

Teataja



63. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

4. september 2020

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2020/C 293/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9912 – Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 293/02	Euro vahetuskurss — 3. september 2020	2
2020/C 293/03	Kokkuvõte Euroopa Komisjoni otsustest, millega lubatakse kasutamiseks turule lasta ja/või kasutada aineid, mis on loetletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1907/2006 (mis käsitleb kemikaalide registreerimist, hindamist, autoriseerimist ja piiramist) (REACH) XIV lisas (<i>Avaldatud vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 artikli 64 lõikele 9</i>) ⁽¹⁾	3

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2020/C 293/04	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego) Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 293/05	Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile b	6
---------------	---	---

Parandused

2020/C 293/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamise parandus (ELT C 336, 7.10.2019)	16
---------------	--	----

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.9912 – Genstar/TA/Brinker)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2020/C 293/01)

26. augustil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32020M9912 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

3. september 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1813	CAD	Kanada dollar	1,5491
JPY	Jaapani jeen	125,85	HKD	Hongkongi dollar	9,1555
DKK	Taani kroon	7,4401	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7579
GBP	Inglise nael	0,89135	SGD	Singapuri dollar	1,6131
SEK	Rootsi kroon	10,3393	KRW	Korea vonn	1 406,65
CHF	Šveitsi frank	1,0776	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,8058
ISK	Islandi kroon	164,50	CNY	Hiina jüaan	8,0802
NOK	Norra kroon	10,5315	HRK	Horvaatia kuna	7,5355
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 536,99
CZK	Tšehhi kroon	26,368	MYR	Malaisia ringit	4,8994
HUF	Ungari forint	358,05	PHP	Filipiini peeso	57,389
PLN	Poola zlott	4,4269	RUB	Vene rubla	88,9825
RON	Rumeenia leu	4,8473	THB	Tai baat	37,140
TRY	Türgi liir	8,7907	BRL	Brasiilia reaal	6,3424
AUD	Austraalia dollar	1,6219	MXN	Mehhiko peeso	25,7175
			INR	India ruupia	86,8615

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

Kokkuvõte Euroopa Komisjoni otsustest, millega lubatakse kasutamiseks turule lasta ja/või kasutada aineid, mis on loetletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1907/2006 (mis käsitleb kemikaalide registreerimist, hindamist, autoriseerimist ja piiramist) (REACH) XIV lisas

(Avaldatud vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 ⁽¹⁾ artikli 64 lõikele 9)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 293/03)

Loa andmise otsus

Otsuse viide ⁽¹⁾	Otsuse kuupäev	Aine nimetus	Loa hoidja	Loa number	Lubatud kasutus	Läbivaatamisperioodi lõppkuupäev	Otsuse põhjendused
C(2020) 5826 <i>final</i>	28. august 2020	Naatriumdikromaat EÜ nr 234-190-3, CA- Si nr 7789-12-0, 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Itaalia	REACH/20/16/0	Lisaaaine soovimatute kõrval- reaktsioonide ja hapniku tek- kimise pärssimiseks, pH puh- verdamiseks ja katoodi kaitsmiseks korrosiooni eest naatriumkloriti elektrolüütili- sel saamisel	12 aastat alates käe- soleva otsuse vastu- võtmise kuupäevast	Määruse (EÜ) nr 1907/2006 artikli 60 lõike 4 kohaselt kaa- lub sotsiaal-majanduslik kasu üles aine kasutamisest inimeste tervisele tuleneva riski ja sobi- vaid alternatiivseid aineid või tehnoloogiaid ei ole.

⁽¹⁾ Otsus on kättesaadav Euroopa Komisjoni veebisaidil aadressil: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_et.htm

⁽¹⁾ ELT L 396, 30.12.2006, lk 1.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 293/04)

1. 26. augustil 2020 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- ISTA International GmbH („ISTA International“, Saksamaa), mille üle on valitsev mõju äriühingutel CK Hutchison Holdings Limited ja CK Assets Holdings Limited (mõlemad Hongkong/Kaimanisaared),
- Aareal Bank AG („Aareal Bank“, Saksamaa),
- Objego GmbH, („Objego“, Saksamaa), mille üle on valitsev mõju äriühingul ISTA International.

ISTA International ja Aareal Bank omandavad Objego üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- ISTA International: kasutajapõhine mõõtmine ja sellega seotud teenused Saksamaal, Prantsusmaal ja Taanis;
- Aareal Bank: kinnisvarafinantseeringud ja nendega seotud teenused, samuti tarkvaralahendused kinnisvaraettevõtetele;
- Objego: digitaalplatvormi arendamine ja käitamine kinnisvara- ja energiateenuste ning nendega seotud teenusvaldkondade pakkumiseks ja vahendamiseks.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toiminguga seotud kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus“).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile b

(2020/C 293/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„TEPERTŐS POGÁCSA“

ELi nr: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Rühma nimi: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Aadress: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel +36 302593014

E-post: nardaianita@gmail.com

Muutmistaotluse esitas tootjarühm, kes taotles toote „Tepertős pogácsa“ registreerimist ELis ja hõlmab teatavaid „Tepertős pogácsa“ tootjaid.

