

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett namn på en garanterad traditionell specialitet enligt artikel 26.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 94/05)

I enlighet med artikel 26.1 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012⁽¹⁾ har Ungern förelagt kommissionen⁽²⁾ namnet "Tepertős pogácsa", som är namnet på en garanterad traditionell specialitet (GTS) och som uppfyller kraven i förordning (EU) nr 1151/2012. Namnet "Tepertős pogácsa" har tidigare registrerats enligt Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013⁽³⁾ men utan att användningen av namnet förbehållits för den traditionella garanterade specialiteten enligt artikel 13.1 i förordning (EG) nr 509/2006⁽⁴⁾, och namnet skyddas för närvarande enligt artikel 25.2 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Mot bakgrund av ovanstående offentliggör kommissionen härmed namnet

"TEPERTŐS POGÁCSA"

i syfte att det ska kunna tas upp i det register över garanterade traditionella specialiteter som avses i artikel 22 i förordning (EU) nr 1151/2012.

Genom detta offentliggörande tillgodoses rätten att göra invändningar i enlighet med artikel 51 förordning (EU) nr 1151/2012 mot att namnet "Tepertős pogácsa" tas upp i det register över garanterade traditionella specialiteter som avses i artikel 22 i samma förordning.

Om namnet "Tepertős pogácsa" tas upp i registret, i enlighet med artikel 26.4 i förordning (EU) nr 1151/2012, ska den nuvarande produktspecifikationen för den garanterade traditionella specialiteten "Tepertős pogácsa", vilken offentliggjordes i bilaga II till genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013, anses vara den specifikation som avses i artikel 19 i förordning (EU) nr 1151/2012 för den garanterade nationella specialiteten "Tepertős pogácsa", vilken således ska vara skyddad och användningen av namnet ska vara förbehållen den aktuella produkten.

För fullständighetens skull och i enlighet med artikel 26.2 i förordning (EU) nr 1151/2012, innehåller detta offentliggörande produktspecifikationen för den garanterade traditionella specialiteten "Tepertős pogácsa", vilken offentliggjordes i bilaga II till genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013⁽³⁾.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

"TEPERTŐS POGÁCSA"**EG-nr: HU-TSG-0007-0060–27.9.2010****1. Produktspecifikation****1.1 Benämning som ska registreras**

"Tepertős pogácsa"

När produkten släpps ut på marknaden får den märkas med följande angivelse: "magyar hagyományok szerint előállított" (tillverkad i enlighet med ungerska traditioner). Angivelsen ska översättas till övriga officiella språk.

1.2 Ange om benämningen

- i sig har en särart,
- uttrycker särarten hos jordbruksprodukten eller livsmedlet.

⁽¹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 343, 14.12.2012, s. 1).

⁽²⁾ EU No HU-TSG-0107-01404 – 3.12.2015.

⁽³⁾ Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 1144/2013 av den 13 november 2013 om införande av en beteckning i registret över garanterade traditionella specialiteter (Tepertős pogácsa [GTS]) (EUT L 303, 14.11.2013, s. 17).

⁽⁴⁾ Rådets förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 93, 31.3.2006, s. 1). Förordningen har upphört att gälla och har ersatts av förordning (EG) nr 1151/2012.

⁽⁵⁾ Se fotnot 3.

Adjektivet "tepertős" i benämningen beskriver den "tepertő" (knaprigt fläsk), dvs. de rester som blir kvar efter stekning av fett fläsk. De hackas och utgör i form av en kräm den karakteristiska huvudingrediensen i det runda, välsmakande bakverket.

1.3 *Ange om registrering med förbehåll önskas enligt artikel 13.2 i förordning (EG) nr 509/2006*

- Registrering av benämningen med förbehåll
- Registrering av benämningen utan förbehåll

1.4 *Produkttyp*

Klass 2.3 Konfektyr, matbröd, kaffebröd, kakor, skorpor och andra bakverk

1.5 *Beskrivning av den jordbruksprodukt eller det livsmedel som benämningen under punkt 3.1 avser*

"Tepertős pogácsa" är ett runt, cylinderformat, välsmakande bakverk som kryddas med salt och peppar, med en diameter på 3–5 cm och en vikt på 25–50 g. Det har en mjuk konsistens och innehåller hackat knaprigt fläsk och grisfett och jäses med jäst. Texturen kan vara mör eller flagig (wienerdeggsstruktur). Ytan är rödbrun och skårad i rutor. Undersidan är slät och rödbrun. Det innehåller jämnt fördelade bitar av knaprigt fläsk. Den mörre varianten kan brytas i bitar, medan den flagiga varianten har lös struktur i flera lager. Smaken präglas av den stekta knapriga fläsksvålen och är angenämt salt och mildt pepprig. Fettinnehållet är 20–30 % av torrs substansens vikt, och produkten innehåller knaprigt fläsk i en mängd motsvarande 25–40 % av mjölets vikt. Minst 60 % av fett kommer från den knapriga fläsksvålen.

Organoleptiska egenskaper

	Mör "Tepertős pogácsa"	Flagig "Tepertős pogácsa"
Utseende	Rund, jämnt cylindrisk	Rund och cylindrisk, kan "luta" något
Skorpa	Ovansidan är glänsande, rödbrun och tätt skårad i rutor. Sidan är sandfärgad och matt och undersidan rödbrun och matt.	
Inre struktur	Mör, men inte smulig textur. Bitarna av knaprigt fläsk är jämnt fördelade och lätt brunaktiga.	Wienerdeggsstruktur, lagren kan separeras och de lätt brunaktiga bitarna av knaprigt fläsk är synliga i lagren.
Smak	Präglad av det knapriga fläskköttet, angenämt salt och mildt pepprig.	
Arom	Präglad av det knapriga fläskköttet och grisfettet, pepprig.	

Fysiska och kemiska egenskaper

Fettinnehåll: fettinnehållet i den färdiga produkten är 20–30 % av torrs substansens vikt (m/m).

Saltinnehåll: saltinnehållet i produkten är 4,0 % av torrs substansens vikt (m/m).

1.6 *Beskrivning av produktionsmetoden för den jordbruksprodukt eller det livsmedel för vilken benämningen i punkt 3.1 är tillämplig*

Råvaror:

Till krämen med knaprigt fläsk:

- Knaprigt fläsk utan skinn: 70–75 % av krämen, resterna som återstår efter stekning av fett fläsk med lite eller inget kött.
- Ister 25–30 % av krämen, det fett som återstår efter stekning av fett fläsk med lite eller inget kött.
- Beredning av degen: vetemjöl eller speltmjöl, ägg, äggula, mjölk, jäst, vitt vin eller ättika, syrad grädde, salt och peppar.

Det är förbjudet att använda livsmedelstillsatser (t.ex. bakpulver eller konserveringsmedel) vid framställning av "Tepertős pogácsa".

Produktionsmetod:

Beroende på produktionsmetoden kan "Tepertős pogácsa" vara av den flagiga eller den mörra varianten.

Tillverkning av mör "Tepertős pogácsa"

Steg I: beredning av krämen med knaprigt fläsk

Det färska knapriga fläskköttet utan skinn plattas ut med en brödkavel tills inga stora eller grova bitar finns kvar och de stekta bitarna fördelas jämnt i krämen. Den knapriga fläsksvålen får hackas i en hackmaskin som ska vara inställd på det finaste läget.

Krämen och grisfettet blandas med en träslev eller elvisp. Ett viktigt krav är att varken tillsatser, konserveringsmedel, gåsfett, vegetabiliskt fett eller margarin får användas vid beredningen av krämen, utan bara färsk knaprigt fläsk utan skinn.

Industriellt framställd kräm med knaprigt fläsk ska också uppfylla kraven.

Steg II: beredning av degen

Varje kilo vetemjöl rörs med 250–400 gram kräm med knaprigt fläsk till en jämn blandning. En viktig förutsättning för den mörra texturen är att krämen täcker mjölpartiklarna. Alla ingredienser, dvs. mjöl blandat med krämen med knaprigt fläsk, 5 % jäst som aktiverats i mjölk per kilo mjöl, ett ägg, en äggula, 0,02 % vitt vin eller ättika, 2,5 % salt, 0,001 % malen peppar och tillräckligt mycket syrad grädde för att få en relativt hård deg, knådas ihop. Knådningen fortsätter till dess att degen går ihop. Den mörra texturen uppnås inte om degen knådas för länge.

På grund av produktens höga fettinnehåll görs degen av kalla ingredienser och ska vila på en sval plats tills degens inre temperatur är 26 °C. Produktens beskaffenhet innebär att degen också kan läggas i kylskåp vid 5–8 °C i minst tre timmar.

Den jästa och kylda degen kavlas ut fingertjockt och ovasidan skäras med täta vinkelräta och djupa linjer. Detta kan göras med knivar som satts ihop med ett avstånd på 3 mm sinsemellan. Bullarna skärs ut med en bullform som är 3–6 cm i diameter. De ska ha jämn och i möjligaste mån cylindrisk form. Den slutliga formen åstadkoms genom att degen rullas med handflatan. Så många bullar som behövs för att fylla bakplåten placeras nära varandra på bakbordet och penslas med uppvispat ägg med hjälp av en pensel, utan att ägget får rinna ner längs cylindernas sidor. När ägget har torkat på ytan placeras bullarna på plåten med jämna avstånd. De överblivna bitarna kan knådas ihop högst två gånger med minsta möjliga kontakt och kan, när degen fått vila, användas senare.

Bullarna får jäsa i 50–55 minuter och gräddas därefter i 220–240 °C i 12–15 minuter. Sedan är de klara.

Bullarna säljs utan förpackning (i lösvikt) eller förpackade.

Tillverkning av flagig "Tepertős pogácsa"

Steg I: beredning av krämen med knaprigt fläsk

Krämen med knaprigt fläsk bereds på ungefär samma sätt som för den mörra varianten, med den enda skillnaden att man utöver fett och knaprigt fläsk utan skinn tillsätter salt (1,5 % av mjölets vikt) och finmalen peppar (0,001 % av mjölets vikt). Salt tillsätts alltså i detta skede. Om den saltmängd som krävs för att ge bullarna den karakteristiskt salta smaken tillsättes först vid beredningen av degen skulle degen nämligen lösas upp, och wienerdegstrukturen skulle inte åstadkommas.

I detta fall tillsätts 50 %, dvs. hälften, av den fettmängd som ska användas vid beredningen av krämen med knaprigt fläsk till krämen, och den andra hälften till degen.

Steg II: beredning av degen

Den så kallade grunddegen bereds med det fett som tagits undan vid beredningen av krämen, salt (omkring 1 % av mjölets vikt), 5 % jäst som aktiverats i mjölk per kilo mjöl, 0,02 % vitt vin eller ättika, eventuellt ett ägg, en äggula och tillräckligt mycket syrad grädde för att få en hård, medelelastisk deg som lätt kan kavlas ut.

För denna variant är det viktigt att ingredienserna och krämen med knaprigt fläsk håller låg temperatur, så att krämen kan separera deglagren vid vikningen. Fettet mellan de tunt utkavlade kalla deglagren smälter vid gräddningen och hindrar deglagren från att klibba ihop. Samtidigt övergår vattnet i degen och fettet i ånga och skjuter isär lagren så att produkten kan delas i lager efter gräddningen.

Wienerdegsstrukturen kan åstadkommas på två sätt.

- a) Krämen med knaprigt fläsk bredds ut jämnt på den tunt utkavlade degen, som sedan rullas ihop från ena änden. Rullen får vila i 15–30 minuter och kavlas därefter ut på nytt och rullas ihop i 90 graders vinkel mot den första rullningen. Om denna rotation inte görs kommer bullarna att luta vid gräddningen.
- b) Den färdiga grunddegen kavlas ut tunt och blandningen med knaprigt fläsk bredds ut på ovansidan lika många gånger som degen viks. I detta fall rullas degen inte ihop utan viks i stället (minst tre gånger).

Före den sista utkavlingen får degen vila i minst 15 minuter och kavlas sedan ut fingertjockt (1–2 cm). Ovansidan skåras tätt med vinkelräta linjer och bullarna skärs ut med en form som är 3–6 cm i diameter. Så många bullar som behövs för att fylla bakplåten placeras nära varandra på bakkbordet och penslas med uppvispat ägg med hjälp av en pensel, utan att ägget får rinna ner längs cylindrarnas sidor.

När ägget har torkat på ytan placeras bullarna på plåten med jämna avstånd. De får sedan jäsa i 40–45 minuter och gräddas därefter i 220–240 °C i 8–10 minuter. Sedan är de klara.

Bullarna säljs utan förpackning (i lösvikt) eller förpackade.

1.7 Särart hos jordbruksprodukten eller livsmedlet

De unika egenskaperna hos "Tepertős pogácsa" säkras genom

- huvudingredienserna knaprigt fläsk och grisfett,
- den särskilda degberedningsmetoden,
- fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper.

Huvudingrediensen knaprigt fläsk, som ger produkten dess särskilda egenskaper

De typiska egenskaperna hos "Tepertős pogácsa" säkras av det knapriga fläsk som återstår efter stekning av fett fläsk som innehåller lite eller inget kött. Det knapriga fläskköttet innehåller 12–13 % protein och 82–84 % fett; 60 % av produktens fettinnehåll kommer från fläsket.

Den särskilda degberedningsmetoden

Vid sidan av den möra degen möjliggör användningen av knaprigt fläsk tillverkning av en särskild deg med wienerdegstextur. Det höga fettinnehållet kräver beredning av en kall deg som håller 24–26 °C.

Fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper.

Tack vare fettinnehållet på 20–30 % som åstadkoms genom användning av knaprigt fläsk och fett har "Tepertős pogácsa" högre näringsvärde, torkar långsammare och har längre hållbarhet än produkter i samma kategori.

1.8 Jordbruksproduktens eller livsmedlets traditionella karaktär

Ordet "pogácsa" (bullar) började användas omkring 1395 och avsåg från början en platt brödkaka som gräddades i aska och kol. I ungerska folksagor kallades den "hamuban sült pogácsa" (brödkakor gräddade i aska). Fram till 1700-talet åt man dessa platta brödkakor som bröd. Dagens mindre, cylindriska, utskurna variant blev populär i Ungern under senmedeltiden. Det var det populäraste bakverket i det ungerska lantköket och gjordes i flera varianter. Dess popularitet har aldrig avtagit sedan dess.

Två omständigheter möjliggjorde utvecklingen av "Tepertős pogácsa": det blev vanligt att steka fett från bacon och knaprigt fläsk blev vardagsmat. Enligt en beskrivning av en adelsfamilj på mellannivå på 1770-talet blev det från 1700-talet vanligt i adelsmäns hushåll att steka bacon och göra knaprigt fläsk. Detta stöds av uppgifter i adelsfamiljers egendomsförteckningar, som visar att fett- eller istertunnor började förekomma på den stora ungerska slätten från 1700-talet. (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (publikation från museet Cegléd Kossuth) Cegléd, 1988, s. 28, 30 Szűcs.) Traditionen att steka fett och användningen av grisfett som daglig föda hos bönder och vid beredning av griskött hos gemene man började antagligen sprida sig från (mitten av) 1800-talet, eftersom fett- eller istertunnor fanns med i bonderregistren i området mellan Donau och Tisza redan på 1850-talet.

Enligt muntliga etnografiska uppgifter från tiden runt sekelskiftet 1900 användes fläsksvål vid tvålframställning i bondehushåll i området kring centrala Tisza, och konsumtionen ökade successivt. Efter grisslakten bakades ofta bullar med färska små bitar av knaprigt fläsk utan skinn. I en etnografisk översikt över 1930-talet nämns bullar gjorda av ojäst och jäst deg, smaksatta med bl.a. knaprigt fläsk (Bátky Zs.: Táplálkozás (Föda) i A magyarság néprajza (Etnografi över ungrarna), Budapest, 1933, s. 100). Det står alltså klart att det i början av 1900-talet blev vanligt att tillsätta knaprigt fläsk till jäst deg.

"Tepertős pogácsa" spelar än i dag en viktig roll i daglig matlagning. Den serveras som en andra rätt tillsammans med soppor som utgör huvudrätt (gulasch, bönsoppa) och serveras till gäster vid möten och konferenser. Den är också populär i hushållen, särskilt vid familjehögtider (bröllop, dop) och helger som jul och påsk. Dessutom serveras den ofta som ett välsmakande tillugg till vin inom lantgårdsturismen. (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet (Traditioner Smaker Regioner, Vol. I), s. 145–147.)

Dess anseende bekräftas i ett antal kokböcker från 1880-talet fram till våra dagar. Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Ungersk-fransk kokbok), s. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Våra senaste fina konditorivaror), s. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Kincses Váncza receptbok), s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Nya tidens andra receptbok), s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek (Vad ska jag laga?), s. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Mästerliga ungerska konditorivaror), s. 89, 1973.

1.9 Minimikrav och kontrollförfaranden som gäller för särarten

Särskilda egenskaper	Minimikrav	Kontrollmetod och kontrollfrekvens Frekvens
fettinnehåll	— 20–30 % av torrsubstansens vikt — endast grisfett får användas	Enligt produktbeskrivningen i punkt 3.5, i ett laboratorium var sjätte månad.
knaprigt fläsk (kräm)	— användning av knaprigt fläsk — användning av knaprigt fläsk utan skinn	På grundval av produktokumentation eller produktblad, dokumentation per parti.
ingredienser	— enligt produktbeskrivningen i punkt 3.6 (knaprigt fläsk, grisfett, vetemjöl, ägg, äggula, mjölk, jäst, vitt vin eller ättika, syrad grädda, salt och peppar).	På grundval av produktokumentation eller produktblad, dokumentation per parti.

Särskilda egenskaper	Minimikrav	Kontrollmetod och kontrollfrekvens Frekvens
produktens organoleptiska egenskaper (innehåll, smak och arom)	<ul style="list-style-type: none"> — mör eller flagig wienerdegstextur — smak och arom präglad av det knapriga fläsket samt milt pepprig 	Organoleptiskt test varje skift.

2. Myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av produktspecifikationen

2.1 Namn och adress

Namn: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Centrala jordbruksförvaltningsmyndigheten, direktoratet för livsmedels- och fodersäkerhet)

Adress: 1095 Budapest, Mester u. 81, Ungern

Tfn +36 14563010

Fax —

E-post: oevi@oai.hu

Offentlig Privat

2.2 Myndighetens eller organets särskilda uppgifter

Kontrollmyndigheten undersöker om produkten uppfyller de krav som anges i produktspecifikationen.