

# Uradni list

## Evropske unije

# C 293



Slovenska izdaja

### Informacije in objave

Letnik 63

4. september 2020

Vsebina

#### II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

##### **Evropska komisija**

2020/C 293/01      Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9912 – Genstar/TA/Brinker) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

##### **Evropska komisija**

2020/C 293/02      Menjalni tečaji eura — 3. september 2020 ..... 2

2020/C 293/03      Povzetek sklepov Evropske komisije o avtorizacijah za dajanje v promet in uporabo in/ali za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006 Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH) (*Objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006*) <sup>(1)</sup> ..... 3

#### V *Objave*

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

##### **Evropska komisija**

2020/C 293/04      Predhodna priglasitev koncentracije (Zadeva M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego) Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku <sup>(1)</sup> ..... 4

SL

<sup>(1)</sup> Besedilo velja za EGP.

## DRUGI AKTI

### **Evropska komisija**

2020/C 293/05	Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil .....	6
---------------	---	---

---

### **Popravki**

2020/C 293/06	Popravek Objave zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL C 336 7.10.2019).....	16
---------------	--	----

## II

*(Sporočila)*

## SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji****(Zadeva M.9912 – Genstar/TA/Brinker)****(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 293/01)

Komisija se je 26. avgusta 2020 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgov. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

- v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,
- v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl>) pod dokumentarno številko 32020M9912. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

---

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

## IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE  
UNIJE

## EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura <sup>(1)</sup>

3. september 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,1813	CAD	kanadski dolar	1,5491
JPY	japonski jen	125,85	HKD	hongkonški dolar	9,1555
DKK	danska krona	7,4401	NZD	novozelandski dolar	1,7579
GBP	funt šterling	0,89135	SGD	singapurski dolar	1,6131
SEK	švedska krona	10,3393	KRW	južnokorejski won	1 406,65
CHF	švicarski frank	1,0776	ZAR	južnoafriški rand	19,8058
ISK	islandska krona	164,50	CNY	kitajski juan	8,0802
NOK	norveška krona	10,5315	HRK	hrvaška kuna	7,5355
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	17 536,99
CZK	češka krona	26,368	MYR	malezijski ringit	4,8994
HUF	madžarski forint	358,05	PHP	filipinski peso	57,389
PLN	poljski zlot	4,4269	RUB	ruski rubelj	88,9825
RON	romunski leu	4,8473	THB	tajski bat	37,140
TRY	turška lira	8,7907	BRL	brazilski real	6,3424
AUD	avstralski dolar	1,6219	MXN	mehiški peso	25,7175
			INR	indijska rupija	86,8615

<sup>(1)</sup> Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

**Povzetek sklepov Evropske komisije o avtorizacijah za dajanje v promet in uporabo in/ali za uporabo snovi iz Priloge XIV k Uredbi (ES) št. 1907/2006  
Evropskega parlamenta in Sveta o registraciji, evalvaciji, avtorizaciji in omejevanju kemikalij (REACH)**

(Objavljeno v skladu s členom 64(9) Uredbe (ES) št. 1907/2006 <sup>(1)</sup>)

**(Besedilo velja za EGP)**

(2020/C 293/03)

**Sklep o dodelitvi avtorizacije**

Sklic na sklep <sup>(1)</sup>	Datum sprejetja sklepa	Ime snovi	Imetnik avtorizacije	Številka avtorizacije	Dovoljena uporaba	Potek roka za preverjanje	Razlogi za sklep
C(2020) 5826 <i>final</i>	28. avgust 2020	Natrijev dikromat št. ES 234-190-3, št. CAS 7789- 12-0 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochi- mica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Italija	REACH/20/16/0	Dodatek za zatiranje parazit- skih reakcij in nastajanja ki- sika, puferiranje pH in zaščito pred rjavenjem katod pri elektrolitski proizvodnji na- trijevega klorita.	12 let od datuma sprejetja tega sklepa	V skladu s členom 60(4) Uredbe (ES) št. 1907/2006 so- cialno-ekonomske koristi pre- vladajo nad tveganjem za zdravje ljudi zaradi uporabe snovi, in na voljo ni nobene ustrezne alternativne snovi ali tehnologije.

<sup>(1)</sup> Sklep je dostopen na spletišču Evropske komisije na naslovu: [https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_en.htm](https://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm).

<sup>(1)</sup> UL L 396, 30.12.2006, str. 1.

## V

(Objave)

## POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM POLITIKE KONKURENCE

## EVROPSKA KOMISIJA

**Predhodna priglasitev koncentracije**  
**(Zadeva M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego)**  
**Zadeva, primerna za obravnavo po poenostavljenem postopku**

(Besedilo velja za EGP)

(2020/C 293/04)

1. Komisija je 26. avgusta 2020 prejela priglasitev predlagane koncentracije v skladu s členom 4 Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Ta priglasitev zadeva naslednja podjetja:

- ISTA International GmbH („ISTA International“, Nemčija), ki je pod nadzorom podjetij CK Hutchison Holdings Limited in CK Assets Holdings Limited (Hongkong / Kajmanski otoki),
- Aareal Bank AG („Aareal Bank“, Nemčija),
- Objego GmbH („Objego“, Nemčija), ki je pod nadzorom podjetja ISTA International.

Podjetji ISTA International in Aareal Bank pridobita v smislu člena 3(1)(b) in člena 3(4) uredbe o združitvah skupni nadzor nad podjetjem Objego.

Koncentracija se izvede z nakupom delnic v novoustanovljeni družbi, ki je skupno podjetje.

