



České vydání

Informace a oznámení

Ročník 63

4. září 2020

Obsah

II Sdělení

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 293/01 Bez námitek k navrhovanému spojení (Věc M.9912 – Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾ 1

IV Informace

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

Evropská komise

2020/C 293/02 Směnné kurzy vůči euru — 3. září 2020 2

2020/C 293/03 Souhrn rozhodnutí Evropské komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek (*Zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006*) ⁽¹⁾ 3

V Oznámení

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

Evropská komise

2020/C 293/04 Předběžné oznámení o spojení podniků (Věc M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego) Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem ⁽¹⁾ 4

CS

⁽¹⁾ Text s významem pro EHP.

JINÉ AKTY

Evropská komise

2020/C 293/05	Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu	6
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Opravy

2020/C 293/06	Oprava zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. C 336, 7.10.2019).....	16
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

II

(Sdělení)

SDĚLENÍ ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Bez námitek k navrhovanému spojení**(Věc M.9912 – Genstar/TA/Brinker)****(Text s významem pro EHP)**

(2020/C 293/01)

Dne 26. srpna 2020 se Komise rozhodla nevznášet proti výše uvedenému oznámenému spojení námitky a prohlásit jej za slučitelné s vnitřním trhem. Základem tohoto rozhodnutí je ustanovení čl. 6 odst. 1 písm. b) nařízení Rady (ES) č. 139/2004⁽¹⁾. Úplné znění rozhodnutí je k dispozici pouze v angličtině a bude zveřejněno poté, co z něj budou odstraněny případné skutečnosti, jež mají povahu obchodního tajemství. Znění tohoto rozhodnutí bude k dispozici:

- v oddílu týkajícím se spojení podniků na internetových stránkách Komise věnovaných hospodářské soutěži (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Tato internetová stránka umožňuje vyhledávat jednotlivá rozhodnutí o spojení podniků, a to podle společnosti, čísla případu, data a indexu hospodářského odvětví,
- v elektronické podobě na internetových stránkách EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>) pod číslem 32020M9912. Stránky EUR-Lex umožňují přístup k evropskému právu po internetu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informace)

INFORMACE ORGÁNŮ, INSTITUCÍ A JINÝCH SUBJEKTŮ EVROPSKÉ UNIE

EVROPSKÁ KOMISE

Směnné kurzy vůči euru ⁽¹⁾

3. září 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz		
USD	americký dolar	1,1813	CAD	kanadský dolar	1,5491
JPY	japonský jen	125,85	HKD	hongkongský dolar	9,1555
DKK	dánská koruna	7,4401	NZD	novozélandský dolar	1,7579
GBP	britská libra	0,89135	SGD	singapurský dolar	1,6131
SEK	švédská koruna	10,3393	KRW	jihokorejský won	1 406,65
CHF	švýcarský frank	1,0776	ZAR	jihoafrický rand	19,8058
ISK	islandská koruna	164,50	CNY	čínský juan	8,0802
NOK	norská koruna	10,5315	HRK	chorvatská kuna	7,5355
BGN	bulharský lev	1,9558	IDR	indonéska rupie	17 536,99
CZK	česká koruna	26,368	MYR	malajsijský ringgit	4,8994
HUF	maďarský forint	358,05	PHP	filipínské peso	57,389
PLN	polský zlotý	4,4269	RUB	ruský rubl	88,9825
RON	rumunský lei	4,8473	THB	thajský baht	37,140
TRY	turecká lira	8,7907	BRL	brazilský real	6,3424
AUD	australský dolar	1,6219	MXN	mexické peso	25,7175
			INR	indická rupie	86,8615

⁽¹⁾ Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

Souhrn rozhodnutí Evropské komise týkajících se povolení k uvedení na trh za účelem použití a/nebo k použití látek uvedených v příloze XIV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek

(Zveřejněno podle čl. 64 odst. 9 nařízení (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 293/03)

Rozhodnutí o udělení povolení

Odkaz na rozhodnutí ⁽¹⁾	Datum rozhodnutí	Název látky	Držitel povolení	Číslo povolení	Povolené použití	Datum uplynutí období přezkumu	Odůvodnění rozhodnutí
<i>C(2020) 5826 final</i>	28. srpna 2020	Dichroman sodný číslo ES: 234-190-3, číslo CAS: 7789-12-0, 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Itálie	REACH/20/16/0	Aditivum pro potlačení parazitických reakcí a uvolňování kyslíku, stabilizaci pH a ochranu katody před korozi při elektrolytické výrobě chloritanu sodného	12 let ode dne přijetí rozhodnutí	V souladu s čl. 60 odst. 4 nařízení (ES) č. 1907/2006 socioekonomické přínosy převažují nad riziky pro lidské zdraví plynoucími z použití látky a nejsou k dispozici žádné vhodné alternativní látky nebo technologie.

⁽¹⁾ Rozhodnutí je dostupné na internetových stránkách Evropské komise na adrese: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_cs.htm

⁽¹⁾ Úř. věst. L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Oznámení)

ŘÍZENÍ TÝKAJÍCÍ SE PROVÁDĚNÍ POLITIKY HOSPODÁŘSKÉ SOUTĚŽE

EVROPSKÁ KOMISE

Předběžné oznámení o spojení podniků
(Věc M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego)
Věc, která může být posouzena zjednodušeným postupem

(Text s významem pro EHP)

(2020/C 293/04)

1. Komise dne 26. srpna 2020 obdržela oznámení o navrhovaném spojení podle článku 4 nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾.

