



### Sommaire

#### II Communications

##### COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

###### Commission européenne

2020/C 293/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.9912 — Genstar/TA/Brinker) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

#### IV Informations

##### INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

###### Commission européenne

2020/C 293/02	Taux de change de l'euro — 3 septembre 2020 .....	2
---------------	---	---

2020/C 293/03	Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH) [publié en application de l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006] <sup>(1)</sup> ...	3
---------------	---	---

#### V Avis

##### PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE CONCURRENCE

###### Commission européenne

2020/C 293/04	Notification préalable d'une concentration (Affaire M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego) Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

AUTRES ACTES

**Commission européenne**

2020/C 293/05

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.....

## II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Non-opposition à une concentration notifiée****(Affaire M.9912 — Genstar/TA/Brinker)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2020/C 293/01)

Le 26 août 2020, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la DG Concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité;
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32020M9912.

---

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET  
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

3 septembre 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1813	CAD	dollar canadien	1,5491
JPY	yen japonais	125,85	HKD	dollar de Hong Kong	9,1555
DKK	couronne danoise	7,4401	NZD	dollar néo-zélandais	1,7579
GBP	livre sterling	0,89135	SGD	dollar de Singapour	1,6131
SEK	couronne suédoise	10,3393	KRW	won sud-coréen	1 406,65
CHF	franc suisse	1,0776	ZAR	rand sud-africain	19,8058
ISK	couronne islandaise	164,50	CNY	yuan ren-min-bi chinois	8,0802
NOK	couronne norvégienne	10,5315	HRK	kuna croate	7,5355
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 536,99
CZK	couronne tchèque	26,368	MYR	ringgit malais	4,8994
HUF	forint hongrois	358,05	PHP	peso philippin	57,389
PLN	zloty polonais	4,4269	RUB	rouble russe	88,9825
RON	leu roumain	4,8473	THB	baht thaïlandais	37,140
TRY	livre turque	8,7907	BRL	real brésilien	6,3424
AUD	dollar australien	1,6219	MXN	peso mexicain	25,7175
			INR	roupie indienne	86,8615

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

**Résumé des décisions de la Commission européenne relatives aux autorisations de mise sur le marché en vue de l'utilisation et/ou aux autorisations d'utilisation de substances énumérées à l'annexe XIV du règlement (CE) n° 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH)**

[publié en application de l'article 64, paragraphe 9, du règlement (CE) n° 1907/2006 <sup>(1)</sup>]

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2020/C 293/03)

**Décision d'octroi d'autorisation**

Référence de la décision <sup>(1)</sup>	Date de la décision	Dénomination de la substance	Titulaire de l'autorisation	Numéro d'autorisation	Utilisation autorisée	Date d'expiration de la période de révision	Motifs de la décision
C(2020) 5826 <i>final</i>	28 août 2020	Dichromate de sodium N° CE: 234-190-3, n° CAS: 7789-12-0, 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Italie	REACH/20/16/0	Additif pour supprimer les réactions parasites et le dégagement d'oxygène, comme tampon de pH, et pour prévenir la corrosion de la cathode dans la production électrolytique du chlorate de sodium	12 ans après la date d'adoption de la présente décision	Conformément à l'article 60, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1907/2006, les avantages socio-économiques l'emportent sur les risques qu'entraînent les utilisations de la substance pour la santé humaine et il n'existe pas de substances ou de technologies de remplacement appropriées.

<sup>(1)</sup> La décision est disponible sur le site internet de la Commission européenne à l'adresse suivante: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about\\_fr](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_fr)

<sup>(1)</sup> JO L 396 du 30.12.2006, p. 1.

## V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE DE  
CONCURRENCE

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Notification préalable d'une concentration**  
**(Affaire M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego)**  
**Cas susceptible d'être traité selon la procédure simplifiée**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2020/C 293/04)

1. Le 26 août 2020, la Commission a reçu notification, conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(1)</sup>, d'un projet de concentration.

Cette notification concerne les entreprises suivantes:

- ISTA International GmbH («ISTA International», Allemagne), contrôlée par CK Hutchison Holdings Limited et CK Assets Holdings Limited (toutes deux Hong Kong/Îles Caïmans);
- Aareal Bank AG («Aareal Bank», Allemagne);
- Objego GmbH («Objego», Allemagne), contrôlée par ISTA International.

ISTA International et Aareal Bank acquièrent, au sens de l'article 3, paragraphe 1, point b), et paragraphe 4, du règlement sur les concentrations, le contrôle en commun d'Objego.

La concentration est réalisée par achat d'actions dans une société nouvellement créée constituant une entreprise commune.

2. Les activités des entreprises concernées sont les suivantes:

- ISTA international: comptage divisionnaire et services connexes en Allemagne, en France et au Danemark;
- Aareal Bank: financements immobiliers et services connexes, tels que solutions logicielles pour entreprises immobilières;
- Objego: conception et exploitation d'une plateforme numérique de prestation et de commercialisation de services dans les secteurs de l'immobilier et de l'énergie, ainsi que dans des secteurs de services voisins.

3. Après examen préliminaire et sans préjudice de sa décision définitive sur ce point, la Commission estime que l'opération notifiée pourrait entrer dans le champ d'application du règlement sur les concentrations.

