

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse i henhold til artikel 26, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer med hensyn til betegnelsen for en garanteret traditionel specialitet**

(2016/C 94/05)

I overensstemmelse med artikel 26, stk. 1, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012<sup>(1)</sup> indgav Ungarn<sup>(2)</sup> betegnelsen »Tepertős pogácsa« som betegnelse for en garanteret traditionel specialitet (GTS), der opfylder betingelserne i forordning (EU) nr. 1151/2012. Betegnelsen »Tepertős pogácsa« er tidligere blevet registreret ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 1144/2013<sup>(3)</sup> uden betegnelsesforbehold, jf. artikel 13, stk. 1, i Rådets forordning (EF) nr. 509/2006<sup>(4)</sup>, som en garanteret traditionel specialitet og er på nuværende tidspunkt beskyttet i medfør af artikel 25, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

På baggrund af ovenstående offentliggør Kommissionen hermed betegnelsen

**»TEPERTŐS POGÁCSA«**

med henblik på registrering i det register over garanterede traditionelle specialiteter, der er omhandlet i artikel 22 i forordning (EU) nr. 1151/2012.

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod, at betegnelsen »Tepertős pogácsa« opføres i det register over garanterede traditionelle specialiteter, der er omhandlet i artikel 22 i forordning (EU) nr. 1151/2012, jf. artikel 51 i samme forordning.

Såfremt betegnelsen »Tepertős pogácsa« opføres i registret efter artikel 26, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012, anses den nuværende varespecifikation for den garanterede traditionelle specialitet »Tepertős pogácsa«, jf. bilag II i gennemførelsesforordning (EU) nr. 1144/2013, for at være varespecifikationen, jf. artikel 19 i forordning (EU) nr. 1151/2012, for den garanterede traditionelle specialitet »Tepertős pogácsa«, og betegnelsen beskyttes derfor med et betegnelsesforbehold.

For fuldstændighedens skyld og i overensstemmelse med artikel 26, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1151/2012 ledsages denne offentliggørelse af varespecifikationen for den garanterede traditionelle specialitet »Tepertős pogácsa« som offentliggjort i bilag II til gennemførelsesforordning (EU) nr. 1144/2013<sup>(5)</sup>.

## VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

**»TEPERTŐS POGÁCSA«****EF-nr.: HU-TSG-0007-0060 — 27.9.2010****1. Varespecifikation****1.1. Navn, der søges registreret**

»Tepertős pogácsa«

Når produktet markedsføres, kan etiketten indeholde følgende angivelse: »magyar hagyományok szerint előállított« (fremstillet i overensstemmelse med ungarske traditioner). Angivelsen bliver også oversat til andre officielle sprog.

**1.2. Om navnet**

- Navnet er specifikt i sig selv
- Navnet udtrykker landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

<sup>(1)</sup> Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1).

<sup>(2)</sup> EU-nr.: HU-TSG-0107-01404 — 3.12.2015.

<sup>(3)</sup> Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 1144/2013 af 13. november 2013 om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter (Tepertős pogácsa (GTS)) (EUT L 303 af 14.11.2013, s. 17).

<sup>(4)</sup> Rådets forordning (EF) nr. 509/2006 af 20. marts 2006 om garanterede traditionelle specialiteter i forbindelse med landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 93 af 31.3.2006, s. 1). Forordningen er ophævet og erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

<sup>(5)</sup> Se fodnote 3.

Adjektivet »tepertós«, som optræder i betegnelsen, henviser til den flæskesvær, der fremkommer ved stegning af bacon, og som efter findeling i cremet form udgør den karakteristiske grundbestanddel i det runde, salte bagværk (pogácsa).

1.3. Søges navnet forbeholdt det produkt, som ansøgningen vedrører, jf. artikel 13, stk. 2, i forordning (EF) nr. 509/2006

- Navnet søges forbeholdt det pågældende produkt
- Navnet søges ikke forbeholdt det pågældende produkt

1.4. Produkttype

Kategori 2.3. Konfekturvarer, brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk

1.5. Beskrivelse af det landbrugsprodukt eller den fødevare, som navnet i punkt 3.1 henviser til

»Tepertós pogácsa« er et rundt, cylinderformet bagværk tilsat gær og krydret med salt og peber med en diameter på 3-5 cm og en vægt på 25-50 g. Det indeholder findelt flæskesvær og svinefedt og har en sprød (omlós) eller flaget (leves) konsistens. Dets overflade er rødbrun og opdelt i firkanter. Undersiden er glat og rødbrun. Det indeholder jævnt fordelte små stykker flæskesvær. Den sprøde type kan brækkes i mindre stykker, den flagede har en løs, flaget struktur indeni. Smagen er karakteriseret af indholdet af flæskesvær og behageligt salt og let pebret. Produktet har et fedtindhold på 20-30 % af tørstoffet, og melet indeholder 25-40 % flæskesvær. Mindst 60 % af fedtindholdet stammer fra flæskesvær.

Organoleptiske egenskaber

	Sprød »tepertós pogácsa«	Flaget »tepertós pogácsa«
Geometrisk form	Rund, jævnt cylinderformet.	Rund cylinderformet, kan hælde lidt.
Udvendigt	Den øverste del er skinnende rødbrun, opdelt i tværstillede, tætte firkanter. Siden er sandfarvet og mat, bunden er rødbrun og mat.	
Indvendigt	Udpræget sprød struktur, men ikke smuldrende. De små stykker flæskesvær er jævnt fordelt, farven er svagt brun.	En smule flaget, kan skilles i flager, de små stykker flæskesvær kan ses i flagerne, farven er svagt brun.
Smag	Den karakteristiske for flæskesvær, behageligt salt, let pebret.	
Aroma	Den karakteristiske for flæskesvær og svinefedt, pebret.	

Fysiske og kemiske egenskaber

Fedtindhold: færdigproduktets fedtindhold i tørstoffet er 20-30 % (m/m)

Saltindhold: færdigproduktets saltindhold i tørstoffet er højst 4,0 % (m/m)

1.6. Beskrivelse af fremstillingsmetoden for det landbrugsprodukt eller den fødevare, som navnet under punkt 3.1 anvendes på

Råvarer:

til fremstilling af flæskesværscreme:

- flæskesvær uden skind: 70-75 % af flæskesværscremen; den fedtdel, der bliver tilbage efter stegning af bacon uden eller næsten uden kød
- svinefedt: 25-30 % af flæskesværscremen; det flydende fedt, der opstår ved stegning af bacon uden eller næsten uden kød
- tilberedning af dejskallen: hvedemel eller speltvedemel, æg, æggeblomme, mælk, gær, hvidvin eller eddike, syret fløde, salt og peber.

Ved fremstilling af »tepertős pogácsa« er anvendelse af enhver form for tilsætningsstoffer (f.eks. hævemidler eller konserveringsmidler) forbudt.

Fremstilling:

Afhængigt af den fremstillingsmetode, der anvendes til dejen, kan »tepertős pogácsa« blive sprød eller flaget.

Fremstilling af sprød »tepertős pogácsa«

Fase I: tilberedning af flæskesværscreme

Den friske flæskesvær uden skind rulles med en kagerulle på en træplade, indtil der ikke længere er større eller grovere stykker, og de stegte stykker er jævnt fordelt i cremen. Findelingen kan også ske med kødhakker. I dette tilfælde skal den fineste indstilling anvendes.

Cremen og svinefedtet blandes med træske eller mikser. Det er et vigtigt krav, at der i de råvarer, der anvendes til flæskesværscremen, ikke må optræde tilsætningsstoffer, konserveringsmidler, flæskesvær fra gæs, vegetabiliske fedtstoffer eller margarine, men udelukkende frisk flæskesvær uden skind.

Kravene til flæskesværscreme er også gældende for industrielt fremstillet flæskesværscreme.

Fase II: tilberedning af dej

250-400 g flæskesværscreme indarbejdes i hvert kilo hvedemel til en homogen blanding. Flæskesværscremen skal »dække« hvedemelet, hvilket er en forudsætning for at skabe den sprøde struktur. Alle ingredienser, dvs. melet iblandet flæskesværscreme, 5 % gær opløst i mælk, for hvert kilo mel et æg og en æggeblomme, 0,02 % hvidvin eller eddike, 2,5 % salt, 0,001 % kværnet peber og så meget syrnede fløde, at dejen bliver temmelig fast, æltes sammen. Æltningen fortsættes, indtil dejen hænger sammen. Den ønskede sprøde struktur opnås ikke, hvis dejen overæltes.

På grund af produktets høje fedtindhold skal dejen tilberedes af kolde ingredienser og hvile et køligt sted, indtil dejen når en temperatur på 26 °C. Eftersom produktets natur tillader det, kan dejen også stilles i et køleskab ved en temperatur på + 5-8 °C, hvor den skal hvile i mindst tre timer.

Den hævede og afkølede dej rulles ud i et fingertykt lag, og der skæres tætte vinkelrette linjer i dejen. Dette kan også gøres med knive, der er sat sammen med ca. 3 mm afstand. Udskæringen foretages almindeligvis med en »pogácsa«-form med en diameter på 3-6 cm, og det tilstræbes, at de gøres så ens og cylindriske som muligt. Den endelige udformning gives ved at rulle dejen med håndfladen. Det nødvendige antal boller til at fylde en bageplade sættes tæt ved siden af hinanden på bordet, hvorefter de smøres med en bagepensel med piskede æg, idet det sikres, at æggemassen ikke løber ned på cylinderens sider. Når ægget er tørret en smule på overfladen, anbringes bollerne med ens afstand på bagepladen. Uformelige boller kan højst presses sammen med et par bevægelser to gange, og efter hvile kan de forarbejdes igen.

Bollerne står efter anbringelse på bagepladen til hævning i 50-55 minutter og bages derefter i en 220-240 °C varm ovn i 12-15 minutter. De er derefter færdige.

Bollerne sælges upakket (i løs vægt) eller i færdigpakket form.

Fremstilling af flaget »tepertős pogácsa«

Fase I: tilberedning af flæskesværscreme

Fremgangsmåden ved tilberedningen af flæskesværscremen svarer til den, der er beskrevet for den sprøde type, dog med den forskel, at der ud over fedt og flæskesvær uden skind også tilsættes salt (ca. 1,5 % i forhold til mel), og fint kværnet peber (ca. 0,001 % i forhold til mel). Salt tilsættes på dette stadie, for hvis den mængde salt, der kræves for at give bollerne den karakteristiske salte smag, først tilsættes ved tilberedningen af dejen, ville dejen blive usammenhængende og ikke udvikle den flagede struktur.

I dette tilfælde tilsættes halvdelen af den angivne mængde fedt til flæskesværscremen, og den anden halvdel til dejen.

## Fase II: tilberedning af dej

Den såkaldte grunddej fremstilles af det fedt, der blev til overs ved tilberedningen af flæskesværscremen, salt (ca. 1 % i forhold til mel) samt for hvert kilo mel 5 % gær, 0,02 % hvidvin eller hvidvinseddike, eventuelt et æg, en æggeblomme og så meget syrnede fløde, at dejen bliver tilpas elastisk, fast og let at forme.

Her er det vigtigt at holde ingredienser og flæskesværscreme ved lav temperatur, så flæskesværscremen ved foldning holder dejlagene adskilt. Fedtet mellem de tyndt udrullede dejlag smelter under bagningen og forhindrer, at dejlagene klistrer sammen. Samtidig omdannes vandindholdet i dejen og fedtet til damp, som presser lagene fra hinanden, så det færdigbagte produkt kan skilles ad i flager.

Den flagede struktur kan opnås på to måder:

- a) De tyndt udrullede dejlag smøres jævnt med flæskesværscremen, og så rulles dejen op startende fra den ene ende. Denne rulle skal hvile i 15-30 minutter, hvorefter den rulles ud igen og rulles op igen på den anden led. Hvis dejen ikke vendes, vil bollerne vælte, når de bliver bagt.
- b) Den færdige grunddej rulles tyndt ud, og for hver foldning smøres flæskesværscreme på. I dette tilfælde rulles dejen ikke, men foldes (mindst tre gange).

Før den sidste udrulning skal dejen hvile mindst 15 minutter og derefter rulles ud til en fingerbreddes (1-2 cm) tykkelse, skæres i tætte, vinkelrette linjer og udskæres med en »pogács«-form med en diameter på 3-6 cm. Det nødvendige antal boller til at fylde en bageplade sættes tæt ved siden af hinanden på bordet, hvorefter de smøres med en bagepensel med piskede æg, idet det sikres, at æggemassen ikke løber ned på cylinderens sider.

Når ægget er tørret en smule på overfladen, anbringes bollerne med ens afstand på bagepladen, står til hævnning i 40-45 minutter og bages derefter i en 220-240 °C varm ovn i 8-10 minutter. De er derefter færdige.

Bollerne sælges upakket (i løs vægt) eller i færdigpakket form.

### 1.7. Landbrugsproduktets eller fødevarens specificitet

De særlige egenskaber ved »tepertős pogácsa« skabes af følgende:

- flæskesvær og svinefedt som grundingredienser
- den særlige teknik ved tilberedningen af dejen
- de fysiske-kemiske karakteristika og organoleptiske kendetegn.

Grundingrediensen flæskesvær, som giver karakter

»Tepertős pogácsa« får sin særlige karakter fra den flæskesvær, der bliver tilbage efter stegning af bacon uden eller næsten uden kød. Flæskesværen indeholder 12-13 % protein og 82-84 % fedt, og mindst 60 % af produktets fedtindhold stammer herfra.

Den særlige teknik ved tilberedningen af dejen

Anvendelsen af flæskesvær giver ud over den sprøde type også mulighed for at fremstille den særligt foldede, flagede dej, mens det høje fedtindhold kræver en særlig tilberedning af dejen ved 24-26 °C.

Fysiske-kemiske karakteristika og organoleptiske kendetegn

På grund af fedtindholdet på 20-30 % som følge af anvendelsen af flæskesvær og svinefedt har »tepertős pogácsa« et højere næringsindhold, den tørrer langsommere ud og kan således anvendes i længere tid end andre produkter af tilsvarende type.

### 1.8. Landbrugsproduktets eller fødevarens traditionelle karakter

Ordet »pogácsa« (bolle, kage) optræder første gang omkring år 1395, og oprindelig betød det et tærtebrød bagt i aske og gløder. I ungarske folkeeventyr blev det populært under navnet »hamuban sült pogácsa« (boller bagt i aske). Helt op i det syttende århundrede blev tærtebrød spist som brød og kaldt »pogácsakenyér«. Den i dag kendte, mindre, cylindriske, afskårne variant blev almindelig i Ungarn i den sene middelalder som en af de mest almindelige typer bagværk i det varierede ungarske bondekøkken, og den har bevaret sin popularitet frem til i dag.

Udviklingen af »tepertős pogácsa« blev muliggjort af to omstændigheder: Dels blev det almindeligt at stege fedtet af bacon, dels holdt flæskesvær sit indtog i hverdagsmåltidet. Ifølge en beskrivelse fra 1770'erne af en mellemadelig husførelse i Somogy indførtes stegningen af bacon og dermed flæskesværen i adelige familiers husholdning i det attende århundrede. Dette understøttes af, at der ifølge adelige inventarlistes fra det attende århundrede dukkede fedttønder op på Den Store Slette (Cegléd 1850-1900, Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (udgivelse fra Cegléd Kossuth Museum), Cegléd, 1988, s. 28. og 30. Szűcs). Det må formodes, at stegningen af fedt ved forarbejdningen af svinekød samt udbredelsen af svinefedt som næringsmiddel blandt jævne folk og i bondebefolkningen skete fra midten af det nittende århundrede, fordi fedttønder optræder på inventarlistes fra bønder fra området mellem floderne Duna og Tisza fra 1850'erne.

Ifølge mundtligt overleverede etnografiske data blev der ved overgangen til det tyvende århundrede i bondehusholdninger i den centrale Tisza-region anvendt flæskesvær til sæbekogning, og indtagelsen af flæskesvær udviklede sig gradvist. Efter slagtingen af grisen blev »pogácsa« bagt af små, friske stykker flæskesvær uden skind. I et stort etnografisk samleværk fra 1930'erne nævnes »pogácsa« af surdej og almindelig dej krydret bl.a. med flæskesvær [Bátky Zs.: Táplálkozás (Ernæring) i: A magyarság néprajza (Ungarernes etnografi), Budapest, 1933, s. 100]. Vi kan derfor sige, at det i begyndelsen af det tyvende århundrede var blevet almindeligt at tilsætte flæskesvær til surdejen.

»Tepertős pogácsa« spiller også i dag en vigtig rolle i den daglige madlavning som anden ret efter suppehovedretten (gullasch- eller bønnesuppe) og serveret ved møder og konferencer. Husmødre tilbereder den også gerne, navnlig ved særlige anledninger (bryllupper og barnedåb) og højtider som jul og påske, og den serveres til vin i agroturismen [Hagyományok Izek Régiók (Traditioner Smage Regioner), bind I, s. 145-147].

Dens ry bevidnes af utallige kagebøger fra 1880'erne til i dag, f.eks. Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Ungarsk-fransk kagebog) s. 784-785, 1881, Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Nyeste store konditorkunst i hjemmet) s. 350, 1905, Kincses Váncza receptkönyv (opskriftsbog af Váncza Kincses) s. 21, 1920, Az Új idők második receptkönyve (De nye tiders anden opskriftsbog), s. 182, 1934, Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek (Åh, hvad skal jeg tilberede), s. 73, 1941, Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Den ungarske konditorkunsts mesterværker), s. 89, 1973.

### 1.9. Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten

Særlige egenskaber	Minimumskrav	Kontrolmetode og frekvens
Fedtindhold	— 20-30 % (af tørstofindholdet) — kun svinefedt kan anvendes	I overensstemmelse med produktbeskrivelsens punkt 3.5 én gang hvert halve år i laboratorium.
Flæskesvær(screme)	— anvendelse af svineflæskesvær — anvendelse af flæskesvær uden skind	På grundlag af produktokumentation eller fremstillingsformel, batchdokumentation.
Ingredienser	— i overensstemmelse med produktbeskrivelsens punkt 3.6 (svineflæskesvær, svinefedt, hvedemel, æg, æggeblomme, mælk, gær, hvidvin eller eddike, fløde, salt, peber)	På grundlag af produktokumentation eller fremstillingsformel, batchdokumentation.

Særlige egenskaber	Minimumskrav	Kontrolmetode og frekvens
Færdigproduktets organoleptiske kendetegn (indhold, smag, aroma)	<ul style="list-style-type: none"> <li>— sprød eller flaget struktur</li> <li>— mildt pebret smag præget af flæskesvær</li> </ul>	Organoleptisk test for hver udrulning.

## 2. Myndigheder eller organer, der verificerer overholdelsen af kravene i varespecifikationen

### 2.1. Navn og adresse

Navn: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (det centrale landbrugsadministrationskontor, direktoratet for levnedsmiddel- og foderstofsikkerhed)

Adresse: 1095 Budapest, Mester u. 81, Ungarn

Tlf. +36 14563010

Fax —

Email oevi@oai.hu

Statslig  Privat

### 2.2. Myndighedens eller organets særlige opgaver

Den verificerende myndighed kontrollerer, at produktet overholder samtlige forskrifter i varespecifikationen.