Oznámení se týká těchto podniků:

- ISTA International GmbH („ISTA International“, Německo), ovládaná podniky CK Hutchison Holdings Limited a CK Assets Holdings Limited (oba Hongkong/Kajmanské ostrovy),
- Areal Bank AG („Areal Bank“, Německo),
- Objego GmbH („Objego“, Německo), kontrolovaného podnikem ISTA International.

Podniky ISTA International a Aareal Bank získávají ve smyslu čl. 3 odst. 1 písm. b) a čl. 3 odst. 4 nařízení o spojování společnou kontrolu nad podnikem Objego.

Spojení se uskutečňuje nákupem podílů v nově založené společnosti představující společný podnik.

2. Předmětem podnikání příslušných podniků je:

- ISTA International: dílčí měření a související služby v Německu, Francii a Dánsku,
- Areal Bank: financování nemovitostí a související služby, jakož i softwarová řešení pro realitní společnosti,
- Objego: rozvoj a provoz digitální platformy pro poskytování a zprostředkování služeb v oblasti nemovitostí a energie a služeb v souvisejících oblastech.

3. Komise po předběžném posouzení zjistila, že by oznamovaná transakce mohla spadat do působnosti nařízení o spojování. Konečné rozhodnutí v tomto ohledu však zůstává vyhrazeno.

V souladu se sdělením Komise o zjednodušeném postupu ohledně některých spojování podle nařízení Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je třeba uvést, že tato věc může být posouzena podle postupu stanoveného sdělením.

4. Komise vyzývá zúčastněné třetí strany, aby jí k navrhované transakci předložily své případné připomínky.

Připomínky musí být Komisi doručeny nejpozději do deseti dnů po zveřejnění tohoto oznámení. Je třeba vždy uvést toto číslo jednací:

(Věc M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 24, 29.1.2004, s. 1 („nařízení o spojování“).

⁽²⁾ Úř. věst. C 366, 14.12.2013, s. 5.

Připomínky lze Komisi zaslat e-mailem, faxem nebo poštou. Použijte tyto kontaktní informace:

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

Fax +32 22964301

Poštovní adresa:

Commission européenne / Europese Commissie
Direction générale de la concurrence
Grefe des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2020/C 293/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**„TEPERTŐS POGÁCSA“****EU č.: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018****1. Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Název seskupení: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Adresa: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/MAĎARSKO

Tel. +36 302593014

E-mail: nardaianita@gmail.com

Tato žádost o změnu byla předložena seskupením producentů, které požádalo o registraci EU pro výrobek „Tepertős pogácsa“ a zahrnuje některé z producentů výrobku „Tepertős pogácsa“.

2. Členský stát nebo Třetí Země

Maďarsko

3. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- Název produktu
 Popis produktu
 Metoda produkce
 Jiné: Bod 3.2

4. Druh změny (změn)

- Změna specifikace produktu jako zapsané ZTS, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 čtvrtého pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

(¹) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Změna (změny)

5.1. Bod 3.2 specifikace (bod 1.2 stávající specifikace)

Dříve: Přídavné jméno „tepertős“ v názvu produktu označuje „tepertő“ (vepřové škvarky), které zbudou po vysmažení slaniny a z nichž se po nasekání vytvoří krémová škvarková směs, jež slouží jako charakteristická základní surovina tohoto kulatého slaného pekařského výrobku (pogácsa).

Změna: Přídavné jméno „tepertős“ v názvu produktu označuje „tepertő“ (vepřové škvarky), které zbudou po vysmažení slaniny a které po nasekání představují ve formě rozemletých škvarků nebo krémové škvarkové směsi charakteristickou základní surovinu tohoto kulatého slaného pekařského výrobku (pogácsa). Dnešní válcovitá varianta tohoto placatého chleba se v Uhrách rozšířila koncem středověku jako nejčastější pekařský výrobek venkovské kuchyně, který se vyráběl v několika variacích a jehož popularita se udržela dodnes.

Důvod: Výrobky obsahující škvarky (s kůží), které jsou vedlejším produktem vypékání tuku ze slaniny, se objevily na trhu pod názvem obsahujícím výraz „tepertő“. Změna přispívá k vyjasnění definice.

5.2. Bod 4.1 specifikace (bod 1.5 stávající specifikace)

Oddíl popisu „Tepertős pogácsa“ týkající se velikosti a hmotnosti:

Dříve:

průměr: 3–5 cm

hmotnost: 25–50 g

Změna:

průměr: 3–10 cm

hmotnost: 25–100 g

Důvod: Došlo ke změně návyků spotřebitelů a producentů: po větších „Tepertős pogácsa“ je značná poptávka, a proto došlo ke zvětšení velikosti i ke zvýšení hmotnosti výrobku.

5.3. Bod 4.1 specifikace (bod 1.5 stávající specifikace)

Obsah tuku ve výrobku v přepočtu na množství mouky:

Dříve: Sušina obsahuje 20–30 % tuku a výrobek celkem obsahuje 25–40 % vepřových škvarků v přepočtu na množství mouky.

Změna: Výrobek obsahuje nejméně 30 % tuku v přepočtu na množství mouky, z čehož nejméně 25 % obsahuje vepřové škvarky.

