

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2012/C 180/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„TEPERTŐS POGÁCSA”

NR WE: HU-TSG-0007-0060-27.09.2010

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
Adres: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 302604274
Faks —
E-mail: nardaianita@gmail.com

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Węgry

3. Specyfikacja produktu:**3.1. Nazwa przeznaczona do rejestracji:**

„Tepertős pogácsa”

W chwili wprowadzania do obrotu na etykiecie produktu może znajdować się następująca wzmianka: „magyar hagyományok szerint előállított” (przygotowane zgodnie z tradycją węgierską). Treść wzmianki tłumaczy się również na inne języki urzędowe.

3.2. Nazwa: jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Przymiotnik „tepertős” zawarty w nazwie produktu pochodzi od rzeczownika „tepertő” (kawałki smażonej wieprzowiny), oznaczającego resztki smażonej słoniny, które po zmieleniu tworzą masę i stanowią charakterystyczny surowiec w produkcji „okrągłego chleba solonego” lub podpiomyka (pogácsa).

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Wniosek o zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006?:

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
- Rejestracja bez zastrzegania nazwy

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 2.3. Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego noszącego nazwę podaną w pkt 3.1.:

„Tepertős pogácsa” jest chlebem solonym, okrągłym, o cylindrycznym kształcie, średnicy 3–5 cm i masie 25–50 g, nadziewanym smażoną wieprzowiną i smalcem, wyrośniętym na drożdżach o strukturze gąbczastej (*omlós*) lub listkowej (*leveles*) oraz przyprawionym solą i pieprzem. Jego powierzchnia ma kolor brunatno-czerwony i znajdują się na niej wyżłobienia tworzące wzór kraty. Spód jest gładki i ma kolor brunatno-czerwony. Wewnątrz kawałki smażonej wieprzowiny są rozmieszczone w sposób regularny. Chleb o strukturze gąbczastej dzieli się na kawałki, natomiast chleb o strukturze listkowej ma elastyczną konsystencję i składa się z bardzo wielu warstw. Produkt ma przyjemny, słony i umiarkowanie pieprzny smak z charakterystycznym posmakiem składników smażonej wieprzowiny. Zawartość tłuszczu stanowi 20–30 % masy suchej, a zawartość smażonej wieprzowiny stanowi 25–40 % masy mąki. Co najmniej 60 % tłuszczu stanowią kawałki smażonej wieprzowiny.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne

	„Tepertős pogácsa” o strukturze gąbczastej	„Tepertős pogácsa” o strukturze listkowej
Wygląd	Okrągły, regularny, cylindryczny kształt	Okrągły, cylindryczny kształt, z możliwością lekkiego spłaszczenia
Na zewnątrz	Górna część błyszcząca, w kolorze brunatno-czerwonym, z głębokimi wyżłobieniami tworzącymi kształt kraty; boki matowe, w kolorze piaskowym; spód w kolorze brunatno-czerwonym, matowy	
Wewnątrz	Struktura wyraźnie gąbczasta, ale niełamliwa. Kawałki smażonej wieprzowiny w kolorze lekko brunatnym, rozmieszczone w sposób regularny	Struktura lekko listkowa, składająca się z wielu warstw, pomiędzy którymi widać kawałki smażonej wieprzowiny w kolorze umiarkowanie brunatnym
Smak	Przyjemny, słony i umiarkowanie pieprzny smak z charakterystycznym posmakiem smażonej wieprzowiny	
Zapach	Charakterystyczny pieprzny zapach smażonej wieprzowiny i smalcu	

Fizyczne i chemiczne cechy charakterystyczne

- zawartość tłuszczu: zawartość tłuszczu produktu końcowego obliczona w stosunku do masy suchej wynosi 20–30 % (m/m),
- zawartość soli: maksymalna zawartość soli produktu końcowego obliczona w stosunku do masy suchej wynosi 4 % (m/m).

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego noszącego nazwę podaną w pkt 3.1.:

Surowce

Przygotowanie masy z kawałków smażonej wieprzowiny:

- kawałki smażonej wieprzowiny bez skóry: stanowią 70–75 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; są to kawałki zebranego tłuszczu otrzymane w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa,
- smalec: stanowi 25–30 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; jest to tłuszcz otrzymany podczas smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa.

