



Tartalom

II Közlemények

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

Európai Bizottság

2020/C 293/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám M.9912 — Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tájékoztatások

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 293/02	Euroátváltási árfolyamok — 2020. szeptember 3.	2
---------------	---	---

2020/C 293/03	A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója (közzétéve az 1907/2006/EK rendelet 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

V Hirdetmények

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

Európai Bizottság

2020/C 293/04	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego) Egyszerűsített eljárás alá vont ügy ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg.

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2020/C 293/05

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Bejelentett összefonódás engedélyezése
(Ügyszám M.9912 — Genstar/TA/Brinker)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 293/01)

2020. augusztus 26-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a belső piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angol nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hu>) a 32020M9912 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

(¹) HL L 24., 2004.1.29., 1. o.

IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2020. szeptember 3.

(2020/C 293/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,1813	CAD Kanadai dollár	1,5491
JPY Japán yen	125,85	HKD Hongkongi dollár	9,1555
DKK Dán korona	7,4401	NZD Új-zélandi dollár	1,7579
GBP Angol font	0,89135	SGD Szingapúri dollár	1,6131
SEK Svéd korona	10,3393	KRW Dél-Koreai won	1 406,65
CHF Svájci frank	1,0776	ZAR Dél-Afrikai rand	19,8058
ISK Izlandi korona	164,50	CNY Kínai renminbi	8,0802
NOK Norvég korona	10,5315	HRK Horvát kuna	7,5355
BGN Bulgár leva	1,9558	IDR Indonéz rúpia	17 536,99
CZK Cseh korona	26,368	MYR Maláj ringgit	4,8994
HUF Magyar forint	358,05	PHP Fülöp-szigeteki peso	57,389
PLN Lengyel zloty	4,4269	RUB Orosz rubel	88,9825
RON Román lej	4,8473	THB Thaiföldi baht	37,140
TRY Török líra	8,7907	BRL Brazil real	6,3424
AUD Ausztrál dollár	1,6219	MXN Mexikói peso	25,7175
		INR Indiai rúpia	86,8615

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról (REACH) szóló 1907/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet XIV. mellékletében felsorolt anyagok felhasználás céljából történő forgalomba hozatalának és/vagy felhasználásának engedélyezéséről szóló európai bizottsági határozatok összefoglalója

(közzétéve az 1907/2006/EK rendelet 64. cikke (9) bekezdésének megfelelően ⁽¹⁾)

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 293/03)

Engedély megadásáról szóló határozat

A határozat hivatkozási száma ⁽¹⁾	A határozat kelte	Az anyag neve	Az engedély jogosultja	Engedélyszám	Engedélyezett felhasználás	A felülvizsgálati időszak lejártának időpontja	A határozat indokai
C(2020) 5826 <i>final</i>	2020. augusztus 28.	Nátrium-dikromát EK-szám: 234-190-3, CAS-szám: 7789-12-0 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Electrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Olaszország	REACH/20/16/0	Adalékanyag a parazitareakciók és az oxigénfejlődés megszüntetésére, pH-pufferálásra és katódos korrózióvédelemre a nátrium-klorit elektrolízissel történő előállítása során	E határozat elfogadásától számított 12 év elteltével	Az 1907/2006/EK rendelet 60. cikke (4) bekezdésének megfelelően az anyag felhasználásából származó társadalmi-gazdasági előnyök jelentősebbek, mint annak az emberi egészséget érintő kockázatai, továbbá nem állnak rendelkezésre alkalmas alternatív anyagok vagy technológiák.

⁽¹⁾ A határozat az Európai Bizottság következő internetes oldalán érhető el: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_hu

⁽¹⁾ HL L 396., 2006.12.30., 1. o.

V

(Hirdetmények)

A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Összefonódás előzetes bejelentése

(Ügyszám M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego)

Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2020/C 293/04)

1. 2020. augusztus 26-án a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 4. cikke szerint bejelentést kapott egy tervezett összefonódásról.