Důvod: Obsah tuku v konečném produktu byl specifikován v přepočtu na množství mouky (hlavní surovina) namísto poměru k hmotnosti sušiny (konečný produkt). Tato změna nemá za následek změnu množství tuku v konečném produktu, pouze změnu základu, k němuž se procentní podíl vztahuje. Změna umožňuje stanovit obsah tuku s větší přesností, na základě suroviny, tedy mouky, namísto obsahu sušiny v konečném produktu. Výhoda této metody výpočtu spočívá v tom, že je snazší ji použít a ověřit z technického hlediska. Jelikož poměr vychází z procentního podílu hlavní suroviny, není již třeba specifikovat maximální podíl tuku, což usnadňuje kontrolu specifikace.

5.4. Bod 4.1 specifikace (bod 1.5 stávající specifikace)

Tvar výrobku uvedený v tabulce nazvané „Organoleptické vlastnosti“:

Dříve: „Kulatý, rovnoměrně válcovitý“:

Změna: zkráceno na „Kulatý, válcovitý“.

Důvod: Výrobek se může při kynutí a pečení lehce zdeformovat.

5.5. Bod 4.1 specifikace (bod 1.5 stávající specifikace)

Obsah tuku v konečném produktu v pododdílu „Fyzikální a chemické vlastnosti“:

Dříve: 20–30 % (m/m) sušiny

Změna: nejméně 20 % (m/m) sušiny

Důvod: Minimální požadavek na obsah tuku v konečném produktu představující 20 % sušiny odpovídá minimálnímu obsahu tuku 30 % v přepočtu na množství mouky, jak je specifikováno v bodě 5.3 změny. Není zapotřebí specifikovat horní limit, neboť množství surovin použitých k výrobě produktu již určuje obsah tuku v konečném produktu.

5.6. *Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti dokládající specifickou povahu produktu (poslední odstavec bodu 1.7 stávající specifikace)*

Dříve: Kvůli 20–30 % obsahu tuku, kterého se dosáhne použitím vepřových škvarků a sádla, je výživná hodnota výrobku „tepertős pogácsa“ vyšší, pečivo pomaleji vysychá, a jeho trvanlivost je tedy delší, než u výrobků stejné kategorie.

Změna: Kvůli minimálně 20 % obsahu tuku, kterého se dosáhne použitím vepřových škvarků a sádla, je výživná hodnota výrobku „tepertős pogácsa“ vysoká, pečivo pomalu vysychá, a jeho trvanlivost je tedy dlouhá.

Důvod: Jelikož byl obsah tuku změněn na nejméně 20 % (viz důvod v bodě 5.5), bylo znění vyjasněno a nerelevantní informace vypuštěny.

5.7. *Bod 4.1 specifikace (bod 1.9 stávající specifikace)*

Tabulka v oddílu „Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy“ se mění takto:

Dříve: Obsah tuku – minimální požadavek: 20–30 %

Změna: Obsah tuku – minimální požadavek: 20 %

Důvod: Specifikace a požadavky na kontrolu zvláštní povahy musí být v souladu.

5.8. *Bod 4.1 specifikace (bod 1.9 stávající specifikace)*

V tabulce v oddílu „Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy“ se sloupec „Způsob kontroly a její frekvence“ mění takto:

Dříve: (pokud jde o obsah tuku) V souladu s popisem produktu v bodě 3.5 v laboratoři jednou za půl roku.

Změna: V souladu se specifikací.

Důvod: Na základě množství a jakosti surovin uvedených v následné dokumentaci a v soupisu surovin lze obsah tuku v produktu určit jeho vypočtením namísto nákladného zkoušení v laboratoři.

5.9. *Bod 4.1 specifikace (bod 1.9 stávající specifikace)*

V tabulce v oddílu „Minimální požadavky a postupy pro kontrolu zvláštní povahy“ se řádky „(krémová) škvarková směs“ a „použité suroviny“ mění takto:

Dříve: Na základě dokumentace výrobku nebo produktového listu, dokumentováno podle výrobních položek.

Změna: Na základě dokumentace výrobku.

Důvod: Měl by se používat širší pojem „dokumentace výrobku“, neboť cukráři používají výkaz poměru surovin, zatímco pekaři používají produktový list. Tyto dokumenty se společně označují jako „dokumentace výrobku“.

5.10. *Bod 4.2 specifikace (bod 1.6 stávající specifikace)*

„Suroviny“:

Dříve: Byla zahrnuta pouze krémová škvarková směs.

Změna: K výrazu „krémová škvarková směs“ se doplňuje výraz „rozemleté škvarky“.

K přípravě rozemletých škvarků:

pouze čerstvé vepřové škvarky bez kůže tvořené spečenými kousky tuku, které zbudou po vypečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství,

Důvod: Je třeba vzít v úvahu řadu postupů používaných producenty s cílem uspokojit požadavky spotřebitelů, neboť pouze rozemleté škvarky lze použít k výrobě tohoto pečiva, aniž by byly dotčeny vlastnosti produktu.

5.11. *Bod 4.2 specifikace (bod 1.6 stávající specifikace)*

V oddílu „Suroviny“ byl doplněn následující text týkající se přípravy krémové škvarkové směsi:

Dříve:

- vepřové škvarky bez kůže: tvoří 70–75 % krémové škvarkové směsi, jedná se o spečené kousky tuku, které zbudou po vypečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství,
- vepřové sádlo: tvoří 25–30 % krémové škvarkové náplně, jedná se o omastek, který vzniká během pečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství,

Změna:

- vepřové škvarky bez kůže: tvoří 70–75 % krémové škvarkové směsi, jedná se o spečené kousky tuku, které zbudou po vypečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství,
- vepřové sádlo: tvoří 25–30 % krémové škvarkové směsi, jedná se o omastek, který vzniká během pečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství,

Důležité je, aby se k přípravě krémové škvarkové směsi nepoužívaly žádné přídavné látky, konzervační látky, škvarky z tukové tkáně jiných zvířat, rostlinné tuky ani margarín, ale pouze čerstvé vepřové škvarky bez kůže.

