



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

63 metai

2020 m. rugsėjo 4 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2020/C 293/01 Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta, (Byla M.9912 – Genstar / TA / Brinker) ⁽¹⁾ 1

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2020/C 293/02 2020 m. rugsėjo 3 d. Euro kursas 2

2020/C 293/03 Europos Komisijos sprendimų dėl leidimų pateikti rinkai naudoti skirtas chemines medžiagas, išvardytas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1907/2006 dėl cheminių medžiagų registracijos, įvertinimo, autorizacijos ir apribojimų (REACH) XIV priede, ir (arba) sprendimų dėl leidimų tas medžiagas naudoti santrauka, (Skelbiama pagal Reglamento (EB) Nr. 1907/2006 64 straipsnio 9 dalį) ⁽¹⁾ 3

V *Nuomonės*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2020/C 293/04 Išankstinis pranešimas apie koncentraciją, (Byla M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego), Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾ 4

KITI AKTAI

Europos Komisija

2020/C 293/05	Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą	6
---------------	---	---

Klaidų ištaisymas

2020/C 293/06	Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą klaidų ištaisymas (OL C 336, 2019 10 7)	16
---------------	--	----

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.9912 – Genstar / TA / Brinker)

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 293/01)

2020 m. rugpjūčio 26 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32020M9912. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ O L L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2020 m. rugsėjo 3 d.

(2020/C 293/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1813	CAD	Kanados doleris	1,5491
JPY	Japonijos jena	125,85	HKD	Honkongo doleris	9,1555
DKK	Danijos krona	7,4401	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,7579
GBP	Svaras sterlingas	0,89135	SGD	Singapūro doleris	1,6131
SEK	Švedijos krona	10,3393	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 406,65
CHF	Šveicarijos frankas	1,0776	ZAR	Pietų Afrikos randas	19,8058
ISK	Islandijos krona	164,50	CNY	Kinijos ženminbi juanis	8,0802
NOK	Norvegijos krona	10,5315	HRK	Kroatijos kuna	7,5355
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	17 536,99
CZK	Čekijos krona	26,368	MYR	Malaizijos ringitas	4,8994
HUF	Vengrijos forintas	358,05	PHP	Filipinų pesas	57,389
PLN	Lenkijos zlotas	4,4269	RUB	Rusijos rublis	88,9825
RON	Rumunijos lėja	4,8473	THB	Tailando batas	37,140
TRY	Turkijos lira	8,7907	BRL	Brazilijos realas	6,3424
AUD	Australijos doleris	1,6219	MXN	Meksikos pesas	25,7175
			INR	Indijos rupija	86,8615

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Europos Komisijos sprendimų dėl leidimų pateikti rinkai naudoti skirtas chemines medžiagas, išvardytas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1907/2006 dėl cheminių medžiagų registracijos, įvertinimo, autorizacijos ir apribojimų (REACH) XIV priede, ir (arba) sprendimų dėl leidimų tas medžiagas naudoti santrauka

(Skelbiama pagal Reglamento (EB) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾ 64 straipsnio 9 dalį)

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 293/03)

Sprendimas, kuriuo suteikiamas leidimas

Nuoroda į sprendimą ⁽¹⁾	Sprendimo data	Cheminės medžiagos pavadinimas	Leidimo turėtojas	Leidimo numeris	Autorizuotas naudojimas	Galiojimo laikotarpio pabaigos data	Sprendimo priežastys
C(2020) 5826 <i>final</i>	2020 m. rugpjūčio 28 d.	Natrio dichromatas EB Nr. 234–190–3, CAS Nr. 7789–12–0, 10588–01–9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Italija.	REACH/20/16/0	Priedas parazitinėms reakcijoms ir deguonies susidarymui slopinti, pH buferizavimui ir katodinei apsaugai nuo korozijos natrio chlorito gamyboje elektrolitiniu būdu	12 metai nuo šio sprendimo priėmimo dienos	Pagal Reglamento (EB) Nr. 1907/2006 60 straipsnio 4 dalį socialinė ir ekonominė nauda yra didesnė už riziką žmonių sveikatai, kylančią dėl cheminės medžiagos naudojimo, ir nėra tinkamų alternatyvių medžiagų ar technologijų.

⁽¹⁾ Sprendimas skelbiamas Europos Komisijos interneto svetainėje adresu http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ OL L 396, 2006 12 30, p. 1.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2020/C 293/04)

1. 2020 m. rugpjūčio 26 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją ⁽¹⁾.

Pranešimas susijęs su šiomis įmonėmis:

- „ISTA International GmbH“ („ISTA International“, Vokietija), kontroliuojama įmonių „CK Hutchison Holdings Limited“ ir „CK Assets Holdings Limited“ (Honkongas / Kaimanų Salos),
- „Aareal Bank AG“ („Aareal Bank“, Vokietija),
- „Objego GmbH“ („Objego“, Vokietija), kontroliuojama įmonės „ISTA International“.

„ISTA International“ ir „Aareal Bank“ įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte ir 3 straipsnio 4 dalyje, bendrą įmonės „Objego“ kontrolę.

Koncentracija vykdoma perkant įsteigtos naujos bendrosios įmonės akcijas.

2. Įmonių verslo veikla:

- „ISTA International“: atskirų vartotojų suvartotos energijos apskaita ir susijusios paslaugos Vokietijoje, Prancūzijoje ir Danijoje;
- „Aareal Bank“: nekilnojamojo turto finansavimas ir susijusios paslaugos, taip pat nekilnojamojo turto įmonėms skirti programinės įrangos sprendimai;
- „Objego“: nekilnojamojo turto ir energetikos paslaugoms bei susijusių paslaugų sektoriams skirtos skaitmeninės platformos kūrimas ir eksploatavimas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą.

Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 procedūros ⁽²⁾ reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Visoje korespondencijoje turėtų būti pateikiama ši nuoroda:

M.9909 – ISTA International / Aareal Bank / Objego

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Pastabas Komisijai galima siųsti e. paštu, faksu arba paštu. Kontaktiniai duomenys:

E. pašto adresas COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksas +32 22964301

Pašto adresas

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

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2020/C 293/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą**„TEPERTŐS POGÁCSA“****ES Nr. TSG-HU-00060-AM02 – 2018 10 13****1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas**Grupės pavadinimas *Magyar Pékek Fejedelmi Rendje*

Adresas Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Telefonas +36 302593014

E. paštas nardaianita@gmail.com

Pakeitimo paraišką pateikė gamintojų grupė, kuri pateikė paraišką užregistruoti produktą „Tepertős pogácsa“ Europos Sąjungoje ir kurią sudaro kai kurie produkto „Tepertős pogácsa“ gamintojai.

2. Valstybė narė arba Trečioji Šalis

Vengrija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Gamybos metodas
- Kita: 3.2 punktas

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- Registruoto GTG specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies ketvirtą pastraipą

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai):

5.1. Specifikacijos 3.2 punktas (dabartinės specifikacijos 1.2 punktas)

Anksčiau: „Pavadinime esančiu būdvardžiu „tepertős“ apibūdinamas žodis „tepertő“ (kiaulienos traškučiai), kurie susidaro iškepus kiaulieną ir kuriuos susmulkinus iki kreminės tekstūros gaunama būdinga pagrindinė apvaliems pikantiškiems kepiniams naudojama medžiaga.“

Pakeitimas: „Pavadinime esančiu būdvardžiu „tepertős“ apibūdinamas žodis „tepertő“ (kiaulienos traškučiai), kurie susidaro iškepus kiaulieną ir kuriuos sukąpojus į smulkintus traškučius arba susmulkinus iki traškučių kremos tekstūros gaunama būdinga pagrindinė apvaliems pikantiškiems kepiniams (vengr. *pogácsa*) naudojama medžiaga. Dabartinė cilindriška produkto rūšis Vengrijoje tapo populiari viduramžių pabaigoje. Tai buvo populiariausias kepinys Vengrijos valstiečių virtuvėje, buvo gaminamos kelios jo rūšys, o jo populiarumas nuo tada nesumažėjo.“

Pagrindimas. Produktai, kurių sudėtyje yra traškučių (odos) – šaltinio riebios kiaulienos kepinio produkto, – rinkoje pasirodė pavadinimu, kuriame įrašytas žodis „tepertő“. Dėl pakeitimo apibrėžtis tampa aiškesnė.

5.2. Specifikacijos 4.1 punktas (dabartinės specifikacijos 1.5 punktas)

Skirsnis, kuriame aprašomas produkto „Tepertős pogácsa“ dydis ir svoris

Anksčiau:

„skersmuo – 3–5 cm <...>

svoris – 25–50 g“.

Pakeitimas:

„skersmuo – 3–10 cm <..>

svoris – 25–100 g“.

Pagrindimas. Vartotojų ir gamintojų įpročiai pakito: didesni kepiniai „Tepertős pogácsa“ yra labai paklausūs – tai lėmė didesni produktų dydį ir svorį.

5.3. Specifikacijos 4.1 punktas (dabartinės specifikacijos 1.5 punktas)

Produkto miltų riebumas

Anksčiau: „Sausosios medžiagos riebumas – 20–30 % masės, o gaminio miltuose yra 25–40 % masės kiaulienos traškučių.“

Pakeitimas: „Produkto miltų riebumas – ne mažiau kaip 30 proc. masės, iš kurių ne mažiau kaip 25 proc. masės sudaro kiaulienos traškučiai.“

Pagrindimas. Nurodytas galutinio produkto miltų (pagrindinės sudedamosios dalies), o ne sausosios medžiagos (galutinio produkto) riebumas masės procentais. Šiuo pakeitimu riebalų kiekis galutiniame produkte nepakeičiamas, pakeičiamas tik pamatinis kiekis, kurio procentinė dalis nurodoma. Pakeitimu suteikiama galimybė tiksliau apskaičiuoti riebalų kiekį, remiantis sudedamosios dalies, t. y. miltų, o ne galutinio produkto sausosios medžiagos, kiekiu. Šio apskaičiavimo metodo privalumas yra tas, kad techniškai jį lengviau taikyti ir patikrinti. Kadangi ryšys grindžiamas pagrindinės sudedamosios dalies procentine dalimi, nebereikia nurodyti didžiausio procentinio riebalų kiekio, todėl lengviau atlikti atitikties specifikacijai patikrą.

5.4. Specifikacijos 4.1 punktas (dabartinės specifikacijos 1.5 punktas)

Lentelėje „Juslinės savybės“ pateiktas produkto formos aprašymas

Anksčiau: „Apvalūs, tolygiai cilindriški“.

Pakeitimas: sutrumpinama taip – „Apvalūs, cilindriški“.

Pagrindimas. Kildinant ir kepat produktas gali šiek tiek deformuotis.

5.5. Specifikacijos 4.1 punktas (dabartinės specifikacijos 1.5 punktas)

Poskirsnyje „Fizinės ir cheminės savybės“ nurodytas galutinio produkto sausosios medžiagos riebumas

Anksčiau: „20–30 % masės (m/m)“.

Pakeitimas: „ne mažiau kaip 20 proc. masės (m/m)“.

Pagrindimas. Būtiniausias 20 proc. galutinio produkto sausosios medžiagos masės riebumo reikalavimas atitinka mažiausią 30 proc. miltų masės riebumą, kaip nurodyta pakeitimo 5.3 punkte. Viršutinės ribinės vertės nurodyti nebūtina, nes galutinio produkto riebumą jau nulemia produktui pagaminti naudotų sudedamųjų dalių kiekiai.