Conformément à la communication de la Commission relative à une procédure simplifiée du traitement de certaines opérations de concentration en application du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil <sup>(2)</sup>, il convient de noter que ce cas est susceptible d'être traité selon la procédure définie par ladite communication.

4. La Commission invite les tiers intéressés à lui présenter leurs observations éventuelles sur ce projet de concentration.

Ces observations devront lui parvenir au plus tard dans un délai de dix jours à compter de la date de la présente publication. Il y a lieu de toujours préciser la mention suivante:

M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego

<sup>(1)</sup> JO L 24 du 29.1.2004, p. 1 (le «règlement sur les concentrations»).

<sup>(2)</sup> JO C 366 du 14.12.2013, p. 5.

Elles peuvent être envoyées par courrier électronique, par télécopieur ou par courrier postal. Veuillez utiliser les coordonnées ci-dessous:

Courriel: [COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Fax +32 22964301

Adresse postale:

Commission européenne  
Direction générale de la concurrence  
Greffé des concentrations  
1049 Bruxelles  
BELGIQUE

---

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2020/C 293/05)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

**Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012**

«TEPERTŐS POGÁCSA»

N° UE: TSG-HU-00060-AM02 — 13.10.2018

**1. Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom du groupement: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Adresse: Komárom  
Dunapart u. 1.  
2900  
MAGYARORSZÁG/HONGRIE

Numéro de téléphone: +36 302593014

Courriel: nardaianita@gmail.com

La demande de modification est présentée par le groupement de producteurs qui a demandé l'inscription dans l'Union de la dénomination «Tepertős pogácsa» et qui réunit une partie des producteurs de «Tepertős pogácsa».

**2. État membre ou Pays Tiers**

Hongrie

**3. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Méthode de production
- Autres: point 3.2

**4. Type de modification(s)**

- Modification du cahier des charges d'une STG enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, quatrième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

## 5. Modification(s)

### 5.1. Point 3.2 du cahier des charges (point 1.2 du cahier des charges actuellement en vigueur)

Auparavant: L'adjectif «tepertős» qui apparaît dans la dénomination du produit vient du nom «tepertő» (rillons), qui désigne les résidus obtenus à partir de lard frit, lesquels, après hachage, constituent, sous forme de crème, la matière première caractéristique du «produit de boulangerie rond salé» ou fougasse (*pogácsa*).

Modification: L'adjectif «tepertős» qui apparaît dans la dénomination du produit vient du nom «tepertő» (rillons), qui désigne les résidus obtenus à partir de lard frit, lesquels, après hachage, constituent, sous forme de rillons ou de crème aux rillons, la matière première caractéristique du «produit de boulangerie rond salé» ou fougasse (*pogácsa*). La variante telle qu'on la connaît aujourd'hui de forme cylindrique s'est généralisée en Hongrie à la fin du Moyen-Âge. Cette galette était, avec ses différentes variétés de pâte, la denrée la plus courante dans la cuisine paysanne et sa popularité ne s'est depuis lors jamais démentie.

Justification: Des produits qui contiennent les rillons (peau), un sous-produit de la cuisson du lard, sont apparus dans le commerce sous le nom de «tepertő». Cette modification vise à clarifier la définition.

### 5.2. Point 4.1 du cahier des charges (point 1.5 du cahier des charges actuellement en vigueur)

Partie de la description de la «Tepertős pogácsa» relative aux dimensions et au poids:

Auparavant:

diamètre: 3 à 5 cm

poids: 25 à 50 g

Modification:

diamètre: 3 à 10 cm

poids: 25 à 100 g

Justification: Les habitudes des consommateurs et des producteurs ont changé: une forte demande existe également pour les «Tepertős pogácsa» de plus grande taille, ce qui s'est traduit par une augmentation de la taille, mais aussi du poids.

### 5.3. Point 4.1 du cahier des charges (point 1.5 du cahier des charges actuellement en vigueur)

Teneur en matières grasses du produit par rapport au poids de farine:

Auparavant: Il a une teneur en matière grasse comprise entre 20 et 30 % par rapport au poids de la matière sèche et contient des rillons dans une proportion de 25 à 40 % par rapport au poids de farine.

Modification: Il a une teneur en matière grasse d'au moins 30 % par rapport au poids de farine, avec en proportion au moins 25 % de rillons.

Justification: La teneur en matières grasses du produit final est exprimée par rapport au poids de la farine (ingrédient principal) au lieu du poids de la matière sèche (produit final). Cela ne modifie pas la quantité de matière grasse contenue dans le produit final, mais seulement la base sur laquelle le pourcentage s'applique. La modification permet de calculer plus précisément le gras sur la base de l'ingrédient, la farine, et non de la matière sèche du produit final. L'avantage de ce calcul est qu'il est plus facile à appliquer et à contrôler du point de vue technique. Le lien étant basé sur le pourcentage de l'ingrédient principal, il n'y a plus lieu de fixer le pourcentage maximal de matière grasse, ce qui facilite également le contrôle du cahier des charges.

### 5.4. Point 4.1 du cahier des charges (point 1.5 du cahier des charges actuellement en vigueur)

Dans le tableau «Caractéristiques organoleptiques», la forme du produit:

Auparavant: «Ronde, de forme cylindrique régulière.»

Modification: Raccourci en: «Ronde, de forme cylindrique»

Justification: Au cours du levage et de la cuisson, une légère déformation du produit peut se produire.

