

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Hagyományos különleges termék elnevezésének közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése alapján

(2016/C 94/05)

Magyarország az 1151/2012/EU rendelet⁽¹⁾ 26. cikke (1) bekezdése első albekezdésének megfelelően benyújtotta a Bizottsághoz a „Tepertős pogácsa” elnevezést⁽²⁾ mint az 1151/2012/EU rendelet előírásainak megfelelő, hagyományos különleges terméket (HKT) jelölő elnevezést. A „Tepertős pogácsa” elnevezés korábban az 1144/2013/EU bizottsági végrehajtási rendelet⁽³⁾ útján – az elnevezésnek az 509/2006/EK tanácsi rendelet⁽⁴⁾ 13. cikkének (1) bekezdése szerinti fenntartása nélkül – hagyományos különleges terméként bejegyzésre került, és jelenleg az 1151/2012/EU rendelet 25. cikke (2) bekezdésének megfelelően oltalom alatt áll.

A fentiekre tekintettel a Bizottság ezúton közlésezi a

„TEPERTŐS POGÁCSA”

elnevezést abból a célból, hogy az bejegyzésre kerülhessen a hagyományos különleges termékek 1151/2012/EU rendelet 22. cikke szerinti nyilvántartásába.

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a felszólásra az ellen, hogy a „Tepertős pogácsa” elnevezés bejegyzésre kerüljön a hagyományos különleges termékek 1151/2012/EU rendelet 22. cikke szerinti nyilvántartásába.

Amennyiben a „Tepertős pogácsa” elnevezés bejegyzésre kerül a nyilvántartásba, az 1151/2012/EU rendelet 26. cikkének (4) bekezdésével összhangban a „Tepertős pogácsa” hagyományos különleges termék jelenlegi – az 1144/2013/EU végrehajtási rendelet II. mellékletében közzétett – termékleírását az elnevezés fenntartásával oltalom alá helyezett „Tepertős pogácsa” HKT-hoz kapcsolódó, az 1151/2012/EU rendelet 19. cikkében említett termékleírásnak kell tekinteni.

A teljesség kedvéért és az 1151/2012/EU rendelet 26. cikke (2) bekezdésének megfelelően e közzététel magában foglalja a „Tepertős pogácsa” HKT-nek az 1144/2013/EU végrehajtási rendelet⁽⁵⁾ II. mellékletében közzétett termékleírását.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„TEPERTŐS POGÁCSA”**EK-szám: HU-TSG-0007-0060-2010.9.27.****1. Termékleírás****1.1. Bejegyzendő elnevezés**

„Tepertős pogácsa”

A termék forgalomba hozatalakor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „magyar hagyományok szerint előállított”. A tájékoztató szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

1.2. Az elnevezés:

- önmagában különleges
- a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 2012. november 21-i 1151/2012/EU rendelete a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről (HL L 343., 2012.12.14., 1. o.).

⁽²⁾ EU-szám: HU-TSG-0107-01404 – 2015.12.3.

⁽³⁾ A Bizottság 2013. november 13-i 1144/2013/EU végrehajtási rendelete egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába való bejegyzéséről [Tepertős pogácsa (HKT)] (HL L 303., 2013.11.14., 17. o.).

⁽⁴⁾ A Tanács 2006. március 20-i 509/2006/EK rendelete a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről (HL L 93., 2006.3.31., 1. o.). A rendeletet az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezte és annak helyébe lépett.

⁽⁵⁾ Lásd a 3. lábjegyzetet.

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami darálást követően, krém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát.

1.3. *Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?*

- Bejegyzés az elnevezés fenntartásával
- Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

1.4. *A termék típusa*

2.3. osztály: Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek

1.5. *Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik*

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, 3–5 cm átmérőjű, 25–50 g tömegű, darált tepertőt és sertézsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, vörösesbarna. Bélzetében a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatóak. Az omlós változat rögökre törhető szét, a leveles változat bélzete laza, leveles szerkezetű. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű. A termék szárazanyagra számított zsírtartalma 20–30 %, lisztre számított 25–40 % mennyiségben tartalmaz tepertőt. A zsírtartalom legalább 60 %-a a tepertőből származik.