2. Liikmesriik või Kolmas Riik

Ungari

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Tootmismeetod
- Muu: punkt 3.2

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt oluline

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatus(ed)

5.1. Spetsifikaadi punkt 3.2 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.2)

Varem: Nimetuses esinev sõna „tepertős“ (e.k seakõrnetega) tähistab peki küpsetamisel alles jäänud kõrneid, mis on peenestatult kreemi kujul selle ümmarguse soolase küpsetise (*pogácsa*) eripärane tooraine.

Muudatus: Nimetuses esinev sõna „tepertős“ (seakõrnetega) tähistab peki küpsetamisel alles jäänud kõrneid, mis on pärast peenestamist hakitud kõrnede või kõrnekreemi kujul selle ümmarguse soolase küpsetise (*pogácsa*) eripärane tooraine. Tänapäeval tuntud silinderjas kuklike muutus Ungaris hiliskeskajal talupojaköögi igapäevaseks osaks. See varieeruva koostisega küpsetis on oma populaarsuse säilitanud tänaseni.

Põhjus. Seapeki praadimise kõrvalsaadust kõrneid (kamarat) sisaldavad tooted on olnud turul nimetuse „tepertős“ all. Muudatusega täpsustatakse määratlust.

5.2. Spetsifikaadi punkt 4.1 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.5)

Toote „Tepertős pogácsa“ suurust ja kaalu kirjeldav jagu.

Varem:

läbimõõt: 3–5 cm

kaal: 25–50 g

Muudatus:

läbimõõt: 3–10 cm

kaal: 25–100 g

Põhjus. Tarbijate ja tootjate harjumused on muutunud: suuremate kuklikeste „Tepertős pogácsa“ järele on suur nõudlus, seega on suurendatud nii kuklikeste suurust kui ka kaalu.

5.3. Spetsifikaadi punkt 4.1 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.5)

Toote rasvasisaldus jahu massi suhtes.

Varem: Toote rasvasisaldus kuivaines on 20–30 % ja toode sisaldab kõrneid 25–40 % ulatuses jahu massist.

Muudatus: Toote rasvasisaldus jahu massi suhtes on vähemalt 30 %, millest vähemalt 25 % sisaldab kõrneid.

Põhjus. Lõpptoote rasvasisaldus on täpsustatud jahu (peamine koostisosa) massi, mitte kuivaine (lõpptoote) massi suhtes. Selle muudatusega ei muudeta rasva kogust lõpptootes, vaid üksnes alust, mille suhtes protsendimäär arvutatakse. Tänu muudatusele on võimalik rasvasisaldust täpsemalt arvutada, tuginedes koostisosale (st jahule), mitte lõpptoote kuivainesisaldusele. Selle arvutusmeetodi eelis on see, et seda on kergem kasutada ja tehniliselt kontrollida. Kuna seos põhineb peamise koostisosa protsendimääral, ei ole enam vaja täpsustada rasva maksimaalset protsendimäära, millest tulenevalt on spetsifikatsiooni lihtsam kontrollida.

5.4. Spetsifikaadi punkt 4.1 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.5)

Toote välimus tabelis „Organoleptilised omadused“.

Varem: „Ümmargune, ühtlaselt silinderja kujuga.“

Muudatus: lühendatud järgmiselt: „Ümmargune, silinderja kujuga“.

Põhjus. Kerkides ja küpsedes võib toode veidi kuju muuta.

5.5. Spetsifikaadi punkt 4.1 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.5)

Valmistootte rasvasisalduse arvutamine kuivaine massi suhtes alajaos „Füüsikalised ja keemilised omadused“.

Varem: 20–30 % (m/m)

Muudatus: vähemalt 20 % (m/m)

Põhjendus. Valmistoote vähemalt 20 % rasvasisalduse nõue, arvatuna suhtena kuivaine massi, vastab vähemalt 30 % rasvasisaldusele, arvatuna suhtena jahu massi, nagu on selgitatud muudatuse punktis 5.3. Ülempiiri ei ole vaja täpsustada, sest lõpptoote rasvasisaldus juba sõltub toote valmistamiseks kasutatavate koostisosade kogusest.

5.6. *Toote eripära näitavad füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused (praeguse spetsifikaadi punkti 1.7 viimane lõik)*

Varem: Seakõrnete ja searasva kasutamine annab kuklikestele 20–30 % rasvasisalduse, mille tõttu on kuklikeste „Tepertős pogácsa“ toiteväärtus kõrgem kui muudel samasse kategooriasse kuuluvatel toodetel, need kuivavad aeglasemalt ning nende säilivusaeg on seetõttu pikem.

Muudatus: Seakõrnete ja searasva kasutamine annab kuklikestele vähemalt 20 % rasvasisalduse, mille tõttu on kuklikestel „Tepertős pogácsa“ suur toiteväärtus, need kuivavad aeglaselt ning nende säilivusaeg on pikk.

Põhjendus. Kuna rasvasisaldust muudeti ja see on nüüd vähemalt 20 % (vt põhjendus punktis 5.5), on sõnastust selgitatud ja ebaoluline teave välja jäetud.