### 5.5. Point 4.1 du cahier des charges (point 1.5 du cahier des charges actuellement en vigueur)

Dans la rubrique «Caractéristiques physiques et chimiques», la teneur en matière grasse du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche:

Auparavant: comprise entre 20 et 30 % (m/m)

Modification: au moins 20 % (m/m)

Justification: L'exigence minimale de 20 % de teneur en matière grasse du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche correspond à la teneur en matière grasse d'au moins 30 % calculée par rapport au poids de la farine indiqué ci-dessus, dans la modification 5.3. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'indiquer une teneur maximale, étant donné que la quantité d'ingrédients utilisés dans la préparation du produit détermine déjà la teneur en matières grasses du produit final.

5.6. *Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques démontrant la spécificité du produit (point 1.7, dernier alinéa, du cahier des charges actuellement en vigueur)*

Auparavant: En raison de la teneur en matière grasse de 20 à 30 % due à l'utilisation de rillons de porc et de saindoux, la «Tepertős pogácsa» possède une valeur nutritive plus élevée, se dessèche moins rapidement et peut être consommée plus longtemps que d'autres produits de la même catégorie.

Modification: En raison de la teneur en matière grasse de 20 % minimum due à l'utilisation de rillons de porc et de saindoux, la «Tepertős pogácsa» possède une valeur nutritive élevée, se dessèche lentement et peut être consommée pendant une longue durée.

Justification: En raison de la modification de la teneur en matière grasse, passée à 20 % minimum (voir la justification au point 5.5), la formulation est clarifiée et les informations non pertinentes ont été supprimées.

5.7. *Point 4.1 du cahier des charges (point 1.9 du cahier des charges actuellement en vigueur)*

Le tableau de la rubrique «Exigences minimales en matière de contrôle» a été modifié comme suit:

Auparavant: Teneur en matière grasse – Exigences minimales 20 à 30 %

Modification: Teneur en matière grasse – Exigence minimale 20 %

Justification: Pour que le cahier des charges et les exigences minimales en matière de contrôle soient alignés.

5.8. *Point 4.1 du cahier des charges (point 1.9 du cahier des charges actuellement en vigueur)*

Le tableau de la rubrique «Exigences minimales en matière de contrôle», colonne «Procédure de contrôle et fréquence», a été modifié comme suit:

Auparavant: (concernant la teneur en matière grasse) Conformément à la description du produit au point 3.5, dans un laboratoire, une fois par semestre

Modification: Conformément au cahier des charges.

Justification: Sur la base du contenu et de la qualité des ingrédients indiqués dans la documentation de suivi et la norme d'utilisation des ingrédients, la teneur en matière grasse du produit peut être déterminée par calcul au lieu d'essais de laboratoire coûteux.

5.9. *Point 4.1 du cahier des charges (point 1.9 du cahier des charges actuellement en vigueur)*

Le tableau de la rubrique «Exigences minimales en matière de contrôle», lignes «Rillons (crème)» et «Ingrédients» a été modifié comme suit:

Auparavant: Sur la base du dossier ou de la fiche relatifs au produit, avec une documentation par lot.

Modification: Conformément à la documentation relative au produit

Justification: L'utilisation du concept plus large de documentation relative au produit se justifie par le fait que les pâtisseries utilisent un registre des ratios matières, tandis que les boulangers utilisent une fiche produit. Ils sont désignés collectivement sous le terme «documentation relative au produit».

5.10. *Point 4.2 du cahier des charges (point 1.6 du cahier des charges actuellement en vigueur)*

Les «matières premières»

Auparavant: Seule figurait la crème aux rillons.

Modification: Ajout des rillons à la crème aux rillons.

Préparation des rillons:

Seuls peuvent être utilisés les rillons frais sans peau, qui sont des morceaux de gras agglomérés obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit.

Justification: Il convient de tenir compte des différentes pratiques utilisées par les producteurs pour répondre aux demandes des consommateurs, étant donné que les rillons eux-mêmes peuvent être utilisés dans la préparation de ce produit de boulangerie, sans nuire aux spécificités du produit.

5.11. *Point 4.2 du cahier des charges (point 1.6 du cahier des charges actuellement en vigueur)*

Dans la partie «Matières premières», la partie «Préparation de la crème aux rillons» est complétée comme suit:

Auparavant:

- rillons de porc sans peau: constituant 70 à 75 % de la crème aux rillons, il s'agit des morceaux de gras agglomérés obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit,
- saindoux: constituant 25 à 30 % de la crème aux rillons, il s'agit de la graisse obtenue pendant que le lard ne comportant pas ou que peu de viande est en train de frire;

Modification:

- rillons de porc sans peau: constituant 70 à 75 % de la crème aux rillons, il s'agit des morceaux de gras agglomérés obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit,
- saindoux: constituant 25 à 30 % de la crème aux rillons, il s'agit de la graisse obtenue pendant que le lard ne comportant pas ou que peu de viande est en train de frire;

Une exigence importante concernant les ingrédients composant la crème aux rillons est l'interdiction d'utiliser des additifs, des conservateurs, des rillons composés de tissus adipeux d'autres animaux, de la graisse végétale ou de la margarine; seuls les rillons frais sans peau sont autorisés.

Justification: Pour obtenir un cahier des charges plus professionnel et plus précis.