Érzékszervi jellemzők:

	Omlós tepertős pogácsa	Leveles tepertős pogácsa
Alak	Kerek, egyenletes henger alakú.	Kerek henger alakú, kismértékben megcsúszhat.
Héj	Felső része fényes, vörösesbarna színű, kereszt alakban sűrűn rovátkolt, oldala homokszínű, matt, alsó lapja vörösesbarna, matt.	
Bélzet	Határozottan omlós szerkezet, de nem morzsálódó. A tepertő darabkái egyenletes eloszlásban találhatóak, színe enyhén barnás.	Kissé leveles szerkezetű, rétegekben szétszedhető, a tepertő darabkái rétegekben láthatók, színe enyhén barnás.
Íz	Tepertőre jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos.	
Illat	Tepertőre és a sertézsírra jellemző; borsos.	

Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom: a késztermék bélzetének zsírtartalma szárazanyagra számítva 20–30 % (m/m)

Sótartalom: a késztermékek bélzetének sótartalma szárazanyagra számítva legfeljebb 4,0 % (m/m)

1.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amely alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják*

Alapanyagok:

A tepertőkrém készítéséhez:

- bőr nélküli sertéstepertő: a tepertőkrém 70–75 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab,
- sertézsír: a tepertőkrém 25–30 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsíradék,
- a tészta készítéséhez: búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl, só és bors.

A „Tepertős pogácsa” előállításához mindennemű élelmiszer-adalékanyag (pl. térfogatnövelő vagy tartósítószer) felhasználása tilos.

Előállítási mód:

A „Tepertős pogácsa” a tészta előállítási módjától függően leveles vagy omlós szerkezetű lehet.

OMLÓS TEPERTŐS POGÁCSA előállítása

I. fázis: a tepertőkrém elkészítése

A friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk, amíg nagyobb, durvább darabok már nem érezhetőek és a krémben a pörkanyagok eloszlása egyenletes. Az aprítás történhet húsdarálóval is. Ebben az esetben a darálóba a legkisebb lyukú tárcsát kell feltenni.

A krémet a sertézsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük. Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, libatepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

A tepertőkrémre vonatkozó követelményeknek az iparilag előállított tepertőkrémnek is meg kell felelnie.

II. fázis: tésztakészítés

A lisztkilogrammonként 250–400 gramm tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőkrémnek be kell „burkolnia” a lisztszemeket; ez alapfeltétele az omlós szerkezet kialakulásának. Valamennyi nyersanyagot, tehát a tepertőkrémmel összekevert lisztet, valamint liszt kg-onként a tejben felfuttatott 5 % élesztőt, 1 tojást, 1 tojássárgáját, 0,02 % fehérbort vagy ecetet, 2,5 % sót, 0,001 % őrölt borsot és annyi tejfölt, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk, összedagasztjuk. A dagasztást a tészta összeállásáig kell folytatni. A kívánt omlós szerkezet túldagasztás esetén nem fog mutatkozni.

A termék magas zsírtartalma miatt hideg összetevőkből kell tésztát készíteni és azt hűvös helyen addig pihentetni, amíg a tészta maghőmérséklete eléri a 26 °C-ot. Mivel a termék jellege megengedi, engedélyezett a +5–8 °C-os hűtőszekrény használata is, amelyben a pihentetési idő legalább 3 óra.

A megkelt és lehűlt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tészta tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdossuk. Ez a művelet végezhető kb. 3 mm távolságot tartó összeszerelt késekkel is. A szaggatást (kiszúrást) általában 3–6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük, ügyelve az egyenletes alakra és arra, hogy minél kevesebb legyen a hengeres formától eltérő tésztadarab. A végső alakot a tenyér élével görgetve érjük el. A tepsi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojással lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le. Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban tepsibe helyezjük. Az alaktalan darabokat legfeljebb két alkalommal, néhány mozdulattal összegyúrhatjuk, pihentetés után ismét feldolgozhatjuk.

