

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 293



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

4. syyskuuta 2020

### Sisältö

#### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

##### **Euroopan komissio**

|               |                                                                                                         |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 293/01 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9912 – Genstar/TA/Brinker) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

#### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

##### **Euroopan komissio**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 293/02 | Euron kurssi — 3. syyskuuta 2020 .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |
| 2020/C 293/03 | Yhteenveto Euroopan komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV lueteltujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttöä koskevia lupia ( <i>Julkaistu asetuksen (EY) N:o 1907/2006 64 artiklan 9 kohdan nojalla</i> ) <sup>(1)</sup> ..... | 3 |

#### V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

##### **Euroopan komissio**

|               |                                                                                                                                                                                 |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 293/04 | Ennakoilmoitus yritys keskittymästä (Asia M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> ..... | 4 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

# FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

## MUUT SÄÄDÖKSET

### **Euroopan komissio**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2020/C 293/05 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen ..... | 6 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

---

### **Oikaisuja**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 2020/C 293/06 | Oikaisu nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemiseen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla (EUVL C 336, 7.10.2019) ..... | 16 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.9912 – Genstar/TA/Brinker)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 293/01)

Komissio päätti 26. elokuuta 2020 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> rtiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32020M9912. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

3. syyskuuta 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

| Rahayksikkö |                       |         | Rahayksikkö |                          |           |
|-------------|-----------------------|---------|-------------|--------------------------|-----------|
|             |                       | Kurssi  |             |                          | Kurssi    |
| USD         | Yhdysvaltain dollaria | 1,1813  | CAD         | Kanadan dollaria         | 1,5491    |
| JPY         | Japanin jeniä         | 125,85  | HKD         | Hongkongin dollaria      | 9,1555    |
| DKK         | Tanskan kruunua       | 7,4401  | NZD         | Uuden-Seelannin dollaria | 1,7579    |
| GBP         | Englannin puntaa      | 0,89135 | SGD         | Singaporen dollaria      | 1,6131    |
| SEK         | Ruotsin kruunua       | 10,3393 | KRW         | Etelä-Korean wonia       | 1 406,65  |
| CHF         | Sveitsin frangia      | 1,0776  | ZAR         | Etelä-Afrikan randia     | 19,8058   |
| ISK         | Islannin kruunua      | 164,50  | CNY         | Kiinan juan renminbiä    | 8,0802    |
| NOK         | Norjan kruunua        | 10,5315 | HRK         | Kroatian kunaa           | 7,5355    |
| BGN         | Bulgarian leviä       | 1,9558  | IDR         | Indonesian rupiaa        | 17 536,99 |
| CZK         | Tšekin korunaa        | 26,368  | MYR         | Malesian ringgitiä       | 4,8994    |
| HUF         | Unkarin forinttia     | 358,05  | PHP         | Filippiinien pesoa       | 57,389    |
| PLN         | Puolan zlotya         | 4,4269  | RUB         | Venäjän ruplaa           | 88,9825   |
| RON         | Romanian leuta        | 4,8473  | THB         | Thaimaan bahtia          | 37,140    |
| TRY         | Turkin liiraa         | 8,7907  | BRL         | Brasilian realia         | 6,3424    |
| AUD         | Australian dollaria   | 1,6219  | MXN         | Meksikon pesoa           | 25,7175   |
|             |                       |         | INR         | Intian rupiaa            | 86,8615   |

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

**Yhteenveto Euroopan komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV lueteltujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttöä koskevia lupia**

(Julkaistu asetuksen (EY) N:o 1907/2006 <sup>(1)</sup>64 artiklan 9 kohdan nojalla)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 293/03)

**Lupien myöntämispäätökset**

| Päätöksen viite <sup>(1)</sup> | Päätöksen päivämäärä | Aineen nimi                                                                   | Luvanhaltija                                                                             | Luvan numero  | Hyväksytty käyttötarkoitus                                                                                                                                             | Uudelleentarkastelujakson päättymispäivä          | Perustelut                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C(2020) 5826<br><i>final</i>   | 28. elokuuta<br>2020 | Natriumdikromaatti<br>EY-numero 234-190-3,<br>CAS-numero 7789-12-0 10588-01-9 | Società Chimica Bussi SpA.<br>Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Italia. | REACH/20/16/0 | Apuaine parasiittisten reaktioiden ja hapen muodostumisen estämiseen, pH-puskurina ja katodiseen korroosiosuojaukseen elektrolyysissä natriumkloraatin valmistuksessa. | 12 vuotta tämän päätöksen hyväksymispäivämäärästä | Asetuksen (EY) N:o 1907/2006 60 artiklan 4 kohdan mukaisesti sosioekonomiset hyödyt ylittävät aineen käytöstä ihmisten terveydelle aiheutuvan riskin, eikä soveltuvia vaihtoehtoisia aineita tai tekniikoita ole saatavilla. |

<sup>(1)</sup> Päätös on saatavilla Euroopan komission verkkosivustolla osoitteessa [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about\\_fi](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_fi)

<sup>(1)</sup> EUVL L 396, 30.12.2006, s. 1.

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

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

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 293/04)

1. Komissio vastaanotti 26. elokuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- ISTA International GmbH (ISTA International, Saksa), joka on yritysten CK Hutchison Holdings Limited ja CK Assets Holdings Limited (molemmat Hong Kong / Caymansaaret) määräysvallassa
- Aareal Bank AG (Aareal Bank, Saksa)
- Objego GmbH, (Objego, Saksa), joka on yrityksen ISTA International määräysvallassa.

ISTA International ja Aareal Bank hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Objego.