5.12. *Dans la partie consacrée à la «TEPERTŐS POGÁCSA» moelleuse*

Auparavant: Première étape: préparation de la crème aux rillons

Modification: Première étape: préparation des rillons et de la crème aux rillons

Justification: Pour obtenir un cahier des charges plus professionnel et plus précis.

5.13. *Description de la première étape, première phrase*

Auparavant: «Les rillons frais, sans peau, sont écrasés au rouleau sur une planche jusqu'à ce que [...]»

Modification: «Lors de la préparation des rillons, les rillons frais, sans peau, sont écrasés au rouleau sur une planche jusqu'à ce que [...]»

Justification: Pour obtenir un cahier des charges plus professionnel et plus précis, les rillons ont été ajoutés.

5.14. *Description de la première étape, quatrième phrase*

Auparavant: La crème est mélangée avec le saindoux à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un mixeur.

Modification: Lors de la préparation de la crème aux rillons, les rillons sont mélangés avec le saindoux à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un mixeur.

Justification: Pour obtenir un cahier des charges plus professionnel et plus précis.

5.15. *Au point 1.6 du cahier des charges initial, première étape, cinquième phrase*

Auparavant: Une exigence importante concernant les ingrédients composant la crème aux rillons est l'interdiction d'utiliser des additifs, des conservateurs, des rillons d'oie, de la graisse végétale ou de la margarine; seuls les rillons frais sans peau sont autorisés.

Modification: Une exigence importante concernant les ingrédients composant la crème aux rillons est l'interdiction d'utiliser des additifs, des conservateurs, des rillons composés de tissus adipeux d'autres animaux, de la graisse végétale ou de la margarine; seuls les rillons frais sans peau sont autorisés.

Justification: Il a été précisé que les rillons provenant de toute autre graisse animale, et non pas seulement les rillons d'oie, ne peuvent pas être utilisés.

En outre, la phrase modifiée a été déplacée au point 4.2 du cahier des charges actuellement en vigueur, dans la partie «Matières premières», étant donné qu'il s'agit d'informations pertinentes tant pour la «Tepertős pogácsa» à texture moelleuse (*omlós*) que pour celle à pâte feuilletée (*leveles*).

5.16. *Description de la première étape, sixième phrase*

Auparavant: La crème aux rillons industrielle doit également respecter les exigences relatives à la fabrication de la crème aux rillons.

Modification: Si de la crème aux rillons industrielle est utilisée, elle doit satisfaire aux exigences du cahier des charges.

Justification: Seul le libellé de la phrase a changé, le sens reste le même.

5.17. *Deuxième étape: préparation de la pâte, première phrase*

Auparavant: On répartit dans la farine de blé 250 à 400 g de crème aux rillons par kilo de farine afin d'aboutir à un mélange homogène.

Modification: On répartit dans la farine de blé 300 g minimum de rillons ou de crème aux rillons par kilo de farine afin d'aboutir à un mélange homogène.

Justification: En raison du goût plus prononcé des rillons, il était nécessaire d'augmenter la valeur minimale et une valeur maximale ne se justifiait pas.

5.18. *Deuxième étape: préparation de la pâte, troisième phrase*

Auparavant: «[...] 2,5 % de sel, 0,001 % de poivre moulu et de la crème en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement ferme, [...]»

Modification: « [...] au maximum 3,5 % de sel, 0,5 % de poivre moulu et de la crème et/ou de l'eau en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement ferme, [...]»

Justification: La quantité de sel et de poivre était auparavant très faible, et elle a dû être augmentée pour obtenir le goût caractéristique et, en plus de la crème, les termes «et/ou de l'eau» ont été ajoutés car outre la crème, de l'eau peut être utilisée occasionnellement pour ajuster la densité de la pâte.

5.19. *Deuxième étape, phrase suivante*

Auparavant: La découpe est effectuée généralement à l'aide d'un découpoir à pâte d'un diamètre de 3 à 6 cm [...].

Modification: La découpe est effectuée généralement à l'aide d'un découpoir à pâte d'un diamètre de 3 à 10 cm [...].

Justification: En raison de l'évolution des habitudes des consommateurs et des producteurs, il était nécessaire de modifier la limite supérieure.

5.20. *Deuxième étape, avant-dernier paragraphe*

Auparavant: Après avoir placé les fougasses sur la plaque de cuisson, on les fait lever pendant 50 à 55 minutes, puis on les fait cuire à four chaud à 220-240 °C pendant 12 à 15 minutes. Elles sont alors prêtes.

Modification: Après avoir placé les fougasses sur la plaque de cuisson, on les fait lever pendant 50 à 55 minutes, puis on les fait cuire à four chaud à 220-240 °C. Elles sont alors prêtes. Le temps de cuisson est compris entre 8 et 18 minutes, selon le poids du produit et la puissance du four.

Justification: Les temps de cuisson servent d'orientation. Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction du poids du produit et des caractéristiques techniques du four.

5.21. *Dans la partie "Élaboration de la «TEPERTŐS POGÁCSA» feuilletée"*

Auparavant: Première étape: Préparation de la crème aux rillons

La préparation de la crème aux rillons est similaire à celle réalisée pour la variante moelleuse, à la différence qu'ici, outre le saindoux et les rillons de porc sans peau, on utilise également du sel (environ 1,5 % par rapport au poids de la farine) et du poivre finement moulu (environ 0,001 % par rapport au poids de la farine).