5.6. *Fizinės, cheminės ir juslinės savybės, kuriomis apibūdinami produkto ypatumai (dabartinės specifikacijos 1.7 punkto paskutinė pastraipa)*

Anksčiau: „Dėl 20–30 % riebumo, kuris susidaro naudojant kiaulienos traškučius ir riebalus, „tepertós pogácsa“ maistinė vertė didesnė, kepinys ne taip greitai džiūna ir galioja ilgiau, nei kiti šiai kategorijai priskiriami gaminiai.“

Pakeitimas: „Dėl mažiausiai 20 proc. riebumo, kuris susidaro naudojant kiaulienos traškučius ir riebalus, produktas „Tepertós pogácsa“ pasižymi didele maistine verte, kepinys lėtai džiūna ir jo galiojimo trukmė yra ilga.“

Pagrindimas. Kadangi riebumo vertė buvo pakeista į „ne mažiau kaip 20 proc.“ (žr. 5.5 punkto pagrindimą), formuluotė išdėstyta aiškiau, o neesminė informacija – išbraukta.

5.7. *Specifikacijos 4.1 punktas (dabartinės specifikacijos 1.9 punktas)*

Skirsnyje „Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros“ pateikta lentelė pakeista taip:

Anksčiau: „Riebumas. Būtiniausi reikalavimai“ „20–30 %“.

Pakeitimas: „Riebumas. Būtiniausi reikalavimai 20 proc.“

Pagrindimas. Specifikacija turi būti suderinta su specifinėms savybėms tikrinti taikomais reikalavimais.

5.8. *Specifikacijos 4.1 punktas (dabartinės specifikacijos 1.9 punktas)*

Skirsnyje „Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros“ pateiktos lentelės skilties „Tikrinimo būdas ir dažnumas“ tekstas pakeistas taip:

Anksčiau: (kalbant apie riebumą) „Remiantis 3.5 punkte esančiu produkto apibūdinimu, tikrinimai kas šešis mėnesius vykdomi laboratorijoje.“

Pakeitimas: „Vadovaujantis specifikacija“.

Pagrindimas. Užuot atlikus brangius laboratorinius tyrimus, produkto riebumą galima nustatyti jį apskaičiuojant, remiantis susijusiuose dokumentuose ir produkto žaliavų apraše nurodytais sudedamųjų dalių kiekiu ir kokybės duomenimis.

5.9. *Specifikacijos 4.1 punktas (dabartinės specifikacijos 1.9 punktas)*

Skirsnyje „Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtiniausi reikalavimai ir procedūros“ pateiktos lentelės skilčių „Traškučiai (kremas)“ ir „Sudedamosios dalys“ tekstas pakeistas taip:

Anksčiau: „Remiantis produkto dokumentais arba produkto aprašu, partijų dokumentais.“

Pakeitimas: „Remiantis produkto dokumentais“.

Pagrindimas. Turėtų būti vartojama platesnė sąvoka „produkto dokumentas“, nes konditeriai naudojami sudedamųjų dalių proporcijų aprašu, o kepėjai – produkto aprašu. Šie dokumentai kartu žinomi kaip „produkto dokumentas“.

5.10. *Specifikacijos 4.2 punktas (dabartinės specifikacijos 1.6 punktas)*

„Pradinės medžiagos“

Anksčiau: buvo įtrauktas tik kiaulienos traškučių kremas.

Pakeitimas: kartu su traškučių kremu dedama smulkintų traškučių.

„Smulkintų kiaulienos traškučių ruošimas“

Naudojami tik švieži beodės kiaulienos traškučiai – gabalas kepintų kiaulienos taukų, likęs pakepinus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.“

Pagrindimas. Turi būti atsižvelgiama į gamintojų taikomą įvairią praktiką siekiant patenkinti vartotojų poreikius, nes šiam kepinui gaminti galima naudoti tik smulkintus traškučius išlaikant nepakeistas produkto savybes.

5.11. *Specifikacijos 4.2 punktas (dabartinės specifikacijos 1.6 punktas)*

Skirsnyje „Pradinės medžiagos“ apie kiaulienos traškučių kremo ruošimą įterpiamas toks tekstas:

Anksčiau:

- „Beodės kiaulienos traškučiai sudaro 70–75 % traškučių kremo, gabalas kepintų kiaulienos taukų, likęs pakepinus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.
- Kiaulienos riebalai sudaro 25–30 % traškučių kremo, t. y. riebalai, likę iškepus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.“

Pakeitimas:

- „Beodės kiaulienos traškučiai sudaro 70–75 proc. traškučių kremo, t. y. gabalas kepintų kiaulienos taukų, likęs pakepinus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.
- Kiaulienos riebalai sudaro 25–30 proc. traškučių kremo, t. y. riebalai, likę iškepus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.

Svarbu, kad ruošiant traškučių kremą nebūtų naudojama jokių priedų, konservantų, iš kitų gyvūnų riebalinio audinio pagamintų traškučių, augalinių riebalų ar margarino, tik švieži beodės kiaulienos traškučiai.“

Pagrindimas. Siekiama padaryti specifikaciją techniškai tikslesnę.

5.12. *Skirsnyje „Traپaus „TEPERTŐS POGÁCSA“ gamyba“:*

Anksčiau: „I etapas: traškučių kremo ruošimas“.

Pakeitimas: pirmajame etape ruošiami smulkinti kiaulienos traškučiai ir traškučių kremas.

Pagrindimas. Siekiama padaryti specifikaciją techniškai tikslesnę.