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yhteisyrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- ISTA International: Käyttäjäkohtainen mittaus ja siihen liittyvät palvelut Saksassa, Ranskassa ja Tanskassa
- Aareal Bank: Kiinteistöjen rahoitus ja siihen liittyvät palvelut sekä ohjelmistoratkaisut kiinteistöyhtiöille
- Objego: Kiinteistö- ja energiasektoreilla ja niihin liittyvillä palveluilla palveluja tarjoavan ja kokoavan digitaalisen alustan kehittäminen ja ylläpito.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

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

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

---

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2020/C 293/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”TEPERTŐS POGÁCSA”**

**EU-nro: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Ryhmän nimi: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

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

Puhelin: +36 302593014

Sähköposti: nardaianita@gmail.com

Muutosta koskevan hakemuksen on esittänyt tuottajaryhmä, joka esitti hakemuksen Tepertős pogácsa -leivonnaisen rekisteröimiseksi EU:ssa ja joka käsittää joitakin kyseisen tuotteen tuottajista.

**2. Jäsenvaltio tai Kolmas Maa**

Unkari

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☒ Muu: 3.2 kohta

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

- ☒ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 5. Muutos/muutokset:

### 5.1 Eritelmän 3.2 kohta (nykyisen eritelmän 1.2 kohta)

Ennen: Nimeen sisältyvä sana "tepertős" viittaa ruskistettuihin silavakuutioihin, joista valmistetaan hienonnettua silavatahnaa. Tahna on olennainen raaka-aine suolaisen pyöreän leivonnaisen eli "pogácsan" valmistuksessa.

Muutos: Nimeen sisältyvä sana "tepertős" viittaa ruskistettuihin silavakuutioihin, joista valmistetaan hienonnettua silavaa tai silavatahnaa. Kyseessä on olennainen raaka-aine suolaisen pyöreän leivonnaisen (pogácsa) valmistuksessa. Nykyisin tunnettu lieriömäinen muoto yleistyi Unkarissa myöhäisellä keskiajalla talonpoikaiskeittiön yleisimpänä leivonnaisena, jota valmistettiin erilaisina muunnelmina, ja sen suosio on säilynyt nykypäivään saakka.

Perustelu: Markkinoille on ilmestynyt tuotteita, jotka sisältävät silavan ruskistuksen sivutuotteena saatavaa ruskistettua silavaa (nahkaa) ja joiden yhteydessä on käytetty sanaa "tepertő". Muutoksella selvennetään määritelmää.

### 5.2 Eritelmän 4.1 kohta (nykyisen eritelmän 1.5 kohta)

Tepertős pogácsa -leivonnaisen kuvauksen osuus, joka koskee kokoa ja painoa:

Ennen:

läpimitta: 3–5 cm

paino: 25–50 g

Muutos:

läpimitta: 3–10 cm

paino: 25–100 g

Perustelu: Kulutustottumukset ja tuottajien käytännöt ovat muuttuneet: entistä suuremmat Tepertős pogácsa -leivonnaiset ovat hyvin kysytyjä, joten sekä koko että paino ovat kasvaneet.

### 5.3 Eritelmän 4.1 kohta (nykyisen eritelmän 1.5 kohta)

Tuotteen rasvapitoisuus jauhoista laskettuna

Ennen: Tuotteen rasvapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna on 20–30 prosenttia, ja tuote sisältää jauhoista laskettuna 25–40 prosenttia ruskistettuja silavakuutioita.

Muutos: Tuote sisältää jauhoista laskettuna vähintään 30 prosenttia rasvaa, josta vähintään 25 prosenttia on ruskistettuja silavakuutioita.

Perustelu: Lopputuotteen rasvapitoisuus on määritelty jauhoista (pääaines) laskettuna, eikä kuiva-aineesta (lopputuote) laskettuna. Muutos ei muuta lopputuotteeseen sisältyvän rasvan määrää, vaan ainoastaan perustaa, josta prosenttiosuus lasketaan. Muutoksen ansiosta rasvamäärä voidaan laskea entistä tarkemmin aineksen eli jauhojen perusteella eikä enää lopputuotteen kuiva-ainepitoisuudesta, kuten aiemmin. Tämän laskentamenetelmän etuna on, että sitä on helpompi soveltaa ja se on helpompi todentaa teknisesti. Koska yhteys perustuu pääaineksestä laskettuun prosenttiosuuteen, rasvan enimmäisprosenttiosuutta ei enää tarvitse määritellä, minkä ansiosta eritelmän tarkastaminen on entistä helpompaa.

### 5.4 Eritelmän 4.1 kohta (nykyisen eritelmän 1.5 kohta)

Taulukkoon "Aistinvaraiset ominaisuudet" sisältyvä tuotteen ulkonäkö:

Ennen: "Pyöreä, tasaisen lieriömäinen."

Muutos: Lyhennetään muotoon "Pyöreä, lieriömäinen."

Perustelu: Tuotteen muoto voi hieman muuttua nostatuksen ja paiston aikana.

### 5.5 Eritelmän 4.1 kohta (nykyisen eritelmän 1.5 kohta)

Osuuteen "Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet" sisältyvä lopputuotteen rasvapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna:

Ennen: 20–30 % (m/m)

Muutos: vähintään 20 % (m/m)

Perustelu: Kuiva-aineesta lasketulle lopputuotteen rasvapitoisuudelle asetettu 20 prosentin vähimmäisvaatimus vastaa jauhoista lasketulle lopputuotteen rasvapitoisuudelle asetettua 30 prosentin vähimmäisvaatimusta, joka määriteltiin muutoksen 5.3 kohdassa. Ylärajaa ei tarvitse määritellä, koska tuotteen valmistukseen käytettävien aineiden määrä määrää jo lopputuotteen rasvapitoisuuden.