E bejelentés az alábbi vállalkozásokat érinti:

- a CK Hutchison Holdings Limited és a CK Assets Holdings Limited (mindkettő: Hong Kong/Kajmán-szigetek) irányítása alá tartozó ISTA International GmbH (a továbbiakban: ISTA International, Németország),
- Aareal Bank AG (a továbbiakban: Aareal Bank, Németország),
- az ISTA International irányítása alá tartozó Objego GmbH, (a továbbiakban: Objego, Németország).

Az ISTA International és az Aareal Bank az összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja és 3. cikke (4) bekezdése értelmében közös irányítást szereznek az Objego felett.

Az összefonódásra újonnan alapított közös vállalkozásban szerzett részesedés útján kerül sor.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az ISTA International esetében: almérés és azzal kapcsolatos szolgáltatások Németországban, Franciaországban és Dániában,
- az Aareal Bank esetében: ingatlanfinanszírozás és kapcsolódó szolgáltatások, továbbá szoftvermegoldások ingatlancégek számára,
- az Objego esetében: az ingatlan- és az energiapiacot, továbbá a szomszédos piacokat célzó szolgáltatások nyújtására és közvetítésére szolgáló digitális platform fejlesztése és működtetése.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja.

A Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet ⁽²⁾ szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az összefonódás kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő tíz napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az alábbi hivatkozási számot minden esetben fel kell tüntetni:

M.9909 - ISTA International/Aareal Bank/Objego

⁽¹⁾ HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (az összefonódás-ellenőrzési rendelet).

⁽²⁾ HL C 366., 2013.12.14., 5. o.

Az észrevételeket faxon, e-mailben vagy postai úton lehet a Bizottsághoz eljuttatni. Az elérhetőségi adatok a következők:

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

Fax +32 22964301

Postai cím:

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

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2020/C 293/05)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítási kérelem elleni felszólalásra e közzététel napjától számított három hónapon belül.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEKRE VONATKOZÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„TEPERTŐS POGÁCSA”

EU-szám: TSG-HU-00060-AM02 – 2018.10.13.

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

A csoportosulás neve: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

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

Telefonszám: +36 302593014

E-mail cím: nardaianita@gmail.com

A módosítási kérelmet az a termelői csoport nyújtja be, amelyik a „Tepertős pogácsa” uniós bejegyzését is kérelmezte és amely a „Tepertős pogácsa” előállítóinak egy részét tömöríti.

2. Tagállam vagy Harmadik Ország

Magyarország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Az előállítás módja
- Egyéb: 3.2. pont

4. A módosítás típusa

- Bejegyzett HKT termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének negyedik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

5. Módosítás(ok)

5.1. Termékleírás 3.2. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.2. pontja)

Korábban: Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami darálást követően, krém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát.

Módosítás: Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami aprítást követően, darált tepertő vagy tepertőkrém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát. A mai formájában ismeretes, hengeres formájú „pogácsa” a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztaja, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

Indoklás: Megjelentek a kereskedelemben olyan termékek, amelyek tepertő címen a zsírszalonna sütés melléktermékét a pörccöt (bőr) tartalmazzák. A módosítás egyértelművé teszi a meghatározást.

5.2. Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)

A „Tepertős pogácsa” leírásában szereplő, méretre, tömegre vonatkozó rész:

Korábban:

átmérő: 3-5 cm

tömeg: 25-50 g

Módosítás:

átmérő: 3-10 cm

tömeg: 25-100 g

Indoklás: változtak a fogyasztói és előállítói szokások, nagyobb méretű Tepertős pogácsára is nagy igény mutatkozik, emiatt nemcsak a méret, hanem a tömeg is növekedett.

5.3. Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)

A termék lisztre számított zsírtartalma:

Korábban: A termék szárazanyagra számított zsírtartalma 20-30 %, lisztre számított 25-40% mennyiségben tartalmaz tepertőt.