2. Poslovne dejavnosti zadevnih podjetij so:

- za podjetje ISTA International: individualno merjenje in s tem povezane storitve v Nemčiji, Franciji in na Danskem,
- za podjetje Aareal Bank: financiranje nepremičnin in s tem povezane storitve ter programske rešitve za nepremičninska podjetja,
- za podjetje Objego: razvoj in upravljanje digitalne platforme za zagotavljanje storitev na področju nepremičnin in energije ter v povezanih storitvenih sektorjih.

3. Po predhodnem pregledu Komisija ugotavlja, da bi se za priglašeno koncentracijo lahko uporabljala uredba o združitvah. Vendar končna odločitev o tem še ni sprejeta.

V skladu z Obvestilom Komisije o poenostavljenem postopku obravnave določenih koncentracij na podlagi Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 <sup>(2)</sup> je treba opozoriti, da je ta zadeva primerna za obravnavo po postopku iz Obvestila.

4. Komisija zainteresirane tretje osebe poziva, naj ji predložijo morebitne pripombe glede predlagane transakcije.

Komisija mora pripombe prejeti najpozneje v 10 dneh po datumu te objave. Pri tem vedno navedite sklicno številko:

M.9909 – ISTA International/Aareal Bank/Objego

<sup>(1)</sup> UL L 24, 29.1.2004, str. 1 (uredba o združitvah).

<sup>(2)</sup> UL C 366, 14.12.2013, str. 5.

Pripombe se lahko Komisiji pošljejo po elektronski pošti, po telefaksu ali po pošti. Pri tem uporabite spodnje kontaktne podatke:

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

Faks +32 22964301

Poštni naslov:

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

---

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 293/05)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ZAHITEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI, KI NI MANJŠA

**Zahtevek za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012**

**„TEPERTŐS POGÁCSA“**

**EU št.: TSG-HU-00060-AM02 – 13. 10. 2018**

**1. Skupina vložnikov in pravni interes**

Ime skupine: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Naslov: Komárom  
Dunapart u. 1.  
2900  
MADŽARSKA

Telefon: +36 302593014

E-naslov: nardaianita@gmail.com

Zahtevek za spremembo je vložila skupina proizvajalcev, ki je zaprosila za registracijo proizvoda „Tepertős pogácsa“ v EU in vključuje nekatere proizvajalce navedenega proizvoda.

**2. Država članica ali Tretja Država**

Madžarska

**3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Metoda proizvodnje
- Drugo: točka 3.2

**4. Vrsta sprememb**

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZTP, ki se ne šteje za manjšo v skladu s četrtem pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

<sup>(1)</sup> ULL 343, 14.12.2012, str. 1.



## 5. Spremembe

### 5.1. Točka 3.2 specifikacije proizvoda (točka 1.2 sedanje specifikacije)

Prej: Pridevnik „tepertős“ v imenu proizvoda se nanaša na „tepertő“, tj. svinjske ocvirke, ki se pripravijo tako, da se mastna slanina ocvre in nato seseklja, ter se uporabijo za nadev iz ocvirkov, ki je značilna osnovna sestavina za pripravo slanega okroglega pekovskega izdelka (pogácsa).

**Sprememba:** Pridevnik „tepertős“ v imenu proizvoda se nanaša na „tepertő“, tj. svinjske ocvirke, ki se pripravijo tako, da se mastna slanina ocvre in nato seseklja, ter se uporabijo za mlete ocvirke ali nadev iz ocvirkov, značilno osnovno sestavino za pripravo slanega okroglega pekovskega izdelka (pogácsa). Sedanja ovalna različica proizvoda je na Madžarskem postala priljubljena konec srednjega veka. To je bil najbolj priljubljen pekovski izdelek madžarske kmečke kuhinje, ki je bil na voljo v več različicah in je še vedno zelo priljubljen.

Razlog: Na trgu so se pojavili proizvodi z navedbo „tepertő“, ki vsebujejo ocvirke s kožo, ki nastanejo pri cvrtju mastne slanine. S to spremembo je opredelitev jasnejša.

### 5.2. Točka 4.1 specifikacije proizvoda (točka 1.5 sedanje specifikacije)

Del opisa proizvoda „Tepertős pogácsa“, ki se nanaša na velikost in maso:

Prej:

premer: 3–5 cm

masa: 25–50 g

Sprememba:

premer: 3–10 cm

masa: 25–100 g

Razlog: Navade potrošnikov in proizvajalcev so se spremenile: ker je veliko povpraševanja po večjih proizvodih „Tepertős pogácsa“, sta se povečali tako velikost kot tudi masa.

### 5.3. Točka 4.1 specifikacije proizvoda (točka 1.5 sedanje specifikacije)

Vsebnost maščobe v proizvodu glede na moko:

Prej: Vsebnost maščobe v suhi snovi je 20–30 mas. %, pri čemer je vsebnost ocvirkov glede na moko 25–40 mas. %.

Sprememba: Vsebnost maščobe v proizvodu je vsaj 30 mas. % moke, od tega vsaj 25 % ocvirkov.

Razlog: Namesto vsebnosti maščobe v suhi snovi (končni proizvod) je določena vsebnost maščobe glede na moko (glavna sestavina). S to spremembo se ne spreminja količina maščobe v končnem proizvodu, temveč samo osnova za delež. Sprememba omogoča natančnejši izračun maščobe, saj ta namesto na vsebnosti suhe snovi v končnem proizvodu temelji na sestavini, to je moki. Prednost te metode izračuna je, da jo je v tehničnem smislu lažje uporabiti in preveriti. Ker povezava temelji na deležu glave sestavine, ni več treba določiti največjega deleža maščobe, zato se specifikacija proizvoda lažje preveri.

### 5.4. Točka 4.1 specifikacije proizvoda (točka 1.5 sedanje specifikacije)

Oblika proizvoda v preglednici z naslovom „Organoleptične lastnosti“:

Prej: „okrogla, enakomerno valjasta“

Sprememba: skrajšano na „okrogla, valjasta“

Razlog: Proizvod lahko med vzhajanjem in peko dobi rahlo nepravilno obliko.

### 5.5. Točka 4.1 specifikacije proizvoda (točka 1.5 sedanje specifikacije)

Vsebnost maščobe v suhi snovi končnega proizvoda v pododdelku „Fizikalne in kemične lastnosti“:

Prej: 20–30 mas. %

Sprememba: vsaj 20 mas. %

Razlog: Zahteva, da končni proizvod vsebuje vsaj 20 mas. % maščobe v suhi snovi, ustreza vsaj 30 mas. % maščobe glede na moko, kot je določeno v točki 5.3 spremembe. Zgornje meje ni treba določiti, saj vsebnost maščobe v končnem proizvodu določa že količina sestavin, iz katerih se pripravi proizvod.

5.6. *Fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (zadnji odstavek točke 1.7 sedanje specifikacije proizvoda)*

Prej: Ker proizvod „Tepertős pogácsa“ zaradi vsebnosti ocvirkov in masti vsebuje 20–30 % maščobe, ima večjo hranilno vrednost, se počasneje posuši in ima daljši rok trajanja kot drugi proizvodi iz iste kategorije.

Sprememba: Ker proizvod „Tepertős pogácsa“ zaradi vsebnosti ocvirkov in masti vsebuje vsaj 20 % maščobe, ima visoko hranilno vrednost, se počasi posuši in ima dolg rok trajanja.

Razlog: Ker je vsebnost maščobe spremenjena na vsaj 20 % (glej razlog v točki 5.5), je besedilo razjasnjeno, nepomembne informacije pa so črtane.

5.7. *Točka 4.1 specifikacije proizvoda (točka 1.9 sedanje specifikacije)*

Preglednica v oddelku „Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti“ je bila spremenjena tako:

Prej: Vsebnost maščobe – Minimalne zahteve 20–30 %

Sprememba: Vsebnost maščobe – Minimalne zahteve 20 %

Razlog: Specifikacija proizvoda in zahteve za preverjanje posebnih lastnosti morajo biti usklajene.

5.8. *Točka 4.1 specifikacije proizvoda (točka 1.9 sedanje specifikacije)*

Preglednica v oddelku „Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti“ je bila v stolpcu „Metoda in pogostost preverjanja“ spremenjena tako:

Prej: (glede vsebnosti maščobe) V laboratoriju vsakih šest mesecev v skladu z opisom proizvoda v točki 3.5

Sprememba: V skladu s specifikacijo proizvoda

Razlog: Na podlagi količine in kakovosti sestavin, navedenih v priloženi dokumentaciji in seznamu sestavin, je mogoče vsebnost maščobe namesto z dragim laboratorijskim testiranjem določiti z izračunom.

5.9. *Točka 4.1 specifikacije proizvoda (točka 1.9 sedanje specifikacije)*

Preglednica v oddelku „Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti“ je bila v vrsticah „Ocvirki (nadev iz ocvirkov)“ in „Sestavine“ spremenjena tako:

Prej: na podlagi dokumentacije proizvoda ali proizvodnega lista, dokumentiranega po serijah

Sprememba: na podlagi dokumentacije o proizvodu

Razlog: Uporabiti bi bilo treba širši pojem „dokumentacija o proizvodu“, saj slaščičarji uporabljajo zapis razmerij sestavin, medtem ko peki uporabljajo proizvodni list. Oboje skupaj se imenuje „dokumentacija o proizvodu“.

5.10. *Točka 4.2 specifikacije proizvoda (točka 1.6 sedanje specifikacije)*

„Vhodne sestavine“:

Prej: Vključen je bil samo nadev iz ocvirkov.

**Sprememba:** Poleg nadeva iz ocvirkov so dodani še mleti ocvirki.

Za pripravo mletih ocvirkov:

Dovoljeni so samo sveži ocvirki brez kože, ki jih sestavljajo ocvrti deli svinjske masti, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa.

Razlog: Upoštevati je treba različne prakse, ki jih uporabljajo proizvajalci, da bi ustregli željam potrošnikov, saj se ta pekovski proizvod lahko pripravi tudi samo z mletimi ocvirki, ne da bi to vplivalo na njegove značilnosti.

5.11. *Točka 4.2 specifikacije proizvoda (točka 1.6 sedanje specifikacije):*

V oddelku „Vhodne sestavine“ je v zvezi s pripravo nadeva iz ocvirkov dodano:

Prej:

- ocvirki brez kože: 70–75 % nadeva sestavljajo ocvirki, tj. ocvrt del, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa,
- svinjska mast: 25–30 % nadeva sestavlja svinjska mast, tj. maščoba, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa,

Sprememba:

- ocvirki brez kože: 70–75 % nadeva sestavljajo ocvirki, tj. ocvrt del, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa,
- svinjska mast: 25–30 % nadeva sestavlja svinjska mast, tj. maščoba, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa,

Pomembno je, da se pri pripravi nadeva iz ocvirkov ne uporabijo aditivi, konzervansi, ocvirki iz maščobnega tkiva drugih živali, rastlinsko olje ali margarina, temveč le sveži ocvirki brez kože.

Razlog: Specifikacija proizvoda je tako tehnično natančnejša.

5.12. *V oddelku „Priprava proizvoda ‚Tepertős pogácsa‘ iz krhkega testa“*

Prej: Faza 1: priprava nadeva iz ocvirkov

Sprememba: Prva faza je priprava mletih ocvirkov in nadeva iz ocvirkov.

Razlog: Specifikacija proizvoda je tako tehnično natančnejša.

5.13. *Prvi stavek opisa prve faze*

Prej: Sveži ocvirki brez kože se sploščijo z valjarjem ...

Sprememba: Mleti ocvirki se pripravijo tako, da se sveži ocvirki brez kože sploščijo z valjarjem ...

Razlog: Da je specifikacija proizvoda tehnično natančnejša, so bili dodani mleti ocvirki.

5.14. *Četrty stavek opisa prve faze*

Prej: Nadev se zmeša s svinjsko mastjo z leseno žlico ali mešalnikom.

Sprememba: Nadev z ocvirki se pripravi tako, da se mleti ocvirki z leseno žlico ali mešalnikom zmešajo s svinjsko mastjo.

Razlog: Specifikacija proizvoda je tako tehnično natančnejša.

5.15. *Peti stavek prve faze v točki 1.6 prvotne specifikacije proizvoda*

Prej: Pomembno je, da se pri pripravi nadeva iz ocvirkov ne uporabijo aditivi, konzervansi, gosji ocvirki, rastlinsko olje ali margarina, temveč le sveži ocvirki brez kože.

Sprememba: Pomembno je, da se pri pripravi nadeva iz ocvirkov ne uporabijo aditivi, konzervansi, ocvirki iz maščobnega tkiva drugih živali, rastlinsko olje ali margarina, temveč le sveži ocvirki brez kože.

Razlog: Pojasnjeno je, da se ne smejo uporabiti ocvirki, pripravljene iz maščobe drugih živali, ne samo gosji ocvirki.

Spremenjeni stavek je bil tudi premaknjen v oddelek „Vhodne sestavine“ v točki 4.2 sedanje specifikacije proizvoda, saj vsebuje pomembne informacije, ki se nanašajo na proizvod „tepertős pogácsa“ iz listnatega in krhkega testa.

5.16. *Šesti stavek opisa prve faze*

Prej: Industrijsko proizvedeni nadev iz ocvirkov mora prav tako izpolnjevati zahteve za pripravo nadeva.

Sprememba: Če se uporabi industrijsko proizvedeni nadev iz ocvirkov, je treba upoštevati zahteve iz specifikacije proizvoda.

Razlog: Spremenjeno je samo besedilo stavka, pomen pa ostaja enak.

5.17. *Faza 2: priprava testa, prvi stavek*

Prej: Na kilogram pšenične moke vmešamo 250–400 g nadeva iz ocvirkov, da dobimo enakomerno zmes.

Sprememba: Na kilogram pšenične moke vmešamo vsaj 300 g mletih ocvirkov ali nadeva iz ocvirkov, da dobimo enakomerno zmes.

Razlog: Ker je okus ocvirkov bolj zaznaven, je bilo treba zvišati najnižjo vrednost, najvišja vrednost pa ni potrebna.

5.18. *Faza 2: priprava testa, tretji stavek*

Prej: 2,5 % soli, 0,001 % mletega popra in toliko kisle smetane, da dobimo sorazmerno trdo testo.

Sprememba: največ 3,5 % soli, 0,5 % mletega popra in toliko kisle smetane in/ali vode, da dobimo sorazmerno trdo testo,

Razlog: Prej je bila količina soli in popra izjemno majhna. Zaradi prepoznavnega okusa jo je bilo treba povečati. Prav tako je bilo treba za „kisle smetane“ dodati „in/ali vode“, saj je treba včasih poleg kisle smetane uporabiti vodo, da se dobi ustrezna gostota testa.

5.19. *Naslednji stavek faze 2*

Prej: Kolačke izrežemo z modelom za kolačke premera 3–6 cm.

Sprememba: Kolačke izrežemo z modelom za kolačke premera 3–10 cm.

Razlog: Zgornjo mejo je bilo treba spremeniti zaradi spremenjenih navad potrošnikov in proizvajalcev.

5.20. *Zadnji odstavek faze 2*

Prej: Potem ko kolačke položimo na pekač, vzhajajo 50–55 minut, nato pa jih 12–15 minut pečemo v vroči pečici, segreti na 220–240 °C. Po navedenem času so kolački pečeni.

Sprememba: Potem ko kolačke položimo na pekač, vzhajajo 50–55 minut, nato pa jih pečemo v vroči pečici, segreti na 220–240 °C. Nato so pripravljene. Čas pečenja je 8–18 minut, odvisno od mase proizvoda in moči pečice.

Razlog: Čas pečenja je standarden. Prilagoditi ga je treba masi proizvoda in tehničnim značilnostim pečice.

5.21. *V oddelku „Priprava proizvoda ‚Tepertős pogácsa‘ iz listnatega testa“*

Prej: Faza 1: priprava nadeva iz ocvirkov

Priprava nadeva iz ocvirkov je podobna kot pri kolaču iz krhkega testa, le da se poleg masti in popečenih ocvirkov brez kože dodata sol (približno 1,5 mas. % moke) in drobno mlet poper (približno 0,001 mas. % moke).

Sprememba: Faza 1: priprava mletih ocvirkov in nadeva iz ocvirkov

Priprava mletih ocvirkov in nadeva iz ocvirkov je podobna kot pri kolaču iz krhkega testa, le da se poleg masti in popečenih ocvirkov brez kože dodata sol (približno 3,5 mas. % moke) in drobno mlet poper (približno 0,5 mas. % moke).

Razlog: V skladu s prejšnjimi oddelki so bili poleg nadeva iz ocvirkov dodani mleti ocvirki, uporabljena količina soli in popra pa se je povečala.

5.22. *Tretji stavek oddelka „Faza 2: priprava testa“*

Prej: in toliko kisle smetane, da dobimo trdo in srednje prožno testo, ki ga je enostavno razvaljati. Pri tej različici je pomembno, da so sestavine in nadev iz ocvirkov pri pripravi hladni, da se lahko z nadevom iz ocvirkov prepreči zlepljenje plasti med prepogibanjem testa.

Sprememba: in toliko kisle smetane in/ali vode, da dobimo trdo in srednje prožno testo, ki ga je enostavno razvaljati. Pri tej različici je pomembno, da so sestavine in mleti ocvirki ali nadev iz ocvirkov pri pripravi hladni, da se lahko z mletimi ocvirki ali nadevom iz ocvirkov prepreči zlepljenje plasti med prepogibanjem testa.

Razlog: Poleg „kisle smetane“ je treba dodati „in/ali vode“, saj je treba včasih poleg kisle smetane uporabiti vodo, da se dobi ustrezna gostota testa. Prav tako so bili iz zgoraj navedenih razlogov poleg „nadeva iz ocvirkov“ dodani „mleti ocvirki“.

5.23. Četrty odstavek oddelka „Faza 2: priprava testa“

Prej: z modelčkom za kolačke premera 3–6 cm

Sprememba: z modelčkom za kolačke premera 3–10 cm

Razlog: Zgornjo mejo je bilo treba spremeniti zaradi spremenjenih navad potrošnikov in proizvajalcev.

5.24. Zadnji odstavek oddelka „Faza 2: priprava testa“

Prej: kolačke enakomerno razporedimo na pekač, kjer vzhajajo 40–45 minut, nato pa jih 8–10 minut pečemo v vroči pečici, segreti na 220–240 °C. Po navedenem času so kolački pečeni.

Sprememba: kolačke enakomerno razporedimo na pekač, kjer vzhajajo 40–45 minut, nato pa jih pečemo v vroči pečici, segreti na 220–240 °C. Nato so pripravljene. Čas pečenja je 8–18 minut, odvisno od mase proizvoda in moči pečice.

Razlog: Čas pečenja je standarden. Prilagoditi ga je treba masi proizvoda in tehničnim značilnostim pečice.

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

### „TEPERTŐS POGÁCSA“

EU št.: TSG-HU-00060-AM02 – 13. 10. 2018

#### „Madžarska“

1. **Ime za registracijo**

„Tepertős pogácsa“

Na etiketah proizvodov, ki so dani na trg, je lahko navedena naslednja informacija: „magyar hagyományok szerint előállított“ (proizvedeno v skladu z madžarsko tradicijo). Ta informacija je prevedena tudi v druge uradne jezike.

2. **Vrsta proizvoda (v skladu s Prilogo XI)**

Skupina 2.24 Kruh, fino pecivo, slaščice, keksi in drugi pekovski izdelki

3. **Razlogi za registracijo**

3.1. *Gre za proizvod:*

katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

„Tepertős pogácsa“ je okrogel pekovski izdelek valjaste oblike, začinjen s soljo in poprom. Vsebuje mlete ocvirke ali nadev iz ocvirkov in svinjsko mast, za vzhajanje se doda kvas, testo je lahko krhko (*omlós*) ali listnato (*leveles*). Skorja je rdečkasto rjava in vanjo so zarezani kvadratki. Proizvodu „Tepertős pogácsa“ njegove tipične značilnosti zagotavljajo ocvirki, ki se pripravijo tako, da se popeče mastna slanina z malo mesa ali brez mesa. Proizvod ima okus po ocvirkih, je prijetno slan in ima blag okus po popru.

3.2. *Gre za ime, ki:*

ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Pridevnik „tepertős“ v imenu proizvoda se nanaša na „tepertő“, tj. svinjske ocvirke, ki se pripravijo tako, da se mastna slanina ocvre in nato seseklja, ter se uporabijo za mlete ocvirke ali nadev iz ocvirkov, značilno osnovno sestavino za pripravo slanega okroglega pekovskega izdelka (pogácsa). Sedanja ovalna različica proizvoda je na Madžarskem postala priljubljena konec srednjega veka. To je bil najbolj priljubljen pekovski izdelek madžarske kmečke kuhinje, ki je bil na voljo v več različicah in je še vedno zelo priljubljen.

#### 4. Opis

- 4.1. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

„Tepertős pogácsa“ je okrogel pekovski izdelek valjaste oblike, začinjen s soljo in poprom. Njegov premer je 3–10 cm, tehta pa 25–100 g. Vsebuje mlete ocvirke ali nadev iz ocvirkov in svinjsko mast, za vzhajanje se doda kvas, testo je lahko krhko (*omlós*) ali listnato (*leveles*). Skorja je rdečkasto rjava in vanjo so zarezani kvadratki. Spodnja stran je ploska in rdečkasto rjava. Vsebuje enakomerno razporejene ocvirke. Različica iz krhkega testa je mogoče nalomiti na koščke, različica iz listnatega testa pa ima rahlo in večplastno strukturo. Proizvod ima okus po ocvirkih, je prijetno slan in ima blag okus po popru. Vsebnost maščobe v proizvodu je vsaj 30 mas. % moke, od tega vsaj 25 % ocvirkov. Vsaj 60 % vsebnosti maščobe izhaja iz ocvirkov.

#### Organoleptične lastnosti

	„Tepertős pogácsa“ iz krhkega testa	„Tepertős pogácsa“ iz listnatega testa
Oblika	okrogla, valjasta	okrogla in valjasta, lahko je nekoliko „nagnjena“
Skorja	Zgornji del je svetleč in rdečkasto rjave barve, vanj so globoko zarezani kvadratki. Stranski del je peščene barve in ni svetleč, spodnji del pa je rdečkasto rjav in prav tako ni svetleč.	
Struktura sredice	Sredica je krhka, vendar se ne drobi. Ocvirki so enakomerno razporejeni in so rahlo rjavkasto obarvani.	Sredica ima rahlo listnato strukturo, posamezne plasti pa je mogoče med seboj ločiti. Na posamezni plasti so vidni ocvirki, ki so rahlo rjavkaste barve.
Okus	značilen okus po ocvirkih ter prijetno slan in blag okus po popru	
Aroma	značilna aroma po ocvirkih, svinjski masti in popru	

#### Fizikalne in kemične lastnosti

Vsebnost maščobe: končni proizvod vsebuje vsaj 20 mas. % maščobe v suhi snovi.

Vsebnost soli: končni proizvod vsebuje največ 4 mas. % soli v suhi snovi.

Proizvodu edinstvene značilnosti zagotavljajo:

- osnovna sestavina iz ocvirkov in svinjske masti,
- posebna tehnika priprave testa,
- fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti.

Osnovna sestavina, svinjski ocvirki, zagotavljanje značilnosti

Proizvodu „Tepertős pogácsa“ njegove tipične značilnosti zagotavljajo ocvirki, ki se pripravijo tako, da se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa. Ocvirki vsebujejo 12–13 % beljakovin in 82–84 % maščob; vsaj 60 % vsebnosti maščobe v proizvodu izhaja iz ocvirkov.

Posebna tehnika priprave testa

Poleg krhkega testa je zaradi uporabe ocvirkov s posebno tehniko pregibanja mogoče pripraviti tudi listnato testo, pri čemer je zaradi visoke vsebnosti maščobe potrebna posebna priprava hladnega testa s temperaturo 24–26 °C.

Fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti

Ker proizvod „Tepertős pogácsa“ zaradi vsebnosti ocvirkov in masti vsebuje vsaj 20 % maščobe, ima visoko hranilno vrednost, se počasi posuši in ima dolg rok trajanja.

## Minimalne zahteve za nadzor posebnih lastnosti

Posebne lastnosti	Minimalne zahteve	Metoda in pogostost preverjanja
Vsebnost maščobe	— vsaj 20 mas. % v suhi snovi – uporabi se lahko le svinjska mast	v skladu s specifikacijo proizvoda
Ocvirki (nadev iz ocvirkov)	— uporaba svinjskih ocvirkov — uporaba ocvirkov brez kože	na podlagi dokumentacije o proizvodu
Sestavine	— v skladu s specifikacijo proizvoda (svinjski ocvirki, svinjska mast, pšenična moka, jajce, jajčni rumenjaki, mleko, kvas, belo vino ali kis, kislina smetana in/ali voda, sol in poper)	na podlagi dokumentacije o proizvodu
Organoleptične lastnosti proizvoda (vsebnost, okus in aroma)	— krhko ali listnato testo — značilna okus in aroma po ocvirkih ter blaga okus in aroma po popru	organoleptični preskus se opravi vsako izmenjo

- 4.2. Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

## VHODNE SESTAVINE:

Mleti ocvirki ali nadev iz ocvirkov

Za pripravo mletih ocvirkov:

Dovoljeni so samo sveži ocvirki brez kože, ki jih sestavljajo ocvrti deli svinjske masti, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa.

Za nadev iz ocvirkov:

— ocvirki brez kože: 70–75 % nadeva sestavljajo ocvirki, tj. ocvrt del, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa,

— svinjska mast: 25–30 % nadeva sestavlja svinjska mast, tj. maščoba, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa,

Pomembno je, da se pri pripravi nadeva iz ocvirkov ne uporabijo aditivi, konzervansi, ocvirki iz maščobnega tkiva drugih živali, rastlinsko olje ali margarina, temveč le sveži ocvirki brez kože.

Priprava testa:

pšenična ali pirina moka, jajce, jajčni rumenjaki, mleko, kvas, belo vino ali kis, kislina smetana in/ali voda, sol in poper.

Pri pripravi proizvoda „Tepertős pogácsa“ je uporaba aditivov (npr. sredstev za vzhajanje ali konzervansov) prepovedana.

Metoda proizvodnje

Testo za pripravo „Tepertős pogácsa“ je lahko listnato ali krhko, kar je odvisno od uporabljene metode priprave.

Priprava proizvoda „TEPERTŐS POGÁCSA“ iz krhkega testa

Faza 1: priprava mletih ocvirkov in nadeva iz ocvirkov

Za pripravo mletih ocvirkov se sveži ocvirki brez kože sploščijo z valjarjem, da se zdrobijo večji ali grobi koščki in so ocvirki enakomerno razporejeni. Zmeljejo se lahko z aparatom za mletje mesa. Pri tem je treba uporabiti nastavek za čim bolj drobno mletje.

Nadev z ocvirki se pripravi tako, da se mleti ocvirki z leseno žlico ali mešalnikom zmešajo s svinjsko mastjo.

Če se uporabi industrijsko proizvedeni nadev iz ocvirkov, je treba upoštevati zahteve iz specifikacije proizvoda.

#### Faza 2: priprava testa

Na kilogram pšenične moke vmešamo vsaj 300 g mletih ocvirkov ali nadeva iz ocvirkov, da dobimo enakomerno zmes. Nadev iz ocvirkov mora prekriti vso moko, kar je bistveni pogoj za pripravo peciva iz krhkega testa. Zmešamo vse sestavine, tj. moko in mlete ocvirke ali nadev iz ocvirkov ter za vsak kilogram moke 5 % v mleku vzhajane kvasa, eno jajce, en jajčni rumenjaki, 0,02 % belega vina ali kisa, največ 3,5 % soli, 0,5 % mletega popra in toliko kisle smetane, da dobimo sorazmerno trdo testo. Testo gnetemo toliko časa, da postane gladko. Če se testo gnete predolgo, ni mogoče zagotoviti primerne krhkosti proizvoda.

Ker proizvod vsebuje veliko maščobe, morajo biti sestavine pri pripravi testa hladne, pri čemer mora testo počivati na hladnem, dokler njegova notranja temperatura ne doseže 26 °C. Testo lahko zaradi njegovih posebnih lastnosti postavimo v hladilnik pri temperaturi od +5 do +8 °C, kjer mora počivati vsaj tri ure.

Vzhajano in ohlajeno testo razvaljamo na prst debelo in v zgornji del razvaljanega testa zarezemo globoke pravokotne črte. To lahko naredimo z uporabo več nožev hkrati, katerih rezila so med seboj oddaljena 3 mm. Kolačke izrežemo z modelom za kolačke premera 3–10 cm. Kolački morajo biti enakomerne in čim bolj valjaste oblike. Končno obliko dobimo tako, da testo povaljamo z dlanjo. Na desko za mesenje slaščic tesno drug ob drugega naložimo toliko kolačkov, kot jih gre v pekač, in nanje s čopičem nanesemo razžvrkljano jajce, ki pa ne sme kapljati po stranskih delih kolačkov. Ko se jajce na površini nekoliko posuši, kolačke enakomerno razporedimo na pekač. Ostanke testa lahko ponovno zgnetemo skupaj največ dvakrat, pri čemer mora biti čas gnetenja čim krajši, kolačke pa nato lahko oblikujemo pozneje, potem ko testo dovolj dolgo počiva.

Potem ko kolačke položimo na pekač, vzhajajo 50–55 minut, nato pa jih pečemo v vroči pečici, segreti na 220–240 °C. Nato so pripravljene. Čas pečenja je 8–18 minut, odvisno od mase proizvoda in moči pečice.

Kolački se prodajajo nepakirani ali predpakirani.

Priprava proizvoda „TEPERTŐS POGÁCSA“ iz listnatega testa

#### Faza 1: priprava mletih ocvirkov in nadeva iz ocvirkov

Priprava mletih ocvirkov in nadeva iz ocvirkov je podobna kot pri kolaču iz krhkega testa, le da se poleg masti in popečenih ocvirkov brez kože dodata sol (približno 2,5 mas. % moke) in drobno mlet poper (približno 0,5 mas. % moke). Sol se doda v tej fazi, ker bi sicer testo razpadlo in listnata struktura ne bi nastala, če bi bila sol, potrebna za zagotovitev značilnega slanega okusa kolačkov, dodana šele med pripravo testa.

Pri tej različici se polovica, tj. 50 %, navedene količine masti za pripravo nadeva iz ocvirkov doda ocvirkom, druga polovica pa testu.

#### Faza 2: priprava testa

Tako imenovano osnovno testo se pripravi iz moke, masti, ki ostane pri pripravi nadeva iz ocvirkov, soli (približno 1 mas. % moke) ter za vsak kilogram moke 5 % v mleku vzhajane kvasa, 0,02 % belega vina ali kisa ter enega jajca, enega rumenjaka in toliko kisle smetane in/ali vode, da dobimo trdo in srednje prožno testo, ki ga je enostavno razvaljati.

Pri tej različici je pomembno, da so sestavine in mleti ocvirki ali nadev iz ocvirkov pri pripravi hladni, da se lahko z mletimi ocvirki ali nadevom iz ocvirkov prepreči zlepljenje plasti med prepogibanjem testa. Mast med plastmi na tanko razvaljanega hladnega testa se med pečenjem raztopi in tako prepreči, da bi se plasti med seboj zlepile. Medtem se voda v testu in maščobi spremeni v paro ter plasti razmehča in potisne narazen, da je mogoče izdelek po pečenju ločiti na posamezne plasti (liste).

Listnato strukturo je mogoče doseči na dva načina:

- (a) nadev iz ocvirkov se enakomerno namaže na tanko razvaljano testo, nato pa se testo najprej začne zavijati z ene strani. Zavito testo se pusti počivati 15–30 minut, nato se ga znova razvalja in ponovno zavije pod kotom 90 stopinj glede na prejšnje zavijanje. Če se ta zamenjava smeri ne upošteva, se kolački med pečenjem sesedejo;
- (b) pripravljeno osnovno testo se na tanko razvalja, pri čemer se izpostavljeni deli testa z mletimi ocvirki ali nadevom iz ocvirkov namažejo vsakič, ko se testo prepogne. V tem primeru se testo ne zavije, temveč prepogne (vsaj trikrat).



Preden se testo zadnjič razvalja, mora vsaj 15 minut počivati, nato se razvalja na prst debelo (1–2 cm). V zgornji del testa se zarežejo globoke pravokotne črte, kolački pa se izrežejo z modelčkom za kolačke premera 3–10 cm. Na desko za mesenje slaščic tesno drug ob drugega naložimo toliko kolačkov, kot jih gre v pekač, in nanje s čopičem nanesimo razžvrkljano jajce, ki pa ne sme kapljati po stranskih delih kolačkov.

Ko se jajce na površini nekoliko posuši, kolačke enakomerno razporedimo na pekač, kjer vzhajajo 40–45 minut, nato pa jih pečemo v vroči pečici, segreti na 220–240 °C. Nato so pripravljeni. Čas pečenja je 8–18 minut, odvisno od mase proizvoda in moči pečice.

Kolački se prodajajo nepakirani ali predpakirani.

#### 4.3. Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Beseda „pogácsa“ (kolač) je bila prvič uporabljena okoli leta 1395 in je prvotno pomenila okrogel nizek kruh, pečen v pepelu in žerjavici. V madžarskih ljudskih pripovedkah je ta kolač postal znan po imenu „hamuban sült pogácsa“ (kolač, pečen v pepelu). Konec 17. stoletja je bilo za ta kolač, ki se je užival kot kruh, že uveljavljeno poimenovanje „kolačni kruh“. Sedanja različica proizvoda, ki je manjša, ovalne oblike in zarezana, je na Madžarskem postala priljubljena konec srednjega veka. To je bil najbolj priljubljen pekovski izdelek madžarske kmečke kuhinje, ki je bil na voljo v več različicah in je še vedno zelo priljubljen.

Razvoj proizvoda „Tepertős pogácsa“ sta omogočila dva dejavnika: cvrtje slanine se je močno razširilo, ocvirki pa so postali vsakodnevno živilo. Glede na opis srednje vplivne plemiške družine iz županije Somogy iz 70. let 18. stoletja je bila priprava ocvrte slanine in ocvirkov vsakodnevno opravilo v gospodinjstvih plemiških družin od 18. stoletja naprej. To trditev podpira dejstvo, da so se v 18. stoletju v popisih premoženja plemiških družin na Veliki madžarski nižini začeli pojavljati vrči masti (Cegléd 1850–1900, publikacija muzeja Kossuth v Ceglédu (Ceglédi Kossuth Múzeum), Cegléd 1988, str. 28, 30. Szűcs). Glede na to, da so bili vrči masti v 50. letih 19. stoletja že omenjeni v kmečkem registru na območju med Donavo in Tiso, se je tradicija ocvrte slanine in uporabe svinjske masti v vsakodnevni prehrani kmetov ter priljubljenem načinu predelave svinjine verjetno začela širiti sredi 19. stoletja.

Glede na ustne etnografske podatke s preloma med 19. in 20. stoletjem se je svinjska mast v osrednji regiji reke Tise v kmečkih gospodinjstvih uporabljala za pripravo mila, nato pa se je začela postopno uporabljati tudi v prehrani. Po zakolu prašiča so običajno spekli kolačke s svežimi, majhnimi ocvirki brez kože. Glede na obsežen etnografski opis iz 30. let 20. stoletja so kolačke pripravljali iz nevzhajane ali vzhajane testa iz pšenične moke, med drugim začinenega z ocvirki (Bátky Zs.: Táplálkozás (Prehrana), v: A magyarság néprajza (Madžarski etnografski priručnik), Budimpešta, 1933, str. 100). Zato je mogoče trditi, da je dodajanje ocvirkov vzhajanemu testu postalo običajna praksa na začetku 20. stoletja.

„Tepertős pogácsa“ ima še vedno pomembno vlogo pri vsakodnevni pripravi hrane in se ponudi kot priloga k juham, postreženim kot glavna jed (golaž, fižolova juha). Postreže se tudi gostom na sestankih in konferencah. Ti kolački so zelo priljubljeni tudi pri gospodinjah, ki jih pripravijo zlasti ob družinskih praznovanjih (porokah, krstu) ali praznikih, kot sta božič in velika noč, pogosto pa jih postrežejo tudi kot okusen prigrizek na turističnih kmetijah (Hagyományok Ízek Régiók (Tradicionalni okusi regije), del I, str. 145–147, 2001).

Več kuharskih knjig dokazuje njihov sloves od 80. let 19. stoletja do danes, med drugim Dobos C. József: Magyar-Franzia szakácskönyv (Madžarsko-francoska kuharica), str. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Najnovejše odlične domače slaščice) str. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Kuharska knjiga Váncza Kincses) str. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Druga sodobna kuharica), str. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek? (Kaj naj skuham?), str. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Madžarske sladke mojstrovine), str. 89, 1973.

## POPRAVKI

**Popravek Objave zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(Uradni list Evropske unije C 336 z dne 7. oktobra 2019)

(2020/C 293/06)

Stran 8, točka 3.2, oddelek „Mikrobiološke značilnosti“:

besedilo: „*Capnophialophorapinophila* in *Triposporiumpinophilum*“

se glasi: „*Capnophialophora pinophila* in *Triposporium pinophilum*“.

---



ISSN 1977-1045 (elektronska različica)

ISSN 1725-5244 (tiskana različica)



**Urad za publikacije Evropske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**SL**