Modification: Première étape: préparation des rillons et de la crème aux rillons

La préparation des rillons et de la crème aux rillons est similaire à celle réalisée pour la variante moelleuse, à la différence qu'ici, outre le saindoux et les rillons de porc sans peau, on utilise également du sel (environ 3,5 % par rapport au poids de la farine) et du poivre finement moulu (environ 0,5 % par rapport au poids de la farine).

Justification: Comme pour les parties précédentes, ici les rillons ont été ajoutés à la crème aux rillons, et la quantité de sel et de poivre utilisée a été augmentée.

5.22. *Deuxième étape: préparation de la pâte, dans la troisième phrase*

Auparavant: «[...] et de la crème en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement souple, ferme et facilement malléable. Pour cette variante, il est important d'utiliser les ingrédients et la crème aux rillons à des températures basses pour que la crème aux rillons puisse séparer chaque couche de pâte lors de la préparation de la structure feuilletée.»

Modification: «[...] et de la crème et/ou de l'eau en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement souple, ferme et facilement malléable. Pour cette variante, il est important d'utiliser les ingrédients et les rillons ou la crème aux rillons à des températures basses pour que les rillons ou la crème aux rillons puissent séparer chaque couche de pâte lors de la préparation de la structure feuilletée.»

Justification: Les termes «de la crème et/ou de l'eau» ont été ajoutés à la crème car outre la crème, de l'eau peut être utilisée occasionnellement pour ajuster la densité de la pâte. Les rillons ont également été ajoutés à la crème aux rillons pour les raisons susmentionnées.

5.23. *Deuxième étape: préparation de la pâte, 4<sup>e</sup> alinéa*

Auparavant: un découpoir à pâte de 3 à 6 cm de diamètre

Modification: un découpoir à pâte de 3 à 10 cm de diamètre

Justification: En raison de l'évolution des habitudes des consommateurs et des producteurs, il était nécessaire de modifier la limite supérieure.

5.24. *Deuxième étape: préparation de la pâte, dernier alinéa*

Auparavant: les fougasses sont déposées sur la plaque du four à intervalles réguliers; on les fait lever pendant 40 à 45 minutes, puis cuire à four chaud à 220-240 °C pendant 8 à 10 minutes. Elles sont alors prêtes.

Modification: les fougasses sont déposées sur la plaque du four à intervalles réguliers; on les fait lever pendant 40 à 45 minutes, puis cuire à four chaud à 220-240 °C. Elles sont alors prêtes. Le temps de cuisson est compris entre 8 et 18 minutes, selon le poids du produit et la puissance du four.

Justification: Les temps de cuisson servent d'orientation. Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction du poids du produit et des caractéristiques techniques du four.

## CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

### «TEPERTŐS POGÁCSA»

N° UE: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

«Hongrie»

#### 1. Dénomination(s) à enregistrer

«Tepertős pogácsa»

Lors de sa mise sur le marché, le produit peut comporter sur son étiquette la mention suivante: «magyar hagyományok szerint előállított» (préparé selon les traditions hongroises). Le texte de la mention est également traduit dans d'autres langues officielles.

#### 2. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 2.24: Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

#### 3. Motifs de l'enregistrement

##### 3.1. Il s'agit d'un produit:

qui résulte un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

La «Tepertős pogácsa» est un produit de boulangerie rond, de forme cylindrique, fourré aux rillons ou à la crème aux rillons et au saïndoux, levé avec de la levure, à texture moelleuse (omlós) ou feuilletée (leveles), et assaisonné avec du sel et du poivre. Sa surface est de couleur brun-rouge et striée d'un quadrillage. Les rillons, qui sont les morceaux obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit, confèrent à la «Tepertős pogácsa» son caractère spécifique. Le produit a le goût caractéristique des produits frits utilisés dans les rillons, il est agréablement salé et modérément poivré.

##### 3.2. Il s'agit d'une dénomination:

traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

L'adjectif «tepertős» qui apparaît dans la dénomination du produit vient du nom «tepertő» (rillons), qui désigne les résidus obtenus à partir de lard frit, lesquels, après hachage, constituent, sous forme de rillons ou de crème aux rillons, la matière première caractéristique du «produit de boulangerie rond salé» ou fougasse (pogácsa). La variante telle qu'on la connaît aujourd'hui de forme cylindrique s'est généralisée en Hongrie à la fin du Moyen-Âge. Cette galette était, avec ses différentes variétés de pâte, la denrée la plus courante dans la cuisine paysanne et sa popularité ne s'est depuis lors jamais démentie.

#### 4. Description

##### 4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

La «Tepertős pogácsa» est un produit de boulangerie salé, rond, de forme cylindrique, d'un diamètre de 3 à 10 cm et d'un poids de 25 à 100 g, fourré aux rillons ou à la crème aux rillons et au saindoux, levé avec de la levure, à texture moelleuse (omlós) ou feuilletée (leveles), et assaisonné avec du sel et du poivre. Sa surface est de couleur brun-rouge et striée d'un quadrillage. Le fond est lisse et de couleur brun-rouge. À l'intérieur, les morceaux de rillons sont répartis de façon régulière. La variante moelleuse se détache en morceaux, tandis que la variante feuilletée est d'une consistance souple avec une structure en mille feuilles. Le produit a le goût caractéristique des produits frits utilisés dans les rillons, il est agréablement salé et modérément poivré. Il a une teneur en matière grasse d'au moins 30 % par rapport au poids de farine, avec en proportion au moins 25 % de rillons. La teneur en matière grasse provient à au moins 60 % des rillons.