Důvod: Docílit větší technické přesnosti specifikace.

5.12. *V oddílu Výroba MĚKKÉ VARIANTY „TEPERTŐS POGÁCSA“*

Dříve: První fáze: příprava krémové škvarkové směsi

Změna: První fází je příprava rozemletých škvarků a krémové škvarkové směsi.

Důvod: Docílit větší technické přesnosti specifikace.

5.13. *První věta popisu první fáze*

Dříve: Čerstvé škvarky bez kůže drtíme na dřevěném válu pomocí válečku...

Změna: Při přípravě rozemletých škvarků drtíme čerstvé škvarky bez kůže na dřevěném válu pomocí válečku...

Důvod: Výraz „rozemleté škvarky“ byl doplněn, aby se docílilo větší technické přesnosti specifikace.

5.14. *Čtvrtá věta popisu první fáze*

Dříve: Krémovou škvarkovou směs a vepřové sádlo smícháme pomocí vařečky nebo mixéru.

Změna: Při přípravě krémové škvarkové směsi smícháme rozemleté škvarky a vepřové sádlo pomocí vařečky nebo mixéru.

Důvod: Docílit větší technické přesnosti specifikace.

5.15. *Pátá věta popisu první fáze v bodě 1.6 původní specifikace*

Dříve: Důležité je, aby se k přípravě krémové škvarkové směsi nepoužívaly žádné přídavné látky, konzervační látky, škvarky z husího sádla, rostlinné tuky ani margarín, ale pouze čerstvé vepřové škvarky bez kůže.

Změna: Důležité je, aby se k přípravě krémové škvarkové směsi nepoužívaly žádné přídavné látky, konzervační látky, škvarky z tukové tkáně jiných zvířat, rostlinné tuky ani margarín, ale pouze čerstvé vepřové škvarky bez kůže.

Důvod: Bylo objasněno, že nelze použít škvarky vyrobené z tuku jiných zvířat, a nejen škvarky z husího sádla.

Pozměněná věta byla rovněž přesunuta do oddílu „Základní suroviny“ v bodě 4.2 stávající specifikace, neboť obsahuje relevantní informace, které se vztahují k měkké i listové variantě „tepertős pogácsa“.

5.16. *Šestá věta popisu první fáze*

Dříve: Krémová škvarková směs vyrobená průmyslově musí tyto požadavky na přípravu rovněž splňovat.

Změna: Všichni producenti krémové škvarkové směsi vyrobené průmyslově musí splňovat požadavky specifikace.

Důvod: Změnilo se pouze znění věty; význam zůstává stejný.

5.17. *Druhá fáze: příprava těsta, první věta*

Dříve: Do každého kilogramu mouky zamícháme 250–400 gramů krémové škvarkové směsi a vytvoříme homogenní směs.

Změna: Do každého kilogramu mouky zamícháme nejméně 300 gramů rozemletých škvarků nebo krémové škvarkové směsi a vytvoříme homogenní směs.

Důvod: Za účelem zvýraznění chuti škvarků se musela zvýšit minimální hodnota, přičemž maximální hodnota není stanovena.

5.18. *Druhá fáze: příprava těsta, třetí věta*

Dříve: 2,5 % soli, 0,001 % mletého pepře a tolik kysané smetany, abychom získali středně tuhé těsto,

Změna: maximálně 3,5 % soli, 0,5 % mletého pepře a tolik kysané smetany a/nebo vody, abychom získali středně tuhé těsto,

Důvod: Množství soli a pepře bylo dříve extrémně nízké. Muselo být zvýšeno kvůli charakteristické chuti. Rovněž bylo třeba za výraz „kysané smetany“ doplnit „a/nebo vody“, neboť vodu lze příležitostně použít společně s kysanou smetanou k úpravě tloušťky těsta.

5.19. *Následující věta druhé fáze*

Dříve: Jednotlivé pagáče se většinou vykrajují pomocí speciální formy o průměru 3–6 cm.

Změna: Jednotlivé pagáče se většinou vykrajují pomocí speciální formy o průměru 3–10 cm.

Důvod: Horní mez musela být upravena s ohledem na změny v návycích spotřebitelů a producentů.

5.20. *Poslední odstavec druhé fáze*

Dříve: Po umístění pagáčů na plech je necháme 50–55 minut kynout a poté je v horké troubě při teplotě 220–240 °C pečeme 12–15 minut. Poté jsou pagáče hotové.

Změna: Po umístění pagáčů na plech je necháme 50–55 minut kynout a poté je pečeme v horké troubě při teplotě 220–240 °C. Poté jsou pagáče hotové. Doba pečení je 8–18 minut v závislosti na hmotnosti produktu a výkonu trouby.

Důvod: Doba pečení je standardní. Dobu pečení je třeba stanovit s ohledem na hmotnost produktu a technické vlastnosti trouby.

5.21. *V oddílu Výroba LISTOVÉ VARIANTY „TEPERTŐS POGÁCSA“*

Dříve: První fáze: příprava krémové škvarkové směsi

Průběh přípravy krémové škvarkové směsi je stejný jako u měkké varianty s jediným rozdílem, že u varianty listové se kromě vepřového sádla a škvarků bez kůže používá také sůl (přibližně 1,5 % v přepočtu na množství mouky) a jemně mletý pepř (přibližně 0,001 % v přepočtu na množství mouky).