5.7. *Spetsifikaadi punkt 4.1 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.9)*

Tabelit jaos „Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord“ on muudetud järgmiselt.

Varem: Rasvasisaldus – miinimumnõue: 20–30 % (m/m)

Muudatus: Rasvasisaldus – miinimumnõue: 20 % (m/m)

Põhjendus. Spetsifikaat ja eripära kontrollimise nõuded peavad olema kooskõlas.

5.8. *Spetsifikaadi punkt 4.1 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.9)*

Jaos „Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord“ esitatud tabeli veergu „Kontrollimise viis ja sagedus“ on muudetud järgmiselt.

Varem: (seoses rasvasisaldusega). Spetsifikaadi punkti 3.5 järgi, laboris, üks kord poole aasta jooksul.

Muudatus: Vastavalt spetsifikaadile.

Põhjendus. Järelekontrolli dokumentides ja koostisainete loetelus esitatud koostisosade koguse ja kvaliteedi põhjal saab toote rasvasisalduse kindlaks määrata selle arvutamise teel, mitte kulukate laborikatsete abil.

5.9. *Spetsifikaadi punkt 4.1 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.9)*

Jaos „Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord“ esitatud tabeli ridasid „Kõrned (kõrnekreem)“ ja „Koostis“ on muudetud järgmiselt.

Varem: Toote dokumentatsiooni või eeskirjade alusel, tootmispartiide kaupa dokumenteeritult.

Muudatus: Toote dokumentatsiooni alusel.

Põhjendus. Kasutada tuleks laiemat terminit „toote dokumentatsioon“, sest kondiitrid kasutavad toorainete suhete andmeid ja pagarid toote teabelehti. Koos nimetatakse neid toote dokumentatsiooniks.

5.10. *Spetsifikaadi punkt 4.2 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.6)*

„Tooraine“.

Varem: nimetatud oli ainult kõrnekreem.

Muudatus: kõrnekreemile lisatakse hakitud kõrned.

Hakitud kõrnete valmistamiseks:

kasutada võib ainult värskaid, ilma kamarata kõrneid, mis jäävad alles pärast ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimist.

Põhjendus. Arvesse tuleb võtta erinevaid meetodeid, mida tootjad tarbijate nõudluse rahuldamiseks kasutavad, sest ainult hakitud kõrneid kasutades saab valmistada seda küpsetist nii, et toote omadused ei muutu.

5.11. *Spetsifikaadi punkt 4.2 (praeguse spetsifikaadi punkt 1.6)*

Jaos „Tooraine“ lisatakse seoses kõrnekreemi valmistamisega järgmine.

Varem:

- ilma kamarata seakõrned moodustavad 70–75 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel alles jäävad kokkutõmbunud pekitükid;
- seapekk: moodustab 25–30 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel tekkiv rasvaine.

Muudatus:

- ilma kamarata seakõrned moodustavad 70–75 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel alles jäävad kokkutõmbunud pekitükid;
- seapekk: moodustab 25–30 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel tekkiv rasvaine.

Tähtis nõue on see, et kreemi valmistamisel ei või kasutada lisaaineid, säilitusaineid, muude loomade rasvkoest valmistatud kõrneid, taimset rasva ega margariini, vaid eranditult värskeid, ilma kamarata seakõrneid.

Põhjendus. Et spetsifikatsioon oleks tehniliselt täpsem.

5.12. *Jagu „Mureda struktuuriga kuklikeste „Tepertős pogácsa“ valmistamine“*

Varem: Esimene etapp. Kõrnekreemi tegemine

Muudatus: Esimene etapp on hakitud kõrnete ja kõrnekreemi valmistamine.

Põhjendus. Et spetsifikatsioon oleks tehniliselt täpsem.

5.13. *Esimese etapi kirjelduse esimene lause*

Varem: Värskeid, ilma kamarata kõrneid rullitakse puust laual tainarulliga...

Muudatus: Hakitud kõrnete valmistamiseks rullitakse värskeid, ilma kamarata kõrneid puust laual tainarulliga...

Põhjendus. Lisatud on hakitud kõrned, et spetsifikatsioon oleks tehniliselt täpsem.

5.14. *Esimese etapi kirjelduse neljas lause*

Varem: Kreem ja searasv segatakse puulusika või mikseriga.

Muudatus: Kõrnekreemi valmistamiseks segatakse hakitud kõrned ja searasv puulusika või mikseriga.

Põhjendus. Et spetsifikatsioon oleks tehniliselt täpsem.

5.15. *Algse spetsifikatsiooni punkti 1.6 esimese etapi viies lause*

Varem: Tähtis nõue on see, et kreemi valmistamisel ei või kasutada lisaaineid, säilitusaineid, hanekõrneid, taimset rasva ega margariini, vaid eranditult värskeid, ilma kamarata seakõrneid.

Muudatus: Tähtis nõue on see, et kreemi valmistamisel ei või kasutada lisaaineid, säilitusaineid, muude loomade rasvkoest valmistatud kõrneid, taimset rasva ega margariini, vaid eranditult värskeid, ilma kamarata seakõrneid.

Põhjendus. Selgitatakse, et kasutada ei tohi muude loomade rasvast valmistatud kõrneid, mitte ainult hanekõrneid.