A pogácsákat a sütőlapra helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben 12–15 perc alatt készre sütjük.

A pogácsák értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítása

I. fázis: a tepertőkrém elkészítése

A tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 1,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,001 %) is használnak. A só alkalmazásánál azért kell így eljárni, mert ha a pogácsa jellemzően sós ízéhez szükséges összes sómennyiséget csak a tésztakészítésnél használnánk, a tészta szakadozó lenne, nem alakulna ki a leveles szerkezet.

A tepertőkrém készítésénél megadott zsírmennyiségből ebben az esetben a zsír 50 %-a, vagyis a fele a tepertőkrémbe, másik fele pedig a tésztába kerül.

II. fázis: tésztakészítés

Az ún. alaptésztát liszt, a tepertőkrém készítésénél félretett zsír, só (lisztre számítva kb. 1 %), valamint liszt kg-onként tejben felfuttatott 5 % élesztő, 0,02 % fehérbor vagy ecet, esetleg 1 db tojás, 1 db tojássárgája és annyi tejföl felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen.

Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a tepertőkrém szétválassza a tésztarétegeket. A vékonyra nyújtott hideg tésztarétegek között elhelyezkedő zsiradék ugyanis a sütés alatt megolvad és megakadályozza a tésztarétegek összetapadását. Eközben a tészta és a zsiradék víztartalma gőzzé alakul, és szétfeszítve fellazítja a tésztarétegeket, ezáltal a kisült termék levelekre szedhető.

A leveles szerkezetet kialakítása két módon történhet:

- a) A vékonyra kinyújtott tésztarétegen egyenletesen elkenjük a tepertőkrémet, majd egyik végétől kiindulva feltekerjük a tésztát. Ezt a rudat 15–30 percig pihentetjük, ismét vékonyra kinyújtjuk, és újból feltekerjük, az előző tekeréshez képest 90 fokkal eltérő irányban. Ha az elforgatás nem történik meg, a sütéskor a pogácsák eldőlnék.
- b) Az érett alaptésztát vékonyra nyújtjuk, és annyi részletben kenjük rá a tepertős keveréket, ahányszor hajtogatjuk. Ez esetben nem sodrást, hanem hajtogatást végzünk (legalább háromszor hajtogatjuk a tésztát).

A végső nyújtás előtt a tésztát legalább 15 percig kell pihentetni, majd 1 ujjnyi (1–2 cm) vastagra nyújtani, tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdosni és 3–6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatni. A tepszi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojással lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le.

Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban sütőlemezre helyezzük, 40–45 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben 8–10 perc alatt készre sütjük.

A pogácsák értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

1.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága

A „Tepertős pogácsa” különleges tulajdonságát az alábbiak adják:

- sertésstepertő és sertészsír alapanyag,
- a tésztakészítés sajátos technikája,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.

A jelleget adó sertésstepertő alapanyag

A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsírzalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. A tepertő 12–13 % fehérjét és 82–84 % zsiradékot tartalmaz, a termék zsirtartalmának legalább 60 %-a ebből származik.

A tésztakészítés sajátos technikája

A tepertő felhasználása az omlós szerkezetű tésztakészítés mellett a különleges hajtogatott, leveles szerkezetű tészta kialakítását is lehetővé teszi, ugyanakkor a magas zsirtartalom a speciális, 24–26 °C-os hideg tészta készítését követeli meg.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok

A sertésstepertő és sertészsír felhasználása révén kialakult 20–30 %-os zsirtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magasabb, lassabban szárad ki és így hosszabb ideig fogyasztható, mint a vele azonos kategóriába tartozó más termékek.

1.8. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege

A pogácsa szó első előfordulása 1395 körüli, eredetileg hamuban-parázsban sült lepénykenyeret jelentett. A magyar népmesékben „hamuban sült pogácsa” néven vált ismertté. A kenyér módjára fogyasztott lepénykenyér megnevezésére egészen a XVII. századig a pogácsakenyér, pogácsás kenyér kifejezés volt használatos. A mai formájában ismeretes, apróbb, hengeres formájú szaggatott változat a késő középkorban vált általánossá Magyarországon mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időig megtartotta.