5.6 *Tuotteen erityisluonteen osoittavat fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet (nykyisen eritelmän 1.7 kohdan viimeinen kappale)*

Ennen: Koska valmistuksessa käytetään ruskistettuja silavakuutioita ja laardia, "Tepertős pogácsan" rasvapitoisuus on 20–30 prosenttia. Tämän vuoksi "pogácsan" ravintoarvo on korkeampi, se kuivuu hitaammin ja säilyy kauemmin kuin muut samaan luokkaan kuuluvat tuotteet.

Muutos: Koska valmistuksessa käytetään ruskistettuja silavakuutioita ja laardia, Tepertős pogácsa -leivonnaisen rasvapitoisuus on vähintään 20 prosenttia. Tämän vuoksi Tepertős pogácsa -leivonnaisen ravintoarvo on korkea, tuote kuivuu hitaasti ja säilyy kauan.

Perustelu: Koska rasvapitoisuus on muutettu muotoon "vähintään 20 %" (ks. 5.5 kohdassa oleva perustelu), sanamuotoa on selvennetty ja epäolennaiset tiedot on poistettu.

5.7 *Eritelmän 4.1 kohta (nykyisen eritelmän 1.9 kohta)*

Kohdassa "Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettely" olevaa taulukkoa on muutettu seuraavasti:

Ennen: Rasvapitoisuus – Vähimmäisvaatimukset: 20–30 %

Muutos: Rasvapitoisuus – Vähimmäisvaatimukset: 20 %

Perustelu: Erityisluonteen määrittely ja sen tarkastamista koskevat vaatimukset on yhdenmukaistettava.

5.8 *Eritelmän 4.1 kohta (nykyisen eritelmän 1.9 kohta)*

Kohdassa "Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettely" olevan taulukon saraketta "Tarkastusmenettely ja -tiheys" on muutettu seuraavasti:

Ennen: (Rasvapitoisuus) Eritelmän 3.5 kohdan mukaisesti laboratoriossa kahdesti vuodessa.

Muutos: Eritelmän mukaisesti.

Perustelu: Tuotteen rasvapitoisuus voidaan määrittää laskemalla se seuranta-asiakirjoissa ja materiaaliluettelossa ilmoitettujen aineiden määrien ja laadun perusteella, jolloin kalliita laboratoriotestejä ei tarvita.

5.9 *Eritelmän 4.1 kohta (nykyisen eritelmän 1.9 kohta)*

Kohdassa "Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettely" olevan taulukon rivejä "Ruskistetuista silavakuutioista valmistettu tahna" ja "Ainekset" on muutettu seuraavasti:

Ennen: Tuoteasiakirjojen tai valmistusohjeen perusteella, eräkohtaisesti dokumentoituna.

Muutos: Tuotetietojen perusteella.

Perustelu: Olisi käytettävä laajempaa termiä "tuotetiedot", koska kondiittorit käyttävät materiaalisuhteiden luetteloa, kun taas muut leipurit käyttävät valmistusohjeita. Näistä voidaan käyttää yleisnimitystä "tuotetiedot".

5.10 *Eritelmän 4.2 kohta (nykyisen eritelmän 1.6 kohta)*

"Raaka-aineet:"

Ennen: Eritelmään sisältyi pelkästään ruskistetuista silavakuutioista valmistettava tahna eli silavatahna.

Muutos: Eritelmään lisätään ruskistetuista silavakuutioista valmistettava hienonnettu silava silavatahnan ohkeen.

Ruskistetuista silavakuutioista valmistettava hienonnettu silava eli hienonnettu silava:

Ainoastaan tuoreiden, nahattomien silavakuutioiden käyttö on sallittua. Ne koostuvat aineksesta, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan.

Perustelu: On otettava huomioon erilaiset käytännöt, joita tuottajat käyttävät tyydyttääkseen kuluttajien tarpeet, koska tämän leivonnaisuutteen valmistukseen voidaan käyttää ainoastaan hienonnettua silavaa vaikuttamatta tuotteen ominaisuuksiin.

#### 5.11 Eritelmän 4.2 kohta (nykyisen eritelmän 1.6 kohta)

Ruskistetuista silavakuutioista valmistettavan tahnan eli silavatahnan valmistukseen liittyvään kohtaan ”Raaka-aineet” lisätään seuraava teksti:

Ennen:

- Nahattomat silavakuutiot: osuus silavatahnasta 70–75 prosenttia; massa, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan
- Laardi: osuus silavatahnasta 25–30 prosenttia; rasva, joka saadaan, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan

Muutos:

- Nahattomat silavakuutiot: osuus silavatahnasta 70–75 prosenttia; massa, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan
- Laardi: osuus silavatahnasta 25–30 prosenttia; rasva, joka saadaan, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan.

Tärkeä vaatimus on, ettei tahnassa käytetä lisä- eikä säilöntäaineita, muiden eläinten rasvakudoksesta saatuja ruskistettuja rasvakuutioita, kasvirasvaa eikä margariinia vaan ainoastaan tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita.

Perustelu: Eritelmästä tulee näin teknisesti tarkempi.

#### 5.12 Murean TEPERTŐS POGÁCSA -leivonnaisten valmistusta koskeva osuus:

Ennen: Vaihe 1: silavatahnan valmistus

Muutos: Ensimmäinen vaihe on hienonnetun silavan ja silavatahnan valmistus.

Perustelu: Eritelmästä tulee näin teknisesti tarkempi.

#### 5.13 Vaiheen 1 kuvauksen ensimmäinen virke

Ennen: Tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita tasoitetaan puupöydällä kaulimella [...]

Muutos: Kun valmistetaan hienonnettua silavaa, tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita tasoitetaan puupöydällä kaulimella [...]

Perustelu: Hienonnettu silava on lisätty, jotta eritelmästä tulee teknisesti tarkempi.

#### 5.14 Vaiheen 1 kuvauksen neljäs virke

Ennen: Laardi sekoitetaan tahnaan puulusikalla tai sekoituskoneella.

Muutos: Silavatahnaa valmistettaessa laardi sekoitetaan hienonnettuun silavaan puulusikalla tai sekoituskoneella.

Perustelu: Eritelmästä tulee näin teknisesti tarkempi.

#### 5.15 Alkuperäisen eritelmän 1.6 kohdassa olevan vaiheen 1 viides virke

Ennen: Tärkeä vaatimus on, ettei tahnassa käytetä lisä- eikä säilöntäaineita, ruskistettuja hanhenrasvakuutioita, kasvirasvaa eikä margariinia vaan ainoastaan tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita.

Muutos: Tärkeä vaatimus on, ettei tahnassa käytetä lisä- eikä säilöntäaineita, muiden eläinten rasvakudoksesta saatuja ruskistettuja rasvakuutioita, kasvirasvaa eikä margariinia vaan ainoastaan tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita.

Perustelu: On selvennetty, että ruskistettujen hanhenrasvakuutioiden lisäksi muidenkaan eläinten rasvasta valmistettuja ruskistettuja rasvakuutioita ei voida käyttää.

Muutettu virke on lisäksi siirretty muutetun eritelmän 4.2 kohdassa olevaan kohtaan ”Raaka-aineet”, koska virke sisältää olennaista tietoa, joka koskee sekä mureaa että lehteävää Tepertős pogácsa -leivonnaista.

#### 5.16 Vaiheen 1 kuvauksen kuudes virke

Ennen: Teollisesti valmistetun silavatahnan on myös täytettävä silavatahnaa koskevat vaatimukset.

Muutos: Kaikkien teollisesti valmistettua silavatahnaa käyttävien on myös täytettävä silavatahnaa koskevat vaatimukset.

Perustelu: Pelkästään virkkeen sanamuoto on muuttunut. Merkitys on ennallaan.

#### 5.17 *Vaihe 2: taikinan valmistus, ensimmäinen ja toinen virke*

Ennen: Vehnäjauhokiloa kohden käytetään 250–400 grammaa silavatahnaa. Silavatahna ja jauhot sekoitetaan tasaiseksi massaksi.

Muutos: Vehnäjauhokiloa kohden käytetään vähintään 300 grammaa hienonnettua silavaa tai silavatahnaa. Silava tai tahna ja jauhot sekoitetaan tasaiseksi massaksi.

Perustelu: Koska ruskistettujen silavakuutioiden maku on selvemmin havaittavissa, vähimmäisarvoa oli nostettava eikä enimmäisarvo ole tarpeen.

#### 5.18 *Vaihe 2: taikinan valmistus, viides virke*

Ennen: 2,5 prosenttia suolaa, 0,001 prosenttia jauhettua pippuria ja niin paljon hapankermää, että saadaan aikaan suhteellisen tiivis taikina.

Muutos: enintään 3,5 prosenttia suolaa, 0,5 prosenttia jauhettua pippuria ja niin paljon hapankermää ja/tai vettä, että saadaan aikaan suhteellisen tiivis taikina.

Perustelu: Suolan ja pippurin määrä oli aiemmin hyvin pieni. Sitä on ollut tarpeen nostaa omaleimaisen maun vuoksi. Lisäksi sanan "hapankermää" perään on lisättävä "ja/tai vettä", koska toisinaan voi olla tarpeen käyttää vettä hapankerman lisäksi taikinan paksuuden säätämiseksi.

#### 5.19 *Vaiheen 2 seuraava virke*

Ennen: Pogácsa-palat irrotetaan taikinasta yleensä muoteilla, joiden läpimitta on 3–6 cm.

Muutos: Tepertős pogácsa -palat irrotetaan taikinasta yleensä muoteilla, joiden läpimitta on 3–10 cm.

Perustelu: Ylärajaa oli muutettava muuttuneiden kulutustottumusten ja tuottajien käytäntöjen vuoksi.

#### 5.20 *Vaiheen 2 viimeinen kappale*

Ennen: Leivonnaisia nostatetaan pellillä 50–55 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa 12–15 minuuttia. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita.

Muutos: Leivonnaisia nostatetaan pellillä 50–55 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita. Paistoaika on 8–18 minuuttia tuotteen painon ja uunin tehon mukaan.

Perustelu: Paistoaajat ovat vakioaikoja. Paistoaika on määritettävä tuotteen painon ja uunin teknisten ominaisuuksien mukaan.

#### 5.21 *Lehtevän TEPERTŐS POGÁCSA -leivonnaisen valmistusta koskeva osuus*

Ennen: Vaihe 1: silavatahnan valmistus

Silavatahna valmistetaan samalla lailla kuin murean muunnelman yhteydessä, mutta sillä erotuksella, että rasvan ja nahattomien ruskistettujen silavakuutioiden lisäksi käytetään suolaa (jauhoista laskettuna noin 1,5 %) ja hienoksijauhettua pippuria (jauhoista laskettuna noin 0,001 %).

Muutos: Vaihe 1: hienonnetun silavan ja silavatahnan valmistus

Hienonnettu silava ja silavatahna valmistetaan samalla lailla kuin murean muunnelman yhteydessä, mutta sillä erotuksella, että rasvan ja nahattomien ruskistettujen silavakuutioiden lisäksi käytetään suolaa (jauhoista laskettuna noin 3,5 %) ja hienoksijauhettua pippuria (jauhoista laskettuna noin 0,5 %).

Perustelu: Edellä olevien kohtien mukaisesti on lisätty hienonnettu silava silavatahnan oheen ja suurennettu käytettävää suola- ja pippurimäärää.