Samuti on muudetud lause paigutatud ümber praeguse spetsifikatsiooni punkti 4.2 jakku „Tooraine“, sest see sisaldab olulist teavet, mis kehtib nii mureda kui ka kihilise struktuuriga kuklikeste „Tepertős pogácsa“ puhul.

5.16. *Esimese etapi kirjelduse kuues lause*

Varem: Ka tööstuslikult toodetud kõrnekreem peab vastama kõrnekreemile esitatavatele nõuetele.

Muudatus: Tööstuslikult toodetud kõrnekreemi kasutamise korral peab see vastama spetsifikaadis esitatud nõuetele.

Põhjendus. Muudetud on ainult sõnastust, tähendus jääb samaks.

5.17. *Teine etapp. „Taina valmistamine“, esimene lause*

Varem: Ühe jahukilogrammi kohta võetakse 250–400 g kõrnekreemi ja segatakse ühtlaseks massiks.

Muudatus: Ühe jahukilogrammi kohta võetakse vähemalt 300 g hakitud kõrneid või kõrnekreemi ja segatakse ühtlaseks massiks.

Põhjendus. Kuna kõrnete maitse on tuntavam, tuli minimaalset kogust suurendada ja maksimumkogust ei ole vaja täpsustada.

5.18. *Teine etapp. „Taina valmistamine“, kolmas lause*

Varem: 2,5 % soola, 0,001 % jahvatatud pipart ja pisut koort, et saada keskmiselt sitke tainas.

Muudatus: mitte rohkem kui 3,5 % soola, 0,5 % jahvatatud pipart ja pisut koort ja/või vett, et saada keskmiselt sitke tainas.

Põhjendus. Varem oli soola ja pipra kogus äärmiselt väike. Iseloomuliku maitse tõttu oli vaja seda suurendada. Samuti tuleb lisada „ja/või vett“, sest mõnikord on vaja taina tiheduse kohandamiseks kasutada lisaks koorele ka vett.

5.19. *Teise etapi järgmine lause*

Varem: Kuklikesed lõigatakse tainast välja vormiga, mille läbimõõt on 3–6 cm,

Muudatus: Kuklikesed lõigatakse tainast välja vormiga, mille läbimõõt on 3–10 cm,

Põhjendus. Tarbijate ja tootjate harjumuste muutumise tõttu oli vaja muuta ülempiiri.

5.20. *Teise etapi viimane lõik*

Varem: Pärast ahjuplaadile asetamist lastakse kuklikestel seal 50–55 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus 12–15 minutit. Seejärel on kuklikesed valmis.

Muudatus: Pärast ahjuplaadile asetamist lastakse kuklikestel seal 50–55 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus. Seejärel on kuklikesed valmis. Küpsetamise aeg on 8–18 minutit, olenevalt toote kaalust ja ahju võimsusest.

Põhjendus. Küpsetamise aeg on standardne. Küpsetamise aeg tuleb määrata vastavalt toote kaalule ja ahju tehnilistele omadustele.

5.21. *Jagu „Kihilise struktuuriga kuklikeste „Tepertós pogácsa“ valmistamine“*

Varem: Esimene etapp. Kõrnekreemi tegemine

Kõrnekreemi valmistamise käik on samasugune kui mureda struktuuriga kuklikestel selle erinevusega, et lisaks rasvale ja ilma kamarata seakõrnetele kasutatakse siin ka soola (umbes 1,5 % jahu massist) ja peenikeseks jahvatatud pipart (umbes 0,001 % jahu massist).

Muudatus: Esimene etapp. Hakitud kõrnete ja kõrnekreemi valmistamine

Hakitud kõrnete ja kõrnekreemi valmistamise käik on samasugune kui mureda struktuuriga kuklikestel selle erinevusega, et lisaks rasvale ja ilma kamarata seakõrnetele kasutatakse siin ka soola (umbes 3,5 % jahu massist) ja peenikeseks jahvatatud pipart (umbes 0,5 % jahu massist).

Põhjendus. Sarnaselt eelmistele jagudele on lisaks kõrnekreemile nimetatud hakitud kõrneid ning suurendatud kasutatavat soola ja pipra kogust.

5.22. *Teine etapp. „Taina tegemine“, kolmas lause*

Varem: ja nii palju koort, et tainas oleks keskmiselt elastne, sitke ja hästi rullitav. Kihiliste kuklikeste juures on koostisosade ja hakitud kõrnete või kõrnekreemi madal temperatuur seepärast oluline, et hakitud kõrned või kõrnekreem tainakihid kokkuvoltimisel eraldaks.

Muudatus: ja nii palju koort ja/või vett, et tainas oleks keskmiselt elastne, sitke ja hästi rullitav. Kihiliste kuklikeste juures on koostisosade ja hakitud kõrnete või kõrnekreemi madal temperatuur seepärast oluline, et hakitud kõrned või kõrnekreem tainakihid kokkuvoltimisel eraldaks.

Põhjendus. Peale koore on lisatud sõnad „ja/või vett“, sest mõnikord on vaja taina tiheduse kohandamiseks kasutada lisaks koorele ka vett. Samuti on eespool nimetatud põhjustel lisatud „kõrnekreemile“ „hakitud kõrned“.