Módosítás: A termék lisztre számított zsírtartalma legalább 30%, amely legalább 25% mennyiségben tartalmaz tepertőt

Indoklás: A végtermék zsírtartalma a szárazanyag (végtermék) tömege helyett a liszt (fő összetevő) tömegéhez viszonyítva került megadásra. Ez nem változtatja meg a végtermékben lévő zsírmennyiséget, hanem csak azt az alapot, amelyre a százalékos arány vonatkozik. A változtatás lehetővé teszi a zsír pontosabb kiszámítását az összetevő, a liszt, és nem a végtermék szárazanyaga alapján. Ennek a számításnak az az előnye, hogy szakmai szempontból könnyebben alkalmazható és ellenőrizhető. Mivel a kapcsolat a fő összetevő %-án alapul, a zsír maximális %-át már nem kell meghatározni, ami megkönnyíti a termékleírás ellenőrzését is.

5.4. Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)

Az „Érzékszervi jellemzők” c. táblázatban a termék alakja:

Korábban: „Kerek, egyenletes henger alakú”-ról

Módosítás: „Kerek, henger alakú”-ra rövidül,

Indoklás: a kelesztés és a sütés során a termék alakjában kismértékű deformáció fordulhat elő.

5.5. Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.5. pontja)

A „Fizikai és kémiai jellemzők” alfejezetben a késztermék bélzetének zsírtartalma szárazanyagra számítva:

Korábban: 20-30% (m/m)

Módosítás: legalább 20% (m/m)

Indoklás: A késztermék zsírtartalmára vonatkozóan megadott szárazanyagra számított minimum 20 % követelmény a fentebb, az 5.3 módosításban megadott lisztre számított legalább 30 % zsírtartalomnak felel meg. Ezért felső határérték megadása nem szükséges, mivel a termék elkészítéséhez felhasznált összetevők mennyisége már meghatározza a végtermék zsírtartalmát.

- 5.6. *A termék sajátos jellegét alátámasztó tulajdonságokon belül a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok alponban (a jelenleg hatályos termékleírás 1.7. pont utolsó bekezdése)*

Korábban: A sertésstepertő és a sertészsír felhasználása révén kialakult 20-30% zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magasabb, lassabban szárad ki és így hosszabb ideig fogyasztható, mint a vele azonos kategóriába tartozó más termékek.

Módosítás: A sertésstepertő és a sertészsír felhasználása révén kialakult legalább 20% zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magas, lassan szárad ki és így hosszú ideig fogyasztható.

Indoklás: A legalább 20 % zsírtartalomra való módosítás miatt (ld. indoklás 5.5. pontban) a megfogalmazás pontosításra, a nem releváns információtlásra került.

- 5.7. *Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.9. pontja)*

„Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet táblázata az alábbiak szerint módosult:

Korábban: Zsírtartalom minimum követelmény: 20-30%

Módosítás: Zsírtartalom minimum követelmény: 20 %

Indoklás: összhangba kerüljön a termékleírás és az ellenőrzésre vonatkozó követelmények.

- 5.8. *Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.9. pontja)*

„Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet táblázata az ellenőrzési mód és gyakoriság oszlopában az alábbiak szerint módosult:

Korábban: (zsírtartalomra vonatkozóan) A termékleírás 3.5. pontja szerint, a laboratóriumban, félévente egyszer.

Módosítás: A termékleírás szerint.

Indoklás: A nyomonkövetési dokumentációban és az anyagnormában rögzített összetevők mennyisége és minősége alapján a termék zsírtartalma számítással meghatározható a költséges laborvizsgálat helyett.

- 5.9. *Termékleírás 4.1. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.9. pontja)*

„Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények” alfejezet táblázata a tepertő(krém) és az anyagösszetétel sorában az alábbiak szerint módosult:

Korábban: Termékdokumentáció vagy gyártmánylap alapján, gyártási tételenként dokumentálva.

Módosítás: Termékdokumentáció szerint.

Indoklás: A termékdokumentáció tágabb fogalmának használata azért indokolt, mert a cukrászok anyaghányadnyilvántartást használnak ellentétben a pékekkel, akik gyártmánylapot. Ezeket gyűjtőnéven termékdokumentációnak hívjuk.

- 5.10. *Termékleírás 4.2. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.6. pontja)*

Az „Alapanyagok”,

Korábban: csak tepertőkrém szerepelt

Módosítás: kiegészül darált tepertővel a tepertőkrém

Darált tepertő készítéséhez:

Kizárólag friss, bőr nélküli tepertő használható, amely a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab.

Indoklás: Figyelembe kell venni a gyártók által a fogyasztói igények kielégítésére alkalmazott különféle gyakorlatokat, mivel maga a darált tepertő is felhasználható e pékárú elkészítéséhez anélkül, hogy a termék sajátosságait befolyásolná.

5.11. *Termékleírás 4.2. pontja (a jelenleg hatályos termékleírás 1.6. pontja)*

Az „Alapanyagok” részen belül a tepertőkrém készítése rész a következők szerint egészül ki:

Korábban:

- bőr nélküli sertéstepertő: a tepertőkrém 70–75 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab,
- sertézsír: a tepertőkrém 25–30 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsiradék.

Módosítás:

- bőr nélküli sertéstepertő: a tepertőkrém 70–75 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab,
- sertézsír: a tepertőkrém 25–30 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsiradék.

Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, egyéb állat zsírszövetéből készült tepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Indoklás: szakszerűbb és pontosabb termékleírás érdekében

5.12. *Az „OMLÓS TEPERTŐS POGÁCSA előállítása” alfejezetben*

Korábban: I fázis: a tepertőkrém elkészítése

Módosítás: I fázis a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

Indoklás: szakszerűbb és pontosabb termékleírás érdekében

5.13. *Az I. fázis leírásában 1. mondat*

Korábban: „A friss bőr nélküli tepertőt fatáblán addig lapítjuk...”

Módosítás: „A darált tepertő készítésekor a friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk...”

Indoklás: szakszerűbb és pontosabb termékleírás érdekében kiegészítésre került a darált tepertővel.

5.14. *Az I. fázis leírásában 4. mondat*

Korábban: A krémet a sertézsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük.

Módosítás: A tepertőkrém készítésekor a darált tepertőt a sertézsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük.

Indoklás: szakszerűbb és pontosabb termékleírás érdekében

5.15. *Az eredeti termékleírás 1.6. pontjában az I. fázis alszakasz 5. mondata*

Korábban: Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, libatepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Módosítás: Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, egyéb állat zsírszövetéből készült tepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Indoklás: libatepertő helyett pontosításra került, hogy más egyéb állat zsiradékából készült tepertőt se lehessen felhasználni.

Továbbá a módosított mondat áthelyezésre került a jelenlegi termékleírás 4.2. pontjába az „Alapanyagok” részbe, mivel oda tartozó releváns információ, ami az omlós és a leveles tepertős pogácsára is egyaránt vonatkozik.

5.16. *Az I. fázis leírásában 6. mondat*

Korábban: A tepertőkrémre vonatkozó követelményeknek az iparilag előállított tepertőkrémnek is meg kell felelnie.

Módosítás: Amennyiben iparilag előállított tepertőkrémet használ valaki, annak meg kell felelnie a termékleírásban foglalt követelményeknek.

Indoklás: A mondat megfogalmazásában változott csak, lényegét tekintve ugyanaz maradt.

5.17. *II. fázis: tésztakészítés, 1. mondat*

Korábban: A lisztkilogrammonként 250-400 gramm tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk.

Módosítás: A lisztkilogrammonként legalább 300 gramm darált tepertőt vagy tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk.

Indoklás: A tepertős íz jobb érzéketősége miatt szükséges volt a minimum követelményt megemelni, a maximum követelmény nem indokolt.

5.18. *II. fázis: tésztakészítés, 3. mondat*

Korábban: "...2,5 % sót, 0,001 % őrölt borsot és annyi tejfölt, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk,

Módosítás: "...legfeljebb 3,5 % sót, 0,5 % őrölt borsot és annyi tejfölt és/vagy vizet, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk,

Indoklás: a só és a bors mennyisége korábban igen alacsony volt, a jellegzetes íz elérése miatt növelni volt szükséges mennyiségét, továbbá tejföl mellett a "és/vagy víz" kiegészítést kell megtenni, mert a tejföl mellett a víz esetenkénti felhasználását is indokolhatja a tészta sűrűségének beállítása.

5.19. *II. fázis következő mondata*

Korábban: A szaggatást (kiszúrást) általában 3–6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük.

Módosítás: A szaggatást (kiszúrást) általában 3–10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük.

Indoklás: a fogyasztói és előállítói szokások megváltozása miatt szükség volt a felső határ megváltoztatására.

5.20. *II. fázis utolsó előtti bekezdés*

Korábban: A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben 12-15-perc alatt készre sütjük.

Módosítás: A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Indoklás: A sütési idők irányadóak. A sütési időt a termék tömegének függvényében, és a sütő technikai jellemzőitől függően kell meghatározni.

5.21. *A „LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítása” alfejezetben*

Korábban: I. fázis: A tepertőkrém elkészítése

A tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 1,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,001 %) is használnak.

Módosítás: I. fázis: A darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő és tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 3,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,5 %) is használnak.

Indoklás: a korábbiakkal összhangban itt is kiegészült a tepertőkrém a darált tepertő használatával, illetve növelve lett a felhasznált só és bors mennyisége.

5.22. *II. fázis: tésztakészítés 3. mondatában*

Korábban: "...és annyi tejföl felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen. Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy a tepertőkrém szétválassza a tésztarétegeket."

Módosítás: "...és annyi tejföl és/vagy víz felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen. Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy a tepertőkrém szétválassza a tésztarétegeket."

Indoklás: tejföl mellett a "és/vagy víz" kiegészítést kell megtenni, mert a tejföl mellett a víz esetenkénti felhasználását is indokolhatja a tészta sűrűségének beállítása, tepertőkrém mellett a darált tepertő is feltüntetésre került fenti okok miatt.

5.23. II. fázis: tésztakészítés 4. bekezdésében

Korábban: 3-6 cm átmérőjű a pogácsaszaggató

Módosítás: 3-10 cm átmérőjű a pogácsaszaggató

Indoklás: a fogyasztói és előállítói szokások megváltozása miatt szükség volt a felső határ megváltoztatására.

5.24. II. fázis: tésztakészítés utolsó bekezdésében

Korábban: a pogácsákat egyenletes távolságban a sütőlemezre helyezzük, utána 40-45 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben 8-10 perc alatt készre sütjük.

Módosítás: a pogácsákat egyenletes távolságban a sütőlemezre helyezzük, utána 40-45 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Indoklás: A sütési idők irányadóak. A sütési időt a termék tömegének függvényében, és a sütő technikai jellemzőitől függően kell meghatározni.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„TEPERTŐS POGÁCSA”

EU-szám: TSG-HU-00060-AM02 – 2018.10.13.

„Magyarország”

1. Bejegyzendő elnevezés

„Tepertős pogácsa”

A termék forgalomba hozatalakor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „magyar hagyományok szerint előállított”. A tájékoztató szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

2. A termék típusa [a xi. melléklet alapján]

2.24. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. A bejegyzés indoklása

3.1. A termék

- az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertézsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösbarna, négyzethálósan rovátkolt. A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a hússmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertézsírszalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. Ize a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű.

3.2. Az elnevezés

- az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami aprítást követően, darált tepertő vagy tepertőkrém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát. A mai formájában ismeretes, hengeres formájú „pogácsa” a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

4. Leírás

- 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, 3-10 cm átmérőjű, 25-100 g tömegű, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertézsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, vörösesbarna. Bélzetében a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatóak. Az omlós változat rögökre törhető szét, a leveles változat bélzete laza, leveles szerkezetű. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű. A termék lisztre számított zsírtartalma legalább 30%, amely legalább 25% mennyiségben tartalmaz tepertőt. A zsírtartalom legalább 60%-a a tepertőből származik.

Érzékszervi jellemzők

	Omlós tepertős pogácsa	Leveles tepertős pogácsa
Alak	Kerek, henger alakú.	Kerek henger alakú, kismértékben megcsúsítható.
Héj	Felső része fényes, vörösesbarna színű, kereszt alakban sűrűn rovátkolt, oldala homokszínű, matt, alsó lapja vörösesbarna, matt.	
Bélzet	Határozottan omlós szerkezet, de nem morzsálódó. A tepertő darabkái egyenletes eloszlásban találhatóak, színe enyhén barnás.	Kissé leveles szerkezetű, rétegekben szétszedhető, a tepertő darabkái rétegekben láthatók, színe enyhén barnás.
Íz	Tepertőre jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos.	
Illat	Tepertőre és a sertézsírra jellemző; borsos.	

Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom: a késztermék bélzetének zsírtartalma szárazanyagra számítva legalább 20% (m/m)

Sótartalom: a késztermékek bélzetének sótartalma szárazanyagra számítva legfeljebb 4 % (m/m)

A termék sajátos jellegét alátámasztó tulajdonságok

- a sertéstepertő és a sertézsír alapanyag,
- a tésztakészítés sajátos technológiája,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.

A jelleget adó sertéstepertő alapanyag

A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsír szalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. A tepertő 12–13% fehérjét és 82-84% zsiradékot tartalmaz, a termék zsírtartalmának legalább 60%-a ebből származik.

A tésztakészítés sajátos technikája

A tepertő felhasználása az omlós szerkezetű tésztakészítés mellett a különleges hajtogatott, leveles szerkezetű tészta kialakítását is lehetővé teszi, ugyanakkor a magas zsírtartalom a speciális, 24–26 °C-os hideg tészta készítését követeli meg.

A fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok

A sertéstepertő és a sertézsír felhasználása révén kialakult legalább 20% zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magas, lassan szárad ki és így hosszú ideig fogyasztható.

Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények

Különleges tulajdonság:	Minimumkövetelmények:	Ellenőrzési mód és gyakoriság:
zsírtartalom	– legalább 20% (szárazanyagra számítva) - kizárólag sertézsír használható fel	Termékleírás szerint.
tepertő(krém)	– sertéstepertő használata – bőr nélküli tepertő használata	Termékdokumentáció szerint.
anyagösszetétel	– a termékleírásban meghatározottak (sertéstepertő, sertézsír, búzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, só, bors) szerint	Termékdokumentáció szerint.
a késztermék érzékszervi tulajdonságai (bélzet, íz, illat)	– omlós, illetve leveles szerkezet – tepertőre jellemző, kissé borsos illat és íz	Érzékszervi vizsgálat, műszakonként.

- 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

ALAPANYAGOK:

Darált tepertő vagy tepertőkrém

Darált tepertő készítéséhez:

Kizárólag friss, bőr nélküli tepertő használható, amely a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab.

Tepertőkrém készítéséhez:

- bőr nélküli sertéstepertő: a tepertőkrém 70–75 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab,
- sertézsír: a tepertőkrém 25–30 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsiradék.

Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, egyéb állat zsírszövetéből készült tepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Tészta készítéséhez:

búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, só és bors.

A „Tepertős pogácsa” előállításához mindennemű élelmiszer-adalékanyag (pl. térfogatnövelő vagy tartósítószer) felhasználása tilos.

Előállítási mód

A „Tepertős pogácsa” a tészta előállítási módjától függően leveles vagy omlós szerkezetű lehet.

OMLÓS TEPERTŐS POGÁCSA előállítása

I. fázis: a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő készítésekor a friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk, amíg nagyobb, durvább darabok már nem érezhetőek és a pörkanyagok eloszlása egyenletes. Az aprítás történhet húsdarálóval is. Ebben az esetben a darálóba a legkisebb lyukú tárcsát kell feltenni.

A tepertőkrém készítésekor a darált tepertőt a sertézsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyenműsítjük.

Amennyiben iparilag előállított tepertőkrémet használ valaki, annak meg kell felelnie a termékleírásban foglalt követelményeknek.

II. fázis: tésztakészítés

A lisztkilogrammonként legalább 300 gramm darált tepertőt vagy tepertőkrémet a búzaliszttal homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőkrémnek be kell „burkolnia” a lisztszemeket; ez alapfeltétele az omlós szerkezet kialakulásának. Valamennyi nyersanyagot, tehát a darált tepertőt vagy tepertőkrémmel összekevert lisztet, valamint liszt kg-onként a tejben felfuttatott 5 % élesztőt, 1 tojást, 1 tojássárgáját, 0,02 % fehérbort vagy ecetet, legfeljebb 3,5 % sót, 0,5 % őrölt borsot és annyi tejfölt és/vagy vizet, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk, összedagasztjuk. A dagasztást a tészta összeállásáig kell folytatni. A kívánt omlós szerkezet túldagasztás esetén nem fog mutatkozni.

A termék magas zsirtartalma miatt hideg összetevőkből kell tésztát készíteni és azt hűvös helyen addig pihentetni, amíg a tészta maghőmérséklete eléri a 26 °C-ot. Mivel a termék jellege megengedi, engedélyezett a + 5– 8 °C-os hűtőszekrény használata is, amelyben a pihentetési idő legalább 3 óra.

A megkelt és lehűlt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tészta tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdoszuk. Ez a művelet végezhető kb. 3 mm távolságot tartó összeszerelt késekkel is. A szaggatást (kiszúrást) általában 3–10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük, ügyelve az egyenletes alakra és arra, hogy minél kevesebb legyen a hengeres formától eltérő tésztadarab. A végső alakot a tenyér élével görgetve érjük el. A tepszi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojással lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le. Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban tepsibe helyezjük. Az alakatlan darabokat legfeljebb két alkalommal, néhány mozdulattal összehúghatjuk, pihentetés után ismét feldolgozhatjuk.

A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítása:

I. fázis: a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő és tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 2,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,5 %) is használnak. A só alkalmazásánál azért kell így eljárni, mert ha a pogácsa jellemzően sós ízéhez szükséges összes sómennyiséget csak a tésztakészítésnél használnánk, a tészta szakadozó lenne, nem alakulna ki a leveles szerkezet.

A tepertőkrém készítésénél megadott zsírmennyiségből ebben az esetben a zsír 50 %-a, vagyis a fele a tepertőkrémbe, másik fele pedig a tésztába kerül.

II. fázis: tésztakészítés

Az ún. alaptésztát liszt, a tepertőkrém készítésénél félretett zsír, só (lisztre számítva kb. 1 %), valamint liszt kg-onként tejben felfuttatott 5 % élesztő, 0,02 % fehérbor vagy ecet, esetleg 1 db tojás, 1 db tojássárgája és annyi tejföl és/vagy víz felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen.

Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy a tepertőkrém szétválassa a tésztarétegeket. A vékonyra nyújtott hideg tésztarétegek között elhelyezkedő zsiradék ugyanis a sütés alatt megolvad és megakadályozza a tésztarétegek összetapadását. Eközben a tészta és a zsiradék víztartalma gőzzé alakul, és szétfeszítve fellájtja a tésztarétegeket, ezáltal a kisült termék levelekre szedhető.

