Поправка на публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(Официален вестник на Европейския съюз C 336 от 7 октомври 2019 г.)

(2020/C 293/06)

На страница 8, в точка 3.2, раздел „Микробиологични характеристики“

вместо: „*Carpophialophora pinophila* и *Triposporium pinophilum*“

да се четат: „*Carpophialophora pinophila* и *Triposporium pinophilum*“.

ISSN 1977-0855 (електронно издание)

ISSN 1830-365X (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG