



Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

63.º ano

4 de setembro de 2020

Índice

II Comunicações

COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 293/01	Não oposição a uma concentração notificada, (Processo M.9912 — Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informações

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

Comissão Europeia

2020/C 293/02	Taxas de câmbio do euro — 3 de setembro de 2020	2
2020/C 293/03	Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH), [Publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006] ⁽¹⁾	3

V Avisos

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE CONCORRÊNCIA

Comissão Europeia

2020/C 293/04	Notificação prévia de uma concentração, (Processo M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego), Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

OUTROS ATOS

Comissão Europeia

2020/C 293/05

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

6

II

*(Comunicações)*COMUNICAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO
EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Não oposição a uma concentração notificada**(Processo M.9912 — Genstar/TA/Brinker)****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

(2020/C 293/01)

Em 26 de agosto de 2020, a Comissão decidiu não se opor à concentração notificada e declará-la compatível com o mercado interno. Esta decisão baseia-se no artigo 6.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾. O texto integral da decisão apenas está disponível na língua inglesa e será tornado público após terem sido suprimidos quaisquer segredos comerciais que possa conter. Poderá ser consultado:

- no sítio Web Concorrência da Comissão, na secção consagrada à política da concorrência (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Este sítio permite aceder às decisões respeitantes às operações de concentração a partir da denominação da empresa, do número do processo, da data e do setor de atividade,
- em formato eletrónico, no sítio EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pt>), que proporciona o acesso em linha ao direito comunitário, através do número do documento 32020M9912.

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES DAS INSTITUIÇÕES, ÓRGÃOS E ORGANISMOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO EUROPEIA

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

3 de setembro de 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

Moeda			Moeda		
Taxas de câmbio			Taxas de câmbio		
USD	dólar dos Estados Unidos	1,1813	CAD	dólar canadiano	1,5491
JPY	iene	125,85	HKD	dólar de Hong Kong	9,1555
DKK	coroa dinamarquesa	7,4401	NZD	dólar neozelandês	1,7579
GBP	libra esterlina	0,89135	SGD	dólar singapurense	1,6131
SEK	coroa sueca	10,3393	KRW	won sul-coreano	1 406,65
CHF	franco suíço	1,0776	ZAR	rand	19,8058
ISK	coroa islandesa	164,50	CNY	iuane	8,0802
NOK	coroa norueguesa	10,5315	HRK	kuna	7,5355
BGN	lev	1,9558	IDR	rupia indonésia	17 536,99
CZK	coroa checa	26,368	MYR	ringgit	4,8994
HUF	forint	358,05	PHP	peso filipino	57,389
PLN	złóti	4,4269	RUB	rublo	88,9825
RON	leu romeno	4,8473	THB	baht	37,140
TRY	lira turca	8,7907	BRL	real	6,3424
AUD	dólar australiano	1,6219	MXN	peso mexicano	25,7175
			INR	rupia indiana	86,8615

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

Resumo das decisões da Comissão Europeia relativas às autorizações de colocação no mercado para utilização e/ou às autorizações de utilização de substâncias enumeradas no anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo ao registo, avaliação, autorização e restrição dos produtos químicos (REACH)

[Publicado nos termos do disposto no artigo 64.º, n.º 9, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 293/03)

Decisão que concede uma autorização

Referência da decisão ⁽¹⁾	Data da decisão	Denominação da substância	Titular da autorização	Número da autorização	Utilização autorizada	Data de expiração do período de revisão	Fundamentos da decisão
C(2020) 5826 <i>final</i>	28 de agosto de 2020	Dicromato de sódio N.º 234-190-3, N.º CAS 7789-12-0, 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Itália.	REACH/20/16/0	Aditivo para a supressão de reações parasitas e da evolução do oxigénio, tamponamento do pH e proteção contra a corrosão do cátodo no fabrico eletrolítico de clorito de sódio	12 anos a contar da data de adoção da presente decisão	Em conformidade com o artigo 60.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1907/2006, os benefícios socioeconómicos são superiores ao risco para a saúde humana decorrente das utilizações da substância e não existem substâncias nem tecnologias alternativas adequadas.

⁽¹⁾ A decisão está disponível no sítio Web da Comissão Europeia em: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_pt

⁽¹⁾ JO L 396 de 30.12.2006, p. 1.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS RELATIVOS À EXECUÇÃO DA POLÍTICA DE
CONCORRÊNCIA

COMISSÃO EUROPEIA

Notificação prévia de uma concentração

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

Processo suscetível de beneficiar do procedimento simplificado

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2020/C 293/04)

1. Em 26 de agosto de 2020, a Comissão recebeu a notificação de um projeto de concentração nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽¹⁾.

Esta notificação diz respeito às seguintes empresas:

- ISTA International GmbH («ISTA International», Alemanha), controlada pela CK Hutchison Holdings Limited e pela CK Assets Holdings Limited (ambas Hong Kong/Ilhas Caimão),
- Aareal Bank AG («Aareal Bank», Alemanha),
- Objego GmbH («Objego», Alemanha), controlada pela ISTA International.

ISTA International e Aareal Bank adquirem, na aceção do artigo 3.º, n.º 1, alínea b), e do artigo 3.º, n.º 4, do Regulamento das Concentrações, o controlo conjunto da Ojego.

A concentração é efetuada mediante aquisição de ações numa empresa recém-criada que constitui uma empresa comum.

2. As atividades das empresas em causa são as seguintes:

- ISTA International: submediação e serviços conexos na Alemanha, em França e na Dinamarca;
- Aareal Bank: financiamento imobiliário e serviços conexos, tais como soluções de *software* para empresas imobiliárias;
- Objego: conceção e exploração de uma plataforma digital de prestação e de comercialização de serviços nos setores dos bens imobiliários e da energia, bem como nos setores de serviço vizinhos.

3. Após uma análise preliminar, a Comissão considera que a operação notificada pode estar abrangida pelo âmbito de aplicação do Regulamento das Concentrações. Reserva-se, contudo, o direito de tomar uma decisão definitiva sobre este ponto.

De acordo com a Comunicação da Comissão relativa a um procedimento simplificado para o tratamento de certas concentrações nos termos do Regulamento (CE) n.º 139/2004 do Conselho ⁽²⁾, o referido processo é suscetível de beneficiar do procedimento previsto na comunicação.

4. A Comissão solicita aos terceiros interessados que lhe apresentem as suas eventuais observações sobre o projeto de concentração em causa.

As observações devem ser recebidas pela Comissão no prazo de 10 dias a contar da data da presente publicação, indicando sempre a seguinte referência:

Processo M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego

⁽¹⁾ JO L 24 de 29.1.2004, p. 1 («Regulamento das Concentrações»).

⁽²⁾ JO C 366 de 14.12.2013, p. 5.

As observações podem ser enviadas à Comissão por correio eletrónico, por fax ou por via postal, utilizando os seguintes elementos de contacto:

Endereço eletrónico: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Endereço postal:

Comissão Europeia
Direção-Geral da Concorrência
Registo das Concentrações
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2020/C 293/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE ESPECIALIDADES TRADICIONAIS GARANTIDAS

Pedido de aprovação de uma alteração nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«TEPERTŐS POGÁCSA»

N.º UE: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

1. Agrupamento requerente e interesse legítimo

Nome do agrupamento: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Endereço: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/HUNGRIA

Telefone: +36 302593014

Endereço eletrónico: nardaianita@gmail.com

O pedido de alteração é apresentado pelo mesmo agrupamento de produtores que requereu o registo da denominação «Tepertős pogácsa» e que reúne uma parte dos produtores de «Tepertős pogácsa».

2. Estado-Membro ou País Terceiro

Hungria

3. Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)

- ☐ Nome do produto
- ☒ Descrição do produto
- ☒ Método de obtenção
- ☒ Outras: ponto 3.2

4. Tipo de alteração(ões)

- ☒ Alteração do caderno de especificações de uma ETG registada que, na aceção do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Alteração(ões)

5.1. Ponto 3.2 do caderno de especificações (ponto 1.2 do caderno de especificações atualmente em vigor)

Anteriormente: O adjetivo «tepertős», que aparece no nome do produto («tepertő») (torresmos), designa os resíduos obtidos a partir de toucinho frito, os quais, depois de picados, constituem, sob a forma de pasta, a matéria-prima característica do «produto de padaria redondo salgado» ou fogaça («pogácsa»).

Alteração: O adjetivo «tepertős», que aparece no nome do produto («tepertő») (torresmos), designa os resíduos obtidos a partir de toucinho frito, os quais, depois de picados, constituem, sob a forma de torresmos ou pasta de torresmos, a matéria-prima característica do «produto de padaria redondo salgado» ou fogaça («pogácsa»). A variante tal como a conhecemos hoje, de forma cilíndrica, generalizou-se na Hungria no final da Idade Média. Com as suas diferentes variedades de massa, era o género alimentício mais corrente na cozinha camponesa e a sua popularidade nunca foi desmentida.

Justificação: Surgiram no comércio produtos que contêm torresmos (pele), um subproduto da cozedura do toucinho, sob o nome de «tepertő». A alteração tem por objetivo clarificar a definição.

5.2. Ponto 4.1 do caderno de especificações (ponto 1.5 do caderno de especificações atualmente em vigor)

Parte da descrição da «Tepertős pogácsa» relativa às dimensões e ao peso:

Anteriormente:

diâmetro compreendido entre 3 e 5 cm

peso entre 25 e 50 g

Alteração:

diâmetro compreendido entre 3 e 10 cm

peso entre 25 e 100 g

Justificação: Os hábitos dos consumidores e dos produtores evoluíram: existe atualmente uma preferência pela «Tepertős pogácsa» de maiores dimensões, o que resultou num aumento não só das dimensões como também do peso.

5.3. Ponto 4.1 do caderno de especificações (ponto 1.5 do caderno de especificações atualmente em vigor)

Teor de matéria gorda do produto em relação ao peso da farinha:

Anteriormente: Possui teor de matéria gorda compreendido entre 20 e 30 % relativamente ao peso do extrato seco e contém torresmos numa proporção entre 25 e 40 % relativamente ao peso de farinha.

Alteração: Possui teor de matéria gorda não inferior a 30 % do peso de farinha, com uma proporção mínima de 25 % de torresmos.

Justificação: O teor de matéria gorda do produto final é expresso em relação ao peso da farinha (ingrediente principal) e não ao peso do extrato seco (produto final). Não há alteração da quantidade de matéria gorda contida no produto final, mas apenas da base em relação à qual se aplica a percentagem. A alteração permite calcular mais precisamente a matéria gorda com base no ingrediente, a farinha, e não no extrato seco do produto final. A vantagem deste cálculo consiste no facto de ser mais fácil de aplicar e de controlar de um ponto de vista técnico. Uma vez que a relação se baseia na percentagem do ingrediente principal, deixa de ser necessário fixar a percentagem máxima de gordura, o que também facilita o controlo do caderno de especificações.

5.4. Ponto 4.1 do caderno de especificações (ponto 1.5 do caderno de especificações atualmente em vigor)

No quadro «Características organoléticas», aspeto:

Anteriormente: Redondo, de forma cilíndrica regular.

Alteração: Simplificado para: Redondo, de forma cilíndrica.

Justificação: Na fase da levedação e cozedura, pode haver uma ligeira deformação do produto.

5.5. Ponto 4.1 do caderno de especificações (ponto 1.5 do caderno de especificações atualmente em vigor)

Na rubrica «Características físico-químicas», o teor de matéria gorda do produto final, calculado relativamente ao peso no extrato seco:

Anteriormente: está compreendido entre 20 e 30 % (m/m)

Alteração: é no mínimo de 20 % (m/m)

Justificação: A exigência mínima de 20 % de matéria gorda no produto acabado, calculada em relação ao peso do extrato seco, corresponde a um teor de matéria gorda de, pelo menos, 30 % relativamente ao peso da farinha indicado acima, na alteração 5.3. Por conseguinte, não é necessário indicar um teor máximo, uma vez que a quantidade de ingredientes utilizados na preparação do produto determina, por si, o teor de matéria gorda do produto final.

- 5.6. *Características físicas, químicas e organoléticas que demonstram a especificidade do produto (ponto 1.7, último parágrafo, do caderno de especificações atualmente em vigor)*

Anteriormente: O teor de matéria gorda, de 20 a 30 %, resultante da utilização de torresmos de porco e de banha, confere à «Tepertős pogácsa» maior valor nutritivo, faz com que seque mais devagar e permite que seja consumida durante mais tempo do que outros produtos da mesma categoria.

Alteração: O teor de matéria gorda, de 20 % no mínimo, resultante da utilização de torresmos de porco e de banha, confere à «Tepertős pogácsa» valor nutritivo elevado, faz com que seque devagar e permite que seja consumida durante um longo período.

Justificação: Devido à alteração do teor de matéria gorda para um mínimo de 20 % (ver justificação no ponto 5.5), a formulação é clarificada e as informações irrelevantes são suprimidas.

- 5.7. *Ponto 4.1 do caderno de especificações (ponto 1.9 do caderno de especificações atualmente em vigor)*

O quadro da rubrica «Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade» é alterado do seguinte modo:

Anteriormente: Teor de matéria gorda – Exigências mínimas 20 a 30 %

Alteração: Teor de matéria gorda – Exigências mínimas 20 %

Justificação: Fazer corresponder o caderno de especificações e os requisitos mínimos de controlo.

- 5.8. *Ponto 4.1 do caderno de especificações (ponto 1.9 do caderno de especificações atualmente em vigor)*

O quadro da rubrica «Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade», coluna «Procedimento de controlo e frequência» é alterado do seguinte modo:

Anteriormente: (na secção Teor de matéria gorda) Nos termos da descrição do produto no ponto 3.5, em laboratório, uma vez por semestre.

Alteração: Em conformidade com o caderno de especificações

Justificação: Com base na substância e qualidade dos ingredientes indicados na documentação de controlo e na norma de utilização dos ingredientes, é possível determinar o teor de gordura do produto por meio de um cálculo em vez de ensaios laboratoriais dispendiosos.

- 5.9. *Ponto 4.1 do caderno de especificações (ponto 1.9 do caderno de especificações atualmente em vigor)*

O quadro da rubrica «Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade», secções «(Pasta de) torresmos» e «Ingredientes» é alterado do seguinte modo:

Anteriormente: Com base no processo ou na ficha sobre o produto, com documentação por lote.

Alteração: Em conformidade com a documentação relativa ao produto.

Justificação: A utilização do conceito mais vasto de documentação relativa ao produto justifica-se pelo facto de os pasteleiros utilizarem um registo de relação das matérias, ao passo que os padeiros utilizam uma ficha de produto. Estes são designados coletivamente por «documentação relativa ao produto».

- 5.10. *Ponto 4.2 do caderno de especificações (ponto 1.6 do caderno de especificações atualmente em vigor)*

Matérias-primas

Anteriormente: Apenas constava a pasta à base de torresmos

Alteração: Adição dos torresmos com pasta de torresmos

Preparação dos torresmos:

Só podem ser utilizados torresmos frescos sem pelo, os quais são pedaços de toucinho aglomerados, obtidos após fritura do toucinho gordo com pouca carne ou nenhuma carne.

Justificação: Há que ter em conta as diferentes práticas utilizadas pelos produtores a fim de satisfazer a procura dos consumidores, uma vez que é possível usar torresmos na preparação deste produto de padaria, sem prejudicar as especificidades do produto.

5.11. *Ponto 4.2 do caderno de especificações (ponto 1.6 do caderno de especificações atualmente em vigor)*

Na parte «Matérias-primas», a parte «Preparação da pasta à base de torresmos» é completada do seguinte modo:

Anteriormente:

- Torresmos de porco sem pele: pasta de torresmos constituída, entre 70 e 75 %, por pedaços de toucinho aglomerados, obtidos após fritura do toucinho gordo ou com pouca carne ou nenhuma carne;
- Banha: gordura obtida durante a fritura do toucinho gordo ou com muito pouca carne, constituindo entre 25 a 30 % da pasta de torresmos;

Alteração:

- Torresmos de porco sem pele: pasta de torresmos constituída, entre 70 e 75 %, por pedaços de toucinho aglomerados, obtidos após fritura do toucinho gordo ou com pouca carne ou nenhuma carne;
- Banha: gordura obtida durante a fritura do toucinho gordo ou com muito pouca carne, constituindo entre 25 a 30 % da pasta de torresmos;

Relativamente aos ingredientes que compõem a pasta de torresmos, salienta-se a proibição de utilização de aditivos, conservantes, torresmos compostos por tecidos adiposos de outros animais, gordura vegetal ou margarina; só são autorizados torresmos frescos sem pele.

Justificação: A fim de ter um caderno de especificações mais profissional e preciso.

5.12. *Na parte «Preparação de “TEPERTŐS POGÁCSA” macia»*

Anteriormente: Primeira etapa: preparação da pasta de torresmos

Alteração: Primeira etapa: preparação dos torresmos e da pasta de torresmos

Justificação: A fim de ter um caderno de especificações mais profissional e preciso.

5.13. *Descrição da primeira etapa, primeira frase*

Anteriormente: Esmagam-se os torresmos frescos, sem pele, com um rolo sobre uma tábua para [...]

Alteração: Para a preparação dos torresmos, esmagam-se os torresmos frescos, sem pele, com um rolo sobre uma tábua para [...]

Justificação: A fim de ter um caderno de especificações mais profissional e preciso, foram acrescentados os torresmos.

5.14. *Descrição da primeira etapa, quarta frase*

Anteriormente: Com uma colher de pau ou uma batedora, misturam-se as natas com a banha.

Alteração: Na preparação da pasta de torresmos, os torresmos são misturados com a banha por meio de uma colher de pau ou uma batedora.

Justificação: A fim de ter um caderno de especificações mais profissional e preciso.

5.15. *No ponto 1.6 do caderno de especificações inicial, primeira etapa, quinta frase*

Anteriormente: Relativamente aos ingredientes que compõem a pasta de torresmos, salienta-se a proibição de utilização de aditivos, conservantes, torresmos de ganso, gordura vegetal ou margarina; só são autorizados torresmos frescos sem pele.

Alteração: Relativamente aos ingredientes que compõem a pasta de torresmos, salienta-se a proibição de utilização de aditivos, conservantes, torresmos compostos por tecidos adiposos de outros animais, gordura vegetal ou margarina; só são autorizados torresmos frescos sem pele.

Justificação: Indica-se que não é autorizada a utilização de torresmos provenientes de qualquer outra gordura animal, ou seja, não apenas os torresmos de ganso.

Além disso, a frase alterada é transferida para o ponto 4.2 do caderno de especificações atualmente em vigor, para a parte «Matérias-primas», uma vez que se trata de informações que se aplicam tanto à «Tepertős pogácsa» com uma textura macia (omlós) como à de massa folhada (leveles).

5.16. *Descrição da primeira etapa, sexta frase*

Anteriormente: A pasta de torresmos industrial tem de obedecer às disposições de fabrico da pasta de torresmos.

Alteração: Em caso de utilização de pasta de torresmos industrial, a nata deve satisfazer as exigências do caderno de especificações.

Justificação: Só foi alterada a redação da frase, o significado mantém-se.

5.17. *Segunda etapa: preparação da massa, primeira frase:*

Anteriormente: Reparte-se a pasta de torresmos pela farinha de trigo numa proporção de 250 a 400 g de pasta por quilo de farinha, para obtenção de uma mistura homogénea.

Alteração: Repartem-se pela farinha de trigo pelo menos 300 g de torresmos ou de pasta de torresmos por quilo de farinha, para obtenção de uma mistura homogénea.

Justificação: Devido ao sabor mais pronunciado dos torresmos, afigurou-se necessário aumentar o valor mínimo, não sendo justificado um valor máximo.

5.18. *Segunda etapa: preparação da massa, terceira frase:*

Anteriormente: [...] 2,5 % de sal, 0,001 % de pimenta moída e natas em quantidade suficiente para se obter uma massa ligeiramente firme.

Alteração: [...] no máximo 3,5 % de sal, 0,5 % de pimenta moída e natas e/ou água em quantidade suficiente para se obter uma massa ligeiramente firme.

Justificação: A quantidade de sal e de pimenta era anteriormente muito baixa, pelo que teve de ser aumentada para obter o sabor característico; além das natas, foram acrescentados os termos «e/ou água», uma vez que também é possível utilizar ocasionalmente água para ajustar a densidade da massa.

5.19. *Segunda etapa, segunda frase*

Anteriormente: O corte efetua-se geralmente com um instrumento adequado, de 3 a 6 cm de diâmetro, [...].

Alteração: O corte efetua-se geralmente com um instrumento adequado, de 3 a 10 cm de diâmetro, [...].

Justificação: A evolução dos hábitos dos consumidores e dos produtores exigiu uma alteração do limite superior.

5.20. *Segunda etapa, penúltimo parágrafo*

Anteriormente: Depois de colocadas no tabuleiro de ir ao forno, deixam-se faltar durante 50 a 55 minutos, e vão a cozer em forno aquecido a 220-240 °C durante 12 a 15 minutos. Estão prontas.

Alteração: Depois de colocadas no tabuleiro de ir ao forno, deixam-se faltar durante 50 a 55 minutos, e vão a cozer em forno quente, a 220-240 °C. Estão prontas. O tempo de cozedura varia entre 8 e 18 minutos, consoante o peso do produto e a potência do forno.

Justificação: O tempo de cozedura serve de orientação. O tempo de cozedura é determinado em função do peso do produto e das características técnicas do forno.

5.21. *Na parte «Preparação da “TEPERTŐS POGÁCSA” folhada»*

Anteriormente: Primeira etapa: preparação da pasta de torresmos

A preparação da pasta de torresmos é semelhante à realizada para a variante macia, com a diferença, neste caso, da adição, para além da banha e dos torresmos sem pele, de sal (aproximadamente 1,5 % em relação ao peso da farinha) e de pimenta finamente moída (aproximadamente 0,001 % em relação ao peso da farinha).

Alteração: Primeira etapa: preparação dos torresmos e da pasta de torresmos

A preparação dos torresmos e da pasta de torresmos é semelhante à realizada para a variante macia, com a diferença, neste caso, da adição, para além da banha e dos torresmos sem pele, de sal (aproximadamente 3,5 % em relação ao peso da farinha) e de pimenta finamente moída (aproximadamente 0,5 % em relação ao peso da farinha).

Justificação: Tal como nas partes anteriores, os torresmos foram adicionados à pasta de torresmos, tendo sido aumentada a quantidade de sal e de pimenta utilizada.

5.22. *Segunda etapa: preparação da massa, terceira frase*

Anteriormente: [...] e natas em quantidade suficiente para se obter uma pasta relativamente macia, firme e facilmente maleável. Para esta variante, é muito importante utilizar ingredientes e pasta de torresmos a baixas temperaturas, de modo a que a pasta de torresmos se possa dividir em camadas durante a preparação da estrutura folhada.

Alteração: [...] e natas e/ou água em quantidade suficiente para se obter uma pasta relativamente macia, firme e facilmente maleável. Para esta variante, é muito importante utilizar ingredientes e torresmos ou pasta de torresmos a baixas temperaturas, de modo a que os torresmos ou a pasta de torresmos se possam dividir em camadas durante a preparação da estrutura folhada.

Justificação: foram acrescentados os termos «e/ou água» uma vez que, além das natas, é possível utilizar ocasionalmente água para ajustar a densidade da massa. Além da pasta de torresmo, foram também acrescentados os torresmos pelos motivos indicados acima.

5.23. *Segunda etapa: preparação da massa, quarto parágrafo*

Anteriormente: um cortador de massa, de 3 a 6 cm de diâmetro.

Alteração: um cortador de massa, de 3 a 10 cm de diâmetro.

Justificação: A evolução dos hábitos dos consumidores e dos produtores exigiu uma alteração do limite superior.

5.24. *Segunda etapa: preparação da massa, último parágrafo*

Anteriormente: [...] dispõem-se no tabuleiro de ir ao forno, a intervalos regulares; deixam-se faltar durante 40 a 45 minutos, e cozem em forno quente, a 220-240 °C, durante 8 a 10 minutos. Estão prontas.

Alteração: [...] dispõem-se no tabuleiro de ir ao forno, a intervalos regulares; deixam-se faltar durante 40 a 45 minutos, e cozem em forno quente, a 220-240 °C. Estão prontas. O tempo de cozedura varia entre 8 e 18 minutos, consoante o peso do produto e a potência do forno.

Justificação: O tempo de cozedura serve de orientação. O tempo de cozedura é determinado em função do peso do produto e das características técnicas do forno.

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«TEPERTŐS POGÁCSA»

N.º UE: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

«Hungria»

1. Denominação(ões) a registar

«Tepertős pogácsa»

Quando introduzido no mercado, o produto pode apresentar no rótulo a seguinte menção: «magyar hagyományok szerint előállított» (preparado segundo as tradições húngaras). O texto da menção é também traduzido para outras línguas oficiais.

2. Tipo de produto [ver anexo XI]

Classe 2.24: Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos.

3. Justificação do registo

3.1. Indicar se o produto:

☒ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

«Tepertős pogácsa» designa um produto de padaria redondo, de forma cilíndrica, recheado de torresmos e banha, finto com fermento, de textura macia (*omlós*) ou folhada (*leveles*) e temperado com sal e pimenta. A superfície apresenta cor castanho-avermelhada e uma estria quadrangular. São os torresmos, obtidos por fritura de toucinho gordo ou com pouca carne, que conferem à «Tepertős pogácsa» o seu carácter específico. O produto possui o sabor característico dos produtos fritos utilizados nos torresmos, é agradavelmente salgado e moderadamente apimentado.

3.2. Indicar se o nome:

☒ té tradicionalmente utilizado para designar o produto específico;

☐ indica o carácter tradicional do produto ou as suas especificidades.

O adjetivo «tepertős», que aparece no nome do produto («tepertő») (torresmos), designa os resíduos obtidos a partir de toucinho frito, os quais, depois de picados, constituem, sob a forma de pasta, a matéria-prima característica do «produto de padaria redondo salgado» ou fogaça («pogácsa»). A variante tal como a conhecemos hoje, de forma cilíndrica, generalizou-se na Hungria no final da Idade Média. Com as suas diferentes variedades de massa, era o género alimentício mais corrente na cozinha camponesa e a sua popularidade nunca foi desmentida.

4. Descrição

4.1. Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)

«Tepertős pogácsa» designa um produto de padaria salgado, redondo, de forma cilíndrica, de diâmetro compreendido entre 3 e 10 cm e peso entre 25 e 100 g, recheado de torresmos ou pasta de torresmos e banha, finto com fermento, de textura macia (*omlós*) ou folhada (*leveles*) e temperado com sal e pimenta. A superfície apresenta cor castanho-avermelhada e uma estria quadrangular. A parte inferior é lisa, de cor castanho-avermelhada. No interior, os pedaços de torresmos apresentam-se uniformemente distribuídos. A variante macia é quebradiça e a folhada possui consistência mais maleável, de estrutura tipo mil-folhas. O produto possui o sabor característico dos produtos fritos utilizados nos torresmos, é agradavelmente salgado e moderadamente apimentado. Possui teor de matéria gorda não inferior a 30 % do peso de farinha, com uma proporção mínima de 25 % de torresmos. 60 %, no mínimo, do teor de matéria gorda provém dos torresmos.

Características organolépticas

	«Tepertős pogácsa» macia	«Tepertős pogácsa» folhada
Aspetto	Redondo, de forma cilíndrica.	Redondo, de forma cilíndrica, podendo apresentar-se ligeiramente abatido.
Exterior	Parte superior brilhante, de cor castanho-avermelhada, marcada por um entalhe quadrangular profundo, lados de cor amarelada e parte inferior de cor castanho-avermelhada fosca.	
Interior	Textura francamente macia sem ser quebradiça. Pedaços de torresmos repartidos uniformemente, de cor acastanhada.	Textura ligeiramente folhada, composta por diversas camadas entre as quais aparecem os torresmos, de cor acastanhada.
Sabor	Característico dos torresmos, agradavelmente salgado e moderadamente apimentado.	
Aroma	Característico dos torresmos e da banha; apimentado.	

Características físico-químicas:

Teor de matéria gorda: o teor de matéria gorda do produto final, calculado relativamente ao peso no extrato seco é de 20 % no mínimo (m/m)

Teor de sal: o teor de sal do produto final, calculado relativamente ao peso no extrato seco, é de 4 %, no máximo (m/m)

Características que demonstram a especificidade do produto

- matérias-primas (torresmos e banha),
- técnica especial de preparação da massa,
- características físico-químicas e organolépticas.

Os torresmos de porco como matéria-prima distintiva do carácter

São os torresmos, obtidos por fritura de toucinho gordo ou com pouca carne, que conferem à «Tepertős pogácsa» o seu carácter específico. Os torresmos possuem um teor de proteínas de 12 a 13 % e teor de matéria gorda de 82 a 84 % e fornecem, no mínimo, 60 % da matéria gorda do produto.

Técnica especial de preparação da massa,

Os torresmos utilizados no fabrico da variante macia permitem igualmente preparar a massa, através de uma dobragem especial que lhe confere a estrutura folhada; além disso, o elevado teor de matéria gorda exige que a massa seja objeto de uma preparação especial, em condições de frio e a 24-26 °C.

Características físico-químicas e organolépticas

O teor de matéria gorda, de 20 % no mínimo, resultante da utilização de torresmos de porco e de banha, confere à «Tepertős pogácsa» valor nutritivo elevado, faz com que seque devagar e permite que seja consumida durante um longo período.

Requisitos mínimos de controlo

Caráter específico	Exigências mínimas	Procedimento de controlo e frequência
teor de matéria gorda	— pelo menos 20 % (no extrato seco), exclusivamente banha	Em conformidade com o caderno de especificações.
(pasta de) torresmos	— utilização de torresmos de porco — utilização de torresmos sem pele	Em conformidade com a documentação relativa ao produto.
ingredientes	— em conformidade com o caderno de especificações (torresmos de porco, banha, farinha de trigo, ovos, gemas, leite, fermento, vinho branco ou vinagre, natas e/ou sal, pimenta)	Em conformidade com a documentação relativa ao produto.
características organoléticas do produto (interior, sabor, aroma)	— textura macia ou folhada — sabor e aroma característicos dos torresmos, ligeiramente apimentados	Exame organolético, rotativamente.

- 4.2. *Descrição do método de obtenção obrigatório do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

MATÉRIAS-PRIMAS:

Torresmos ou pasta de torresmos

Preparação dos torresmos:

Só podem ser utilizados torresmos frescos sem pelo, os quais são pedaços de toucinho aglomerados, obtidos após fritura do toucinho gordo com pouca carne ou nenhuma carne.

Preparação da pasta de torresmos:

- Torresmos de porco sem pele: pasta de torresmos constituída, entre 70 e 75 %, por pedaços de toucinho aglomerados, obtidos após fritura do toucinho gordo ou com pouca carne ou nenhuma carne;
- Banha: gordura obtida durante a fritura do toucinho gordo ou com muito pouca carne, constituindo entre 25 a 30 % da pasta de torresmos;

Relativamente aos ingredientes que compõem a pasta de torresmos, salienta-se a proibição de utilização de aditivos, conservantes, torresmos compostos por tecidos adiposos de outros animais, gordura vegetal ou margarina; só são autorizados torresmos frescos sem pele.

Preparação da massa:

farinha de trigo ou farinha de espelta, ovos, gemas, leite, fermento, vinho branco ou vinagre, natas e/ou água, sal e pimenta.

É proibida a utilização de aditivos alimentares no fabrico da «Tepertős pogácsa» (por exemplo, fermento em pó e conservantes).

Método de obtenção

Consoante o método de obtenção da massa, a «Tepertős pogácsa» pode apresentar textura macia ou folhada.

Preparação da «TEPERTŐS POGÁCSA» macia

Primeira etapa: preparação dos torresmos e da pasta de torresmos

Para a preparação dos torresmos, esmagam-se os torresmos frescos, sem pele, com um rolo sobre uma tábua para achatar os pedaços grandes e os mais irregulares, permitindo assim a repartição regular dos pedaços fritos. Podem igualmente triturar-se num triturador. Neste caso, recomenda-se a utilização de um disco de furos mais pequenos.

Na preparação da pasta de torresmos, os torresmos são misturados com a banha por meio de uma colher de pau ou uma batedora.

Em caso de utilização de pasta de torresmos industrial, a nata deve satisfazer as exigências do caderno de especificações.

Segunda etapa: preparação da massa

Repartem-se pela farinha de trigo pelo menos 300 g de torresmos ou de pasta de torresmos por quilo de farinha, para obtenção de uma mistura homogénea. Para obter uma consistência macia é absolutamente necessário envolver bem os dois ingredientes. Misturam-se todos os ingredientes, ou seja, a farinha misturada com os torresmos ou a pasta de torresmos e, por quilo de farinha, 5 % de fermento diluído no leite, 1 ovo, 1 gema, 0,02 % de vinho branco ou vinagre, 3,5 % de sal, 0,5 % de pimenta moída e natas em quantidade suficiente para se obter uma massa ligeiramente firme. Amassa-se até incorporação perfeita de todos os ingredientes. Para obtenção de uma consistência macia, não se pode amassar demasiado.

Dado o elevado teor de matéria gorda do produto, é conveniente preparar a massa com ingredientes frios e deixá-la repousar em lugar fresco até atingir a temperatura de 26 °C. Considerando a natureza do produto, a massa pode ser refrigerada, repousando a +5-8 °C durante 3 horas, no mínimo.

Seguidamente, estende-se a massa levedada e arrefecida, até que atinja a espessura um dedo, e desenham-se linhas perpendiculares profundas na face superior. O corte efetua-se geralmente com um instrumento adequado, de 3 a 10 cm de diâmetro, zelando pela regularidade das formas, que devem ser o mais cilíndricas possível. A forma final é conferida enrolando a massa com a palma da mão. Colocam-se as fogaças em tabuleiros, em quantidades adequadas, e barram-se com ovo batido, com a ajuda de um pincel, evitando que o ovo escorra lateralmente. Deixa-se o ovo secar ligeiramente à superfície e dispõem-se no tabuleiro de ir ao forno, a intervalos regulares. Os restos de massa podem ser juntados e amassados, no máximo, duas vezes, reduzindo as manipulações tanto quanto possível, e moldam-se de novo depois de repousarem.

Depois de colocadas no tabuleiro de ir ao forno, deixam-se faltar durante 50 a 55 minutos, e vão a cozer em forno quente, a 220-240 °C. Estão prontas. O tempo de cozedura varia entre 8 e 18 minutos, consoante o peso do produto e a potência do forno.

Os produtos são comercializados sem embalagem (a granel) ou pré-embalados.

Preparação da «TEPERTŐS POGÁCSA» folhada

Primeira etapa: preparação dos torresmos e da pasta de torresmos

A preparação dos torresmos e da pasta de torresmos é semelhante à realizada para a variante macia, com a diferença, neste caso, da adição, para além da banha e dos torresmos sem pele, de sal (aproximadamente 2,5 % em relação ao peso da farinha) e de pimenta finamente moída (aproximadamente 0,5 % em relação ao peso da farinha). A utilização de sal nesta fase justifica-se pela impossibilidade de reservar à preparação da massa todo o sal necessário para conferir à fogaça o seu sabor salgado característico, pois a massa desfazer-se-ia, gorando a textura folhada desejada.

A banha indicada para a preparação da pasta de torresmos é utilizada numa proporção de 50 %, ou seja, metade para a pasta de torresmos e a outra metade para a massa aqui utilizada.

Segunda etapa: preparação da massa

A massa de base é preparada com farinha, a banha reservada durante a preparação da pasta de torresmos e sal (aproximadamente 1 % em relação ao peso de farinha), e, por quilo de farinha, 5 % de fermento diluído em leite, 0,02 % de vinho branco ou de vinagre e, consoante os casos, 1 ovo, 1 gema e natas e/ou água em quantidade suficiente para se obter uma pasta relativamente macia, firme e facilmente maleável.

Para esta variante, é muito importante utilizar ingredientes e torresmos ou pasta de torresmos a baixas temperaturas, de modo a que os torresmos ou a pasta de torresmos se possam dividir em camadas durante a preparação da estrutura folhada. Ao fundir durante a cozedura, a banha barrada entre as camadas frias de massa impede que estas colem entre si. Entretanto, a água contida na massa e na banha transformam-se em vapor, afinando e separando as camadas da massa, dando origem ao folhado.

O fabrico da estrutura folhada pode realizar-se de duas formas:

- a) Espalha-se os torresmos ou a pasta de torresmos em camadas finas sobre a massa, que se enrola partindo de uma das extremidades. Deixa-se a massa assim enrolada a repousar durante 15 a 30 minutos, e estende-se novamente em camada fina, enrolando-se numa direção perpendicular relativamente à anterior. Se não se proceder deste modo, a fogaça abate durante a cozedura.
- b) Depois de repousada, estende-se a massa de base numa camada fina, repartindo-se os torresmos ou a pasta de torresmos sobre cada dobra. Neste caso, não se trata de enrolar mas de dobrar (três dobras, no mínimo).

A massa repousa, no mínimo, 15 minutos antes de se tender pela última vez, com a espessura de um dedo (1-2 cm); a superfície apresenta-se estriada, com linhas perpendiculares profundas; corta-se com um cortador de massa, de 3 a 10 cm de diâmetro. Colocam-se as fogaças em tabuleiros, em quantidades adequadas, e barram-se com ovo batido, com a ajuda de um pincel, evitando que o ovo escorra lateralmente.

Deixa-se o ovo secar ligeiramente à superfície e dispõem-se no tabuleiro de ir ao forno, a intervalos regulares. Deixam-se faltar durante 40 a 45 minutos, e cozem em forno quente, a 220-240 °C. Estão prontas. O tempo de cozedura varia entre 8 e 18 minutos, consoante o peso do produto e a potência do forno.

Os produtos são comercializados sem embalagem (a granel) ou pré-embalados.

4.3. *Descrição dos principais elementos que determinam o carácter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

A palavra «pogácsa» (fogaça) surgiu pela primeira vez em torno de 1395 e designava originalmente um pão achatado cozido nas cinzas e nas brasas. Nos contos populares húngaros, a fogaça começou por ser conhecida sob a designação «hamuban sült pogácsa» (fogaça cozida nas cinzas). Até ao final do século XVII, o pão achatado, consumido como pão, era chamado pão-fogaça ou pão do tipo fogaça. A variante tal como a conhecemos hoje, de tamanho mais pequeno, forma cilíndrica e marcada com um quadrilátero, generalizou-se na Hungria no final da Idade Média. Com as suas diferentes variedades de massa, era o género alimentício mais corrente na cozinha camponesa e a sua popularidade nunca foi desmentida.

O fabrico da «Tepertős pogácsa» tornou-se possível graças a dois fatores: por um lado, desenvolveu-se o hábito de fritar a gordura do toucinho e, por outro, os torresmos tornaram-se um petisco diário. De acordo com a descrição de uma família da média nobreza de Somogy, datada de 1770, o toucinho frito e os torresmos entraram nos hábitos das casas nobres no século XVIII. É disso testemunho o inventário das heranças das famílias nobres, que indica o aparecimento das malgas de banha no século XVIII, na Grande Planície (Cegléd 1850-1900, publicação do Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988, p. 28, 30. Szűcs). É provável que o surgimento do hábito de fritar toucinho e consumir banha na tradição popular camponesa de preparação do porco ascenda a meados do século XIX, pois a malga de banha figura, desde 1850, nos registos agrícolas da zona situada entre o Danúbio e o Tisza.

Segundo os dados etnográficos transmitidos oralmente na passagem do século XIX para o XX, os torresmos eram utilizados nas casas dos camponeses da região central do Tisza para o fabrico de sabão, tendo começado progressivamente a ser consumidos. Após a matança do porco, a fogaça era cozida com torresmos frescos, geralmente pequenos e sem pele. Muitos são os trabalhos sintéticos realizados nos anos trinta do século passado no domínio da etnografia que fazem referência à fogaça feita com massa finta ou não, à base de farinha de trigo, que, entre outros ingredientes, já incluía torresmos [Bátky Zs.: Táplálkozás (Alimentação) in: *A magyarság néprajza* (Etnografia dos Húngaros), Budapeste, 1933, p. 100], o que permite afirmar que a adição de torresmos resultantes de toucinho frito à massa levedada se tornou um hábito no início do século XX.

Hoje a «Tepertős pogácsa» é elemento importante nas refeições diárias, servida depois de pratos de sopa (de carne, feijão). É servida aos participantes em reuniões e conferências e constitui um petisco de predileção das donas de casa, especialmente por ocasião de festas familiares (casamentos, batizados) ou anuais (Natal, Páscoa); é igualmente frequente servirem-na como lanche em estabelecimentos de turismo rural [Hagyományok Ízek Régiók (Tradições, Sabores, Regiões), vol. I, p. 145-147, 2001.]

A partir de 1880 vários são os livros de culinária que atestam o seu renome, podendo citar-se: Dobos C. József: *Magyar-Francia szakácskönyv* (Livro de cozinha franco-húngaro), p. 784-785, 1881; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (Os últimos bolos caseiros), p. 350, 1905; Kincses Váncza *receptkönyv* (Livro de cozinha de áncza Kincses), p. 21, 1920; Az *Új idők második receptkönyve* (Segundo volume do livro de cozinha dos tempos modernos), p. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főztek* (Que hei-de cozinhar?), p. 73, 1941; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (Obras de arte da pastelaria húngara), p. 89, 1973.

ISSN 1977-1010 (edição eletrónica)
ISSN 1725-2482 (edição em papel)



Serviço das Publicações da União Europeia
2985 Luxemburgo
LUXEMBURGO

PT