5.23. *Teine etapp. „Taina tegemine“, neljas lõik*

Varem: 3–6 cm läbimõõduga vormi abil

Muudatus: 3–10 cm läbimõõduga vormi abil

Põhjendus. Tarbijate ja tootjate harjumuste muutumise tõttu oli vaja muuta ülempiiri.

5.24. *Teine etapp. „Taina tegemine“, viimane lõik*

Varem: paigutatakse kuklikesed ühtlaste vahedega ahjuplaadile, lastakse 40–45 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus 8–10 minutit. Seejärel on kuklikesed valmis.

Muudatus: paigutatakse kuklikesed ühtlaste vahedega ahjuplaadile, lastakse 40–45 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus. Seejärel on kuklikesed valmis. Küpsetamise aeg on 8–18 minutit, olenevalt toote kaalust ja ahju võimsusest.

Põhjendus. Küpsetamise aeg on standardne. Küpsetamise aeg tuleb määrata vastavalt toote kaalule ja ahju tehnilistele omadustele.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„TEPERTŐS POGÁCSA“

ELi nr: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

„Ungari“

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Tepertős pogácsa“

Toote turule laskmisel võib märgisele olla kantud järgmine mäрге: „magyar hagyományok szerint előállított“ (valmistatud Ungari traditsioonide järgi). Märke tekst tõlgitakse teistesse ametlikesse keeltesse.

2. **Toote liik [XI lisa alusel]**

Klass 2.24. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Toode:*

on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil

on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest

„Tepertős pogácsa“ on soola ja pipraga maitsestatud ümmargune ja silinderja kujuga soolane pagaritood. Kuklike sisaldab hakitud seakörneid või kõrnekreemi ja searasva, on kergitatud pärmiga ning tema struktuur on kas mure (*omlós*) või kihiline (*leveles*). Pealispind on punakaspruun, sisselõigatud ruudustikuga. Kuklikestele „Tepertős pogácsa“ annavad iseloomulikud omadused ilma lihata või vähese lihaga läbikasvanud seapeki praadimisel allesjäävad tükikesed – kõrned. Maitstes on tunda praetud seakörneid, see on meeldivalt soolane ja veidi on tunda pipart.

3.2. *Kas nimetus:*

on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära

Nimetuses esinev sõna „tepertős“ (seakörnetega) tähistab peki küpsetamisel alles jäänud kõrneid, mis on pärast peenestamist hakitud kõrnete või kõrnekreemi kujul selle ümmarguse soolase küpsetise (*pogácsa*) eripärane tooraine. Tänapäeval tuntud silinderjas kuklike muutus Ungaris hiliskeskajal talupojaköögi igapäevaseks osaks. See varieeruva koostisega küpsetis on oma populaarsuse säilitanud tänaseni.

4. Kirjeldus

- 4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sealhulgas toote peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad selle eripära (määruse artikli 7 lõige 2)

„Tepertős pogácsa“ on ümmargune ja silinderja kujuga soolane pagaritoodet, mille läbimõõt on 3–10 cm ja kaal 25–100 g. Kuklike on maitsestatud soola ja pipraga, sisaldab hakitud seakörneid või kõrnekreemi ja searasva, on kergitatud pärmiga ning selle struktuur on kas mure või kihiline. Pealispind on punakaspruun, sisselõigatud ruudustikuga. Põhi on sile ja punakaspruun. Kuklike sees on ühtlaselt jaotunud kõrnetükikesed. Mureda kuklike sisse võib murendada tükikesteks, kihilise kuklike sisse on õhuline ja koosneb tainalehtedest. Maitse on tunda praetud seakörneid, see on meeldivalt soolane ja veidi on tunda pipart. Toote rasvasisaldus jahu massi suhtes on vähemalt 30 %, millest vähemalt 25 % sisaldab körneid. Vähemalt 60 % rasvasisaldusest tuleneb seakörnetest.

Organoleptilised omadused

	Mure kuklike „Tepertős pogácsa“	Kihiline kuklike „Tepertős pogácsa“
Välimus	Ümmargune, silinderja kujuga.	Ümmargune, silinderja kujuga, võib pisut viltune olla.
Koorik	Pealne kiht on läikiv, punakaspruun, sügavalt sisselõigatud ruudustikuga, külgedelt liivakarva ja läiketa, alt punakaspruun ja läiketa.	
Sisu	Struktuur on selgesti mure, kuid mitte laialipudenev. Kõrnetükikesed on ühtlaselt jaotunud. Sisse on värvuselt veidi pruunikas.	Pisut kihilise struktuuriga, tainalehtedeks eraldatav, kõrnetükikesed on tainalehtede vahel nähtavad, värvus veidi pruunikas.
Maitse	Kõrnetele iseloomulik, meeldivalt soolane, veidi piprane.	
Lõhn	Kõrnetele ja searasvale iseloomulik, piprane.	