#### 5.22 *"Vaihe 2: taikinan valmistus", toinen virke*

Ennen: ja niin paljon hapankermää, että taikinasta saadaan kohtuullisen kimmoisaa, tiivistä ja helposti kaulittavaa. Tässä muunnelmassa aineiden ja hienonnetun silavan tai silavatahnan alhainen lämpötila on tärkeä sen vuoksi, että hienonnettu silava tai silavatahna erottaa taikinakerrokset toisistaan, kun taikinaa taitellaan kerroksittain.

Muutos: ja niin paljon hapankermää ja/tai vettä, että taikinasta saadaan kohtuullisen kimmoisaa, tiivistä ja helposti kaulittavaa. Tässä muunnelmassa aineiden ja hienonnetun silavan tai silavatahnan alhainen lämpötila on tärkeä sen vuoksi, että hienonnettu silava tai silavatahna erottaa taikinakerrokset toisistaan, kun taikinaa taitellaan kerroksittain.

Perustelu: Sanan "hapankermää" perään on lisättävä sanat "ja/tai vettä", koska toisinaan voi olla tarpeen käyttää vettä hapankerman lisäksi taikinan paksuuden säätämiseksi. Lisäksi "hienonnettu silava" on lisätty "silavatahnan" oheen edellä mainituista syistä.

**5.23 "Vaihe 2: taikinan valmistus", neljäs kappale**

Ennen: muotilla, jonka läpimitta on 3–6 cm

Muutos: muotilla, jonka läpimitta on 3–10 cm

Perustelu: Ylärajaa oli muutettava muuttuneiden kulutustottumusten ja tuottajien käytäntöjen vuoksi.

**5.24 "Vaihe 2: taikinan valmistus", viimeinen kappale**

Ennen: leivonnaiset asetetaan pellille tasaisin välein, niitä nostatetaan 40–45 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa 8–10 minuuttia. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita.

Muutos: leivonnaiset asetetaan pellille tasaisin välein, niitä nostatetaan 40–45 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita. Paistoaika on 8–18 minuuttia tuotteen painon ja uunin tehon mukaan.

Perustelu: Paistoaajat ovat vakioaikoja. Paistoaika on määritettävä tuotteen painon ja uunin teknisten ominaisuuksien mukaan.

**AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ****"TEPERTŐS POGÁCSA"****EU-nro: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018****Unkari****1. Rekisteröitävä nimi**

*"Tepertős pogácsa"*

Kun tuote saatetaan markkinoille, merkintöihin voidaan sisällyttää ilmaisu "magyar hagyományok szerint előállított" (valmistettu perinteisin unkarilaisin menetelmin). Ilmaisu käännetään myös muille virallisille kielille.

**2. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]**

Luokka 2.24 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

**3. Rekisteröinnin perusteet****3.1 Tuote:**

☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

"Tepertős pogácsa" on pyöreä lieriömäinen, hiivalla nostatettu, suolalla ja pippurilla maustettu suolainen leivonnainen. Se sisältää hienonnettuja ruskistettuja silavakuutioita tai silavatahnaa ja laardia, ja sen rakenne on joko murea (omlós) tai lehtevä (leveles). Pinta on punaruskea ja ristikkokuviainen. Tepertős pogácsa -leivonnaisen erityisluonne johtuu aineksesta, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan. Maku tuo mieleen ruskistetut silavakuutiot, on miellyttävän suolainen ja miedon pippurinen.

**3.2 Nimi**

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Nimeen sisältyvä sana "tepertős" viittaa ruskistettuihin silavakuutioihin, joista valmistetaan hienonnettua silavaa tai silavatahnaa. Kyseessä on olennainen raaka-aine suolaisen pyöreän leivonnaisen (pogácsa) valmistuksessa. Nykyisin tunnettu lieriömäinen muoto yleistyi Unkarissa myöhäisellä keskiajalla talonpoikaiskeittien yleisimpänä leivonnaisena, jota valmistettiin erilaisina muunnelmina, ja sen suosio on säilynyt nykypäivään saakka.

#### 4. Kuvaus

- 4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

”Tepertős pogácsa” on pyöreä lieriömäinen, hiivalla nostatettu, suolalla ja pippurilla maustettu suolainen leivonnainen, jonka läpimitta on 3–10 cm ja paino 25–100 g. Se sisältää hienonnettua silavaa tai silavatahnaa ja laardia, ja sen rakenne on joko murea (omlós) tai lehtevä (leveles). Pinta on punaruskea ja ristikkokuvioinen. Pohja on tasainen ja punaruskea. Sisällä on tasaisesti jakautuneena ruskistettujen silavakuutioiden palasia. Murea muunnelmä on murennettavissa palasiksi, lehtevä muunnelmä on puolestaan rakenteeltaan huokoinen ja monikerroksinen. Maku tuo mieleen ruskistetut silavakuutiot, on miellyttävän suolainen ja miedon pippurinen. Tuote sisältää jauhoista laskettuna vähintään 30 prosenttia rasvaa, josta vähintään 25 prosenttia on ruskistettuja silavakuutioita. Rasvasta vähintään 60 prosenttia on peräisin ruskistetuista silavakuutiosta.