Změna: První fáze: příprava rozemletých škvarků a krémové škvarkové směsi

Průběh přípravy rozemletých škvarků a krémové škvarkové směsi je stejný jako u měkké varianty s jediným rozdílem, že u varianty listové se kromě vepřového sádla a škvarků bez kůže používá také sůl (přibližně 3,5 % v přepočtu na množství mouky) a jemně mletý pepř (přibližně 0,5 % v přepočtu na množství mouky).

Důvod: V souladu s předchozími odstavci byly ke krémové škvarkové směsi doplněny rozemleté škvarky a množství soli a pepře se zvýšilo.

5.22. *Třetí věta části „Druhá fáze: příprava těsta“*

Dříve: a z tolika kysané smetany, abychom získali pevné, středně hutné těsto, které se dobře válí. U této varianty je důležité udržovat suroviny a rozemleté škvarky nebo krémovou škvarkovou směs v chladu, aby při překládání mohla škvarková směs oddělit jednotlivé vrstvy těsta.

Změna: a z tolika kysané smetany a/nebo vody, abychom získali pevné, středně hutné těsto, které se dobře válí. U této varianty je důležité udržovat suroviny a rozemleté škvarky nebo krémovou škvarkovou směs v chladu, aby při překládání mohly rozemleté škvarky nebo škvarková směs oddělit jednotlivé vrstvy těsta.

Důvod: K výrazu „kysané smetany“ bylo třeba doplnit „a/nebo vody“, neboť vodu lze příležitostně použít společně s kysanou smetanou k úpravě tloušťky těsta. Z důvodů uvedených výše byl rovněž k výrazu „krémová škvarková směs“ doplněn výraz „rozemleté škvarky“.

5.23. Čtvrtý odstavec části „Druhá fáze: příprava těsta“

Dříve: pomocí speciální formy o průměru 3–6 cm.

Změna: pomocí speciální formy o průměru 3–10 cm.

Důvod: Horní mez musela být upravena s ohledem na změny v návycích spotřebitelů a producentů.

5.24. Poslední odstavec části „Druhá fáze: příprava těsta“

Dříve: rozložíme placičky rovnoměrně na pekáč, necháme je 40–45 minut kynout a poté je v horké troubě při teplotě 220–240 °C pečeme 8–10 minut. Poté jsou pagáče hotové.

Změna: rozložíme placičky rovnoměrně na pekáč, necháme je 40–45 minut kynout a poté je pečeme v horké troubě při teplotě 220–240 °C. Poté jsou pagáče hotové. Doba pečení je 8–18 minut v závislosti na hmotnosti produktu a výkonu trouby.

Důvod: Doba pečení je standardní. Dobu pečení je třeba stanovit s ohledem na hmotnost produktu a technické vlastnosti trouby.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„TEPERTŐS POGÁCSA“

EU č.: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

„Maďarsko“

1. **Název, který má být zapsán**

„Tepertős pogácsa“

Při uvedení výrobku na trh smí být na etiketě uvedena tato informace: „magyar hagyományok szerint előállított“ (vyrobena v souladu s maďarskou tradicí). Tato informace se přeloží i do ostatních úředních jazyků.

2. **Druh produktu (podle přílohy XI)**

Třída 2.24: chléb, pečivo, cukrářské výrobky, cukrovinky, sušenky a ostatní pekařské zboží

3. **Důvody zápisu do rejstříku**

3.1. **Výrobek:**

je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu;

je vyroben z tradičně používaných surovin nebo přísad.

„Tepertős pogácsa“ (škvarkový pagáč) je kulatý pekařský výrobek válcovitého tvaru, který je ochucený solí a pepřem. Obsahuje nadrobno nakrájené vepřové škvarky nebo krémovou škvarkovou směs a vepřové sádlo, těsto je kynuté pomocí droždí a jeho struktura může být měkká nebo listová. Na povrchu je výrobek opečen do zlatohněda a je mířížkovaný. Typický charakter dodávají výrobku „tepertős pogácsa“ škvarky, které zbudou po vypečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství. Výrobek chutná po vepřových škvarcích, má příjemně slanou chuť a je mírně pálivý.

3.2. **Jedná se o název, který:**

byl tradičně používán jako název konkrétního produktu;

označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Přídavné jméno „tepertős“ v názvu označuje „tepertő“ (vepřové škvarky), které zbudou po vysmažení slaniny a které po nasekání představují ve formě rozemletých škvarků nebo krémové škvarkové směsi charakteristickou základní surovinu tohoto kulatého slaného pekařského výrobku (pogácsa). Dnešní válcovitá varianta tohoto placatého chleba se v Uhrách rozšířila koncem středověku jako nejčastější pekařský výrobek venkovské kuchyně, který se vyráběl v několika variacích a jehož popularita se udržela dodnes.

