

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация съгласно член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни по отношение на наименование на храна с традиционно специфичен характер

(2016/С 94/05)

Съгласно член 26, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012 ⁽¹⁾, Унгария представи ⁽²⁾ името „Тертѳс рога́кса“ като наименование на храна с традиционно специфичен характер (ХТСХ), която отговаря на изискванията от Регламент (ЕС) № 1151/2012. Наименованието „Тертѳс рога́кса“ е било регистрирано с Регламент за изпълнение (ЕС) № 1144/2013 на Комисията ⁽³⁾ без запазено име съгласно член 13, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета ⁽⁴⁾ като храна с традиционно специфичен характер и понастоящем е защитено в съответствие с член 25, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В светлината на гореизложеното, Комисията публикува наименованието

„ТЕРПЕРТЌС РОГА́КСА“

за да може то да бъде регистрирано в регистъра на храните с традиционно специфичен характер, посочен в член 22 от Регламент (ЕС) № 1151/2012.

В съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, настоящата публикация предоставя право на възражение срещу вписването на наименованието „Тертѳс рога́кса“ в регистъра на храните с традиционно специфичен характер, предвиден в член 22 от същия регламент.

В случай че името „Тертѳс рога́кса“ е вписано в регистъра в съответствие с член 26, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, настоящата продуктова спецификация на ХТСХ „Тертѳс рога́кса“, публикувана в приложение II към Регламент за изпълнение (ЕС) № 1144/2013, се счита за спецификацията, посочена в член 19 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 за ХТСХ „Тертѳс рога́кса“, защитена със запазено име.

От съображения за изчерпателност и в съответствие с член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, настоящата публикация включва спецификацията на ХТСХ „Тертѳс рога́кса“, както е публикувана в приложение II към Регламент за изпълнение (ЕС) № 1144/2013 ⁽⁵⁾.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„ТЕРПЕРТЌС РОГА́КСА“**ЕО №: HU-TSG-0007-0060-27.9.2010****1. Продуктова спецификация****1.1. Наименование за регистрация**

„Тертѳс рога́кса“

Етикетът, с който продуктът се предлага на пазара, може да съдържа следната информация: „magyar hagyományok szerint előállított“ („произведено в съответствие с унгарските традиции“). Информацията ще бъде преведена на други официални езици.

1.2. Наименованието:

- специфично само по себе си
- изразява специфичния характер на селскостопанския или хранителния продукт

⁽¹⁾ Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1).

⁽²⁾ ЕС № HU-TSG-0107-01404 - 3.12.2015.

⁽³⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 1144/2013 на Комисията от 13 ноември 2013 г. за вписване на название в регистъра на храните с традиционно специфичен характер [Тертѳс рога́кса (ХТСХ)] (ОВ L 303, 14.11.2013 г., стр. 17).

⁽⁴⁾ Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер (ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1). Регламент, отменен и заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

⁽⁵⁾ Вж. бележка под линия 3.

Прилагателното „terpertős“ в наименованието описва „terpertő“ (свински пръжки) — продуктът, който остава след пърженето на сланина и който след накълцване, в кремообразно състояние, представлява характерната основна съставка в кръглите пикантни питки.

1.3. Дали се иска запазване на наименованието съгласно член 13, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 509/2006?

- Регистрация със запазване на наименованието
 — Регистрация без запазване на наименованието

1.4. Вид продукт

Клас 2.3. Хляб, хлебни изделия, сладкарски и захарни изделия, бисквити и други печива

1.5. Описание на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1

„Terpertős pogácsa“ представлява кръгла пикантна питка с цилиндрична форма, овкусена със сол и черен пипер, с диаметър 3—5 cm и тегло 25—50 g. Питките съдържат накълцани свински пръжки и свинска мас, замесват се с мая, а консистенцията им може да е ронлива или слоеста (структура на „многолистно тесто“). Повърхността е червеникавокафява и има резки, образуващи квадратчета. Долната страна е плоска и червеникавокафява. Питките съдържат равномерно разпределени парченца свински пръжки. Ронливият вид може да се чути на парчета, а слоестият вид има лека, многолистна структура. Питките имат вкус на свински пръжки, приятно солени, с лек привкус на черен пипер. Тегловното съдържание на мазнини в сухото вещество е 20—30 %, като продуктът съдържа тегловно 25—40 % свински пръжки, добавени към брашното. Най-малко 60 % от съдържанието на мазнини се дължи на свинските пръжки.

Органолептични характеристики:

	Ронливи „terpertős pogácsa“	Слоести „terpertős pogácsa“
Форма	Кръгли, равномерно цилиндрични	Кръгли, цилиндрични, може да са леко „наклонени“
Коричка	Горната коричка е лъскава, червеникавокафява и с дълбоки резки, образуващи квадратчета. Страните са матови, с цвят на пясък, а долната коричка е червеникавокафява и матова.	
Вътрешна структура	Ронлива консистенция, но не трошлива. Парчетата пръжки са равномерно разпределени и са леко кафеникави на цвят.	Структура на многолистно тесто — слоевете могат да бъдат разделени и леко кафеникавите парчета пръжки се виждат между слоевете.
Вкус	Характерен вкус на пръжки, но също така приятно солени с лек привкус на черен пипер.	
Аромат	Характерен аромат на пръжки, свинска мас и черен пипер.	

Физични и химични характеристики

Съдържание на мазнини: тегловното съдържание на мазнини в сухото вещество на готовия продукт е 20—30 % (m/m).

Съдържание на сол: тегловното съдържание на сол в сухото вещество на продукта е най-много 4,0 % (m/m).

1.6. Описание на производствения метод на селскостопанския или хранителния продукт, за който се отнася наименованието по точка 3.1

Съставки:

за крема с пръжки:

- свински пръжки без кожа: 70—75 % от крема с пръжки, пържената част на свинската мас, която се получава след пърженето на сланина с малко месо или без никакво месо;
- свинска мас: 25—30 % от крема с пръжки, маста, която се получава след пърженето на сланина с малко месо или без никакво месо;
- Приготвяне на тестото: пшенично брашно или брашно от шпелта, яйце, жълтък, мляко, мая, бяло вино или оцет, заквасена сметана, сол и черен пипер.

При приготвянето на „Terpertős pogácsa“ е забранено да се използват каквито и да било хранителни добавки (например набухватели или консерванти).

Начин на приготвяне:

В зависимост от начина на приготвяне „Terpertős pogácsa“ може да са слоести или ронливи.

Приготвяне на ронливи „Terpertős pogácsa“

Етап I: приготвяне на крема с пръжки

Пресните пръжки без кожа се сплескват с точилка, докато не останат никакви по-едри парчета, и пържените парчета се разпределят равномерно в крема. Пръжките могат да бъдат смлени с мелничка за месо, като в такъв случай трябва да се използва най-фината част.

Кремът и свинската мас се смесват с дървена лъжица или миксер. Важно условие е, че при приготвянето на крема с пръжки не могат да се използват никакви добавки, консерванти, гъши пръжки, зеленчукова мазнина или маргарин, а само пресни пръжки без кожа.

Произвежданият в промишлени условия крем с пръжки също трябва да отговаря на изискванията за крема с пръжки.

Етап II: приготвяне на тестото

250—400 g крем с пръжки се смесват с килограм пшенично брашно до образуване на еднородна смес. Кремът с пръжки трябва да покрива брашнените частици, което е особено важно условие за ронливата консистенция. Замесва се тесто от всички съставки — т.е. брашното, смесено с крема с пръжки, като на всеки килограм брашно се добавя 5 % мая, активирана в мляко, едно яйце, един жълтък, 0,02 % бяло вино или оцет, 2,5 % сол, 0,001 % смлян черен пипер и достатъчно количество заквасена сметана, за да се получи относително твърдо тесто. Меси се, докато се образува тесто. Търсената ронлива консистенция няма да се получи, ако тестото е месено прекалено дълго.

Поради високото съдържание на мазнини в продукта тестото се приготвя със студени съставки и трябва да втасва на хладно, докато вътрешната температура в тестото достигне 26 °C. Естеството на продукта позволява също така тестото да бъде поставено в хладилник при температура +5—+8 °C и да втасва най-малко три часа.

Втасалото и охладено тесто се разточва на кора с дебелина един пръст и отгоре се набраздява с дълбоки перпендикулярни линии. Това може да се направи с ножове, събрани един до друг на разстояние 3 mm. Питките се изрязват с помощта на формичка с диаметър 3—6 cm. Формата на питките трябва да е гладка и, доколкото е възможно, цилиндрична. Окончателната форма се постига чрез оформяне на тестото с възглавничките на дланта. Питките, необходими за запълване на тавата, се поставят близо една до друга на плота и с четка се намазват с разбито яйце, което не трябва да се стича по страните. Когато яйцето изсъхне на повърхността, питките се поставят в тавата, като между тях се оставя равно разстояние. Безформените парчета могат да се премесват заедно най-много два пъти с възможно най-слаб контакт и, след като тестото втаса, те могат да се използват по-късно.

След като се нареждат в тавата, питките се оставят да втасат за 50—55 минути, а след това се пекаат в силно загрята фурна при 220—240 °C за 12—15 минути, след което са готови за консумация.

Питките се продават без опаковка (на бройка) или предварително опаковани.

Приготвяне на слоести „Terpertős pogácsa“

Етап I: приготвяне на крема с пръжки

Кремът с пръжки се приготвя по сходен начин с използвания за ронливия вариант, като единствената разлика е, че освен мас и свински пръжки без кожа, се добавя 1,5 % сол (от теглото на брашното) и фино смлян черен пипер (0,001 % от теглото на брашното). Солта се добавя на този етап, тъй като, ако цялото количество сол, което е необходимо за характерния солен вкус на питките, се добави само при приготвянето на тестото, тестото ще се разпадне и няма да се получи многолистната структура.

В този случай 50 % от общото количество мас, указано за приготвянето на крема с пръжки, т.е. половината, се добавят към крема с пръжки, а другата половина — към тестото.

Етап II: приготвяне на тестото

Така нареченото основно тесто се приготвя от брашното, маста, която се отделя при приготвянето на крема с пръжки, сол (приблизително 1 % от теглото на брашното), като на всеки килограм брашно се добавя 5 % мая, активирана в мляко, 0,02 % бяло вино или оцет, евентуално едно яйце, един жълтък и достатъчно количество заквасена сметана за получаване на твърдо тесто със средна еластичност, което лесно се разточва.

За този вид е важно съставките и кремът с пръжки да се държат на ниска температура, за да може кремът с пръжки да отделя слоевете тесто при сгъването. Маста между тънко разточените слоеве студено тесто се разтопява по време на печенето и не им позволява да се слепят. В същото време съдържащата се вода в тестото и маста се изпарява и разделя слоевете, така че след изпичане продуктът може да бъде разделен на слоеве (листа).

„Многолистната“ структура може да се постигне по два начина:

- а) кремът с пръжки се разстила равномерно върху тънко разточеното тесто, после тестото се навива, като се започне от единия край. Полученото руло се оставя да престои 15—30 минути, след което се разточва отново и се навива на 90 градуса спрямо предишното навиване. Ако тази ротация не бъде спазена, при печене питките ще се наклонят настрани.
- б) втасалото основно тесто се разточва на тънко и сместа с пръжките се намазва по повърхността толкова пъти, на колкото се сгъва тестото. В този случай то не се навива, а се сгъва (най-малко три пъти).

Преди последното разточване тестото се оставя да втасва най-малко 15 минути, след това се разточва на слой с дебелина един пръст (1—2 cm), горната страна се набраздява с дълбоки перпендикулярни линии, а питките се изрязват с формичка с диаметър 3—6 cm. Питките, необходими за запълване на тавата, се поставят близо една до друга на плата и с четка се намазват с разбито яйце, което не трябва да се стича по страните.

Когато яйцето изсъхне на повърхността, питките се поставят в тавата, като между тях се оставя равно разстояние. После се оставят да втасат за 40—45 минути и се пекат в силно загрята фурна при 220—240 °C за 8—10 минути, след което са готови за консумация.

Питките се продават без опаковка (на бройка) или предварително опаковани.

1.7. Специфичен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Уникалните характеристики на „Tepertő's pogácsa“ се дължат на следното:

- основните съставки: свински пръжки и свинска мас,
- специалната техника за приготвяне на тестото,
- физичните, химичните и органолептичните характеристики.

Основната съставка — свински пръжки — осигуряваща характерните качества

Типичните характеристики на „Tepertő's pogácsa“ се дължат на пръжките, които се получават от пърженето на сланина, съдържаща малко или никакво месо. Пръжките съдържат 12—13 % протеини и 82—84 % мазнини; 60 % от съдържащите се мазнини в продукта са от пръжките.

Специалната техника за приготвяне на тестото

Освен ронливото тесто, използването на пръжки дава възможност така също за приготвянето на специално тесто с „многолистна“ структура, а високото съдържание на мазнини налага специално приготвяне на студено тесто с температура 24—26 °C.

Физични, химични и органолептични характеристики

Поради съдържанието на мазнини от 20—30 %, което се дължи на използването на свински пръжки и мас, хранителната стойност на „Tepertő's pogácsa“ е по-висока, те изсъхват по-бавно и имат по-дълъг срок на годност, отколкото останалите продукти от същата категория.

1.8. Традиционен характер на селскостопанския или хранителния продукт

Думата „rogácsa“ (питка) е използвана за пръв път около 1395 г. и първоначално означава кръгла питка, изпечена в пепелта и жаравата. В унгарските народни приказки те стават популярни като „hamuban sült rogácsa“ (питки, печени в пепелта). До края на XVII век думата, използвана за кръглите питки, консумирани като хляб, е питка. Настоящите по-малки цилиндрични питки, с резки, образуващи квадратчета, добиват популярност в Унгария през късното Средновековие. Това е най-популярното печиво в унгарската селска кухня, което се приготвя в няколко варианта, а популярността му не намалява оттогава.

Производството на „Tepertő's rogácsa“ се обуславя от две условия: топенето на мас от сланина става популярна дейност, а пръжките се превръщат в ежедневна храна. Според описанието на благородно семейство от средната класа в района на Шомод от 70-те години на XVIII век, пърженето на сланина и приготвянето на пръжки се превръща в част от домашния бит на благородниците по това време. В подкрепа на това се явява и фактът, че според инвентарните описи на имуществото на благородниците качета с мас/сланина започват да се появяват във Великата равнина от XVIII век. (Cegléd 1850—1900 г. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (Публикация на музея Cegléd Kossuth Múzeum) Cegléd, 1988 г., стр. 28, 30 Szűcs.) На база на факта, че качетата с мас/сланина през 50-те години на XIX век вече са включени в регистрите на селяните от района между река Дунав и река Тиса, можем да допуснем, че традицията да се топи мас и да се използва свинска мас в ежедневното хранене на селяните и в обичайната преработка на свинско месо започва да се разпространява от средата на XIX век.

Според устните етнографски сведения от края на XIX и началото на XX век пръжките се използват за направата на сапун в селските домакинства в района на Централна Тиса, а консумацията им се развива постепенно. След клането на прасето питките обикновено се правят с пресни дребни пръжки без кожа. В етнографско резюме от 30-те години на XX век се споменава, че питките се правят от тесто без и със мая, от пшенично брашно, овкусено — наред с другите неща — с пръжки ((Bátky Zs.: Táplálkozás. (Хранене) в A magyarország néprajza. (Етнография на унгарците), Будапеща, 1933 г., стр. 100). По тази причина можем да кажем, че добавянето на пръжки към тестото с мая добива популярност в началото на XX век.

В наши дни „Tepertő's rogácsa“ изпълняват важна роля в ежедневното приготвяне на храна. Сервират се като второ ястие, когато основното ястие е супа (гулаш, бобена чорба), и се предлагат на гостите на срещи и конференции. Често се предпочитат и от домакините, особено за отбелязване на семейни тържества (сватби, кръщенета) или празници като Коледа и Великден, а също така нерядко се сервират като мезе за вино в селския туризъм. (Nagyománnyok Ízek Régiók (Традиционни вкусове от регионите), том I, стр. 145—147.)

Репутацията на питките е видна и от включването им в няколко рецептурника от 80-те години на XIX век до наши дни. Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Унгарско-френска готварска книга) стр. 784—785, 1881 г.; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Последните домашни печива) стр. 350, 1905 г.; Kincses Váncza receptkönyv (Рецептурник на Kincses Váncza) стр. 21, 1920 г.; Az Új idők második receptkönyve (Вторият рецептурник на нашето време) стр. 182, 1934 г.; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzök (Какво да стотвя?) стр. 73, 1941 г.; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Шедьоврите на унгарското кулинарно изкуство) стр. 89, 1973 г.

1.9. Минимални изисквания и процедури за проверка на специфичния характер

Специални характеристики	Минимални изисквания:	Метод за проверка и честота
Съдържание на мазнини	— 20—30 % тегловно от сухото вещество — може да се използва само свинска мас	В съответствие с описанието на продукта в точка 3.5 — в лаборатория веднъж на всеки шест месеца
Пръжки (крем)	— използване на свински пръжки — използване на пръжки без кожа	Въз основа на документацията на продукта или информационния лист на продукта — документират се на партиди
Съставки	— в съответствие с описанието на продукта в точка 3.6 (свински пръжки, свинска мас, пшенично брашно, яйце, жълтък, мляко, мая, бяло вино или оцет, заквасена сметана, сол и черен пипер)	Въз основа на документацията на продукта или информационния лист на продукта — документират се на партиди

Специални характеристики	Минимални изисквания:	Метод за проверка и честота
Органолептични характеристики на продукта (съдържание, вкус и аромат)	<ul style="list-style-type: none"> — ронлива или слоеста „многолистна“ консистенция — характерен вкус и аромат на пръжки и лек привкус на черен пипер 	Органолептичен тест се прави през всяка смяна.

2. Компетентни власти или органи, проверяващи съблюдаването на спецификацията на продукта

2.1. Име и адрес

Име: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Централна административна служба по земеделие, Дирекция „Безопасност на храните и фуражите“)

Адрес: 1095 Budapest, Mester u. 81, Hungary

Тел. +36 14563010

Факс —

Електронна поща: oevi@oai.hu

Държавен Частен

2.2. Специфични задачи на властите или органите

Органите, отговорни за удостоверяването на съответствието, проверяват дали продуктът отговаря на изискванията, посочени в спецификацията на продукта.