Przygotowanie ciasta: mąka pszenna (typu 55 lub 80) lub mąka orkiszowa, jajo, żółtko jaja, drożdże, białe wino lub ocet, śmietana, sól i pieprz.

Stosowanie jakiegokolwiek rodzaju dodatków do żywności (na przykład proszków do pieczenia lub konserwantów) do produkcji „Tepertős pogácsa” jest zabronione.

Metoda produkcji:

W zależności od metody przygotowania stosowanej przy produkcji ciasta „Tepertős pogácsa” może mieć strukturę gąbczastą lub listkową.

Przygotowanie „Tepertős pogácsa” o strukturze gąbczastej

Etap pierwszy: przygotowanie masy z kawałkami smażonej wieprzowiny

Świeże kawałki słoniny, bez skóry, rozwałkowane na stolnicy, aż największe i najbardziej nierówne kawałki zostaną spłaszczone, a usmażone kawałki zostaną rozprowadzone w sposób równomierny w masie. Można je również rozdrobnić za pomocą maszynki do mielenia mięsa. W takim przypadku należy użyć tarczy o najmniejszych otworach.

Masę należy wymieszać ze smalcem za pomocą drewnianej łyżki lub miksera. Istotnym wymogiem dotyczącym składników tworzących masę z kawałkami smażonej wieprzowiny jest zakaz stosowania dodatków, konserwantów, kawałków smażonej gęsiny, tłuszczu roślinnego lub margaryny; dozwolone jest jedynie stosowanie świeżych kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry.

Przemysłowa masa z kawałkami smażonej wieprzowiny również musi spełniać wymogi odnośnie do produkcji masy z kawałkami smażonej wieprzowiny.

Etap drugi: przygotowanie ciasta

W mące pszennej rozprowadza się masę z kawałkami smażonej wieprzowiny, w proporcji 250–400 g masy na 1 kg mąki, aż do uzyskania jednolitej masy. Aby uzyskać strukturę gąbczastą, należy koniecznie „zanurzyć” grudki mąki w masie. Należy połączyć i zagnieść wszystkie składniki, tj. mąkę wymieszaną z masą z kawałkami smażonej wieprzowiny, 5 % drożdży wyrośniętych w mleku na 1 kg mąki, 1 jajo, 1 żółtko jaja, 0,02 % białego wina lub octu, 2,5 % soli, 0,001 % mielonego pieprzu i śmietany w ilości wystarczającej do otrzymania średnio zwartego ciasta. Masę należy zagniatą aż do momentu uzyskania jednolitego ciasta. W przypadku zamiaru uzyskania chleba o strukturze gąbczastej ciasta nie można zagniatą zbyt mocno.

Z uwagi na wysoką zawartość tłuszczu w produkcie ciasto należy przygotować ze składników schłodzonych oraz odstawić je w chłodne miejsce, aż osiągnie wewnątrz temperaturę 26 °C. Biorąc pod uwagę charakter produktu, ciasto można umieścić w lodówce w temperaturze 5–8 °C na co najmniej 3 godziny.

Następnie należy rozwałkować wyrośnięte i schłodzone ciasto, aż osiągnie grubość jednego palca, a potem narysować na jego wierzchu głębokie prostopadłe linie. Czynność tę można wykonać również za pomocą połączonych ostrzy o rozstawie około 3 mm. Ciasto wykrawa się zasadniczo za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–6 cm, uważając, aby kształt był regularny i jak najbardziej cylindryczny. Ostateczny kształt nadaje się produktowi poprzez toczenie ciasta wnętrzem dłoni. Podpłomyki umieszcza się obok siebie na stolnicy w takiej liczbie, aby zapełniły całą blachę piekarniczą, a następnie rozprowadza się na nich za pomocą pędzla ubite jajo, uważając, aby nie spłynęło po cylindrach. Gdy rozprowadzone na powierzchni ciasta jajo lekko wyschnie, podpłomyki rozkłada się równo na blasze do pieczenia. Resztki ciasta można zbierać i zagniatą co najwyżej dwukrotnie, uważając, by nie robić tego zbyt długo, oraz ponownie formować z nich podpłomyki po osiągnięciu przez nie odpowiedniej temperatury.

Po umieszczeniu podpłomyków na blasze do pieczenia pozostawia się je do wyrośnięcia na 50–55 minut, a następnie piecze się je w temperaturze 220–240 °C przez 12–15 minut. Wówczas są one gotowe.

Produkty są wprowadzane do obrotu bez opakowania (luzem) lub są pakowane wstępnie.

Przygotowanie „Tepertős pogácsa” o strukturze listkowej

Etap pierwszy: przygotowanie masy z kawałkami smażonej wieprzowiny

Proces przygotowania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny jest podobny do tego, który stosuje się w przypadku produktu o strukturze gąbczastej, poza tym, że w przedmiotowym przypadku oprócz smalcu i kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry stosuje się również sól (około 1,5 % w stosunku do masy mąki) i drobno zmielony pieprz (około 0,001 % w stosunku do masy mąki). Stosowanie soli na tym etapie jest uzasadnione faktem, że gdyby do przygotowania ciasta wykorzystano całą sól niezbędną do nadania podpłomykowi jego charakterystycznego słonego smaku, ciasto by się rwało, co uniemożliwiłoby uzyskanie struktury listkowej.

50 % ilości smalcu zalecanej do przygotowania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny stosuje się do przygotowania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny, a pozostałą połowę wykorzystuje się do przygotowania ciasta.

Etap drugi: przygotowanie ciasta

Ciasto zwane podstawowym sporządza się z mąki, smalcu uzyskanego podczas przygotowywania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny i soli (około 1 % w stosunku do masy mąki) oraz 5 % drożdży wyrośniętych w mleku na 1 kg mąki, 0,02 % białego wina lub octu a także, w stosownych przypadkach, 1 jaja, 1 żółtka jaja i śmietany w ilości wystarczającej do uzyskania średnio elastycznego, zwartego i plastycznego ciasta.

W przypadku tego rodzaju ciasta jest istotne, aby stosowane składniki i masa z kawałkami smażonej wieprzowiny miały niską temperaturę, dzięki czemu masa z kawałkami smażonej wieprzowiny może przedzielać każdą warstwę ciasta podczas tworzenia struktury listkowej. Ponieważ rozproszony między cienkimi schłodzonymi warstwami ciasta smalec rozpuszcza się podczas pieczenia, nie ma możliwości, aby poszczególne warstwy ciasta się posklejały. W tym czasie zawarta w cieście woda i smalec przekształcają się w parę, co skutkuje zmiękczeniem i oddzieleniem warstw ciasta; w wyniku tego procesu podczas pieczenia produkt zyskuje strukturę listkową.

Listkową strukturę produktu można uzyskać na dwa sposoby:

- a) masę z kawałkami smażonej wieprzowiny rozproszają się równomiernie na cienkich warstwach ciasta, które następnie zwija się, zaczynając od jednego z końców. Ciasto zwinięte w ten sposób odstawia się na 15–30 minut, a następnie ponownie rozwałkuje się do uzyskania cienkiej warstwy i zwija w kierunku prostopadłym w stosunku do poprzedniego kierunku zwijania. W przypadku niewykonania tej czynności podpłomyki opadają podczas pieczenia;
- b) ciasto podstawowe rozwałkuje się do uzyskania cienkiej warstwy i na jego powierzchni po każdym złożeniu rozproszają się masę z kawałkami smażonej wieprzowiny. W tym przypadku należy zwijać ciasta, tylko odpowiednio je złożyć (co najmniej trzy zgięcia).

Przed ostatnim wałkowaniem ciasto odstawia się na co najmniej 15 minut, a następnie wałkuje aż do uzyskania grubości jednego palca (1–2 cm); ciasto, na którego powierzchni znajdują się prostopadłe głębokie wyżłobienia, wykrawa się za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–6 cm. Podpłomyki umieszcza się obok siebie na stolnicy w takiej liczbie, aby wypełniły całą blachę piekarniczą, a następnie rozproszają na nich za pomocą pędzla ubite jajo, uważając, aby nie spłynęło po cylindrach.

Gdy rozproszane na powierzchni ciasta jajo lekko wyschnie, podpłomyki rozkłada się równo na blasze do pieczenia; pozostawia się je do wyrośnięcia na 40–45 minut, a następnie piecze w temperaturze 220–240 °C przez 8–10 minut. Wówczas są one gotowe.

Produkty są wprowadzane do obrotu bez opakowania (luzem) lub są pakowane wstępnie.

3.7. Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Szczególny charakter „Tepertős pogácsa” opiera się na następujących elementach:

- surowce, którymi są kawałki smażonej wieprzowiny i smalec,
- szczególna technika przygotowania ciasta,
- fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Kawałki smażonej wieprzowiny jako surowiec nadający produktowi szczególny charakter

Kawałki smażonej wieprzowiny, które otrzymuje się w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa, nadają produktowi „Tepertős pogácsa” jego szczególny charakter. Zawartość białek w kawałkach smażonej wieprzowiny wynosi 12–13 %, a zawartość tłuszczu – 82–84 %; kawałki smażonej wieprzowiny dostarczają co najmniej 60 % tłuszczu zawartego w produkcie w ogóle.

Szczególna technika przygotowania ciasta

Kawałki smażonej wieprzowiny, które wykorzystuje się do produkcji chleba o strukturze gąbczastej, umożliwiają również przygotowanie ciasta poprzez specjalne składanie, dzięki któremu produkt uzyskuje strukturę listkową; ponadto wysoka zawartość tłuszczu wymaga, aby ciasto było przygotowywane w szczególny sposób, w warunkach niskiej temperatury wynoszącej 24–26 °C.

Fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne

Z uwagi na zawartość tłuszczu wynoszącą 20–30 % i związaną z zastosowaniem kawałków smażonej wieprzowiny i smalcu „Tepertős pogácsa” ma wyższą wartość odżywczą, wolniej się zsycha i może być spożywane dłużej niż inne produkty należące do tej samej kategorii.

3.8. Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego:

Słowo „pogácsa” (podpłomyk) po raz pierwszy pojawiło się około 1395 r. i początkowo oznaczało placek pieczony w popiele i na rozżarzonych węglach. W węgierskich podaniach ludowych podpłomyk jest znany pod nazwą „hamuban sült pogácsa” (podpłomyk pieczony w popiele). Do końca XVII wieku placek, który spożywało się jak chleb, nazywano chlebem-podpłomykiem lub chlebem typu podpłomyk. Produkt w obecnej postaci, o mniejszym rozmiarze, cylindrycznym kształcie i ozdobiony kratką, rozpowszechnił się na Węgrzech pod koniec średniowiecza. Placek, do którego produkcji stosowano różne rodzaje ciasta, był najbardziej powszechnym produktem kuchni chłopskiej; od tego czasu jego popularność nie zmalała.

Wytwarzanie „Tepertős pogácsa” jest możliwe dzięki dwóm elementom: zwyczajowi smażenia tłuszczu uzyskanego ze słoniny oraz fakt, że kawałki smażonej wieprzowiny stały się daniem spożywanym na co dzień. Zgodnie z datowanym na 1770 r. opisem pewnej rodziny należącej do średniej szlachty zamieszkującej komitat Somogy spożywanie smażonej słoniny i kawałków smażonej wieprzowiny weszło do zwyczajów szlachty w XVIII wieku. Dowodem na to są księgi spadkowe rodzin szlacheckich, w których słoiki smalcu figurują wśród danych z XVIII wieku z Wielkiej Niziny (Cegléd 1850–1900, publikacja Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988., s. 28, 30. Szűcs). Prawdopodobnie zwyczaj smażenia słoniny oraz spożywania smalcu w tradycji chłopskiej dotyczącej przygotowywania wieprzowiny wprowadzono w połowie XIX wieku, biorąc pod uwagę, że słoiki ze smalcem od lat 50. XIX wieku wpisywano do spisów majątkowych chłopów na obszarze między Dunajem a Cisą.

Zgodnie z danymi etnograficznymi, które przekazywano drogą ustną na przełomie XIX i XX wieku, kawałki smażonej wieprzowiny używano w chłopskich domostwach w centralnym regionie Cisy do produkcji mydła, a następnie stopniowo rozpowszechniła się praktyka ich spożywania. Po uboju świni podpłomyki pieczono wraz ze świeżymi kawałkami wieprzowiny, zasadniczo małego rozmiaru, bez skóry. Ważne prace syntetyczne w obszarze etnografii sporządzone w latach 30. XX wieku zawierają odniesienia do podpłomyków przyrządzanych z ciasta wyrośniętego lub niewyrośniętego, na bazie mąki pszennej, z dodatkiem między innymi kawałków smażonej wieprzowiny (Bátky Zs.: *Táplálkozás (Odżywianie) w: A magyarság néprajza (Etnografia Węgrów)*, Budapeszt, 1933, s. 100), można zatem stwierdzić, że dodawanie kawałków smażonej wieprzowiny otrzymanych w wyniku smażenia słoniny do wyrośniętego ciasta stało się powszechnym zwyczajem na początku XX wieku.

Obecnie produkt „Tepertős pogácsa” jest istotnym elementem codziennych posiłków i podaje się go do dań serwowanych po zupie (mięś, fasoli). Jest to wyrób serwowany uczestnikom spotkań i konferencji, a także danie specjalne podawane przez gospodynie domowe w szczególności z okazji uroczystości rodzinnych (ślubów, chrzcin) lub świąt (Bożego Narodzenia lub Wielkanocy); produkt podaje się również jako przystawkę w gospodarstwach agroturystycznych (*Hagyományok Ízek Régiók (Tradycje Smaki Regiony)*, tom I, s. 145–147).

Od lat 80. XIX wieku aż do dziś o renomie przedmiotowego produktu świadczy szereg książek kucharskich, między innymi: Dobos C. József: *Magyar-Franczia szakácskönyv* (Księga kuchni francusko-węgierskiej), s. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (Ostatnie domowe wyroby cukiernicze), s. 350, 1905; Kincses Vánca *receptkönyv* (Księga kucharska Vánca Kincsesa), s. 21, 1920; *Az Új idők második receptkönyve* (Tom drugi nowoczesnej książki kucharskiej), s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főzzek* (Co ugotować?), s. 73, 1941; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (Mistrzowie cukiernictwa węgierskiego), s. 89, 1973.

3.9. Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru:

Specyficzny charakter	Minimalne wymogi	Procedura kontroli i częstotliwość
Zawartość tłuszczu	— 20–30 % (masy suchej) — dozwolone jest wyłącznie stosowanie smalcu	Zgodnie z opisem produktu przedstawionym w pkt 3.5., w laboratorium, raz na pół roku
(Masa zawierająca) kawałki smażonej wieprzowiny	— stosowanie kawałków smażonej wieprzowiny — stosowanie kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry	Na podstawie dokumentacji lub karty dotyczącej produktu, przy czym każdej partii dotyczy odrębna dokumentacja

Specyficzny charakter	Minimalne wymogi	Procedura kontroli i częstotliwość
Składniki	— zgodnie z opisem produktu przedstawionym w pkt 3.6. (kawałki smażonej wieprzowiny, smalec, mąka pszenna, jajo, żółtko jaja, mleko, drożdże, białe wino lub ocet, śmietana, sól, pieprz)	Na podstawie dokumentacji lub karty dotyczącej produktu, przy czym każdej partii dotyczy odrębna dokumentacja
Organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu (wnętrze, smak, zapach)	— struktura gąbczasta lub listkowa — charakterystyczny smak i zapach smażonej wieprzowiny, z lekkim posmakiem pieprzu	Badanie organoleptyczne przy każdym zwijaniu

4. Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:

4.1. Nazwa i adres:

Nazwa: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Adres: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 4563010

Faks —

E-mail: oevi@oai.hu

Publiczne Prywatne

4.2. Szczególne zadania organu lub jednostki:

Organ odpowiedzialny za weryfikację przeprowadza kontrolę pod kątem właściwego spełnienia wymogów przewidzianych w specyfikacji produktu.