4. Popis

- 4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

„Tepertős pogácsa“ (škvarkový pagáč) je kulatý pekařský výrobek válcovitého tvaru o průměru 3–10 cm, který je ochucený solí a pepřem a váží 25–100 g. Obsahuje rozemleté vepřové škvarky nebo krémovou škvarkovou směs a vepřové sádlo, těsto je kynuté pomocí droždí a jeho struktura může být měkká nebo listová. Na povrchu je výrobek opečen do zlatohněda a je mřížkovaný. Spodní část je hladká, rovněž zlatohnědá. Uvnitř výrobku jsou rovnoměrně rozmístěny kousky vepřových škvarek. Měkkou variantu lze odlamovat po kouskách, zatímco listová varianta je poddajnější a má vrstevnatou strukturu. Výrobek chutná po vepřových škvarcích a má příjemně slanou chuť a je mírně pálivý. Výrobek obsahuje nejméně 30 % tuku v přepočtu na množství mouky, z čehož nejméně 25 % obsahuje vepřové škvarky. Nejméně 60 % obsahu tuku pochází ze škvarek.

Organoleptické vlastnosti

	Měkká varianta „tepertős pogácsa“	Listová varianta „tepertős pogácsa“
Tvar	Kulatý, válcovitý.	Kulatý, válcovitý, může být lehce nepravidelného tvaru.
Kůrka	Shora je lesklá, zlatohnědá s hustým mřížkovaním. Ze strany je matná, pískové barvy. Spodní strana je matná, zlatohnědá.	
Vnitřní struktura	Struktura je měkká, ale nedrobí se. Kousky škvarek jsou rozmístěny rovnoměrně a jsou zbarveny dohněda.	Struktura je podobná jako u listového těsta s oddělenými vrstvami. Mezi nimi jsou vidět kousky škvarek zbarvené dohněda.
Chuť	Typicky škvarková, příjemně slaná, mírně pálivá po pepři.	
Vůně	Voní typicky po škvarcích, vepřovém sádle a po pepři.	

Fyzikální a chemické vlastnosti

Obsah tuku: obsah tuku v konečném produktu činí minimálně 20 % (m/m) sušiny.

Obsah soli: obsah soli v konečném produktu činí maximálně 4 % (m/m) sušiny.

Jedinečné vlastnosti výrobku zaručují následující skutečnosti:

- základní suroviny – vepřové škvarky a vepřové sádlo,
- zvláštní metoda přípravy těsta,
- fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti.

Základní surovina, která dodává produktu jeho typický charakter – vepřové škvarky

Typický charakter dodávají výrobku „tepertős pogácsa“ škvarky, které zbudou po vypečení slanine, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství. Škvarky obsahují 12–13 % bílkovin a 82–84 % tuku. Nejméně 60 % obsahu tuku v produktu pochází právě ze škvarek.

Zvláštní metoda přípravy těsta

Použití škvarek umožňuje přípravu nejen měkké varianty těsta, ale i speciální překládané, listové varianty. Vysoký obsah tuku zároveň vyžaduje zvláštní přípravu studeného těsta o teplotě 24–26 °C.

Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti

Kvůli minimálně 20 % obsahu tuku, kterého se dosáhne použitím vepřových škvarek a sádla, je výživná hodnota výrobku „tepertős pogácsa“ vysoká, pečivo pomalu vysychá, a jeho trvanlivost je tedy dlouhá.

Minimální požadavky pro kontrolu zvláštní povahy

Jedinečné vlastnosti	Minimální požadavky	Způsob kontroly a její frekvence
obsah tuku	— alespoň 20 % (v sušině) – lze používat pouze vepřové sádlo	V souladu se specifikací
(krémová) škvarková směs	— použití vepřových škvarek — použití škvarek bez kůže	Na základě dokumentace výrobku.
použité suroviny	— v souladu se specifikací (vepřové škvarky, vepřové sádlo, pšeničná mouka, vejce, vaječný žloutek, mléko, droždí, bílé víno nebo ocet, kysaná smetana a/nebo voda, sůl a pepř)	Na základě dokumentace výrobku.
organoleptické vlastnosti hoto­vého výrobku (struktura, chuť a vůně)	— křehká nebo listová struktura — chuť a vůně je typicky škvarková a jemně chutná a voní po pepři	Organoleptický test během každé směny.

- 4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

SUROVINY:

Rozemleté škvarky nebo krémová škvarková směs

K přípravě rozemletých škvarek:

pouze čerstvé vepřové škvarky bez kůže tvořené spečenými kousky tuku, které zbudou po vypečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství.

K přípravě krémové škvarkové směsi:

— vepřové škvarky bez kůže: tvoří 70–75 % krémové škvarkové směsi, jedná se o spečené kousky tuku, které zbudou po vypečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství,

— vepřové sádlo: tvoří 25–30 % krémové škvarkové směsi, jedná se o omastek, který vzniká během pečení slaniny, jež neobsahuje maso vůbec nebo jen v malém množství.

Důležité je, aby se k přípravě krémové škvarkové směsi nepoužívaly žádné přídatné látky, konzervační látky, škvarky z tukové tkáně jiných zvířat, rostlinné tuky ani margarín, ale pouze čerstvé vepřové škvarky bez kůže.

K přípravě těsta:

pšeničná nebo špaldová mouka, vejce, vaječný žloutek, mléko, droždí, bílé víno nebo ocet, kysaná smetana a/nebo voda, sůl a pepř.

K přípravě „tepertős pogácsa“ je zakázáno používat jakékoli potravinářské přídatné látky (např. kypřící nebo konzervační látky).

Způsob produkce

V závislosti na způsobu přípravy těsta může být „tepertős pogácsa“ buď listový, nebo měkký.