Füüsilised ja keemilised omadused

Rasvasisaldus: valmistoote rasvasisaldus kuivaines massi järgi on vähemalt 20 % (m/m)

Soolasisaldus: valmistoote soolasisaldus kuivaines massi järgi on kuni 4 % (m/m)

Toote eripära tuleneb järgmisest:

- seakörnetest ja searasvast tooraine,
- tainavalmistamise eriline viis,
- füüsilised, keemilised ja organoleptilised omadused.

Seakõrned kui eripärane tooraine

Kuklikestele „Tepertős pogácsa“ annavad iseloomulikud omadused ilma lihata või vähese lihaga läbikasvanud seapeki praadimisel allesjäävad tükikesed – kõrned. Kõrned sisaldavad 12–13 % valku ja 82–84 % rasva ning neist tuleneb vähemalt 60 % toote rasvasisaldusest.

Tainavalmistamise eriline viis

Kõrnete kasutamine võimaldab lisaks mureda struktuuriga tainale valmistada ka erilist volditud, kihilise struktuuriga tainast. Suure rasvasisalduse tõttu tuleb teha spetsiaalne külm tainas temperatuuriga 24–26 °C.

Füüsilised, keemilised ja organoleptilised omadused

Seakõrnete ja searasva kasutamine annab kuklikestele vähemalt 20 % rasvasisalduse, mille tõttu on kuklikestel „Tepertős pogácsa“ suur toiteväärtus, need kuivavad aeglaselt ning nende säilivusaeg on pikk.

Eripära kontrollimise miinimumnõuded

Eripära	Miinimumnõuded	Kontrollimise viis ja sagedus
Rasvasisaldus	— vähemalt 20 % (kuivaines) – üksnes searasa kasutamine	Vastavalt spetsifikaadile.
Kõrned (kõrnekreem)	— eakõrnete kasutamine — ilma kamarata seakõrnete kasutamine	Toote dokumentatsiooni alusel.
Koostis	— vastavalt spetsifikaadile (seakõrned, searasv, nisujahu, muna, munakollane, piim, pärm, valge vein või äädikas, koor ja/või vesi, sool ja pipar)	Toote dokumentatsiooni alusel.
Valmistoota organoleptilised omadused (sisu, maitse ja lõhn)	— mure või kihiline struktuur — kõrnetele iseloomulik, pisut piprane lõhn ja maitse	Organoleptiline kontroll igas töövahetuses.

- 4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (määruse artikli 7 lõige 2)

TOORAINE

Hakitud kõrned või kõrnekreem

Hakitud kõrnete valmistamiseks:

kasutada võib ainult värskaid, ilma kamarata kõrneid, mis jäävad alles pärast ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimist.

Kõrnekreemi valmistamiseks:

- ilma kamarata seakõrned moodustavad 70–75 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel alles jäävad kokkutõmbunud pekitükid;
- seapekk: moodustab 25–30 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel tekivad rasvaine.

Tähtis nõue on see, et kreemi valmistamisel ei või kasutada lisaaineid, säilitusaineid, muude loomade rasvkoest valmistatud kõrneid, taimset rasva ega margariini, vaid eranditult värskaid, ilma kamarata seakõrneid.

Taina valmistamine

Nisujahu või speltanisujahu, muna, munakollane, piim, pärm, valge vein või äädikas, koor ja/või vesi, sool ja pipar.

Toote „Tepertős pogácsa“ valmistamisel on keelatud kasutada lisaaineid (nt kergitus- või säilitusained).

Tootmismeetod

Kuklike „Tepertős pogácsa“ võib olenevalt taina valmistamise meetodist olla kas kihilise või mureda struktuuriga.

Mureda struktuuriga kuklikeste „TEPERTŐS POGÁCSA“ valmistamine

Esimene etapp. Hakitud kõrnete ja kõrnekreemi valmistamine

Hakitud kõrnete valmistamiseks rullitakse värskaid, ilma kamarata kõrneid puust laual tainarulliga, kuni suuremaid ja kõvemaid tükke enam ei ole ja praetud kõrnetükikesed jaotuvad kreemis ühtlaselt. Kõrneid võib peenestada ka hakklihamasinaga. Sel juhul tuleb võtta kõige väiksemate aukudega sõel.

Kõrnekreemi valmistamiseks segatakse hakitud kõrned ja searasv puulusika või mikseriga.

Tööstuslikult toodetud kõrnekreemi kasutamise korral peab see vastama kõrnekreemile esitatavatele nõuetele.

Teine etapp. Taina valmistamine

Ühe jahukilogrammi kohta võetakse vähemalt 300 g hakitud kõrneid või kõrnekreemi ja segatakse ühtlaseks massiks. Mureda struktuuri väljakujunemise põhitingimuseks on see, et jahutükikesed peavad üleni olema kõrnekreemiga kaetud. Kokku tuleb sõtkuda kõik koostisosad, see tähendab hakitud kõrnede või kõrnekreemiga segatud jahu ning ühe jahukilogrammi kohta 5 % piimas lahustatud pärm, üks muna, üks munakollane, 0,02 % valget veini või äädikat, maksimaalselt 3,5 % soola, 0,5 % jahvatatud pipart ja pisut koort, et saada keskmiselt sitke tainas. Sõtkuda tuleb seni, kuni tainas hakkab koos püsima. Liigse sõtkumise korral ei teki soovitud muredat struktuuri.

Toote suure rasvasisalduse tõttu peavad taina koostisosad olema valmistamisel külmad ning tainast tuleb lasta seista jahedas kohas, kuni taina sisetemperatuur on 26 °C. Toote laad võimaldab seda hoida ka +5–8 °C temperatuuriga külmkapis, kuhu see jäetakse vähemalt kolmeks tunniks.

Kerkinud ja jahtunud tainas rullitakse sõrmpaksuseks ja taina pinnale lõigatakse sügav ruudustik. Taina pinnale võib ruudustiku lõigata ka omavahel 3 mm vahega ühendatud teradest koosneva lõikuriga. Kuklikesed lõigatakse tainast välja vormiga, mille läbimõõt on 3–10 cm, jälgides et kuklikeste kuju oleks ühtlane ja võimalikult silinderjas. Lõppvormi saamiseks veeretatakse tainapalli peopesas. Ahjuplaadi täitmise jaoks vajalik arv kuklikesi asetatakse tihedalt üksteise kõrvale tainalauale ja pintseldatakse pealt lahtiklopitud munaga, vältides muna voolamist silindrilisele küljele. Kui muna on toote pinnal veidi kuivanud, paigutatakse kuklikesed ühtlaste vahedega ahjuplaadile. Vormimisel allesjäänud tainatükke võib uuesti rullida kaks korda, ilma neid liigselt käsitlemata, ja pärast seista laskmist võib tainast uuesti kasutada.

Pärast ahjuplaadile asetamist lastakse kuklikestel seal 50–55 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus. Seejärel on kuklikesed valmis. Küpsetamise aeg on 8–18 minutit, olenevalt toote kaalust ja ahju võimsusest.

Toodet turustatakse lahtiselt (kaalukaubana) või eelpakendatult.

Kihilise struktuuriga kuklikeste „TEPERTŐS POGÁCSA“ valmistamine

Esimene etapp. Hakitud kõrnede ja kõrnekreemi valmistamine

Hakitud kõrnede ja kõrnekreemi valmistamise käik on samasugune kui mureda struktuuriga kuklikestel selle erinevusega, et lisaks rasvale ja ilma kamarata seakõrnetele kasutatakse siin ka soola (umbes 2,5 % jahu massist) ja peenikeseks jahvatatud pipart (umbes 0,5 % jahu massist). Sool tuleb lisada selles etapis, sest kui kuklikesele iseloomuliku soolase maitse saavutamiseks vajalik soolakogus lisatakse üksnes taina valmistamise käigus, jääks tainas rabe ega oleks võimalik saavutada kihilist struktuuri.

Siin kasutatakse kõrnekreemi tegemiseks ära 50 % ettenähtud rasvakogusest, see tähendab pool rasvast pannakse kõrnekreemi sisse, teine pool aga tainasse.

Teine etapp. Taina valmistamine

Nn põhitaina valmistamiseks segatakse kokku jahu, kõrnekreemi valmistamisel kõrvale pandud rasv, sool (umbes 1 % jahu massist), ühe jahukilogrammi kohta 5 % piimas lahustatud pärm, 0,02 % valget veini või äädikat, võib lisada ka ühe muna, ühe munakollase ja nii palju koort ja/või vett, et tainas oleks keskmiselt elastne, sitke ja hästi rullitav.

Kihiliste kuklikeste juures on koostisosade ja hakitud kõrnede või kõrnekreemi madal temperatuur seepärast oluline, et hakitud kõrned või kõrnekreem tainakihtid kokkuvõltimisel eraldaks. Õhukeseks rullitud külmade tainakihtide vahele jääv rasvaine sulab küpsetamise ajal ja takistab tainalehtede kokkukleepumist. Samal ajal aurustub tainas ja rasvaines sisalduv vesi, pehmendades tainalehti ja neid üksteisest eemale lükates, mistõttu küpseb toode kihiliseks.

Kihilist struktuuri võib saavutada kahel viisil.

- Hakitud kõrned või kõrnekreem määratakse õhukeseks rullitud tainalehel ühtlaselt laiali ja tainas keeratakse ühest otsast alates rulli. Rullil lastakse 15–30 minutit seista, seejärel rullitakse tainas uuesti õhukeseks ja keeratakse jälle rulli, seekord eelmisest 90 kraadi võrra erineva nurga all. Kui tainast ei keerata, vajuivad kuklikesed küpsetamisel kummuli.
- Valminud põhitainas rullitakse õhukeseks ja kõrnekreem määratakse nii mitmele osale, kui mitu korda tainast volditakse. Siin ei kasutata mitte rullikeeramist, vaid volditakse (vähemalt kolm korda).

Enne viimast rullimist lastakse tainal vähemalt 15 minutit seista, seejärel rullitakse tainas sõrmepaksusel laiali (1–2 cm), pealispinnale löigatakse sügavad ristuvad jooned ning 3–10 cm läbimõõduga vormi abil löigatakse välja kuklikesed. Ahjuplaadi täitmise jaoks vajalik arv kuklikesi asetatakse tihedalt üksteise kõrvale tainalauale ja pintseldatakse pealt lahtiklopitud munaga, vältides muna voolamist silindrilisele küljele.

Kui muna on toote pinnal veidi kuivanud, paigutatakse kuklikesed ühtlaste vahedega ahjuplaadile, lastakse 40–45 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus. Seejärel on kuklikesed valmis. Küpsetamise aeg on 8–18 minutit, olenevalt toote kaalust ja ahju võimsusest.

Toodet turustatakse lahtiselt (kaalukaubana) või eelpakendatult.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (määruse artikli 7 lõige 2)*

Sõna „pogácsa“ esines esmakordselt umbes aastal 1395 ja tähendas algselt tuhas või sütel küpsetatud lapikut nisuleiba. Ungari muinasjuttudes sai see tuntuks kui „hamuban sült pogácsa“ (tuhas küpsetatud kakuke). Sellist lapikut leiba nimetati kuni 17. sajandini „pogácsa“ ja seda söödi leivana. Tänapäeval tuntud pisem, silinderjas ja pealt ruudulise sisselõikega kuklike muutus Ungaris hiliskeskajal talupojaköögi igapäevaseks osaks. See varieeruva koostisega küpsetis on oma populaarsuse säilitanud tänaseni.

Körnetega kuklikese „Tepertős pogácsa“ väljakujunemisele aitas kaasa kaks tingimust: esiteks sai tavaks pekist rasva välja sulatada, teiseks hakati kõrneid igapäevaselt toiduks tarvitama. 1770. aastast pärineva, ühe Somogyi keskaadli majapidamise kirjelduse järgi otsustades hakati aadliperekondade majapidamistes pekki praadima ja sellest kõrneid tegema 18. sajandil. Seda toetab ka fakt, et Alföldi (Kesk-Doonau madalik) aadlike majapidamiste inventariloendites hakati alates 18. sajandist nimetama rasvapütte („Cegléd 1850–1900“, Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (Kossuthi nimelise Ceglédi muuseumi väljaanne), Cegléd, 1988, lk 28, 30, Szűcs). Searasva sulatamine taludes ja lihakarnides ning seapeki tarvitamine igapäevase toiduna levisid tõenäoliselt alates 19. sajandi keskpaigast, kuna rasvapütt ilmub Doonau ja Tisza jõgede vahelise ala talumajapidamiste inventariloenditesse 1850. aastatel.

Suulise rahvapärimuse andmeil kasutati Kesk-Tisza aladel kõrneid 19. ja 20. sajandi vahetusel talumajapidamistes seebi keetmiseks ja nende tarvitamine kujunes välja järkjärgult. Pärast seatappu küpsetati värsketest, peamiselt peenikestest ilma kamarata kõrnetest kuklikesi. 1930. aastatel valminud suures ja kokkuvõtlikus etnograafiateoses nimetatakse juba kergitamata ja kergitatud kuklikesi, mis muu hulgas on maitsestatud ka kõrnetega (Bátky Zs.: „Táplálkozás“ (Toitumine), teoses „A magyarság néprajza“ (Ungarlaste etnograafia), Budapest, 1933, lk 100), seega võib öelda, et 20. sajandi alguses oli juba laialtlevinud tava maitsestada kergitatud tainast praetud pekikörnetega.

„Tepertős pogácsa“ kuklikestel on ka tänapäeval igapäevases toiduvalmistamises oluline osa, neid serveeritakse teise käiguna pärast tummiseid suppe (guljašš-supp, oasupp). Neid pakutakse töökoosolekutel ja konverentsidel ning küpsetatakse meelsasti ka kodudes, eelkõige perekondlike sündmuste puhul (pulmad, ristimine) ja pühade ajal, nagu lihavõtteks või jõuludeks, kuid samuti pakutakse neid sageli maaturismis soolase suupistena veini kõrvale („Hagyományok Ízek Régiók“ (Traditsioonid, maitset, piirkonnad), I köide, lk 145–147, 2001).

Kuklikeste kuulsusest annavad tunnistust arvukad kokaraamatud alates 1880. aastatest kuni tänapäevani: Dobos C. József: „Magyar-Franczia szakácskönyv“ (Ungari-Prantsuse kokaraamat), lk 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: „Legújabb nagy házi cukrászat“ (Kõige uuemad ja paremad kodused küpsetised), lk 350, 1905; „Kincses Váncza receptkönyv“ (Váncza Kincsesi retseptiraamat), lk 21, 1920; „Az Új idők második receptkönyve“ (Uute aegade teine retseptiraamat), lk 182, 1934; Hajdú Ernőné: „Jaj, mit főzzek?“ (Mis ma süüa teen?), lk 73, 1941; Rudnay János: „A magyar cukrászat remekei“ (Meisterlikud Ungari küpsetised), lk 89, 1973.

PARANDUSED

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamise parandus

(Euroopa Liidu Teataja C 336, 7. oktoober 2019)

(2020/C 293/06)

Leheküljel 8 punkti 3.2 jaos „Mikrobioloogilised omadused“

Asendatakse „*Capnophialophorapinophila* ja *Triposporiumpinophilum*“

järgmisega: „*Capnophialophora pinophila* ja *Triposporium pinophilum*“.

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET