

Úradný vestník

Európskej únie

C 293



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Ročník 63

4. septembra 2020

Obsah

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 293/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec M.9912 – Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE

Európska komisia

2020/C 293/02	Výmenný kurz eura — 3. septembra 2020	2
2020/C 293/03	Zhrnutie rozhodnutí Európskej komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH) [Uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006] ⁽¹⁾	3

V Oznamy

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

Európska komisia

2020/C 293/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego) Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

SK

⁽¹⁾ Text s významom pre EHP

INÉ AKTY

Európska komisia

2020/C 293/05	Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny	6
---------------	--	---

Korigendá

2020/C 293/06	Korigendum k uverejneniu žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ C 336, 7.10.2019)	16
---------------	--	----

II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii

(Vec M.9912 – Genstar/TA/Brinker)

(Text s významom pre EHP)

(2020/C 293/01)

Dňa 26. augusta 2020 sa Komisia rozhodla nevzniesť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú s vnútorným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
- v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lexu (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sk>) pod číslom dokumentu 32020M9912. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ
ÚNIE

EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

3. septembra 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

Mena			Mena		
		Výmenný kurz			Výmenný kurz
USD	Americký dolár	1,1813	CAD	Kanadský dolár	1,5491
JPY	Japonský jen	125,85	HKD	Hongkongský dolár	9,1555
DKK	Dánska koruna	7,4401	NZD	Novozélandský dolár	1,7579
GBP	Britská libra	0,89135	SGD	Singapurský dolár	1,6131
SEK	Švédská koruna	10,3393	KRW	Juhokórejský won	1 406,65
CHF	Švajčiarsky frank	1,0776	ZAR	Juhoafrický rand	19,8058
ISK	Islandská koruna	164,50	CNY	Čínsky juan	8,0802
NOK	Nórska koruna	10,5315	HRK	Chorvátska kuna	7,5355
BGN	Bulharský lev	1,9558	IDR	Indonézska rupia	17 536,99
CZK	Česká koruna	26,368	MYR	Malajzijský ringgit	4,8994
HUF	Maďarský forint	358,05	PHP	Filipínske peso	57,389
PLN	Poľský zlotý	4,4269	RUB	Ruský rubel	88,9825
RON	Rumunský lei	4,8473	THB	Thajský baht	37,140
TRY	Turecká líra	8,7907	BRL	Brazílsky real	6,3424
AUD	Austrálsky dolár	1,6219	MXN	Mexické peso	25,7175
			INR	Indická rupia	86,8615

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

Zhrnutie rozhodnutí Európskej komisie o autorizáciách pre uvedenie na trh na účely použitia a/alebo pre používanie látok uvedených v prílohe XIV k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 o registrácii, hodnotení, autorizácii a obmedzovaní chemikálií (REACH)

[Uverejnené podľa článku 64 ods. 9 nariadenia (ES) č. 1907/2006 ⁽¹⁾]

(Text s významom pre EHP)

(2020/C 293/03)

Rozhodnutie o udelení autorizácie

Odkaz na rozhodnutie ⁽¹⁾	Dátum rozhodnutia	Názov látky	Držiteľ autorizácie	Číslo autorizácie	Autorizované použitie	Dátum uplynutia lehoty na preskúmanie	Odôvodnenie rozhodnutia
C(2020) 5829 <i>final</i>	28. augusta 2020	Dichróman sodný č. ES 234-190-3 č. CAS 7789- 12-0 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Taliansko.	REACH/20/16/0	aditívum na potlačenie nežiaducich vedľajších reakcií a vývoja kyslíka, tlmenie zmien pH a ochranu proti korózii katódy pri elektrolytickej výrobe chloritanu sodného	12 rokov od dátumu prijatia tohto rozhodnutia	V súlade s článkom 60 ods. 4 nariadenia (ES) č. 1907/2006 sociálno-ekonomické prínosy vyplývajúce z používania látky prevyšujú riziko pre zdravie ľudí a neexistujú žiadne alternatívne látky ani technológie, ktoré by boli vhodné.

⁽¹⁾ Rozhodnutie je k dispozícii na webovom sídle Európskej komisie: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_sk.htm.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

EURÓPSKA KOMISIA

Predbežné oznámenie o koncentrácii**(Vec M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego)****Vec, ktorá môže byť posúdená v rámci zjednodušeného postupu****(Text s významom pre EHP)**

(2020/C 293/04)

1. Komisii bolo 26. augusta 2020 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽¹⁾ doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii.

Toto oznámenie sa týka týchto podnikov:

- ISTA International GmbH („ISTA International“, Nemecko) pod kontrolou podnikov CK Hutchison Holdings Limited a CK Assets Holdings Limited (oba podniky Hongkong/Kajmanie ostrovy),
- Aareal Bank AG („Aareal Bank“, Nemecko),
- Objego GmbH („Objego“, Nemecko) pod kontrolou podniku ISTA International.

Podniky ISTA International a Aareal Bank získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) a článku 3 ods. 4 nariadenia o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikom Objego.

Koncentrácia sa uskutočňuje prostredníctvom kúpy akcií v novozaloženej spoločnosti tvoriacej spoločný podnik.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- ISTA International: individuálne merania spotreby a súvisiace služby v Nemecku, Francúzsku a Dánsku,
- Aareal Bank: financovanie nehnuteľností a súvisiace služby spolu so softvérovými riešeniami pre realitné spoločnosti,
- Objego: vývoj a prevádzka digitálnej platformy na poskytovanie a zabezpečovanie služieb v odvetviach nehnuteľností a energetiky a súvisiacich sektorov služieb.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia o fúziách.

V súlade s oznámením Komisie o zjednodušenom postupe pri riešení niektorých koncentrácií podľa nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 ⁽²⁾ je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v uvedenom oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby jej predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr 10 dní odo dňa uverejnenia tohto oznámenia. Vždy je nutné uviesť toto referenčné číslo:

M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie o fúziách“).

⁽²⁾ Ú. v. EÚ C 366, 14.12.2013, s. 5.

Pripomienky možno Komisii zaslať e-mailom, faxom alebo poštou. Použite tieto kontaktné údaje:

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

Fax +32 22964301

Poštová adresa:

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

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o schválenie podstatnej zmeny špecifikácie výrobku podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2020/C 293/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„TEPERTŐS POGÁCSA“

EÚ č.: TSG-HU-00060-AM02 – 13. 10. 2018

1. Skupina žiadateľov a oprávnený záujem

Názov skupiny: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Adresa: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/MAĎARSKO

Tel. +36 302593014

E-mailová adresa: nardaianita@gmail.com

Žiadosť o zmenu predložila skupina výrobcov, ktorá požiadala o zápis výrobku „Tepertős pogácsa“ do registra EÚ a pozostáva z niektorých výrobcov výrobku „Tepertős pogácsa“.

2. Členský štát alebo Tretia Krajina

Maďarsko

3. Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka

- ☐ Názov výrobku
- ☒ Opis výrobku
- ☒ Spôsob výroby
- ☒ Iné: Bod 3.2

4. Typ zmeny (zmien)

- ☒ Zmena špecifikácie zaregistrovanej ZTŠ, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 štvrtého pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Zmena (zmeny)

5.1. Bod 3.2 špecifikácie (bod 1.2 súčasnej špecifikácie)

Predtým: Prídavné meno „tepertős“ v názve výrobku je odvodené z podstatného mena „tepertő“ (bravčové oškvarky), ktoré označuje oškvarky, ktoré sa pripravujú škvarením slaniny a z ktorých po pomletí vznikne zmes krémovej konzistencie predstavujúca typickú základnú surovinu „okrúhleho slaného pekárenského výrobku“ (pogácsa).

Zmena: Prídavné meno „tepertős“ v názve výrobku je odvodené z podstatného mena „tepertő“ (bravčové oškvarky). Tieto oškvarky sa pripravujú škvarením slaniny a po rozvaľkaní z nich vzniknú mleté oškvarky alebo oškvarková zmes, čo je typická základná surovina „okrúhleho slaného pekárenského výrobku“ (pogácsa). Dnešný valcovitý druh sa v Maďarsku rozšíril na konci stredoveku. Išlo o najpopulárnejší pekárenský výrobok maďarskej vidieckej kuchyne, ktorý sa vyrábal v rôznych obmenách a svoju popularitu si udržal dodnes.

Dôvod: Na trhu sa s označením „tepertő“ objavili výrobky obsahujúce oškvarky (kožu), ktoré sú vedľajším produktom škvarenia slaniny. Po zmene bude definícia výrobku jasnejšia.

5.2. Bod 4.1 špecifikácie (bod 1.5 súčasnej špecifikácie)

Oddiel opisu výrobku „Tepertős pogácsa“, ktorý sa týka veľkosti a hmotnosti:

Predtým:

priemer: 3 – 5 cm

hmotnosť: 25 – 50 g

Zmena:

priemer: 3 – 10 cm

hmotnosť: 25 – 100 g

Dôvod: Došlo k zmene v návykoch spotrebiteľov a výrobcov: keďže je väčší dopyt po väčších pagáčoch „Tepertős pogácsa“, výrobcovia zvýšili veľkosť aj hmotnosť výrobku.

5.3. Bod 4.1 špecifikácie (bod 1.5 súčasnej špecifikácie)

Obsah tuku vo výrobku v prepočte na množstvo múky:

Predtým: Sušina obsahuje 20 – 30 hmotnostných % tuku a výrobok obsahuje 25 – 40 hmotnostných % bravčových oškvarkov v prepočte na množstvo múky.

Zmena: Výrobok obsahuje aspoň 30 hmotnostných % tuku v prepočte na množstvo múky, z ktorých bravčové oškvarky tvoria aspoň 25 hmotnostných %.

Dôvod: Obsah tuku konečného výrobku sa uviedol v prepočte na hmotnosť múky (hlavnej prísady) namiesto hmotnosti sušiny (konečného výrobku). Touto zmenou sa nemení množstvo tuku v konečnom výrobku, ale len základ, z ktorého sa počíta percentuálny podiel. Po tejto zmene sa dá obsah tuku vypočítať presnejšie, a to na základe prísady, t. j. múky, a nie na základe obsahu sušiny v konečnom výrobku. Výhoda tohto výpočtu spočíva v tom, že sa dá ľahšie aplikovať a overiť z technického hľadiska. Keďže údaje vychádzajú z percentuálneho podielu hlavnej prísady, netreba už uvádzať maximálny percentuálny podiel tuku, čím sa dá ľahšie overiť špecifikácia.

5.4. Bod 4.1 špecifikácie (bod 1.5 súčasnej špecifikácie)

Tvar výrobku v tabuľke s názvom Organoleptické vlastnosti:

Predtým: „Okrúhle, rovnomerne valcovité“

Zmena: Skrátene na „Okrúhle, valcovité“.

Dôvod: Výrobok sa počas kysnutia a pečenia môže mierne deformovať.

5.5. Bod 4.1 špecifikácie (bod 1.5 súčasnej špecifikácie)

Obsah tuku hotového výrobku v sušine v pododdiele Fyzikálne a chemické vlastnosti:

Predtým: 20 – 30 % (m/m)

Zmena: aspoň 20 % (m/m)

Dôvod: Minimálna požiadavka, aby bol obsah tuku hotového výrobku v sušine 20 hmotnostných %, zodpovedá minimálnej požiadavke, aby bol obsah tuku 30 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky, ako je uvedené v bode 5.3 zmeny. Nie je potrebné uvádzať hornú hranicu, keďže obsah tuku konečného výrobku určuje samotné množstvo prísad vo výrobku.

5.6. *Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti dokazujúce špecifický charakter výrobku (posledný odsek bodu 1.7 súčasnej špecifikácie)*

Predtým: Vzhľadom na 20 – 30 % obsah tuku z dôvodu používania bravčových oškvarkov a masti je nutričná hodnota výrobku „Tepertős pogácsa“ vyššia než v prípade iných výrobkov tej istej kategórie. Okrem toho tieto pagáče na rozdiel od iných neschnú tak rýchlo, a teda sú aj trvanlivejšie.

Zmena: Keďže výrobok „Tepertős pogácsa“ obsahuje minimálne 20 hmotnostných % tuku, čo vyplýva z používania bravčových oškvarkov a masti, má vyššiu nutričnú hodnotu, schne pomaly a je trvanlivý.

Dôvod: Keďže sa obsah tuku zmenil na aspoň 20 hmotnostných % (pozri dôvod v bode 5.5), znenie sa zmenilo tak, aby bolo zrozumiteľnejšie, a zbytočné informácie sa vymazali.

5.7. *Bod 4.1 špecifikácie (bod 1.9 súčasnej špecifikácie)*

Tabuľka v oddiele Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru sa mení takto:

Predtým: Obsah tuku – minimálna požiadavka: 20 – 30 %

Zmena: Obsah tuku – minimálna požiadavka: 20 %

Dôvod: Špecifikácia musí byť v súlade s požiadavkami na kontrolu špecifického charakteru.

5.8. *Bod 4.1 špecifikácie (bod 1.9 súčasnej špecifikácie)*

Tabuľka v oddiele Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru sa v stĺpci Metóda overovania a frekvencia mení takto:

Predtým: (v prípade obsahu tuku) V laboratóriu raz za šesť mesiacov v súlade s opisom výrobku v bode 3.5.

Zmena: V súlade so špecifikáciou.

Dôvod: Na základe množstva a kvality prísad uvedených v nadväzujúcej dokumentácii a zozname surovín sa obsah tuku vo výrobku môže určiť výpočtom namiesto nákladného laboratórneho testovania.

5.9. *Bod 4.1 špecifikácie (bod 1.9 súčasnej špecifikácie)*

Tabuľka v oddiele Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru sa v riadkoch „oškvarky (zmes)“ a „prísady“ mení takto:

Predtým: Na základe dokumentácie alebo karty výrobku, dokumentuje sa podľa šarží.

Zmena: Na základe dokumentácie výrobku.

Dôvod: Mal by sa používať širší pojem „dokumentácia výrobku“, pretože cukrári používajú záznamy o pomeroch surovín, kým pekári používajú kartu výrobku. Obe sú známe pod spoločným názvom „dokumentácia výrobku“.

5.10. *Bod 4.2 špecifikácie (bod 1.6 súčasnej špecifikácie)*

Suroviny:

Predtým: Uvádzala sa len oškvarková zmes.

Zmena: K oškvarkovej zmesi sa pridali mleté oškvarky.

Príprava mletých oškvarkov:

Povolené sú len čerstvé oškvarky bez kože, ktoré vznikajú škvalením jemne prerastenej alebo neprerastenej slaniny.

Dôvod: Musí sa zohľadniť škála postupov, ktoré výrobcovia používajú na uspokojenie dopytu spotrebiteľov, keďže na výrobu tohto pekárenského výrobku je možné použiť len mleté oškvarky bez toho, aby to ovplyvnilo vlastnosti výrobku.

5.11. *Bod 4.2 špecifikácie (bod 1.6 súčasnej špecifikácie)*

Oddiel Suroviny týkajúci sa prípravy oškvarkovej zmesi sa dopĺňa takto:

Predtým:

- bravčové oškvarky bez kože: predstavujú 70 – 75 % oškvarkovej zmesi. Ide o oškvarky, ktoré vzniknú škvalením jemne prerastenej alebo neprerastenej slaniny,
- bravčová masť: predstavuje 25 – 30 % oškvarkovej zmesi. Ide o masť, ktorá ostane po škvalení jemne prerastenej alebo neprerastenej slaniny.

Zmena:

- bravčové oškvarky bez kože: predstavujú 70 – 75 % oškvarkovej zmesi. Ide o oškvarky, ktoré vzniknú škvalením jemne prerastenej alebo neprerastenej slaniny,
- bravčová masť: predstavuje 25 – 30 % oškvarkovej zmesi. Ide o masť, ktorá ostane po škvalení jemne prerastenej alebo neprerastenej slaniny.

Dôležitou požiadavkou je, že pri príprave oškvarkovej zmesi sa nesmú používať žiadne prídavné látky, konzervačné látky, oškvarky z tukového tkaniva iných zvierat, rastlinný tuk ani margarín, ale iba čerstvé oškvarky bez kože.

Dôvod: Cieľom je zmeniť špecifikáciu tak, aby bola technicky presnejšia.

5.12. *V oddiele Výroba krehkých pagáčov „TEPERTŐS POGÁCSA“*

Predtým: Prvá fáza: príprava oškvarkovej zmesi

Zmena: V prvej fáze sa pripravujú mleté oškvarky a oškvarková zmes.

Dôvod: Cieľom je zmeniť špecifikáciu tak, aby bola technicky presnejšia.

5.13. *Prvá veta opisu prvej fázy*

Predtým: Čerstvé oškvarky bez kože sa rozvaľkajú pomocou valčeka...

Zmena: Mleté oškvarky sa pripravujú tak, že sa čerstvé oškvarky bez kože rozvaľkajú na doske pomocou valčeka...

Dôvod: Doplnili sa mleté oškvarky, aby bola špecifikácia technicky presnejšia.

5.14. *Štvrtá veta opisu prvej fázy*

Predtým: Zmes sa zmieša s bravčovou masťou drevenou lyžicou alebo mixérom.

Zmena: Oškvarková zmes sa pripraví tak, že sa mleté oškvarky varechou alebo mixérom zmiešajú s bravčovou masťou.

Dôvod: Cieľom je zmeniť špecifikáciu tak, aby bola technicky presnejšia.

5.15. *Piata veta opisu prvej fázy v bode 1.6 pôvodnej špecifikácie*

Predtým: Dôležitou požiadavkou je, že pri príprave zmesi sa nesmú používať žiadne prídavné látky, konzervačné látky, husacie oškvarky, rastlinný tuk ani margarín, ale iba čerstvé oškvarky bez kože.

Zmena: Dôležitou požiadavkou je, že pri príprave oškvarkovej zmesi sa nesmú používať žiadne prídavné látky, konzervačné látky, oškvarky z tukového tkaniva iných zvierat, rastlinný tuk ani margarín, ale iba čerstvé oškvarky bez kože.

Dôvod: Spresnilo sa, že okrem husacích oškvarkov sa nesmú použiť ani oškvarky z tuku iných zvierat.

Okrem toho sa upravená veta presunula do oddielu Suroviny v bode 4.2 súčasnej špecifikácie, keďže obsahuje relevantné informácie, ktoré sa týkajú krehkých aj lístkových pagáčov „tepertős pogácsa“.

5.16. *Šiesta veta opisu prvej fázy*

Predtým: Priemyselne vyrobená oškvarková zmes musí takisto spĺňať požiadavky na oškvarkovú zmes.

Zmena: Každý výrobca, ktorý používa priemyselne vyrobenú oškvarkovú zmes, musí splniť požiadavky špecifikácie.

Dôvod: Zmenila sa len formulácia vety, význam zostáva rovnaký.

5.17. Druhá fáza: príprava cesta, prvá veta

Predtým: Do každého kilogramu pšeničnej múky sa zamieša 250 – 400 gramov oškvarkovej zmesi, aby vznikla rovnomerná zmes.

Zmena: Do každého kilogramu pšeničnej múky sa zamieša minimálne 300 gramov mletých oškvarkov alebo oškvarkovej zmesi, aby vznikla rovnomerná zmes.

Dôvod: Aby bola chuť oškvarkov výraznejšia, bolo potrebné zvýšiť ich minimálne množstvo; maximálne množstvo však stanovené nie je.

5.18. Druhá fáza: príprava cesta, tretia veta

Predtým: 2,5 % soli, 0,001 % mletého čierneho korenia a dostatok kyslej smotany na získanie relatívne hutného cesta

Zmena: maximálne 3,5 % soli, 0,5 % mletého čierneho korenia a dostatok kyslej smotany a/alebo vody na získanie relatívne hutného cesta

Dôvod: Pôvodne bolo množstvo soli a čierneho korenia príliš nízke. Na dosiahnutie výraznej chuti bolo potrebné ho zvýšiť. Okrem toho je za slová „kyslej smotany“ potrebné doplniť „a/alebo vody“, pretože príležitostne treba na získanie hutného cesta popri smotane pridať vodu.

5.19. Táto veta druhej fázy

Predtým: Pagáče sa vykrajujú pomocou formičky s priemerom 3 – 6 cm.

Zmena: Pagáče sa vykrajujú pomocou formičky s priemerom 3 – 10 cm.

Dôvod: Horná hranica sa musela zmeniť v dôsledku zmien v návykoch spotrebiteľov a výrobcov.

5.20. Posledný odsek druhej fázy

Predtým: Pagáče sa nechajú vykysnúť 50 – 55 minút, potom sa 12 – 15 minút pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C. Vtedy sú hotové.

Zmena: Pagáče sa poukladajú na plech a nechajú sa vykysnúť 50 – 55 minút, potom sa pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C. Vtedy sú hotové. Čas pečenia je 8 – 18 minút v závislosti od hmotnosti výrobku a výkonnosti rúry.

Dôvod: Časy pečenia sú štandardné. Čas pečenia musí byť stanovený podľa hmotnosti výrobku a technických vlastností rúry.

5.21. V oddiele Výroba lístkových pagáčov „TEPERTŐS POGÁCSA“

Predtým: Prvá fáza: príprava oškvarkovej zmesi

Jediný rozdiel je v tom, že okrem masť a bravčových oškvarkov bez kože sa pridáva soľ (1,5 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky) a jemne mleté čierne korenie (0,001 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky).

Zmena: Prvá fáza: príprava mletých oškvarkov a oškvarkovej zmesi

Príprava mletých oškvarkov a oškvarkovej zmesi je podobná ako v prípade krehkých pagáčov, pričom jediný rozdiel je v tom, že okrem masť a bravčových oškvarkov bez kože sa pridáva soľ (približne 3,5 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky) a jemne mleté čierne korenie (približne 0,5 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky).

Dôvod: Podobne ako v predchádzajúcich oddieloch sa k oškvarkovej zmesi dopĺňajú mleté oškvarky a zvýšilo sa množstvo použitej soli a čierneho korenia.

5.22. Tretia veta v časti Druhá fáza: príprava cesta

Predtým: a dostatočného množstva kyslej smotany tak, aby vzniklo stredne hutné cesto, ktoré sa bude ľahko valkať. V prípade tohto variantu je dôležité, aby mali prísady aj mleté oškvarky alebo oškvarková zmes nízku teplotu, aby mohli mleté oškvarky alebo oškvarková zmes pri prekladaní cesta pôsobiť ako oddel'ovacia vrstva.

Zmena: a dostatočného množstva kyslej smotany a/alebo vody tak, aby vzniklo stredne hutné cesto, ktoré sa bude ľahko valkať. V prípade tohto variantu je dôležité, aby mali prísady aj mleté oškvarky alebo oškvarková zmes nízku teplotu, aby mohli mleté oškvarky alebo oškvarková zmes pri prekladaní cesta pôsobiť ako oddel'ovacia vrstva.

Dôvod: Za slová „kyslej smotany“ je potrebné doplniť „a/alebo vody“, pretože príležitostne treba na získanie stredne hutného cesta popri smotane pridať vodu. Z vyššie uvedených dôvodov sa okrem toho k „oškvarkovej zmesi“ doplnili „mleté oškvarky“.

5.23. Štvrtý odsek v časti Druhá fáza: príprava cesta

Predtým: pomocou formičky s priemerom 3 – 6 cm

Zmena: pomocou formičky s priemerom 3 – 10 cm

Dôvod: Horná hranica sa musela zmeniť v dôsledku zmien v návykoch spotrebiteľov a výrobcov.

5.24. Posledný odsek v časti Druhá fáza: príprava cesta

Predtým: pagáče sa rovnomerne rozložia na plech. Pagáče sa nechajú vykysnúť 40 – 45 minút, potom sa 8 – 10 minút pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C. Vtedy sú hotové.

Zmena: pagáče sa rovnomerne rozložia na plech. Nechajú sa 40 – 45 minút vykysnúť a potom sa pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C. Vtedy sú hotové. Čas pečenia je 8 – 18 minút v závislosti od hmotnosti výrobku a výkonnosti rúry.

Dôvod: Časy pečenia sú štandardné. Čas pečenia musí byť stanovený podľa hmotnosti výrobku a technických vlastností rúry.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY**„TEPERTŐS POGÁCSA“****EÚ č.: TSG-HU-00060-AM02 – 13. 10. 2018****Maďarsko****1. Názov (názvy) na zápis do registra**

„Tepertős pogácsa“

Pri uvádzaní výrobku na trh môže etiketa obsahovať túto informáciu: „magyar hagyományok szerint előállított“ (pripravené podľa maďarských tradícií). Táto informácia sa takisto preloží do ostatných úradných jazykov.

2. Druh výrobku [podľa prílohy XI]

Trieda 2.24: Chlieb, zákusky, koláče, cukrovinky, čajové pečivo a iné pekárske výrobky

3. Dôvody zápisu do registra**3.1. Výrobok:**

☒ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre tento výrobok alebo potravinu;

☐ sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa tradične používajú.

„Tepertős pogácsa“ je okrúhly, valcovitý slaný pekársky výrobok ochutený soľou a čiernym korením. Obsahuje mleté bravčové oškvarky alebo oškvarkovú zmes a bravčovú masť, je vykysnutý pomocou droždia a jeho štruktúra môže byť krehká (*omlós*) alebo lístková (*leveles*). Jeho povrch je červenkasto hnedý a mriežkovaný. Výrobok „Tepertős pogácsa“ vďačí za svoj osobitý charakter použitiu oškvarkov, ktoré sa získavajú škvarením jemne prerastenej alebo neprerastenej slaniny. Chutí po bravčových oškvarkoch a má príjemne slanú, mierne korenistú chuť.

3.2. Ide o názov, ktorý:

☒ sa tradične používa na označovanie špecifického výrobku;

☐ označuje tradičný charakter alebo špecifický charakter výrobku.

Prídavné meno „tepertős“ v názve výrobku je odvodené z podstatného mena „tepertő“ (bravčové oškvarky). Tieto oškvarky sa pripravujú škvarením slaniny a po rozvaľkaní z nich vzniknú mleté oškvarky alebo oškvarková zmes, čo je typická základná surovina „okrúhleho slaného pekárského výrobku“ (pogácsa). Dnešný valcovitý druh sa v Maďarsku rozšíril na konci stredoveku. Išlo o najpopulárnejší pekársky výrobok maďarskej vidieckej kuchyne, ktorý sa vyrábal v rôznych obmenách a svoju popularitu si udržal dodnes.

4. Opis

4.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov podľa bodu 1, vrátane jeho základných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, ktoré dokazujú jeho špecifický charakter (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

„Tepertős pogácsa“ (oškvarkový pagáč) je okrúhly, slaný pekársky výrobok valcovitého tvaru ochutený soľou a korením s priemerom 3 – 10 cm a hmotnosťou 25 – 100 g. Obsahuje mleté bravčové oškvarky alebo oškvarkovú zmes a bravčovú masť, je vykysnutý pomocou droždia a jeho štruktúra môže byť krehká (*omlós*) alebo lístková (*leveles*). Jeho povrch je červenasto hnedý a mriežkovaný. Spodná časť je plochá a červenasto hnedá. Obsahuje rovnomerne rozdelené pomleté kúsky bravčových oškvarkov. Krehký druh možno nalámať na kúsky, zatiaľ čo druh vyrobený z lístkového cesta má jemnú, viacvrstvovú štruktúru. Chutí po bravčových oškvarkoch a má príjemne slanú, mierne korenistú chuť. Výrobok obsahuje aspoň 30 hmotnostných % tuku v prepočte na množstvo múky, z ktorých bravčové oškvarky tvoria aspoň 25 hmotnostných %. Minimálne 60 % obsahu tuku pochádza z bravčových oškvarkov.

Organoleptické vlastnosti

	Krehké pagáče „tepertős pogácsa“	Lístkové pagáče „tepertős pogácsa“
Tvar	Okrúhle, valcovité	Okrúhle, valcovité, môžu byť trochu „naklonené“
Kôrka	Povrch je lesklý, červenasto hnedý s hustou mriežkou. Okraje majú matnú pieskovú farbu a spodok je červenasto hnedý a matný.	
Vnútorňa štruktúra	Štruktúra je krehká, ale nedrobí sa. Oškvarky sú rovnomerne rozdelené a majú jemnú hnedkastú farbu.	V prípade lístkovej štruktúry sa vrstvy môžu oddeliť a medzi nimi vidno oškvarky. Farba je jemne hnedkastá.
Chuť	Charakteristická chuť oškvarkov, lahodná slaná, mierne korenistá chuť.	
Aróma	Charakteristická vôňa oškvarkov a bravčovej masti, korenistá.	

Fyzikálne a chemické vlastnosti

Obsah tuku: obsah tuku hotového výrobku v sušine je aspoň 20 hmotnostných % (m/m)

Obsah soli: obsah soli hotového výrobku v sušine je maximálne 4 hmotnostného % (m/m)

Výrobok vďačí za svoj osobitý charakter:

- základným prísadám, ktorými sú bravčové oškvarky a bravčová masť,
- osobitnej technológii prípravy cesta,
- svojim fyzikálnym, chemickým a organoleptickým vlastnostiam.

Bravčové oškvarky ako typická základná surovina

Výrobok „Tepertős pogácsa“ vďačí za svoj osobitý charakter použitiu oškvarkov, ktoré sa získavajú škvarením jemne prerastenej alebo neprerastenej slaniny. Oškvarky obsahujú 12 – 13 % bielkovín a 82 – 84 % tuku. Minimálne 60 % obsahu tuku výrobku pochádza z oškvarkov.

Jedinečná technológia prípravy cesta

Okrem krehkého cesta možno z oškvarkov pomocou špeciálnej techniky skladania pripraviť cesto s lístkovou štruktúrou, pričom vzhľadom na vysoký obsah tuku si jeho príprava vyžaduje, aby sa cesto spracovávalo vychladené na 24 – 26 °C.

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti

Keďže výrobok „Tepertős pogácsa“ obsahuje minimálne 20 hmotnostných % tuku, čo vyplýva z používania bravčových oškvarkov a masti, má vyššiu nutričnú hodnotu, schne pomaly a je trvanlivý.

Minimálne požiadavky na kontrolu špecifického charakteru

Špecifický charakter:	Minimálne požiadavky:	Metóda overovania a frekvencia:
obsah tuku	— aspoň 20 hmotnostných % v sušine – môže sa použiť len bravčová masť	V súlade so špecifikáciou.
oškvarky (zmes)	— používanie bravčových oškvariek — používanie oškvariek bez kože	Na základe dokumentácie výrobku.
prísady	— v súlade so špecifikáciou (bravčové oškvarky, bravčová masť, pšeničná múka, vajce, vaječný žĺtok, mlieko, droždie, biele víno alebo ocot, kyslá smotana a/alebo voda, soľ a korenie)	Na základe dokumentácie výrobku.
organoleptické vlastnosti výrobku (štruktúra, chuť a vôňa)	— krehká alebo lístková štruktúra — chuť a vôňa charakteristická pre oškvarky a mierne korenistá	Organoleptické skúšky každej vrstvy.

- 4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

SUROVINY:

Mleté oškvarky alebo oškvarková zmes

Príprava mletých oškvariek:

Povolené sú len čerstvé oškvarky bez kože, ktoré vznikajú škvalením jemne prerastenej alebo neperastenej slaniny.

Príprava oškvarkovej zmesi:

- bravčové oškvarky bez kože: predstavujú 70 – 75 % oškvarkovej zmesi. Ide o oškvarky, ktoré vzniknú škvalením jemne prerastenej alebo neperastenej slaniny,
- bravčová masť: predstavuje 25 – 30 % oškvarkovej zmesi. Ide o masť, ktorá ostane po škvalení jemne prerastenej alebo neperastenej slaniny.

Dôležitou požiadavkou je, že pri príprave oškvarkovej zmesi sa nesmú používať žiadne prídavné látky, konzervačné látky, oškvarky z tukového tkaniva iných zvierat, rastlinný tuk ani margarín, ale iba čerstvé oškvarky bez kože.

Príprava cesta:

pšeničná alebo špaldová múka, vajce, vaječný žĺtok, mlieko, droždie, biele víno alebo ocot, kyslá smotana a/alebo voda, soľ a korenie.

Pri príprave pagáčov „Tepertős pogácsa“ je zakázané používať akékoľvek prídavné látky v potravinách (napr. kypriace alebo konzervačné látky).

Spôsob výroby

V závislosti od spôsobu prípravy cesta môžu mať pagáče „Tepertős pogácsa“ lístkovú alebo krehkú štruktúru.

Výroba krehkých pagáčov „TEPERTŐS POGÁCSA“

Prvá fáza: príprava mletých oškvariek a oškvarkovej zmesi

Mleté oškvarky sa pripravujú tak, že sa čerstvé oškvarky bez kože rozvaľkajú pomocou valčeka, až kým nezostanú žiadne veľké ani hrubé kusy a oškvarky sa rovnomerne rozdelia v zmesi. Takisto sa môžu pomlieť mlynčekom. V takomto prípade sa musí v mlynčeku použiť kotúč s najmenšími dierkami.

Oškvarková zmes sa pripraví tak, že sa mleté oškvarky varechou alebo mixérom zmiešajú s bravčovou masťou.

Každý výrobca, ktorý používa priemyselne vyrobenú oškvarkovú zmes, musí splniť požiadavky špecifikácie.

Druhá fáza: príprava cesta

Do každého kilogramu pšeničnej múky sa zamieša minimálne 300 gramov mletých oškvarkov alebo oškvarkovej zmesi, aby vznikla rovnomerná zmes. Oškvarková zmes musí „obaliť“ čiastočky múky, čo je nevyhnutné na získanie krehkej štruktúry. Všetky prísady (múka zmiešaná s mletými oškvarkami alebo oškvarkovou zmesou, 5 % droždia vykysnutého v mlieku na každý kilogram múky, jedno vajce, jeden vaječný žltok, 0,02 % bieleho vína alebo octu, maximálne 3,5 % soli, 0,5 % mletého čierneho korenia a dostatok kyslej smotany na získanie relatívne hutného cesta) sa spolu premiesia. Cesto sa miesi, až kým nedrží pokope. Požadovanú krehkú štruktúru sa nepodarí dosiahnuť, ak sa cesto miesi prídlho.

Z dôvodu vysokého obsahu tuku vo výrobku sa cesto vypracuje zo studených prísad a musí odpočívať na chladnom mieste, až kým teplota vnútri cesta nedosiahne 26 °C. Charakter výrobku zároveň umožňuje umiestniť cesto do chladničky pri teplote +5 až +8 °C, kde sa nechá odležať minimálne tri hodiny.

Vykysnuté a vychladené cesto sa vyvalká na hrúbku palca a na jeho povrchu sa urobia husté zvislé ryhy. Možno tak urobiť nožmi namontovanými vo vzdialenosti 3 mm od seba. Pagáče sa vykrajujú pomocou formičky s priemerom 3 – 10 cm. Mali by mať rovnaký, pokiaľ možno valcovitý tvar. Konečný tvar sa dosiahne prevaľkaním cesta pomocou hrany dlane. Pagáče v množstve potrebnom na zaplnenie plechu sa nahusto poukladajú na dosku a pomocou štetca sa potru vyšľahaným vajíčkom tak, aby nestekalo po bokoch. Keď vajce na povrchu zaschne, pagáče sa rovnomerne rozložia na plech. Zvyšky cesta možno krátko premiesiť maximálne dvakrát a po odležaní cesta sa môžu použiť na ďalšie pečenie.

Pagáče sa poukladajú na plech a nechajú sa vykysnúť 50 – 55 minút, potom sa pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C. Vtedy sú hotové. Čas pečenia je 8 – 18 minút v závislosti od hmotnosti výrobku a výkonnosti rúry.

Pagáče sa predávajú nebalené (voľne na váhu) alebo predbalené.

Výroba lístkových pagáčov „TEPERTŐS POGÁCSA“:

Prvá fáza: príprava mletých oškvarkov a oškvarkovej zmesi

Príprava mletých oškvarkov a oškvarkovej zmesi je podobná ako v prípade krehkých pagáčov, pričom jediný rozdiel je v tom, že okrem masti a bravčových oškvarkov bez kože sa pridáva soľ (približne 2,5 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky) a jemne mleté čierne korenie (približne 0,5 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky). Ak by sa totiž celkové množstvo soli potrebné na charakteristicky slanú príchuť pagáčov pridalo až pri príprave cesta, cesto by sa rozpadávalo a nevytvorila by sa lístková štruktúra.

V takomto prípade sa 50 % (t. j. polovica) celkového množstva masti potrebného na prípravu oškvarkovej zmesi pridáva do oškvarkovej zmesi a druhá polovica sa pridáva do cesta.

Druhá fáza: príprava cesta

Tzv. základné cesto sa pripravuje z múky, masti odloženej z prípravy oškvarkovej zmesi, soli (približne 1 hmotnostné % v prepočte na množstvo múky), 5 % droždia vykysnutého v mlieku na každý kilogram múky, 0,02 % bieleho vína alebo octu, prípadne jedného vajca, jedného vaječného žltka a dostatočného množstva kyslej smotany a/alebo vody tak, aby vzniklo stredne hutné cesto, ktoré sa bude ľahko valkať.

V prípade tohto variantu je dôležité, aby mali prísady aj mleté oškvarky alebo oškvarková zmes nízku teplotu, aby mohli mleté oškvarky alebo oškvarková zmes pri prekladaní cesta pôsobiť ako oddeľovacia vrstva. Tuk medzi natenko vyvalkanými vrstvami vychladeného cesta sa pri pečení rozpustí a zabráňuje ich zlepeniu. Zároveň sa voda obsiahnutá v ceste a v tuku premení na paru, vďaka čomu sa jednotlivé vrstvy oddelia a výrobok má po upečení typickú lístkovú štruktúru.

Lístkovú štruktúru možno dosiahnuť dvoma spôsobmi.

- Mleté oškvarky alebo oškvarková zmes sa rovnomerne rozotrie na natenko vyvalkané cesto a cesto sa následne zvinie do rolky. Zvinuté cesto sa nechá odležať 15 – 30 minút, potom sa znovu rozvalká a následne znovu zvinie v uhle 90 stupňov vzhľadom na predchádzajúcu rolku. Ak sa nedodrží táto rotácia, pagáče sa pri pečení naklonia.
- Vykysnuté základné cesto sa natenko vyvalká a vrchná časť sa potrie mletými oškvarkami alebo oškvarkovou zmesou pri každom skladaní cesta. V tomto prípade sa cesto nezavíja do rolky, ale skladá (minimálne trikrát).

Pred konečným rozvaľkaním cesta sa cesto nechá odležať minimálne 15 minút, následne sa rozvaľká na hrúbku palca (1 – 2 cm), na jeho povrchu sa urobí hustá mriežka a vykroja sa z neho pagáče pomocou formičky s priemerom 3 – 10 cm. Pagáče v množstve potrebnom na zaplnenie plechu sa nahusto poukladajú na dosku a pomocou štetca sa potru vyšľahaným vajíčkom tak, aby nestekalo po bokoch.

Keď vajce na povrchu zaschne, pagáče sa rovnomerne rozložia na plech. Nechajú sa 40 – 45 minút vykysnúť a potom sa pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C. Vtedy sú hotové. Čas pečenia je 8 – 18 minút v závislosti od hmotnosti výrobku a výkonnosti rúry.

Pagáče sa predávajú nebalené (voľne na váhu) alebo predbalené.

4.3. Opis kľúčových znakov, ktoré stanovujú tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

Slovo „pogácsa“ (pagáč) bolo prvýkrát použité okolo roku 1395 a pôvodne znamenalo bochník pečený v popole a na žeravých uhlíkoch. V maďarských ľudových rozprávkach sa stal známym ako „hamuban sült pogácsa“ (pagáč pečený v popole). Až do konca 17. storočia sa pre bochník pečený v popole, ktorý sa jedol ako chlieb, používalo slovo pagáč. Súčasný menší, valcovitý mriežkovaný druh sa v Maďarsku stal populárnym na konci stredoveku. Išlo o najpopulárnejší pekársky výrobok maďarskej vidieckej kuchyne, ktorý sa vyrábal v rôznych obmenách a svoju popularitu si udržal dodnes.

Výrobok „Tepertős pogácsa“ vznikol vďaka dvom skutočnostiam: na jednej strane sa rozšírila tradícia škvarenia slaniny na masť a na druhej strane sa oškvarky stali každodennou súčasťou jedálneho stola. Zo 70. rokov 18. storočia pochádza opis istej rodiny z vrstvy strednej šľachty zo Somodskej župy, z ktorého vyplýva, že škvarenie slaniny a s ním spojená príprava oškvarkov boli od 18. storočia v šľachtických domácnostiach bežným zvykom. Ako dôkaz môžu slúžiť aj inventáre šľachtických rodín, v ktorých sa od 18. storočia začali vo Veľkej dunajskej kotline objavovať nádoby na bravčovú masť (Cegléd 1850 – 1900, publikácia Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988., s. 28, 30. Szűcs). Možno predpokladať, že škvarenie slaniny a konzumácia bravčovej masti sa ako súčasť vidieckej tradície spracovania bravčových výrobkov začala šíriť od polovice 19. storočia. Dedinské archívy v oblasti medzi Dunajom a Tisou dokladajú, že nádoby na bravčovú masť sa používali od 50. rokov 19. storočia.

Podľa ústne zachovaných etnografických údajov z prelomu 19. a 20. storočia sa vo vidieckych domácnostiach v regióne stredného toku rieky Tisy oškvarky používali na výrobu mydla a postupne sa začali aj konzumovať. Po zabíí ošípaných sa pagáče zvyčajne piekli s čerstvými, vo všeobecnosti malými oškvarkami bez kože. V etnografických prácach z 30. rokov 20. storočia sa uvádza, že pagáče sa vyrábali z kysnutého alebo nekysnutého cesta zo pšeničnej múky a okrem iného sa ochucovali oškvarkami [Bátky Zs.: „Táplálkozás“ (Výživa), *A magyarság néprajza* (Etnografia Maďarov), Budapešť, 1933, s. 100]. Možno teda konštatovať, že oškvarky sa do kysnutého cesta začali bežne pridávať začiatkom 20. storočia.

Pagáče „Tepertős pogácsa“ sú dodnes významnou zložkou každodennej stravy. Podávajú sa ako druhý chod po polievke (guláš, fazuľová polievka). Ponúkajú sa ako občerstvenie na zasadnutiach a konferenciách. Gazdinky rady pripravujú „Tepertős pogácsa“ na rodinné príležitosti (svadby, krstý) alebo sviatky (Vianoce, Veľká noc). V rámci agroturizmu sa podávajú ako slané zájedky k vínu. [*Hagyományok Izek Régiók* (Tradície – Chute – Regióny), zv. I, s. 145 – 147, 2001].

Od 80. rokov 19. storočia prispeli k reputácii výrobku aj početné kuchárske knihy, napríklad: Dobos C. József, *Magyar-Francia szakácskönyv* (Maďarsko-francúzska kuchárska kniha), s. 784 – 785, 1881; Rozsnyai Károly, *Legújabb nagy házi cukrászat* (Najnovšie domáce cukrovinky), s. 350, 1905; *Kincses Váncza receptkönyv* (Vánczov receptár) s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Druhá kniha receptov z dnešných dní), s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főzzek?* (Čo budem variť?), s. 73, 1941; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (Majstrovské kúsky maďarského cukrárstva), s. 89, 1973.

KORIGENDÁ

Korigendum k uverejneniu žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(Úradný vestník Európskej únie C 336 zo 7. októbra 2019)

(2020/C 293/06)

Na strane 8 v bode 3.2 oddiele Mikrobiologické vlastnosti:

namiesto: „*Capnophialophorapinophila* a *Triposporiumpinophilum*“

má byť: „*Capnophialophora pinophila* a *Triposporium pinophilum*“.

ISSN 1977-1037 (elektronické vydanie)
ISSN 1725-5236 (papierové vydanie)



Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie
2985 Luxemburg
LUXEMBURSKO

SK