A leveles szerkezet kialakítása két módon történhet:

- A vékonyra kinyújtott tésztarétegen egyenletesen elkenjük a darált tepertőt vagy tepertőkrémet, majd egyik végétől kiindulva feltekerjük a tésztát. Ezt a rudat 15–30 percig pihentetjük, ismét vékonyra kinyújtjuk, és újból feltekerjük, az előző tekeréshez képest 90 fokkal eltérő irányban. Ha az elforgatás nem történik meg, a sütéskor a pogácsák eldőlnék.
- Az érett alaptésztát vékonyra nyújtjuk, és annyi részletben kenjük rá a darált tepertőt vagy tepertőkrémet, ahányszor hajtogatjuk. Ez esetben nem sodrást, hanem hajtogatást végzünk (legalább háromszor hajtogatjuk a tésztát).

A végső nyújtás előtt a tésztát legalább 15 percig kell pihentetni, majd 1 ujjnyi (1-2 cm) vastagra nyújtani, tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdítani és 3-10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatni. A sütőlemez megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojás levéllel lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le.

Amikor a tojás a felületen kissé megszáradt, a pogácsákat egyenletes távolságban sütőlemezre helyezzük, 40–45 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A pogácsa szó első előfordulása 1395 körüli, eredetileg hamuban-parázsban sült lepénykenyeret jelentett. A magyar népmesékben „hamuban sült pogácsa” néven vált ismertté. A kenyér módjára fogyasztott lepénykenyér megnevezésére egészen a XVII. századig a pogácsakenyér, pogácsás kenyér kifejezés volt használatos. A mai formájában ismeretes, apróbb, hengeres formájú szaggatott változat a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

A „Tepertős pogácsa” kialakulását két feltétel tette lehetővé: egyrészt szokássá vált a szalonnából zsírt kisütni, másrészt a tepertő bekerült a mindennapok étkezésébe. A szalonna kisütése, belőle tepertő nyérése – egy az 1770-es évekből származó somogyi közép-nemesi háztartás leírása alapján – a XVIII. századtól jelenhetett meg a nemesi családok háztartásában. Ezt támasztja alá az is, hogy a nemesi háztartások hagyatéki leltárai szerint zsírosbödönök az Alföldön a XVIII. századtól jelentek meg (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása Cegléd, 1988., p.: 28., 30. Szűcs). A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését, illetve a sertészsír étkezési célú elterjedését a XIX. századtól, a század közepétől valószínűsíthetjük annak alapján, hogy az 1850-es években a Duna-Tisza közti paraszti leltárakban már szerepel a zsírosbödön.

A Közép-Tisza vidékén – szóbeli néprajzi adataink szerint – a XIX–XX. század fordulóján a tepertőt a paraszti háztartásokban még szappanfőzésre használták, fogyasztása fokozatosan alakult ki. A disznóölés után friss, főként apró, bőr nélküli tepertővel sütötték a pogácsát. Az 1930-as években készült, nagy összefoglaló néprajzi munkában a pogácsát keletlen és kelt búzátésztából és – többek között – már tepertővel ízesítve említik (Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933. p.: 100), így elmondható, hogy a XX. század elején már általánossá vált a kelt tészta dúsítása a kisütött szalonna tepertőjével.

A „Tepertős pogácsának” ma is fontos szerep jut a mindennapi étkezésben, tartalmaz levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként. Munkaértekezletek, konferenciák vendégváró terméke. A háziasszonyok is szívesen sütik, különösen családi alkalmak (lakodalom, keresztelő) és ünnepek, így karácsony és húsvét idején, de a falusi turizmusban is gyakran kínálják borkorcsolyaként (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet p.: 145–147. oldal, 2001.).

Hírnevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv 784–785. oldal, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat 350. oldal, 1905; Kincses Váncza receptkönyv 21. oldal, 1920; Az Új idők második receptkönyve 182. oldal, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főztek 73. oldal, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei 89. oldal, 1973.

ISSN 1977-0979 (elektronikus kiadás)
ISSN 1725-518X (nyomtatott kiadás)



Az Európai Unió Kiadóhivatala
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

HU