Výroba MĚKKÉ VARIANTY „TEPERTŐS POGÁCSA“

První fáze: příprava rozemletých škvarek a krémové škvarkové směsi

Při přípravě rozemletých škvarek drtíme čerstvé škvarky bez kůže na dřevěném válu pomocí válečku tak dlouho, dokud necítíme žádné větší, hrubší kousky a dokud se spečené kousky rovnoměrně nerozptýlí. Škvarky lze také rozemlít mlýnkem na maso. V tom případě je na rozemletí třeba použít kotouč s co nejmenšími otvory.

Při přípravě krémové škvarkové směsi smícháme rozemleté škvarky a vepřové sádlo pomocí vařečky nebo mixéru.

Všichni producenti krémové škvarkové směsi vyrobené průmyslově musí splňovat požadavky specifikace.

Druhá fáze: příprava těsta

Do každého kilogramu mouky zamícháme nejméně 300 gramů rozemletých škvarků nebo krémové škvarkové směsi a vytvoříme homogenní směs. Krémová škvarková směs musí kousky mouky „obalit“, což je nezbytný předpoklad k vytvoření měkké struktury. Všechny suroviny, tedy mouku smíchanou s rozemletými škvarky nebo s krémovou škvarkovou směsí, na každý kilogram mouky 5 % droždí naběhlého v mléce v kvásek, jedno vejce, jeden vaječný žloutek, 0,02 % bílého vína nebo octu, nejvýše 3,5 % soli, 0,5 % mletého pepře a tolik kysané smetany, abychom získali středně tuhé těsto, promísíme. Ve hnětení pokračujeme tak dlouho, dokud se těsto nespojí. Pokud bude těsto hněteno příliš dlouho, požadované kypřé struktury se nedosáhne.

V důsledku vysokého obsahu tuku se musí těsto připravovat ze studených surovin a nechat odležet na chladném místě tak dlouho, dokud vnitřní teplota těsta nedosáhne 26 °C. Díky charakteristice produktu je rovněž možné uložit těsto do ledničky při teplotě 5–8 °C, kde musí zůstat nejméně 3 hodiny.

Vykynuté a vychlazené těsto vyválíme na tloušťku prstu a na jeho horní stranu uděláme husté mřížkované zářezy. Toho lze také dosáhnout pomocí břitů seřazených vedle sebe ve vzdálenosti 3 mm. Jednotlivé pagáče se většinou vykrajují pomocí speciální formy o průměru 3–10 cm. Přitom musíme dávat pozor na to, aby byl jejich tvar rovnoměrný a co nejvíce válcovitý. Do konečného tvaru upravíme pomocí dlaně. Množství pagáčů potřebných k zaplnění plechu položíme těsně vedle sebe na vál a potřeme je ušlehaným vejcem tak, aby nestékalo po stranách. Jakmile vejce na povrchu trochu zaschne, rozložíme pagáče rovnoměrně na plech. Zbytky těsta můžeme opět uhníst dohromady (to lze opakovat maximálně dvakrát) a po odležení můžeme těsto použít na nové pagáče.

Po umístění pagáčů na plech je necháme 50–55 minut kynout a poté je pečeme v horké troubě při teplotě 220–240 °C. Poté jsou pagáče hotové. Doba pečení je 8–18 minut v závislosti na hmotnosti produktu a výkonu trouby.

Pagáče se prodávají buď volně na váhu, nebo předem balené.

Výroba LISTOVÉ VARIANTY „TEPERTŐS POGÁCSA“

První fáze: příprava rozemletých škvarků a krémové škvarkové směsi

Průběh přípravy rozemletých škvarků a krémové škvarkové směsi je stejný jako u měkké varianty s jediným rozdílem, že u varianty listové se kromě vepřového sádla a škvarků bez kůže používá také sůl (přibližně 2,5 % v přepočtu na množství mouky) a jemně mletý pepř (přibližně 0,5 % v přepočtu na množství mouky). Sůl se přidává už v této fázi, protože kdyby se celkové množství soli potřebné k typicky slané chuti pagáčů přidalo až během přípravy těsta, těsto by se drobilo a listová struktura by se nevytvořila.

Z množství sádla určeného k přípravě krémové škvarkové směsi se 50 % sádla (tj. jedna polovina) přidá do škvarkové směsi a druhá polovina do těsta.

Druhá fáze: příprava těsta

Základ těsta se připravuje z mouky, sádla, které jsme si odložili během přípravy krémové škvarkové směsi, soli (přibližně 1 % v přepočtu na množství mouky), dále na každý kilogram mouky 5 % droždí naběhlého v mléce v kvásek, 0,02 % bílého vína nebo octu, případně jednoho vejce, jednoho vaječného žloutku a z tolika kysané smetany a/nebo vody, abychom získali pevné, středně hutné těsto, které se dobře válí.

U této varianty je důležité udržovat suroviny a rozemleté škvarky nebo krémovou škvarkovou směs v chladu, aby při překládání mohly rozemleté škvarky nebo škvarková směs oddělit jednotlivé vrstvy těsta. Tuk, který se nachází mezi tence vyválenými, studenými vrstvami těsta, se totiž během pečení roztopí a zabrání tomu, aby se k sobě vrstvy těsta přilepily. Voda, která se nachází v těstě a v tuku, se mezitím přemění v páru, a vrstvy těsta tak od sebe oddělí. V konečném produktu jsou tedy patrné jednotlivé vrstvy.