##### Aistinvaraiset ominaisuudet

|          | Murea ”Tepertős pogácsa”                                                                                                                 | Lehtevä ”Tepertős pogácsa”                                                                                                               |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ulkonäkö | Pyöreä, lieriömäinen.                                                                                                                    | Pyöreä lieriö, voi olla hieman kallellaan.                                                                                               |
| Kuori    | Päälyysosa on kiiltävä, punaruskea ja tiheän ristikkokuvioinen, reunat ovat hiekanväriset ja himmeät, alapuoli on punaruskea ja himmeä.  |                                                                                                                                          |
| Sisus    | Selkeän murea, muttei mureneva rakenne. Ruskistettujen silavakuutioiden palaset ovat jakautuneet tasaisesti sisälle, väri on ruskehtava. | Hieman lehtevä, kerrokset erottuvat toisistaan, ruskistettujen silavakuutioiden palaset ovat nähtävissä kerroksissa, väri on ruskehtava. |
| Maku     | Tuo mieleen ruskistetut silavakuutiot, on miellyttävän suolainen ja miedon pippurinen.                                                   |                                                                                                                                          |
| Aromi    | Tuo mieleen ruskistetut silavakuutiot ja laardin, pippurinen.                                                                            |                                                                                                                                          |

##### Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet

Rasvapitoisuus: lopputuotteen rasvapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna on vähintään 20 prosenttia (m/m)

Suolapitoisuus: lopputuotteen suolapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna on enintään 4 prosenttia (m/m)

Tuotteen erityisluonne johtuu seuraavista seikoista:

- raaka-aineet: ruskistetut silavakuutiot ja laardi
- erityinen taikinanvalmistustekniikka
- fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Erityisluonteen antavat raaka-aineena olevat ruskistetut silavakuutiot.

Tepertős pogácsa -leivonnaisen erityisluonne johtuu aineksesta, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan. Ruskistettujen silavakuutioiden valkuaisainepitoisuus on 12–13 prosenttia ja rasvapitoisuus 82–84 prosenttia. Tuotteen rasvapitoisuudesta vähintään 60 prosenttia on peräisin ruskistetuista silavakuutioista.

##### Erityinen taikinanvalmistustekniikka

Ruskistettujen silavakuutioiden käyttö mahdollistaa murean muunnelman lisäksi erityisen lehtevän muunnelman valmistuksen. Samalla korkea rasvapitoisuus vaatii erityisen viileän taikinan, jonka lämpötila on 24–26 °C.

##### Fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Koska valmistuksessa käytetään ruskistettuja silavakuutioita ja laardia, Tepertős pogácsa -leivonnaisen rasvapitoisuus on vähintään 20 prosenttia. Tämän vuoksi Tepertős pogácsa -leivonnaisen ravintoarvo on korkea, tuote kuivuu hitaasti ja säilyy kauan.

Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastukset

| Erityisluonne                                                            | Vähimmäisvaatimukset                                                                                                                                                          | Tarkastusmenettely ja -tiheys            |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Rasvapitoisuus                                                           | — vähintään 20 % (kuiva-aineesta laskettuna)<br>– ainoastaan laardin käyttö on sallittu                                                                                       | Eritelmän mukaisesti.                    |
| Ruskistetuista silavakuutioista valmistettu hienonnettu silava tai tahna | — käytetään ruskistettuja silavakuutioita<br>— käytetään nahattomia ruskistettuja silavakuutioita                                                                             | Tuotetietojen perusteella.               |
| Ainekset                                                                 | — eritelmän mukaisesti (ruskistetut silavakuutiot, laardi, vehnä jauho, kananmuna, keltuainen, maito, hiiva, valkoviini tai etikka, hapankerma ja/tai vesi, suola ja pippuri) | Tuotetietojen perusteella.               |
| Lopputuotteen aistinvaraiset ominaisuudet (sisus, maku, aromi)           | — murea tai lehtevä rakenne<br>— ruskistettuja silavakuutioita muistuttava, hieman pippurinen aromi ja maku                                                                   | Aistinvarainen testaus joka työvuorossa. |

- 4.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

#### RAAKA-AINEET:

Ruskistetuista silavakuutioista valmistettava hienonnettu silava eli hienonnettu silava tai ruskistetuista silavakuutioista valmistettava tahna eli silavatahna

Ruskistetuista silavakuutioista valmistettava hienonnettu silava eli hienonnettu silava:

Ainoastaan tuoreiden, nahattomien ruskistettujen silavakuutioiden käyttö on sallittua. Ne koostuvat aineksesta, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan.

Ruskistetuista silavakuutioista valmistettava tahna eli silavatahna:

- Nahattomat silavakuutiot: osuus silavatahnasta 70–75 prosenttia; massa, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan
- Laardi: osuus silavatahnasta 25–30 prosenttia; rasva, joka saadaan, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan.

Tärkeä vaatimus on, ettei tahnassa käytetä lisä- eikä säilöntäaineita, muiden eläinten rasvakudoksesta saatuja ruskistettuja silavakuutioita, kasvirasvaa eikä margariinia vaan ainoastaan tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita.

Taikin valmistus:

vehnä- tai spelttijauhoa, kananmunaa, keltuasta, maitoa, hiivaa, valkoviiniä tai etikkaa, hapankermaa ja/tai vettä, suolaa ja pippuria.

Tepertős pogácsa -leivonnaisen valmistuksessa ei saa käyttää mitään elintarvikelisiä aineita (esimerkiksi nostatus- tai säilöntäainetta).

Valmistusmenetelmä

”Tepertős pogácsa” on rakenteeltaan joko mureaa tai lehtevää taikin valmistustavasta riippuen.

Murean TEPERTŐS POGÁCSA -leivonnaisen valmistus

Vaihe 1: hienonnetun silavan ja silavatahnan valmistus

Kun valmistetaan hienonnettua silavaa, tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita tasoitetaan puupöydällä kaulimella niin kauan, ettei isompia karkeampia paloja enää erotu ja ruskistetut ainekset ovat tasaisesti jakautuneet. Hienonnus voidaan tehdä myös lihamyllyllä. Tällöin lihamyllyyn on laitettava pienireikäisin reikälevy.

Silavatahnaa valmistettaessa laardi sekoitetaan hienonnettuun silavaan puulusikalla tai sekoituskoneella.

Kaikkien teollisesti valmistettua silavatahnaa käyttävien on myös täytettävä silavatahnaa koskevat vaatimukset.

#### Vaihe 2: taikinan valmistus

Vehnäjauhokiloa kohden käytetään vähintään 300 grammaa hienonnettua silavaa tai silavatahnaa. Silava tai tahna ja jauhot sekoitetaan tasaiseksi massaksi. Jotta leivonnaisista tulisi mureita, kaikkien jauhahiukkasten on peityttävä silavatahnaan. Kaikki ainekset eli hienonnetun silavan tai silavatahnan ja jauhojen seos ja muut ainekset sekoitetaan yhteen. Yhtä jauhokiloa kohden käytetään 5 prosenttia hiivaa maitoon liotettuna, 1 muna, 1 keltuainen, 0,02 prosenttia valkoviiniä tai etikkaa, enintään 3,5 prosenttia suolaa, 0,5 prosenttia jauhettua pippuria ja niin paljon hapankermaa, että saadaan aikaan suhteellisen tiivis taikina. Taikinaa on alustettava, kunnes se pysyy koossa. Jos taikinaa alustetaan liikaa, leivonnaiseen ei saada haluttua mureutta.

Tuotteen korkean rasvapitoisuuden vuoksi taikina on valmistettava kylmistä aineksista, ja sen on annettava levätä kylmässä niin kauan, että sen sisälämpötila on 26 °C. Kun otetaan huomioon tuotteen luonne, taikina voidaan myös laittaa jääkaappiin, jonka lämpötila on +5–8 °C. Tällöin taikinan on annettava levätä jääkaapissa vähintään 3 tuntia.

Kohonnut ja jäähtynyt taikina kaulitaan sormenpaksuiseksi levyksi ja levyn pinnalle tehdään syviä ristikkäisviiltoja. Tämä voidaan tehdä myös noin 3 mm:n etäisyydelle toisistaan asetettujen veitsien avulla. Tepertős pogácsa -palat irrotetaan taikinasta yleensä muoteilla, joiden läpimitta on 3–10 cm. Näin paloista saadaan tasamuotoisia ja mahdollisimman lieriömäisiä. Lopullinen muoto viimeistellään käsin pyörittämällä. Leivonnaisia asetetaan leivinlaudalle vierekkäin niin paljon kuin pellille mahtuu, ja ne sivellään vatkatulla kananmunalla. Kananmuna ei saa kuitenkaan valua leivonnaisten sivuille. Kun kananmuna on hieman kuivunut, leivonnaiset asetetaan pellille tasaisin välein. Ylijäämäpalat voidaan koota enintään kahdesti yhteen. Taikinaa ei saa käsitellä liikaa, sen annetaan levätä, ja se leivotaan uudelleen.

Leivonnaisia nostatetaan pellillä 50–55 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita. Paistoaika on 8–18 minuuttia tuotteen painon ja uunin tehon mukaan.

Tepertős pogácsa -leivonnaiset myydään irtotavarana tai esipakattuina.

#### Lehtevän TEPERTŐS POGÁCSA -leivonnaisen valmistus

##### Vaihe 1: hienonnetun silavan ja silavatahnan valmistus

Hienonnettu silava ja silavatahna valmistetaan samalla lailla kuin murean muunnelman yhteydessä, mutta sillä erotuksella, että rasvan ja nahattomien ruskistettujen silavakuutioiden lisäksi käytetään suolaa (jauhoista laskettuna noin 2,5 %) ja hienoksi jauhettua pippuria (jauhoista laskettuna noin 0,5 %). Suolaa käytetään tässä vaiheessa siksi, että jos leivonnaisille ominaisen maun vaatima koko suolamäärä lisättäisiin vain taikinaan, taikina repeilisi, eikä leivonnaisista tulisi lehteviä.

Silavatahnan valmistukseen osoitetusta laardimäärästä käytetään tässä tapauksessa 50 prosenttia eli puolet silavatahnaan ja toinen puoli itse taikinaan.

##### Vaihe 2: taikinan valmistus

Niin sanottuun perustaikinaan käytetään jauhoa, silavatahnaa valmistettaessa erilleen otettua laardia sekä suolaa (jauhoista laskettuna noin 1 %). Lisäksi käytetään jauhokiloa kohden 5 prosenttia maitoon liotettua hiivaa, 0,02 prosenttia valkoviiniä tai etikkaa, mahdollisesti 1 kananmuna, 1 keltuainen ja niin paljon hapankermaa ja/tai vettä, että taikinasta saadaan kohtuullisen kimmoisaa, tiivistä ja helposti kaulittavaa.

Tässä muunnelmassa ainesten ja hienonnetun silavan tai silavatahnan alhainen lämpötila on tärkeä sen vuoksi, että hienonnettu silava tai silavatahna erottaa taikinakerrokset toisistaan, kun taikinaa taitellaan kerroksittain. Ohueksi kaulittujen viileiden taikinakerrosten välissä oleva rasva sulaa paistamisen aikana ja estää taikinakerroksia tarttumasta toisiinsa. Taikinan ja rasvan sisältämä vesi muuttuu höyryksi ja pitää taikinakerrokset erillään, minkä ansiosta leivonnaisista tulee paistettaessa lehteviä.

Lehtevä rakenne voidaan tehdä kahdella eri tavalla:

- Hienonnettu silava tai silavatahna levitetään ohueksi kaulitulle taikinalevyille tasaisesti, minkä jälkeen taikina kääritään toisesta päästä alkaen rullalle. Taikinarullan annetaan levätä 15–30 minuuttia, sitten se kaulitaan uudelleen ohueksi levyksi ja kääritään uudelleen rullalle 90 asteen kulmassa aiempaan nähden. Jos rullaussuuntaa ei vaihdeta, leivonnaiset kaatuvat paistamisen aikana.
- Perustaikina kaulitaan ohueksi levyksi, ja hienonnettua silavaa tai silavatahnaa levitetään niin monta kertaa kuin taikinakerroksia taitetaan päällekkäin. Tässä tapauksessa taikinaa ei kääritä rullalle vaan taikinakerroksia taitellaan päällekkäin (ainakin kolme kertaa).

Ennen kuin taikina kaulitaan viimeisen kerran levyksi, sen annetaan levätä vähintään 15 minuuttia. Taikina kaulitaan sormenpaksuiseksi eli 1–2 cm:n paksuiseksi levyksi, levyn pinnalle tehdään syviä ristikkäisviiltoja ja taikinasta irrotetaan paloja muotilla, jonka läpimitta on 3–10 cm. Leivonnaisia asetetaan leivinlaudalle vierekkäin niin paljon kuin pellille mahtuu, ja ne sivellään vatkatulla kananmunalla. Kananmuna ei saa kuitenkaan valua leivonnaisten sivuille.

Kun kananmuna on hieman kuivunut, leivonnaiset asetetaan pellille tasaisin välein, niitä nostatetaan 40–45 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita. Paistoaika on 8–18 minuuttia tuotteen painon ja uunin tehon mukaan.

Tepertős pogácsa -leivonnaiset myydään irtotavarana tai esipakattuina.

#### 4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Sanaa "pogácsa" käytettiin ensimmäisen kerran vuoden 1395 tienoilla. Alun perin se merkitsi tuhkassa/hiiloksella paistettua litteää leipää. Unkarilaisissa kansansaduissa sitä ryhdyttiin nimeämään "tuhkassa paistetuksi pogácsaksi". Tällaista litteää leipää nimettiin 1600-luvulle saakka "pogácsa-leiväksi" ja sitä syötiin leivän tavoin. Nykyisin tunnettu pienempi ristikkokuviainen lieriömäinen muoto yleistyi Unkarissa myöhäisellä keskiajalla talonpoikaiskeittiön yleisimpänä leivonnaisena, jota valmistettiin erilaisina muunnelmina, ja sen suosio on säilynyt nykypäivään saakka.

Tepertős pogácsa -leivonnaisen kehittyminen on sen ansiota, että ensinnäkin tavaksi tuli valmistaa laardia silavaa sulattamalla ja toiseksi ruskistetuista silavakuutioista tuli jokapäiväistä ruokaa. Vuodelta 1770 peräisin olevan, somogyiläisen keskiaatelistoon kuuluvan perheen taloudenhoitoa koskevan kuvauksen perusteella ruskistettuja silavakuutioita valmistettiin 1700-luvulta lähtien aatelisissa perheissä. Tätä tukee myös se, että rasvapurkkeja ruvetaan mainitsemaan aatelisten perheiden perunkirjoissa Unkarin suurella tasangolla eli Alföldillä 1700-luvulta lähtien (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth -museon julkaisu, Cegléd, 1988, s. 28, 30. Szűcs). Sianlihanjalostuksessa silavan ruskistaminen ja sen myötä laardin käyttö elintarvikkeena todennäköisesti yleistyivät talonpoikien keskuudessa 1800-luvulta tai sen puolivälistä alkaen. Tämän voi päätellä siitä, että rasvapurkkeja on kirjattu jo 1850-luvulla talonpoikien kirjanpitoon Tonavan ja Tiszan välisellä alueella.

Ruskistettuja silavakuutioita käytettiin Keski-Tiszan seudulla suullisen kansanperinteen mukaan 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa talonpoikien keskuudessa saippuan valmistukseen. Ravinnoksi niitä ruvettiin käyttämään vähitellen. Sianteurastuksen jälkeen paistettiin leivonnaisia, joissa yleensä oli tuoreita nahattomia ruskistettuja pieniä silavakuutioita. Suuressa 1930-luvulla valmistuneessa kansantieteellisessä kokoomateoksessa mainitaan leivonnaiset, jotka valmistetaan nostatetusta tai nostattamattomasta vehnäjauhotaikinasta, joka maustetaan – muiden aineiden ohella – ruskistetuilla silavakuutioilla (Bátty Zs.: Táplálkozás. Teoksessa "A magyarság néprajza", Budapest, 1933, s. 100). Niinpä voidaankin sanoa, että 1900-luvun alussa oli jo tavallista maustaa nostatettu taikina ruskistetulla silavalla.

Tepertős pogácsa -leivonnaisella on nykyisinkin tärkeä rooli päivittäisessä ravinnossa. Näitä leivonnaisia tarjotaan ravitsevien keittojen (gulassikeitto, papukeitto) jälkeen toisena ruokalajina. Niitä tarjotaan vieraille kokouksissa ja konferensseissa. Perhepiirissä niitä tarjotaan mielellään erilaisissa juhlissa (häät, ristiäiset) ja juhlapyhinä, kuten jouluna ja pääsiäisenä. Maaseutumatkailussa niitä tarjotaan usein viinin kanssa pikkupurtavana. (Hagyományok Ízek Régiók, I nidos, s. 145–147, 2001.)

Tuotteen tunnettuutta osoittavat lukuisat keittokirjat 1880-luvulta nykypäivään saakka: Dobos C. József: Magyar-Franckia szakácskönyv. s. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat. s. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv, s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve, s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek, s. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei, s. 89, 1973.

## OIKAISUJA

**Oikaisu nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemiseen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden  
laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012  
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

*(Euroopan unionin virallinen lehti C 336, 7. lokakuuta 2019)*

(2020/C 293/06)

Sivulla 8, 3.2 kohdan kohdassa ”Mikrobiologiset ominaisuudet”:

on: ”Capnophialophorapinophila- ja Triposporiumpinophilum-sienten”

pitää olla: ”Capnophialophora pinophila- ja Triposporium pinophilum -sienten”

---



ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**