A „Tepertős pogácsa” kialakulását két feltétel tette lehetővé: egyrészt szokássá vált a szalonnából zsírt kisütni, másrészt a tepertő bekerült a mindennapok étkezésébe. A szalonna kisütése, belőle tepertő nyérése – egy, az 1770-es években készült, egy somogyi közép-nemesi háztartást bemutató leírás alapján – a XVIII. századtól jelenhetett meg a nemesi családok háztartásában. Ezt támasztja alá az is, hogy a nemesi háztartások hagyatéki leltárai szerint zsírosbödönök az Alföldön a XVIII. századtól jelentek meg (Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988, 28. o., 30. o. Szűcs). A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését, illetve a sertészsír étkezési célú elterjedését a XIX. századtól, a század közepétől valószínűsíthetjük annak alapján, hogy az 1850-es években a Duna-Tisza közti paraszti leltárakban már szerepel a zsírosbödön.

A Közép-Tisza vidékén – szóbeli néprajzi adataink szerint – a XIX–XX. század fordulóján a tepertőt a paraszti háztartásokban még szappanfőzésre használták, fogyasztása fokozatosan alakult ki. A disznóölés után friss, főként apró, bőr nélküli tepertővel sütötték a pogácsát. Az 1930-as években készült, nagy összefoglaló néprajzi munkában a pogácsát keletlen és kelt búzátesztából és – többek között – már tepertővel ízesítve említik (Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933, 100. o.), így elmondható, hogy a XX. század elején már általánossá vált a kelt tészta dúsítása a kisütött szalonna tepertőjével.

A „Tepertős pogácsának” ma is fontos szerep jut a mindennapi étkezésben, tartalmas levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként. Munkaértekezletek, konferenciák vendégváro terméke. A háziasszonyok is szívesen sütik, különösen családi alkalmak (lakodalom, keresztelő) és ünnepek, így karácsony és húsvét idején, de a falusi turizmusban is gyakran kínálják borkorcsolyaként (Hagyományok – Ízek – Régiók, I. kötet, 145–147. o.).

Hírnevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József: Magyar–Francia szakácskönyv, 1881, 784–785. o.; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat, 1905, 350. o.; Kincses Váncza receptkönyv, 1920, 21. o.; Az Új idők második receptkönyve, 1934, 182. o.; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főztek, 1941, 73. o.; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei, 1973, 89. o.

1.9. A különleges tulajdonságok ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások

Különleges tulajdonság	Minimumkövetelmények	Ellenőrzési mód és gyakoriság
zsírtartalom	— 20–30 % (szárazanyagra számítva) — kizárólag sertészsír használható fel	A termékleírás 3.5. pontja szerint, laboratóriumban, félévente egyszer.
tepertő(krém)	— sertéstepertő használata — bőr nélküli tepertő használata	Termékdokumentáció vagy gyártmánylap alapján, gyártási tételenként dokumentálva.
anyagösszetétel	— a termékleírás 3.6. pontjában meghatározottak (sertéstepertő, sertészsír, búzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl, só, bors) szerint	Termékdokumentáció vagy gyártmánylap alapján, gyártási tételenként dokumentálva.

Különleges tulajdonság	Minimumkövetelmények	Ellenőrzési mód és gyakoriság
a késztermék érzékszervi tulajdonságai (bélzet, íz, illat)	— omlós, illetve leveles szerkezet — tepertőre jellemző, kissé borsos illat és íz	Érzékszervi vizsgálat, műszakonként.

2. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervezetek

2.1. Név és cím

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

Cím: 1095 Budapest, Mester u. 81., Magyarország

Tel.: +36 1456 3010

Telefax: —

E-mail: oevi@oai.hu

állami magán

2.2. A hatóság vagy szerv konkrét feladatai

Az ellenőrző hatóság ellenőrzi, hogy a termék megfelel-e a termékleírásban megfogalmazott valamennyi előírásnak.