5.13. *Pirmojo etapo aprašymo pirmas sakiny*

Anksčiau: „Švieži beodės kiaulienos traškučiai sutrupinami kočėlu <...>.“

Pakeitimas: „Ruošiant smulkintus traškučius švieži beodės kiaulienos traškučiai sutrupinami kočėlu <...>.“

Pagrindimas. Smulkinti traškučiai įtraukti siekiant padaryti specifikaciją techniškai tikslesnę.

5.14. *Pirmojo etapo aprašymo ketvirtas sakiny*

Anksčiau: „Kremas mediniu šaukštu ar maišytuvu sumaišomas su kiaulienos riebalais.“

Pakeitimas: „Ruošiant traškučių kremą smulkinti traškučiai mediniu šaukštu ar maišytuvu sumaišomi su kiaulienos riebalais.“

Pagrindimas. Siekiama padaryti specifikaciją techniškai tikslesnę.

5.15. *Pradinės specifikacijos 1.6 punkto pirmojo etapo aprašymo penktas sakiny*

Anksčiau: „Svarbu, kad ruošiant kremą nebūtų naudojama jokių priedų, konservantų, žąsienos traškučių, augalinių riebalų ar margarino, tik švieži beodės kiaulienos traškučiai.“

Pakeitimas: „Svarbu, kad ruošiant traškučių kremą nebūtų naudojama jokių priedų, konservantų, iš kitų gyvūnų riebalinio audinio pagamintų traškučių, augalinių riebalų ar margarino, tik švieži beodės kiaulienos traškučiai.“

Pagrindimas. Paaiškinta, kad negalima naudoti ne tik žąsų traškučių, bet ir iš kitų gyvūnų riebalų pagamintų traškučių.

Taip pat pakeistas sakiny perkeltas į dabartinės specifikacijos skyriaus „Pradinės medžiagos“ 4.2 punktą, nes jame pateikiama svarbi informacija, kuri taikoma tiek trapiesiems, tiek sluoksniuotiesiems kepiniams „tepertős pogácsa“.

5.16. *Pirmojo etapo aprašymo šeštąs sakiny*

Anksčiau: „Pramoniniu būdu gaminamam traškučių kremui taip pat taikomi traškučių kremo reikalavimai.“

Pakeitimas: „Bet kuriems gamintojams, naudojančiams pramoniniu būdu gaminamą traškučių kremą, taikomi specifikacijos reikalavimai.“

Pagrindimas. Pakito tik sakinio tekstas; prasmė lieka ta pati.

5.17. *Antrasis etapas – tešlos ruošimo aprašymo pirmas sakiny*

Anksčiau: „250–400 gramų traškučių kremo sumaišoma su kilogramu kvietinių miltų, kad gautųsi vientisas mišinys.“

Pakeitimas: „Bent 300 g smulkintų traškučių arba traškučių kremo sumaišoma su kilogramu kvietinių miltų, kad gautųsi vientisas mišinys.“

Pagrindimas. Kadangi traškučių skonis yra labiau juntamas, mažiausia traškučių kremo vertė turėjo būti padidinta, o nurodyti didžiausią vertę – nebūtina.

5.18. *Antrasis etapas – tešlos ruošimo aprašymo trečias sakiny*

Anksčiau: „2,5 % druskos, 0,001 % maltų pipirų ir pakankamai grietinės, kad tešla būtų palyginti kieta, <...>.“

Pakeitimas: „ne daugiau kaip 3,5 proc. druskos, 0,5 proc. maltų pipirų ir pakankamai grietinės ir (arba) vandens, kad tešla būtų palyginti kieta, <...>.“

Pagrindimas. Anksčiau buvo nurodytas labai mažas druskos ir pipirų kiekis. Siekiant išgauti savitą skonį, reikėjo jį padidinti. Be to, po žodžio „grietinės“ turi būti įterpti žodžiai „ir (arba) vandens“, nes vanduo kartais gali būti naudojamas kartu su grietine, kad būtų galima užminkyti norimo kietumo tešlą.

5.19. *Antrojo etapo aprašymo kitas sakiny*

Anksčiau: „Paplotėliai išpjaunami 3–6 cm skersmens formelėmis.“

Pakeitimas: „Paplotėliai išpjaunami 3–10 cm skersmens formelėmis.“

Pagrindimas. Viršutinė riba turėjo būti pakeista dėl pakitusių vartotojų ir gamintojų įpročių.

5.20. *Antrojo etapo aprašymo paskutinė pastraipa*

Anksčiau: „Paplotėliai kildinami 50–55 minutes, tada 12–15 min. kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi.“

Pakeitimas: „Paplotėliai kildinami 50–55 minutes, paskui kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi. Kepama 8–18 minučių, priklausomai nuo produkto svorio ir orkaitės galios.“

Pagrindimas. Kepimo laikas yra standartinis. Kepimo laikas nustatomas atsižvelgiant į produkto svorį ir orkaitės galią.

5.21. *Skirsnyje „Sluoksniuoto „TEPERTŐS POGÁCSA“ gamyba“:*

Anksčiau: „I etapas: traškučių kremo ruošimas

Traškučių kremas gaminimas panašiai, kaip ir trapiai tešlai. Vienintelis skirtumas – dedama ne tik beodės kiaulienos riebalų ir traškučių, bet ir apie druskos (maždaug 1,5 % miltų masės) ir smulkiai maltų pipirų (maždaug 0,001 % miltų masės).“

Pakeitimas: „I etapas: smulkintų traškučių ir traškučių kremo ruošimas

Smulkinti traškučiai ir traškučių kremas gaminami panašiai, kaip ir trapiai tešlai. Vienintelis skirtumas – dedama ne tik beodės kiaulienos riebalų ir traškučių, bet ir druskos (maždaug 3,5 proc. miltų masės) ir smulkiai maltų pipirų (maždaug 0,5 proc. miltų masės).“

Pagrindimas. Atsižvelgiant į ankstesnius skirsnius, be traškučių kremo, įtraukti smulkinti kiaulienos traškučiai, o naudojamas druskos ir pipirų kiekis – padidintas.

5.22. *Antrojo etapo aprašymo „II etapas: tešlos ruošimas“ trečias sakiny*

Anksčiau: „<...> ir pakankamai grietinės, kad tešla būtų vidutinio elastingumo ir lengva kočioti. Šios rūšies tešlai svarbu, kad smulkintų traškučių arba traškučių kremo sudedamosios dalys būtų laikomos žemoje temperatūroje, kad lankstant pyragėlių traškučių kremu būtų galima atskirti tešlos sluoksnius.“

Pakeitimas: „<...> ir pakankamai grietinės ir (arba) vandens, kad tešla būtų vidutinio elastingumo ir lengva kočioti. Šios rūšies tešlai svarbu, kad smulkintų traškučių arba traškučių kremo sudedamosios dalys būtų laikomos žemoje temperatūroje, kad lankstant pyragėlių traškučių kremu būtų galima atskirti tešlos sluoksnius.“

Pagrindimas. Po žodžio „grietinės“ turi būti įterpti žodžiai „ir (arba) vandens“, nes vanduo kartais gali būti naudojamas kartu su grietine, kad būtų galima užminkyti norimo kietumo tešlą. Taip pat dėl pirmiau minėtų priežasčių prieš žodžius „traškučių kremo“ įterpti žodžiai „smulkintų traškučių“.

5.23. *Antrojo etapo aprašymo „II etapas: tešlos ruošimas“ ketvirta pastraipa*

Anksčiau: „<...> išpjaunami 3–6 cm skersmens paplotėliai.“

Pakeitimas: „<...> išpjaunami 3–10 cm skersmens paplotėliai.“

Pagrindimas. Viršutinė riba turėjo būti pakeista dėl pakitusių vartotojų ir gamintojų įpročių.

5.24. *Antrojo etapo aprašymo „II etapas: tešlos ruošimas“ paskutinė pastraipa*

Anksčiau: „<...> paplotėliai tolygiai išdėstomi ant kepimo skardos. Jie kildinami 40–45 minutes, tada 8–10 min. kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi.“

Pakeitimas: „<...> paplotėliai tolygiai išdėstomi ant kepimo skardos. Jie kildinami 40–45 minutes, paskui kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi. Kepama 8–18 minučių, priklausomai nuo produkto svorio ir orkaitės galios.“

Pagrindimas. Kepimo laikas yra standartinis. Kepimo laikas nustatomas atsižvelgiant į produkto svorį ir orkaitės galią.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„TEPERTŐS POGÁCSA“

ES Nr. TSG-HU-00060-AM02 – 2018 10 13

Vengrija

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Tepertős pogácsa“

Teikiant produktą rinkai, etiketėje gali būti nurodyta ši informacija: „magyar hagyományok szerint előállított“ (pagaminta laikantis Vengrijos tradicijų). Ši informacija bus išversta į kitas oficialiąsias kalbas.

2. **Produkto rūšis [nurodyta xi priede]**

2.24 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

3. **Registravimo pagrindas**

3.1. *Produktas*

kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Tepertős pogácsa“ – apvalus cilindro formos pikantiškas kepinys, pagardintas druska ir pipirais. Jame yra smulkintų kiaulienos traškučių arba traškučių kremo ir kiaulienos riebalų, jis kildinamas su mielėmis, o jo tekstūra gali būti trapi (vengr. *omlós*) arba sluoksniuota (vengr. *leveles*). Jo paviršius rausvai rudas, suskirstytas kvadratėliais. Kepiniui „Tepertős pogácsa“ ypatumo suteikia traškučiai, kurie susidaro iškepus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos. Šio gaminio skonis primena skrudintų kiaulienos traškučių skonį, su šiek tiek juntamu maloniu druskos ir pipirų prieskoniu.

3.2. *Pavadinimas*

tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Pavadinime esančiu būdvardžiu „tepertős“ apibūdinamas žodis „tepertő“ (kiaulienos traškučiai), kurie susidaro iškepus kiaulieną ir kuriuos sukapojus į smulkintus traškučius arba susmulkinus iki traškučių kremo tekstūros gaunama būdinga pagrindinė apvaliems pikantiškiems kepiniams (vengr. *pogácsa*) naudojama medžiaga. Dabartinė cilindriška produkto rūšis Vengrijoje tapo populiari viduramžių pabaigoje. Tai buvo populiariausias kepinys Vengrijos valstiečių virtuvėje, buvo gaminamos kelios jo rūšys, o jo populiarumas nuo tada nesumažėjo.

4. Apibūdinimas

- 4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Tepertős pogácsa“ – apvalus cilindro formos pikantiškas kepinys, pagardintas druska ir pipirais, jo skersmuo – 3–10 cm, o svoris – 25-100 g. Jame yra smulkintų kiaulienos traškučių ar traškučių kremas, jis kildinamas su mielėmis, o jo tekstūra gali būti trapi (vengr. *omlós*) arba sluoksniuota (vengr. *leveles*). Jo paviršius rausvai rudas, suskirstytas kvadrateliais. Apačia – plokščia, rausvai rudos spalvos. Jame tolygiai pasiskirstę kiaulienos traškučių gabaliukai. Trapusis sluoksnis gali būti padalytas į dalis, o sluoksniuotasis sluoksnis yra birios ir daugiasluoksnės struktūros. Šio gaminio skonis primena skrudintų kiaulienos traškučių skonį, su šiek tiek juntamu malonių druskos ir pipirų prieskoniu. Produkto miltų riebumas – ne mažiau kaip 30 proc. masės, iš kurių ne mažiau kaip 25 proc. masės sudaro kiaulienos traškučiai. Kiaulienos traškučiai sudaro mažiausiai 60 proc. produkto riebumo.

Juslinės savybės

	Trapieji „Tepertős pogácsa“	Sluoksniuotieji „Tepertős pogácsa“
Forma	Apvali, cilindriška	Apvalūs, cilindriški, gali būti šiek tiek nelygūs
Plutelė	Paviršius blizgus, rausvai rudas ir smulkiai padalytas į kvadratėlius. Šonai – smėlio spalvos ir neblizgūs, o apačia – rausvai ruda ir neblizgi.	
Vidaus struktūra	Tekstūra trapi, bet ne trupi. Traškučių gabaliukai rusvos spalvos ir tolygiai pasiskirstę.	<i>Mille-feuille</i> struktūra, rusvos spalvos sluoksniai gali būti atskirti, o juose matomi traškučių gabaliukai.
Skonis	Traškučiams būdingas maloniai sūrus ir šiek tiek juntamas pipirų skonis.	
Kvapas	Būdingas traškučiams ir kiaulienos riebalams, pipirų.	

Fizinės ir cheminės savybės

„Riebalų kiekis – galutinio produkto sausosios medžiagos riebumas – ne mažiau kaip 20 proc. masės (m/m).

Druskos kiekis – produkto sausosios medžiagos druskos masė – ne daugiau kaip 4 proc. masės (m/m).

Produkto ypatumai užtikrinami taip:

- pagrindine kiaulienos traškučių ir kiaulienos riebalų žaliava,
- specialia tešlos ruošimo technika,
- fizinėmis, cheminėmis ir juslinėmis savybėmis.

Pagrindinė kiaulienos traškučių žaliava, suteikianti ypatumų

Kepiniui „Tepertős pogácsa“ ypatumo suteikia traškučiai, kurie susidaro iškepus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos. Traškučiuose yra 12–13 proc. baltymų ir 82–84 proc. riebalų, mažiausiai 60 proc. produkto riebumo sudaro traškučiai.

Speciali tešlos ruošimo technika

Naudojant traškučius galima paruošti ne tik trapią tešlą, bet ir ypatingą *mille-feuille* tekstūros tešlą, o dėl didelio tešlos riebumo 24–26 °C šaltą tešlą reikia ruošti specialiu būdu.

Fiziniai, cheminiai ir jusliniai ypatumai

Dėl mažiausiai 20 proc. riebumo, kuris susidaro naudojant kiaulienos traškučius ir riebalus, produktas „Tepertős pogácsa“ pasižymi didele maistine verte, kepinys lėtai džiūna ir jo galiojimo trukmė yra ilga.

Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtinausi reikalavimai

Ypatybės	Būtinausi reikalavimai	Tikrinimo būdas ir dažnumas
Riebumas	— ne mažiau kaip 20 proc. (sausiosios medžiagos svorio) – galima naudoti tik kiaulienos riebalus	Vadovaujantis specifikacija
Traškučiai (kremas)	— naudojami kiaulienos traškučiai — naudojami beodės kiaulienos traškučiai	Remiantis produkto dokumentais
Sudedamosios dalys	— atsižvelgiant į specifikaciją (kiaulienos traškučiai, kiaulienos riebalai, kvietiniai miltai, kiaušinis, kiaušinio baltymas, pienas, mielės, baltasis vynas arba actas, grietinė ir (arba) vanduo, druska ir pipirai)	Remiantis produkto dokumentais
Juslinės produkto savybės (sudėtis, skonis ir kvapas)	— trapi arba sluoksniuota <i>mille-feuille</i> struktūra — būdingas traškučių ir švelnus pipirų skonis ir kvapas	Jusliniai tyrimai kiekvienoje pamainoje

- 4.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

PRADINĖS MEDŽIAGOS

Smulkinti traškučiai arba traškučių kremas

Smulkintų traškučių kremas

Naudojami tik švieži beodės kiaulienos traškučiai – gabalas kepintų kiaulienos taukų, likęs pakepinus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.

Kiaulienos traškučių kremas

— Beodės kiaulienos traškučiai sudaro 70–75 proc. traškučių kremo, t. y. gabalas kepintų kiaulienos taukų, likęs pakepinus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.

— Kiaulienos riebalai sudaro 25–30 proc. traškučių kremo, t. y. riebalai, likę iškepus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.

Svarbu, kad ruošiant traškučių kremą nebūtų naudojama jokių priedų, konservantų, iš kitų gyvūnų riebalinio audinio pagamintų traškučių, augalinių riebalų ar margarino, tik švieži beodės kiaulienos traškučiai.

Tešlos ruošimas:

kvietiniai miltai arba speltų miltai, kiaušinis, kiaušinio trynys, pienas, baltasis vynas arba actas, grietinė ir (arba) vanduo, druska ir pipirai.

Ruošiant produktą „Tepertős pogácsa“ draudžiama naudoti bet kokius maisto priedus (pvz., tešlos kildymo medžiagas arba konservantus).

Gamybos metodas

Atsižvelgiant į tešlos ruošimo būdą, kepinyus „Tepertős pogácsa“ gali būti arba trapus, arba sluoksniuotas.

Trapus „TEPERTŐS POGÁCSA“ gamyba

I etapas: smulkintų traškučių ir traškučių kremo ruošimas

Ruošiant smulkintus traškučius švieži beodės kiaulienos traškučiai sutrupinami kočėlu, kad neliktų stambių ir aštrių gabaliukų, o skrudinti gabaliukai tolygiai paskirstomi. Traškučiai gali būti malami mėsmale, tokiu atveju reikia naudoti smulkiausio malimo funkciją.

Ruošiant traškučių kremą smulkinti traškučiai mediniu šaukštu ar maišytuvu sumaišomi su kiaulienos riebalais.

Bet kuriems gamintojams, naudojantiems pramoniniu būdu gaminamą traškučių kremą, taikomi specifikacijos reikalavimai.

II etapas: tešlos ruošimas

Bent 300 g smulkintų traškučių arba traškučių kremo sumaišoma su kilogramu kvietinių miltų, kad gautųsi vientisas mišinys. Traškučių kremas turi padengti miltus, tai būtina norint, kad tekstūra būtų trapi. Visos sudedamosios dalys, t. y. miltai, sumaišyti su smulkintais traškučiais arba traškučių kremu, 5 proc. vienam kilogramui miltų mielių, suaktyvintų piene, vienas kiaušinis, vienas kiaušinio trynys, 0,02 proc. baltojo vyno arba acto, 3,5 proc. druskos, 0,5 proc. maltų pipirų ir pakankamai grietinės, kad tešla būtų palyginti kieta, turi būti suminkytos viena su kita. Tešla minkoma tol, kol tampa vientisa. Jei tešla perminkoma, jos tekstūra praranda trapumą.

Dėl didelio gaminio riebumo tešla gaminama iš šaltų sudedamųjų dalių ir ji turi būti padėta vėsioje vietoje, kol jos temperatūra pasieks 26 °C. Atsižvelgiant į produkto ypatumus, taip pat galima tešlą dėti į +5–8 °C temperatūros šaldytuvą ir ją ten laikyti bent tris valandas.

Pakilus ir atvėsinta tešla iškočiojama piršto storio sluoksniu, o jos viršus padalijamas giliomis statmenomis linijomis. Tai galima daryti peiliais, vienas nuo kito sudėtais 3 mm atstumu. Paplotėliai išpjaunami 3–10 cm skersmens formelėmis. Paplotėlių formos turėtų būti kuo vienodesnės, cilindriškos. Galutinė forma pasiekama delnu vyniojant tešlą. Paplotėliai, reikalingi užpildyti skardai, ant lentelės išdėstomi šalia vienas kito ir aptepami plaktu kiaušiniu, saugojant, kad neprabėgtų pro kraštus. Kai kiaušiniu padengtas paviršius nudžiūna, paplotėliai tolygiai išdėstomi ant skardos. Beformiai gabalai gali būti vėl įminkyti daugiausia du kartus kuo mažiau juos liečiant, o tešlai pastovėjus, vėliau juos galima panaudoti.

Paplotėliai kildinami 50–55 minutes, paskui kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi. Kepama 8–18 minučių, priklausomai nuo produkto svorio ir orkaitės galios.

Paplotėliai parduodami be pakuotės (atskirai) arba fasuoti.

Sluoksniuoto „TEPERTŐS POGÁCSA“ gamyba

I etapas: smulkintų traškučių ir traškučių kremo ruošimas

Smulkinti traškučiai ir traškučių kremas gaminami panašiai, kaip ir trapiai tešlai. Vienintelis skirtumas – dedama ne tik beodės kaulienos riebalų ir traškučių, bet ir druskos (maždaug 2,5 proc. miltų masės) ir smulkiai maltų pipirų (maždaug 0,5 proc. miltų masės). Šiame etape dedama druskos, kadangi reikiamą druskos kiekį būdingam sūriam paplotėlių skoniui įmaišius tik ruošiant tešlą, tešla sutrūkinėtų ir nesusidarytų sluoksniuota *mille-feuille* struktūra.

Šiuo atveju 50 proc., t. y. pusė, traškučių kremo gamybai reikiamo riebalų kiekio dedama į traškučių kremą, o kita pusė – į tešlą.

II etapas: tešlos ruošimas

Vadinamoji pagrindinė tešla ruošama panaudojant riebalus, kurie buvo atskirti gaminant traškučių kremą, druską (maždaug 1 proc. miltų svorio), 5 proc. vienam kilogramui miltų mielių, suaktyvintų piene, 0,02 proc. baltojo vyno ar acto, vieną kiaušinį, vieną kiaušinio trynį ir pakankamai grietinės, kad tešla būtų vidutinio elastingumo ir lengva kočioti.

Šios rūšies tešlai svarbu, kad smulkintų traškučių arba traškučių kremo sudedamosios dalys būtų laikomos žemoje temperatūroje, kad lankstant pyragėlių traškučių kremu būtų galima atskirti tešlos sluoksnius. Riebalai, esantys tarp plonai iškočiotos tešlos sluoksnių, kepant ištirpsta ir neleidžia jiems sulipti. Tuo metu tešloje esantis vanduo ir riebalai tampa garais ir atskiria sluoksnius, kad iškeptą gaminį būtų galima padalyti į sluoksnius (*feuilles*).

Mille-feuille struktūra gaunama dviem būdais:

- Smulkinti traškučiai arba traškučių kremas tolygiai užtepami ant plonai iškočiotos tešlos, paskui tešla nuo galo vyniojama. Šis ritinėlis paliekamas stovėti 15–30 min., tada dar kartą kočiojamas ir sulankstomas 90 laipsnių kampu, palyginti su ankstesniu sluoksniu. Jeigu nesilaikoma šio lankstymo būdo, kepami paplotėliai praranda formą.
- Iškilusi pagrindinė tešla plonai iškočiojama, tada smulkinti traškučiai arba traškučių kremas tepami ant išorinių dalių tol, kol tešla visiškai sulankstoma. Šiuo atveju ji nevyniojama, o lankstoma (mažiausiai tris kartus).

Prieš paskutinį kartą kočiojant tešlą, galima ją palikti stovėti 15 min., paskui ji iškočiojama piršto storio (1–2 cm) sluoksniu, viršus padalijamas giliomis statmenomis linijomis ir išpjaunami 3–6 cm skersmens paplotėliai. Paplotėliai, reikalingi užpildyti skardai, ant lentelės išdėstomi šalia vienas kito ir aptepami plaktu kiaušiniu, saugojant, kad neprabėgtų pro kraštus.

Kai kiaušiniu padengtas paviršius nudžiūna, paplotėliai tolygiai išdėstomi ant kepimo skardos. Jie kildinami 40–45 minutes, paskui kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi. Kepama 8–18 minučių, priklausomai nuo produkto svorio ir orkaitės galios.

Paplotėliai parduodami be pakuotės (atskirai) arba fasuoti.

4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

Žodis „pogácsa“ (paplotėlis) pirmą kartą pavartotas apie 1395 m. ir iš pradžių reiškė pelenuose ir žarijose keptą duonos pyragą. Vengriškose liaudies pasakose jis populiariai vadinamas „hamuban sült pogácsa“ (pelenuose keptas paplotėlis). Iki XVIII a. duonos pyragui, valgomam kaip duonai, apibūdinti naudotas žodis paplotėlių duona. Dabartinė mažesnė cilindriška ir pjaustyta rūšis Vengrijoje tapo populiari viduramžių pabaigoje. Tai buvo populiariausias kepinys Vengrijos valstiečių virtuvėje, buvo gaminamos kelios jo rūšys, o jo populiarumas nuo tada nesumažėjo.

Produkto „Tepertős pogácsa“ gamybos vystymą nulėmė dvi sąlygos: riebalų išgavimas kepinant riebią kiaulieną tapo įprastu dalyku, o traškučiai tapo kasdieniu maistu. Remiantis vidutinės XVIII a. 8-tojo dešimtmečio kilmingos šeimos apibūdinimu, riebios kiaulienos kepimas ir traškučių gaminimas jau nuo XVIII a. tapo diduomenės namų ūkio dalimi. Šią išvadą patvirtina tai, kad remiantis kilmingų šeimų turto inventoriumi, Didžiojoje lygumoje pradėjo rasti riebalų arba taukų statinaičių (Cegléd 1850–1900 m. (*Ceglédi Kossuth* muziejaus leidinys) Cegléd, 1988 m., p. 28, 30 Szűcs). Galima manyti, kad valstiečių tradicija kepti riebalus ir vartoti kiaulienos riebalus kasdienėje mityboje ir apdirbant kiaulieną pradėjo populiarėti XIX a. viduryje dėl to, kad riebalų arba taukų statinaitės jau XIX a. 6-ajame dešimtmetyje buvo įtrauktos į teritorijos tarp Dunojaus ir Tisos upių valstiečių kulinarinius registrus.

Remiantis žodiniais etnografiniais duomenimis, XIX–XX a. sandūroje centriniame Tisos regione valstiečių ūkiuose traškučiai naudoti muilui gaminti, jie vartoti maistui pradėti laipsniškai. Paskerdus kiaulę, paplotėliai dažniausiai būdavo kepami su šviežiais nedideliais beodės kiaulienos traškučiais. XX a. 4-ojo dešimtmečio etnografinėje santraukoje teigiama, kad paplotėliai buvo gaminami iš nekildintos ir kildintos tešlos, be kitų sudedamųjų dalių, į juos buvo dedama traškučių [Bátky Zs. *Táplálkozás* (liet. „Mityba“): *A magyarság néprajza* (liet. „Vengrijos etnografija“), Budapeštas, 1933 m., p. 100]. Todėl galima teigti, kad XX a. pradžioje tapo įprasta įmaišyti keptų riebalų traškučius į kildintą tešlą.

Iki šiol produkto „Tepertős pogácsa“ vaidmuo išlieka svarbus kasdienėje virtuvėje. Jis patiekiamas kaip antrasis patiekalas su pagrindinio patiekalo sriuba (guliašu, pupelių sriuba), taip pat juo vaišinami svečiai susitikimuose ar konferencijose. Patiekalą dažnai gamina namų šeimininkės, ypač per šeimos šventes (vestuves, krikštynas) ar tokias šventes, kaip Kalėdos ir Velykos, taip pat kaimo turizmo srityje jis dažnai patiekiamas kaip užkandis prie vyno [*Hagyományok Ízek Régiók* (liet. „Tradicioniai regionų skoniniai“, I tomas, p. 145–147, 2001 m.).

Šio kepinio reputaciją patvirtino ir kelios nuo XIX a. 9-ojo dešimtmečio iki dabar išleistos receptų knygos. Dobos C. József: *Magyar-Franckia szakácskönyv* (liet. „Vengriškų ir prancūziškų receptų knyga“), p. 784–785, 1881 m.; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (liet. „Naujieji vietiniai konditerijos gaminiai“), p. 350, 1905 m.; *Kincses Vánca receptkönyv* (liet. „Kincses Vánca receptų knyga“), p. 21, 1920 m.; *Az Új idők második receptkönyve* (liet. „Antroji šiuolaikinių receptų knyga“), p. 182, 1934 m.; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főzzek?* (liet. „Ką gaminti?“), p. 73, 1941 m.; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (liet. „Vengrijos konditerijos gaminių šedevrai“), p. 89, 1973 m.

KLAIDŲ IŠTAISYMAS

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą klaidų ištaisymas

(Europos Sąjungos oficialusis leidinys C 336, 2019 m. spalio 7 d.)

(2020/C 293/06)

8 puslapis, 3.2 punkto papunktis „Mikrobiologinės savybės“:

yra: „*Capnophialophorapinophila* ir *Triposporiumpinophilum*“,

turi būti: „*Capnophialophora pinophila* ir *Triposporium pinophilum*“.

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT