

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Publikācija attiecībā uz garantētas tradicionālās īpatnības nosaukumu saskaņā ar 26. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2016/C 94/05)

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 26. panta 1. punkta pirmo daļu Ungārija iesniedza ⁽²⁾ nosaukumu *Tepertős pogácsa* kā garantētas tradicionālās īpatnības (GTĪ) nosaukumu, kas atbilst Regulai (ES) Nr. 1151/2012. Nosaukums *Tepertős pogácsa* iepriekš ir ticis reģistrēts ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) Nr. 1144/2013 ⁽³⁾ bez nosaukuma rezervācijas saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006 ⁽⁴⁾ 13. panta 1. punktu kā garantēta tradicionālā īpatnība un patlaban ir aizsargāts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 25. panta 2. punktu.

Ievērojot iepriekšminēto, Komisija ar šo publicē nosaukumu

TEPERTŐS POGÁCSA,

lai nodrošinātu, ka tas tiek ierakstīts Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā, kas paredzēts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 22. pantā.

Šī publikācija dod tiesības saskaņā ar minētās regulas 51. pantu izteikt iebildumus pret to, ka nosaukums *Tepertős pogácsa* ir jāieraksta Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā, kas paredzēts Regulas (ES) Nr. 1151/2012 22. pantā.

Ja nosaukums *Tepertős pogácsa* ir ierakstīts reģistrā saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 4. punktu, spēkā esošo ar GTĪ *Tepertős pogácsa* apzīmētā produkta specifikāciju, kas publicēta Īstenošanas regulas (ES) Nr. 1144/2013 II pielikumā, uzskata par specifikāciju, kas minēta Regulas (ES) Nr. 1151/2012 19. pantā un ko attiecina uz GTĪ *Tepertős pogácsa*, kura aizsargāta ar nosaukuma rezervāciju.

Informācijas pilnīguma nodrošināšanai un saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 26. panta 2. punktu šī publikācija ietver ar GTĪ *Tepertős pogácsa* apzīmētā produkta specifikāciju, kas publicēta Īstenošanas regulas (ES) Nr. 1144/2013 ⁽⁵⁾ II pielikumā.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

TEPERTŐS POGÁCSA**EK Nr.: HU-TSG-0007-0060 – 27.9.2010.****1. Produkta specifikācija****1.1. Reģistrējamais nosaukums***Tepertős pogácsa*

Produktu laižot tirgū marķējumā var norādīt šādu informāciju: “*magyar hagyományok szerint előállított*” (“ražots pēc ungāru tradīcijām”). Šo informāciju tulko pārējās oficiālajās valodās.

1.2. Vai nosaukums

- ir specifisks pats par sevi
- izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

⁽¹⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regula (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

⁽²⁾ ES Nr. HU-TSG-0107-01404 – 3.12.2015.

⁽³⁾ Komisijas 2013. gada 13. novembra Īstenošanas regula (ES) Nr. 1144/2013, ar ko reģistrē jaunu nosaukumu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (*Tepertős pogácsa* (GTĪ)) (OV L 303, 14.11.2013., 17. lpp.).

⁽⁴⁾ Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām (OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.). Regula atcelta un aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

⁽⁵⁾ Sk. 3. zemsvītras piezīmi.

Apzīmējums *tepertōs* nosaukumā ir cēlies no lietvārda *tepertō* (cūkas dradži) un nozīmē pārpalikumus pēc trekna cūkas spēķa izkausēšanas, kurus sasmalcina un kuri krēmveida konsistencē ir tipiskā izejviela, ko izmanto, gatavojot *poģācsa* jeb tradicionālās sāļās apaļmaizītes.

1.3. Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam

- Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu
- Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

1.4. Produkta veids

2.3 grupa. Konditorejas izstrādājumi, maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi konditorejas izstrādājumi

1.5. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam

Tepertōs poģācsa ir apaļa vai drīzāk cilindriskas formas sāļa maizīte, kuras diametrs ir 3–5 cm un svars 25–50 g; to gatavo no rauga mīklas, kurai pievieno sāli, piparus, sasmalcinātus cūkas dradžus un cūku taukus; apaļmaizīšu konsistence var būt mīksta (*omlōs*) vai gaisīga (*leveles*) kā kārtainajai mīklai. Virspuse ir sarkanbrūna, tajā ar nazi ievilkts režģveida rotājums. Apakšpuse ir gluda, sarkanbrūna. Cūkas dradžu sadalījums apaļmaizītē ir vienmērīgs. Mīkstās konsistences apaļmaizītes ir laužamas gabalos, savukārt gaisīgajām ir viegla, daudzkārtaina struktūra. Tās garšo pēc kraukšķētiem dradžiem, un tām ir patīkami sāļa, nedaudz piparota smarža. Tauku saturs sausnā ir 20–30 masas %, un cūkas dradžu saturs salīdzinājumā ar miltu svaru ir 25–40 %. Cūkas dradži nodrošina vismaz 60 % no kopējā tauku satura.

Organoleptiskās īpašības

	Mīkstās <i>tepertōs poģācsa</i>	Gaisīgās <i>tepertōs poģācsa</i>
Forma	Apaļa, pareizi cilindriskā	Apaļa, cilindriskā (iespējams, nedaudz neregulāra)
Garozīņa	Virspusē apaļmaizīte ir spīdīgi sarkanbrūna ar dziļu režģveida rakstu. Sānos tā ir nespodrā smilškrāsā, bet apakšpusē – nespodri sarkanbrūna	
Mīkstums	Mīksta, bet ne graudaina konsistence. Iebrūnas krāsas dradžu sadalījums vienmērīgs	Dauzkārtaina struktūra, kārtas ir atdalāmas cita no citas, tajās redzami iebrūnas krāsas dradži
Garša	Raksturīgā dradžu garša, patīkami sāļa, viegli piparota	
Smarža	Raksturīgā dradžu un cūku tauku smarža, piparota	

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Tauku saturs: gatavā produkta sausnā tas ir 20–30 masas %.

Sāls saturs: gatavā produkta sausnā tas ir ne vairāk kā 4,0 masas %.

1.6. Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam

Izejvielas

Dradžu masai:

- cūkas dradži bez ādas: pārpalikums pēc trekna spēķa tauku iztecināšanas kausējot veido 70–75 % no dradžu masas,
- cūku tauki: kausējot iztecinātie trekna spēķa tauki veido 25–30 % no dradžu masas.
- Mīklas sagatavošana: kviešu milti vai speltas kviešu milti, olas, olas dzeltenums, piens, raugs, baltvīns vai etiķis, skābais krējums, sāls un pipari.

Tepertős pogácsa gatavošanā aizliegts izmantot jebkādas pārtikas piedevas (piemēram, irdinātājus vai konservantus).

Ražošanas metode

Atkarībā no izmantotā paņēmiena *Tepertős pogácsa* var būt mīksta vai gaisīga konsistences produkts.

Mīksto *Tepertős pogácsa* ražošana

Pirmais posms: dradžu masas sagatavošana

Svaigus dradžus (bez ādas) saplacina ar mīklas rulli uz dēļa, lai sasmalcinātu rupjākos un nevienādākos gabalus un lai šādi iegūtos gabaliņus varētu vienmērīgi iestrādāt dradžu masā. Dradžus var arī samalt gaļasmašīnā. Tādā gadījumā malumam jābūt smalkam.

Dradžiem pievieno cūku taukus un ar koka karoti vai mikseri iemaisa dradžu masu. Svarīga prasība: nekādā gadījumā nedrīkst pievienot pārtikas piedevas, konservantus, zosu dradžus, augu taukus vai margarīnu. atļauti ir vienīgi svaigi cūkas dradži bez ādas.

Arī rūpnieciski ražotai dradžu masai ir jāatbilst šīm prasībām.

Otrais posms: mīklas sagatavošana

Uz vienu kilogramu kviešu miltu ņem 250–400 g dradžu masas, kuru ieplucina miltos tā, lai veidotos viendabīga masa. Dradžu masai pilnībā jānoklāj miltu daļiņas – tas ir mīkstās konsistences iegūšanas priekšnoteikums. Visas sastāvdaļas, proti, miltu un dradžu masas maisījumu un (uz vienu kilogramu miltu) 5 % ar pienu aktivēta rauga, vienu olu, vienu olas dzeltenumu, 0,02 % baltvīna vai etiķa, 2,5 % sāls, 0,001 % maltu piparu un – pēc vajadzības – skābo krējumu, samīca relatīvi stingrā mīklā. Mīca tik ilgi, līdz mīkla salīp kamolā. Ja mīkla būs pārmičīta, neveidosies vajadzīgā mīkstā konsistence.

Tā kā produkta tauku saturs ir ļoti augsts, mīklas sastāvdaļas nesilda un gatavo mīklu novieto vēsā vietā, kur tai jāpaliek tik ilgi, līdz mīklas iekšējā temperatūra sasniedz 26 °C. Ņemot vērā šo īpatnību, mīklu ieliek ledusskapī vismaz uz trim stundām no + 5 līdz + 8 °C temperatūrā.

Uzrūgušo un atdzisušo mīklu izveltnē pirksta biezumā; tās virspusē ievilk dziļas perpendikulāras līnijas. To var darīt ar vairākiem naža asmeņiem, kas sastiprināti kopā 3 mm attālumā cits no cita. Ar apaļu formu, kuras diametrs ir 3–6 cm, izspiež maizītes, raugoties, lai tās būtu iespējami regulāras un cilindriskas. Apaļmaizīšu galīgo formu izveido, ar plaukstu pamatni izdarot vieglas apļveida kustības. Cepampannas papildīšanai vajadzīgo skaitu apaļmaizīšu izvieto uz dēļa cieši blakus citu citai un, izmantojot otu, apziež ar sakultu olu, neļaujot tai notecēt gar malām. Kad pārziestā ola ir nedaudz apžuvusi, apaļmaizītes vienmērīgi izvieto uz cepampannas. Lai izmantotu mīklas atlikumu, to iespējami maigi un uzmanīgi samīca kopā, bet ne vairāk kā vēl divas reizes; pirms atkārtotas izmantošanas ļauj mīklai atpūsties.

Apaļmaizītes 50–55 minūtes raudzē uz pannas, tad šauj sakarsētā cepeškrāsnī un 12–15 minūtes cep 220–240 °C temperatūrā. Tad tās ir gatavas.

Gatavās apaļmaizītes var tirgot uz svara vai iepriekš safasētas.

Gaisīgo *Tepertős pogácsa* ražošana

Pirmais posms: dradžu masas sagatavošana

Vienīgā atšķirība: cūku taukiem un svaigajiem cūkas dradžiem (bez ādas) pievieno arī 1,5 % sāls (rēķinot pēc miltu masas) un smalki maltus piparus (0,001 % no miltu masas). Sāli šajā posmā pievieno tādēļ, lai veidotos mīklas kārtainā struktūra. Raksturīgās sāļās garšas iegūšanai vajadzīgs salīdzinoši liels daudzums sāls, bet, ja to visu pievienos mīklai, kārtainā struktūra nevarēs izveidoties.

Gatavojot pēc šā paņēmiena, dradžu masai pievieno tikai pusi jeb 50 % no vajadzīgā tauku daudzuma, bet otru pusi pievieno mīklai.

Otrais posms: mīklas sagatavošana

Tā saukto pamata mīklu gatavo no miltiem, dradžu masā neizmantotajiem taukiem, sāls (aptuveni 1 % no miltu masas), 5 % ar pienu aktivēta rauga (uz vienu kilogramu miltu), 0,02 % baltvīna vai etiķa, (ne obligāti) vienas olas, viena olas dzeltenuma un – pēc vajadzības – skābā krējuma, rezultātā iegūstot blīvu, vidēji elastīgu, viegli veltnējamu mīklu.

Strādājot ar šā tipa mīklu, ir svarīgi, lai izejvielu un dradžu masas temperatūra nebūtu pārāk augsta un lai, mīklu veltnējot un lokot, dradžu masa atdalītu plānās mīklas kārtas citu no citas. Cepšanas laikā tauki starp plāni izveltnētajām mīklas kārtām izkūst un mīklas kārtas nesalīp kopā. Turklāt mīklā un taukos esošais ūdens iztvaikodams rada spiedienu, kas atbīda mīklas kārtas citu no citas, un tā izveidojas gatavajam produktam raksturīgais kārtainums.

Ir divi paņēmieni, ar kuriem var panākt mīklas kārtainību:

- a) uz plāni izveltnētas mīklas vienmērīgi uzspiež dradžu masu, tad mīklu satin veltnī. Veltnim ļauj 15–30 minūtes pastāvēt, tad to attin un vēlreiz satin, bet šoreiz 90 grādu leņķī no iepriekšējā tinuma virziena. Virziens ir jānomaina tāpēc, ka citādi apaļmaizītes cepšanas laikā sašķiebsies;
- b) gatavo pamata mīklu plāni izveltnē, un ar dradžu masu apziež redzamo mīklas daļu; šo darbību atkārto ikreiz pēc mīklas pārlocīšanas. Šādā gadījumā mīklu nesatin, bet loka (vismaz trīs reizes).

Pirms pēdējās attīšanas mīklai ļauj vismaz 15 minūtes atpūsties, tad to izveltnē pirksta biezumā (1–2 cm); virspusē iegriez dzīļu perpendikulāru līniju rakstu un ar apaļu formu, kuras diametrs ir 3–6 cm, izspiež maizītes. Cepampannas piepildīšanai vajadzīgo skaitu apaļmaizīšu izvieto uz deļa cieši blakus citu citai un, izmantojot otu, apziež ar sakultu oļu, neļaujot tai notecēt gar malām.

Kad pārziestā ola ir nedaudz apžuvusi, apaļmaizītes vienmērīgi izvieto uz cepampannas, kur tās 40–45 minūtes raudzē, tad šauj sakarsētā cepeškrāsnī un 8–10 minūtes cep 220–240 °C temperatūrā. Tad tās ir gatavas.

Gatavās apaļmaizītes var tirgot uz svara vai iepriekš safasētas.

1.7. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifika

Tepertōs pogácsa specifiku nodrošina:

- produkta izejvielas: cūkas dradži un cūku tauki,
- īpašā mīklas gatavošanas metode,
- produkta fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Cūkas dradži – specifiku nodrošinošā pamatizejviela

Produktam *Tepertōs pogácsa* specifiku piešķir cūkas dradži jeb pārpalikums pēc trekna cūkas speķa izkausēšanas. Dradžu sastāvā ir 12–13 % proteīnu un 82–84 % tauku; vismaz 60 % no produkta kopējā tauku satura dod tieši dradži.

Īpašā mīklas gatavošanas metode

Dradžu izmantošana ļauj gatavot divu veidu mīklu, stingro (mīksto apaļmaizīšu cepšanai) un kārtaino, turklāt augstā tauku satura dēļ šī mīkla jāgatavo zemā temperatūrā: 24–26 °C.

Produkta fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

Cūkas dradžu un cūku tauku izmantošanas rezultātā paaugstinātā tauku satura (20–30 %) dēļ *Tepertōs pogácsa* ir augstāka uzturvērtība nekā citiem šīs kategorijas produktiem, turklāt tas tik ātri nesakalst un tāpēc ir ilgāk uzglabājams.

1.8. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālās iezīmes

Nosaukums *pogácsa* pirmoreiz manīts ap 1395. gadu, un sākotnēji tas apzīmēja apaļas karstos pelnos un oglēs ceptas maizītes. Ungāru tautas pasakās tās bieži pieminētas kā *hamuban sült pogácsa* jeb pelnkūkas. Līdz XVIII gadsimtam tās dēvēja par apaļmaizi un arī ēda tāpat kā maizi. Mūsdienās pazīstamās cilindriskās formas, ar režģa rakstu rotātās apaļmaizītes, kas ir mazākas nekā to priekšgājējas, atzinību iemantoja un Ungārijā izplatītas kļuva vēlajos viduslaikos. Tās bija zināmākais no ungāru zemnieku ķēķa krāsns labumiem, tika ceptas vairākos paveidos, un to popularitāte nekad nav mazinājusies.

Tepertős pogácsa rašanos ietekmēja divi faktori: pirmkārt, izplatījās speķa tauku tecināšanas paraža, un dradži kļuva par ikdienas ēdienu. Kā vēstī liecības par kādas vidēji augstai kārtai piederīgas XVIII gadsimta 70. gadu Somoģas (*Somogy*) meģes muižnieku ģimenes ikdienu, speķa tauku tecināšana un dradžu gatavošana kopš XVIII gadsimta kļuva par ierastu lietu arī augstāko aprindu virtuvenēm. Turklāt augstmaņu mājsaimniecības reģistri liecina, ka no XVIII gadsimta Vidusdonavas līdzenuma mājsaimniecībās sāka parādīties īpaši tauku glabāšanai paredzētas mucīņas (*Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása* (muzeja publikācija). *Cegléd*, 1988, 28., 30. lpp., *Szűcs*). Var pieņemt, ka zemnieku un pilsētnieku vidū speķa tauku tecināšanas paraža sāka izplatīties un cūku tauki ikdienas pusdienu galdā aizvien biežāk nonāca, sākot ar XIX gadsimta vidū; šādi domāt vedina tas, ka XIX gadsimta 50. gados tauku mucīņas jau bija minētas starp Donavas un Tisas upi esošo lauku apgabalu reģistros.

XIX un XX gadsimta mijas mutvārdu folkloras pieraksti liecina, ka Vidustisas apgabala zemnieku saimniecībās no dradžiem vārija ziepes un ka pamazām tos sāka novērtēt arī kā pārtikas produktu. Pēc cūku bērēm parasti cepa apaļmaizītes, kurām pievienoja mazus kraukšķīgus sacepta svaigā speķa gabaliņus bez ādas. XX gadsimta 30. gados sagatavotā etnogrāfiskā apskatā minētas raudzētas vai neraudzētas mīklas apaļmaizītes ar dažādām, tostarp dradžu, piedevām (*Bátly Zs.: Táplálkozás (Ēdiens): A magyarság néprajza* (Ungāru etnogrāfija). *Budapest*, 1933, 100. lpp.), tāpēc var teikt, ka dradžu pievienošana rauga mīklai vispārpieņemta kļuva XX gadsimta sākumā.

Līdz pat šai dienai *Tepertős pogácsa* saglabā nozīmīgu vietu ikdienas kulinārajā tradīcijā. Apaļmaizītes pasniedz kopā ar sātīgo gulaša vai pupiņu zupu un piedāvā kā uzskodu sanāksmju un konferenču pārtraukumos. Bieži tās ceļ ģimenes svētku galdā kāzās vai kristībās un Ziemsvētku vai Lieldienu mielastā; lauku tūrisma saimniecībās tos piedāvā kā uzskodu pie vīna (*Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet* (Tradīcijas, garšas, reģioni: 1. sējums), 145.–147. lpp.).

Kopš XIX gadsimta 80. gadiem to labo slavu stiprina virkne pavārgrāmatu: *Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv* (Ungāru–franču pavārgrāmata), 784.–785. lpp., 1881; *Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat* (Jaunākie mājās gatavotie konditorejas izstrādājumi), 350. lpp., 1905; *Kincses Váncza receptkönyv* (Vanco: manas receptes), 21. lpp., 1920; *Az Új idők másodík receptkönyve* (Otrā mūsaiķu pavārgrāmata), 182. lpp., 1934; *Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek* (Ko man tagad pagatavot?), 73. lpp., 1941; *Rudnay János: A magyar cukrászat remekei* (Ungāru kulinārijas meistarsīki), 89. lpp., 1973.

1.9. Minimālās prasības un procedūra specifiskuma kontroles jomā

Specifiskās īpašības	Obligātās prasības	Kontroles metode un biežums
Tauku saturs	— sausnā 20–30 masas %, <ul style="list-style-type: none"> — drīkst izmantot tikai cūku taukus 	Saskaņā ar aprakstu 3.5. punktā: laboratorijā reizi sešos mēnešos
Dradži (sasmalcināti)	— jāizmanto cūkas dradži, <ul style="list-style-type: none"> — jāizmanto dradži bez ādas 	Pamatojoties uz produktu dokumentāciju vai produkcijas lapām; par katru produkcijas partiju
Sastāvdaļas	— saskaņā ar aprakstu 3.6. punktā (cūkas dradži, cūku tauki, kviešu milti, olas, olas dzeltenums, piens, raugs, baltvīns vai etiķis, skābais krējums, sāls un pipari)	Pamatojoties uz produktu dokumentāciju vai produkcijas lapām; par katru produkcijas partiju

Specifiskās īpašības	Obligātās prasības	Kontroles metode un biežums
Produkta organoleptiskās īpašības (sastāvdaļas, garša, smarža)	— mīksta vai gaisīga konsistence, — viegli piparota garša un raksturīgā draudzū smarža un garša	Organoleptisko īpašību pārbaude; katrā maiņā

2. Iestādes vai institūcijas, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai

2.1. Nosaukums un adrese

Nosaukums: *Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság* (Centrālā lauksaimniecības administrācija, Pārtikas un dzīvnieku barības nekaitīguma direktorāts)

Adrese: *1095 Budapest, Mester u. 81, Hungary*

Tālr.: +36 14563010

Fakss: —

E-pasts: *oevi@oai.hu*

Publiska Privāta

2.2. Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi

Iestāde vai institūcija pārbauda produkta atbilstību produkta specifikācijas prasībām.