Listové struktury lze dosáhnout dvěma způsoby:

- a) Rozemleté škvarky nebo krémovou škvarkovou směs rozetřeme rovnoměrně na tence vyválenou vrstvu těsta. Poté začneme těsto z jednoho konce svinovat. Vzniklý válec necháme 15–30 minut odležet, poté ho znovu natenko vyválíme, otočíme o 90° a opět svineme. Pokud k tomuto otočení nedojde, pagáče si během pečení neudrží tvar.
- b) Odleželý základ těsta se natenko vyválí a rozemleté škvarky nebo krémová škvarková směs se na něj roztírá tolikrát, kolikrát se těsto překládá. V tomto případě nedochází ke svinování, ale k překládání (nejméně třikrát).

Před konečným vyválením se těsto nechá nejméně 15 minut odležet, poté se vyválí do tloušťky jednoho prstu (1–2 cm), na jeho horní straně se udělají husté mřížkované zářezy. Placky se poté z těsta vykrajují pomocí speciální formy o průměru 3–10 cm. Množství pagáčů potřebných k zaplnění plechu položíme těsně vedle sebe na vál a potřeme je ušlehaným vejcem tak, aby nestékalo po stranách.

Jakmile vejce na povrchu trochu zaschne, rozložíme placičky rovnoměrně na pekáč, necháme je 40–45 minut kynout a poté je pečeme v horké troubě při teplotě 220–240 °C. Poté jsou pagáče hotové. Doba pečení je 8–18 minut v závislosti na hmotnosti produktu a výkonu trouby.

Pagáče se prodávají buď volně na váhu, nebo předem balené.

4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

První zmínky slova „pogácsa“ (pagáč) pocházejí z doby kolem roku 1395 a původně označovalo placatý chléb pečený v popelu a žhavých uhlících. V maďarských lidových pohádkách se hovoří o tzv. „hamuban sült pogácsa“ (pagáč pečený v popelu). Až do 18. století se pro placatý chléb, který sloužil jako běžné pečivo, používalo označení „pogácsakenyér, pogácsás kenyér“ (pagáčový chléb). Dnešní menší, válcovitá varianta s mřížkováním se v Uhrách rozšířila koncem středověku jako nejčastější pekařský výrobek venkovské kuchyně, který se vyráběl v několika variacích a jehož popularita se udržela dodnes.

Vznik „tepertős pogácsa“ umožnily dva předpoklady: rozšířilo se vypékání tuku ze slaniny a ze škvarků se stalo každodenní jídlo. Z popisu každodenního života jedné domácnosti nižší šlechty v 80. letech 18. století je patrné, že vypékání slaniny a příprava škvarků se v domácnostech šlechty začaly objevovat právě v 18. století. Tomu nasvědčuje i skutečnost, že v 18. století se v dochovaných inventářích šlechtického majetku začaly ve Velké uherské nížině (Alföld) objevovat malé soudky na vepřové sádlo (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988, s. 28, 30 Szűcs). Můžeme předpokládat, že pečení tuku během venkovské zabijačky a používání vepřového sádla jako stravy selského lidu se začalo rozšiřovat od (poloviny) 19. století – malé soudky na vepřové sádlo se totiž v inventářích venkovského majetku v oblastech mezi Dunajem a Tisou začínají objevovat právě v 50. letech 19. století.

Na základě etnografických záznamů vycházejících z ústních výpovědí místních obyvatel z přelomu 19. a 20. století se škvarky ve venkovských domácnostech v oblasti středního toku Tisy používaly ještě k přípravě mýdla. Ke konzumaci se začaly používat teprve postupně. Po zabijačce se pagáče připravovaly z čerstvých, zejména drobných škvarků bez kůže. Ve velkém etnografickém přehledu z 30. let 20. století se uvádí, že pagáče se dělají z nekvašeného i kvašeného těsta a kromě jiného se ochucují také škvarky (Bátky, Zsuzsanna: Táplálkozás (Stravování). In: A magyarság néprajza (Maďarský národopis). Budapešť, 1933, s. 100). Můžeme tedy říct, že přidávání škvarků do kvašeného těsta se rozšířilo již na začátku 20. století.

„Tepertős pogácsa“ je důležitou součástí každodenního jídelníčku i dnes. Podává se jako druhý chod po sytých polévkách (např. gulášové či fazolové polévce) nebo se například nabízí na obchodních setkáních, konferencích či hostům na návštěvách. Jsou oblíbené v domácnostech, zejména při rodinných oslavách (jako jsou například svatby nebo křtiny) a na Vánoce či Velikonoce. V rámci agroturistiky se tyto pagáče turistům často nabízejí k vínu. (Hagyományok Ízek Régiók (Oblasti tradičních chutí), svazek I, s. 145–147, 2001).

Jejich reputaci dosvědčuje nespočet kuchařských knih od 80. let 19. století až do dneška: Dobos, C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Maďarsko-francouzská kuchařka), s. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Nejnovější velká kniha domácího jemného pečiva), s. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Receptář Vánczy Kinčeše), s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Druhý receptář nové doby), s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek? (Co mám uvařit?), s. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Skvosty maďarské výroby jemného pečiva), s. 89, 1973.

OPRAVY

Oprava zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(Úřední věstník Evropské unie C 336 ze dne 7. října 2019)

(2020/C 293/06)

Strana 8, bod 3.2, oddíl Mikrobiologické vlastnosti:

místo: „*Capnophialophorapinophila* a *Triposporiumpinophilum*“,

má být: „*Capnophialophora pinophila* a *Triposporium pinophilum*“.

ISSN 1977-0863 (elektronické vydání)
ISSN 1725-5163 (papírové vydání)



Úřad pro publikace Evropské unie
2985 Lucemburk
LUCEMBURSKO

CS