##### Caractéristiques organoleptiques

	«Tepertős pogácsa» moelleuse	«Tepertős pogácsa» feuilletée
Aspect	Ronde, de forme cylindrique.	Ronde, de forme cylindrique, peut être légèrement affaissée.
Extérieur	Partie supérieure luisante, de couleur brun-rouge, marquée d'un quadrillage profond, côtés de couleur sable mate, face inférieure de couleur brun-rouge mate.	
Intérieur	Texture franchement moelleuse, mais non friable. Morceaux de rillons répartis de façon régulière, de couleur légèrement brune.	Texture légèrement feuilletée, composée de différentes couches, entre lesquelles on aperçoit des rillons, de couleur modérément brune.
Goût	Caractéristique des rillons, agréablement salé et modérément poivré.	
Arôme	Caractéristique des rillons et du saindoux; poivré.	

##### Caractéristiques physiques et chimiques

Teneur en matière grasse: la teneur en matière grasse du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche est au moins 20 % (m/m)

Teneur en sel: la teneur en sel du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche est au maximum de 4 % (m/m)

##### Caractéristiques démontrant la spécificité du produit

- les matières premières que sont les rillons de porc et le saindoux,
- la technique particulière de préparation de la pâte,
- les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques.

##### Les rillons de porc comme matière première conférant le caractère

Les rillons, qui sont les morceaux obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit, confèrent à la «Tepertős pogácsa» son caractère spécifique. Les rillons ont une teneur en protéines de 12 à 13 % et une teneur en matière grasse de 82 à 84 % et fournissent au moins 60 % de la matière grasse contenue dans le produit.

##### La technique particulière de préparation de la pâte

Les rillons, qui sont utilisés lors de la fabrication de la variante moelleuse, permettent également de préparer la pâte par un pliage spécial qui lui confère sa structure feuilletée; en outre, la teneur élevée en matière grasse requiert que la pâte fasse l'objet d'une préparation spéciale dans des conditions froides à 24-26 °C.

##### Les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

En raison de la teneur en matière grasse de 20 % minimum due à l'utilisation de rillons de porc et de saindoux, la «Tepertős pogácsa» possède une valeur nutritive élevée, se dessèche lentement et peut être consommée pendant une longue durée.

## Exigences minimales en matière de contrôle

Caractère spécifique	Exigences minimales	Procédure de contrôle et fréquence
teneur en matière grasse	— au moins 20 % (sur la matière sèche), seul le saindoux est autorisé	Conformément au cahier des charges.
(crème de) rillons	— utilisation de rillons de porc — utilisation de rillons sans peau	Conformément à la documentation relative au produit.
ingrédients	— conformément aux spécifications du cahier des charges (rillons de porc, saindoux, farine de blé, œuf, jaune d'œuf, lait, levure, vin blanc ou vinaigre, crème et/ou eau, sel, poivre)	Conformément à la documentation relative au produit.
caractéristiques organoleptiques du produit (inté-rieur, goût, arôme)	— texture moelleuse ou feuilletée — goût et arôme caractéristiques des rillons, avec un poivrage léger	Examen organoleptique à chaque roulement.

- 4.2. Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

## MATIÈRES PREMIÈRES

Rillons ou crème aux rillons

Préparation des rillons:

Seuls peuvent être utilisés les rillons frais sans peau, qui sont des morceaux de gras agglomérés obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit.

Préparation de la crème aux rillons:

- rillons de porc sans peau: constituant 70 à 75 % de la crème aux rillons, il s'agit des morceaux de gras agglomérés obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit,
- saindoux: constituant 25 à 30 % de la crème aux rillons, il s'agit de la graisse obtenue pendant que le lard ne comportant pas ou que peu de viande est en train de frire;

Une exigence importante concernant les ingrédients composant la crème aux rillons est l'interdiction d'utiliser des additifs, des conservateurs, des rillons composés de tissus adipeux d'autres animaux, de la graisse végétale ou de la margarine; seuls les rillons frais sans peau sont autorisés.

Préparation de la pâte:

farine de blé ou farine d'épeautre, œuf, jaune d'œuf, lait, levure, vin blanc ou vinaigre, crème et/ou eau, sel et poivre.

Pour la fabrication de la «Tepertős pogácsa», il est interdit d'utiliser un quelconque type d'additif alimentaire (par exemple, des poudres à lever ou des conservateurs).

Méthode de production

Selon la méthode de production utilisée pour la pâte, la «Tepertős pogácsa» peut avoir une texture moelleuse ou feuilletée.

Élaboration de la «TEPERTŐS POGÁCSA» moelleuse

Première étape: préparation des rillons et de la crème aux rillons

Lors de la préparation des rillons, les rillons frais, sans peau, sont écrasés au rouleau sur une planche jusqu'à ce que les morceaux les plus gros et les plus irréguliers soient aplatis et que les morceaux frits soient répartis de façon régulière. Ils peuvent également être hachés avec un hachoir. Il convient dans ce cas d'utiliser le disque aux perforations les plus petites.

Lors de la préparation de la crème aux rillons, les rillons sont mélangés avec le saindoux à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un mixeur.

Si de la crème aux rillons industrielle est utilisée, elle doit satisfaire aux exigences du cahier des charges.

#### Deuxième étape: préparation de la pâte

On répartit dans la farine de blé 300 g minimum de rillons ou de crème aux rillons par kilo de farine afin d'aboutir à un mélange homogène. Pour obtenir une consistance moelleuse, il est absolument nécessaire d'«enrober» les particules de farine avec la crème. Tous les ingrédients, à savoir la farine mélangée aux rillons ou à la crème aux rillons et, par kilo de farine, 5 % de levure levée dans le lait, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 0,02 % de vin blanc ou de vinaigre, 3,5 % de sel, 0,5 % de poivre moulu et de la crème en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement ferme, sont pétris ensemble. Le pétrissage se poursuit jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée. Le pétrissage ne doit pas être trop intensif si l'on veut obtenir une consistance moelleuse.

En raison de la teneur élevée en matière grasse du produit, il convient de préparer la pâte à partir d'ingrédients froids et de la laisser reposer dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elle atteigne une température à cœur de 26 °C. Compte tenu de la nature du produit, la pâte peut être mise au réfrigérateur à une température de + 5-8 °C pour y reposer au moins trois heures.

Il faut ensuite étaler la pâte levée et refroidie jusqu'à ce qu'elle atteigne l'épaisseur d'un doigt, puis tracer sur la face supérieure de la pâte des lignes perpendiculaires profondes. Il est également possible de réaliser cette opération avec des lames montées avec un espacement d'environ 3 mm. La découpe est effectuée généralement à l'aide d'un découpoir à pâte d'un diamètre de 3 à 10 cm, en veillant à ce que les formes soient régulières et restent le plus cylindriques possible. La mise en forme finale est effectuée en roulant la pâte avec la paume de la main. Les fougasses sont posées les unes à côté des autres sur la planche à pâtisserie en quantité appropriée pour remplir la plaque de cuisson, puis enduites d'œuf battu à l'aide d'un pinceau en faisant attention à ce que l'œuf ne coule pas sur le tronc des cylindres. Lorsque l'œuf a légèrement séché à la surface, les fougasses sont déposées sur la plaque de cuisson à intervalles réguliers. Les restes de pâte peuvent être rassemblés et pétris au maximum deux fois, sans trop les manier, et être façonnés à nouveau après avoir reposé.

Après avoir placé les fougasses sur la plaque de cuisson, on les fait lever pendant 50 à 55 minutes, puis on les fait cuire à four chaud à 220-240 °C. Elles sont alors prêtes. Le temps de cuisson est compris entre 8 et 18 minutes, selon le poids du produit et la puissance du four.

Les produits sont commercialisés sans emballage (en vrac) ou préemballés.

#### Élaboration de la «TEPERTŐS POGÁCSA» feuilletée

##### Première étape: préparation des rillons et de la crème aux rillons

La préparation des rillons et de la crème aux rillons est similaire à celle réalisée pour la variante moelleuse, à la différence qu'ici, outre le saindoux et les rillons de porc sans peau, on utilise également du sel (environ 2,5 % par rapport au poids de la farine) et du poivre finement moulu (environ 0,5 % par rapport au poids de la farine). L'utilisation du sel à ce stade se justifie par le fait que, si l'on réservait à la préparation de la pâte tout le sel nécessaire pour conférer à la fougasse son goût salé caractéristique, la pâte se déchirerait et ne permettrait pas d'obtenir la texture feuilletée.

La quantité de saindoux indiquée pour la préparation de crème aux rillons est utilisée à hauteur de 50 %, soit la moitié, pour la crème aux rillons, l'autre moitié étant réservée pour la pâte.

##### Deuxième étape: préparation de la pâte

La pâte dite de base est préparée avec de la farine, le saindoux réservé lors de la préparation de la crème aux rillons et du sel (environ 1 % par rapport au poids de la farine) ainsi que, par kilo de farine, 5 % de levure levée dans le lait, 0,02 % de vin blanc ou de vinaigre et, le cas échéant, 1 œuf, 1 jaune d'œuf et de la crème et/ou de l'eau en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement souple, ferme et facilement malléable.

Pour cette variante, il est important d'utiliser les ingrédients et les rillons ou la crème aux rillons à des températures basses pour que les rillons ou la crème aux rillons puissent séparer chaque couche de pâte lors de la préparation de la structure feuilletée. Le saindoux étalé entre les minces couches froides de pâte, en fondant lors de la cuisson, empêche les différentes couches de pâte de coller entre elles. Pendant ce temps, l'eau contenue dans la pâte et le saindoux se transforme en vapeur, ce qui a pour effet d'assouplir et de séparer les couches de pâte, processus par lequel le produit en train de cuire se sépare en feuilles.

La fabrication de la structure feuilletée peut être réalisée de deux façons:

- a) les rillons ou la crème aux rillons sont étalés régulièrement sur les minces couches de pâte, laquelle est ensuite enroulée en partant de l'une de ses extrémités. La pâte ainsi enroulée est laissée à reposer 15 à 30 minutes, puis est de nouveau étalée en couche mince et enroulée dans une direction perpendiculaire par rapport à l'enroulage précédent. Si cette opération n'est pas réalisée, les fougasses s'affaissent à la cuisson.
- b) la pâte de base reposée est étalée en fine couche et les rillons ou la crème aux rillons sont répartis à sa surface à chaque pliage. Il ne s'agit pas dans ce cas d'enrouler mais bien de plier (au minimum trois pliages).

Avant le dernier étalage, la pâte est mise à reposer au moins 15 minutes, puis elle est étalée jusqu'à ce qu'elle mesure l'épaisseur d'un doigt (1-2 cm); elle est striée à sa surface de lignes perpendiculaires profondes et découpée à l'aide d'un découpoir à pâte de 3 à 10 cm de diamètre. Les fougasses sont posées les unes à côté des autres sur la planche à pâtisserie en quantité appropriée pour remplir la plaque de cuisson, puis enduites d'œuf battu à l'aide d'un pinceau en faisant attention à ce que l'œuf ne coule pas sur le tronc des cylindres.

Lorsque l'œuf a légèrement séché à la surface, les fougasses sont déposées sur la plaque du four à intervalles réguliers; on les fait lever pendant 40 à 45 minutes, puis cuire à four chaud à 220-240 °C. Elles sont alors prêtes. Le temps de cuisson est compris entre 8 et 18 minutes, selon le poids du produit et la puissance du four.

Les produits sont commercialisés sans emballage (en vrac) ou préemballés.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Le mot «pogácsa» (fougasse) est apparu pour la première fois aux environs de 1395 et désignait à l'origine une galette cuite dans les cendres et les braises. Dans les contes populaires hongrois, la fougasse se fit connaître sous le nom de «hamuban sült pogácsa» (fougasse cuite dans les cendres). Jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la galette, qui était consommée comme du pain, était appelée pain-fougasse ou pain de type fougasse. La variante telle qu'on la connaît aujourd'hui, de dimension plus petite, de forme cylindrique et marquée d'un quadrillage, s'est généralisée en Hongrie à la fin du Moyen-Âge. Cette galette était, avec ses différentes variétés de pâte, la denrée la plus courante dans la cuisine paysanne et sa popularité ne s'est depuis lors jamais démentie.

L'élaboration de la «Tepertős pogácsa» a été rendue possible grâce à deux conditions: d'une part, la coutume de faire frire le gras issu du lard s'est développée et, d'autre part, les rillons sont devenus un mets de tous les jours. D'après la description d'une famille de la moyenne noblesse du département de Somogy datant de 1770, le lard frit et les rillons étaient entrés dès le XVIII<sup>e</sup> siècle dans les habitudes des foyers nobles. La preuve en est apportée par l'inventaire des successions des familles nobles qui indique que les pots à saindoux sont apparus au XVIII<sup>e</sup> siècle dans la Grande Plaine (Cegléd 1850-1900, publication du Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988., p. 28, 30. Szűcs). Il est probable que l'apparition de la coutume de faire frire le lard et de consommer du saindoux dans la tradition populaire paysanne de préparation du porc remonte au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, car le pot à saindoux figurait dès les années 1850 dans les registres paysans de la zone située entre le Danube et la Tisza.

D'après les données ethnographiques qui ont été transmises oralement au tournant des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, les rillons étaient utilisés dans les foyers paysans de la région centrale de la Tisza dans la fabrication du savon, et ils ont commencé progressivement à être consommés. Après l'abattage du cochon, les fougasses étaient cuites avec des rillons frais, généralement petits, sans peau. D'importants travaux synthétiques réalisés dans les années 1930 dans le domaine de l'ethnographie font référence à des fougasses réalisées avec de la pâte levée ou non à base de farine de blé et déjà agrémentées, entre autres ingrédients, de rillons [Bátky Zs.: Táplálkozás (Alimentation) dans: *A magyarság néprajza* (Ethnographie des Hongrois), Budapest, 1933, p. 100] et on peut donc affirmer que l'ajout de rillons issus du lard frit dans la pâte levée est devenu une habitude commune au début du XX<sup>e</sup> siècle.

Aujourd'hui, la «Tepertős pogácsa» est devenue une composante importante des repas quotidiens et est servie après les plats de soupes (à la viande, aux haricots). Elle est proposée aux participants lors de réunions ou de conférences et constitue un mets privilégié pour les ménagères, particulièrement à l'occasion de fêtes familiales (mariages, baptêmes) ou de fêtes (Noël, Pâques); on la sert également souvent comme mise en bouche dans le cadre du tourisme rural [*Hagyományok Ízek Régiók* (Traditions, Goûts, Régions), vol. I, p. 145-147, 2001.].

Depuis les années 1880 jusqu'à nos jours, plusieurs livres de cuisine attestent de sa renommée, parmi lesquels, Dobos C. József: *Magyar-Francia szakácskönyv* (Livre de cuisine franco-hongrois), pp. 784-785, 1881; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (Les dernières pâtisseries maison), p. 350, 1905; *Kincses Váncza receptkönyv* (Livre de cuisine de Váncza Kincses), p. 21, 1920; *Az Új idők második receptkönyve* (Le second tome du livre de cuisine des temps modernes), p. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főztek* (Que vais-je cuisiner?), p. 73, 1941; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (Chefs-d'œuvre de la pâtisserie hongroise), p. 89, 1973.



ISSN 1977-0936 (édition électronique)  
ISSN 1725-2431 (édition papier)



**Office des publications de l'Union européenne**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBOURG

**FR**