

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 1144/2013 DER KOMMISSION**vom 13. November 2013****zur Eintragung einer Bezeichnung in das Register der garantiert traditionellen Spezialitäten
(Tepertős pogácsa (G. T. S.))**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 52 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 ist die Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln ⁽²⁾ aufgehoben und ersetzt worden.
- (2) Der Antrag Ungarns auf Eintragung der Bezeichnung „Tepertős pogácsa“ wurde gemäß Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 im *Amtsblatt der Europäischen Union* ⁽³⁾ veröffentlicht.
- (3) Deutschland und Österreich haben bei der Kommission Einspruch gemäß Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 erhoben. Die Kommission hat gemäß Artikel 9 Absatz 3 die Einspruchserklärungen geprüft und für zulässig befunden.
- (4) Ungarn hat angegeben, dass es mit Deutschland und Österreich eine Einigung erzielt hat.
- (5) Die Einigung mit Deutschland führte zu einer Änderung des Eintragungsantrags, mit der die Angabe der für das Mehl verlangten Qualitätsparameter (BL55 und BL80) gestrichen wurde.
- (6) Österreich hat die Zusage Ungarns akzeptiert, derzufolge der Eintragungsantrag lediglich dem Schutz der ungarischen Bezeichnung „Tepertős pogácsa“ als garantiert traditionelle Spezialität dient, sich nicht abträglich auf Erzeugnisse mit dem Namen „Grammelpogatsche“ auswirkt und die Herstellung des mit dem Namen „Grammelpogatsche“ vermarkteten Erzeugnisses nicht in Frage stellt.
- (7) Angesichts dieser Tatsachen ist die Bezeichnung „Tepertős pogácsa“ in das Verzeichnis der garantiert traditionellen Spezialitäten einzutragen, und die Spezifikation ist entsprechend zu ändern und zu veröffentlichen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die in Anhang I dieser Verordnung genannte Bezeichnung wird eingetragen.

Artikel 2

Anhang II dieser Verordnung enthält die aktualisierte Spezifikation.

*Artikel 3*Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 13. November 2013

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 1.⁽³⁾ ABl. C 180 vom 21.6.2012, S. 16.

ANHANG I

Agrarerzeugnisse und Lebensmittel gemäß Anhang I Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012:

Klasse 2.3 Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren oder Kleingebäck

UNGARN

Tepertős pogácsa (g. t. S.)

ANHANG II

1. Produktspezifikation

1.1. Einzutragender Name

„Tepertős pogácsa“

Bei der Vermarktung kann das Etikett folgenden Hinweis enthalten: „magyar hagyományok szerint előállított“(gemäß ungarischen Traditionen erzeugt). Dieser Hinweis wird auch in die anderen Amtssprachen übersetzt.

1.2. Es handelt sich um einen Namen, der

 für sich genommen spezifisch ist

 den spezifischen Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels wiedergibt.

Das Attribut „tepertős“ im Namen verweist auf die nach dem Auslassen des Specks verbleibenden Grieben (Grammeln), die nach ihrer Zerkleinerung in cremiger Form den Ausgangsstoff für die runden salzigen Gebäckstücke — die Pogatsche(rl)n — abgeben.

1.3. Wird gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006 die Vorbehaltung des Namens beantragt?

 Eintragung mit Vorbehaltung des Namens

 Eintragung ohne Vorbehaltung des Namens.

1.4. Erzeugnisart

Klasse 2.3 Süßwaren, Backwaren, feine Backwaren oder Kleingebäck.

1.5. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt

„Tepertős pogácsa“ ist ein rundes, zylinderförmiges Salzgebäck mit einem Durchmesser von 3-5 cm und einem Gewicht von 25-50 g. Es enthält zerkleinerte Grieben (Grammeln) und Schweineschmalz, ist mit Hefe gelockert, hat eine mürbe (*omlós*) oder eine blättrige (*leveles*) Struktur und ist mit Salz und Pfeffer gewürzt. Seine rötlich braune Oberseite weist ein Rautenmuster auf. Die ebenfalls rötlich braune Unterseite ist flach. Die Krume enthält gleichmäßig verteilte Griebenstücke. Die mürbe Variante lässt sich in Stücke brechen, während die blättrige Variante eine lockere geblätterte Struktur (wie beim Blätterteig) aufweist. Geschmacklich ist „Tepertős pogácsa“ von den Röststoffen der Grieben geprägt, ergänzt um die angenehm salzige und mild pfeffrige Würze. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt 20-30 %, der am Mehl gemessene Griebengehalt liegt bei 25-40 %. Mindestens 60 % des Fettgehalts stammen von den Grieben.

Organoleptische Merkmale:

	Mürbe „tepertős pogácsa“	Blättrige „tepertős pogácsa“
Form	Rund und gleichmäßig zylinderförmig.	Rund und zylinderförmig, kann leicht verschoben sein.
Kruste	Die rötlich braune Oberseite ist glänzend und weist ein dichtes Rautenmuster auf, die Seite ist sandfarben und matt, die Unterseite ist rötlich braun und matt.	
Krume	Sehr mürbe Struktur, ohne zu krümmeln. Die Griebenstückchen sind gleichmäßig verteilt und leicht bräunlich gefärbt.	Blättrige, in Schichten unterteilbare Struktur, die Griebenstückchen sind in den Schichten zu sehen und weisen eine leicht bräunliche Färbung auf.
Geschmack	Für Grieben charakteristisch, angenehm salzig, mild pfeffrig.	
Geruch	Für Grieben und Schweineschmalz charakteristisch, pfeffrig.	

Physikalische und chemische Eigenschaften

Fettgehalt: Das fertige Erzeugnis weist einen Fettgehalt von 20-30 % (m/m) in der Trockenmasse auf.

Salzgehalt: Das fertige Erzeugnis weist einen Salzgehalt von max. 4,0 % (m/m) in der Trockenmasse auf.

1.6. *Beschreibung des Verfahrens zur Herstellung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels, das den unter Ziffer 3.1 angegebenen Namen führt*

Ausgangsstoffe:

- für die Zubereitung der Griebencreme:
 - Schweinegrieben ohne Schwarte: 70-75 % der Griebencreme; die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks verbleibenden Fettstücke;
 - Schweineschmalz: 25-30 % der Griebencreme; das beim Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks entstandene Schmalz.
- Für die Zubereitung des Teigs: Weizen- oder Dinkelmehl, Ei, Eigelb, Milch, Hefe, Weißwein oder Essig, Sauerrahm, Salz und Pfeffer.

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen jeglicher Art (z. B. Backtriebmittel oder Konservierungsstoffe) für die Herstellung von „tepertős pogácsa“ ist untersagt.

Herstellungsverfahren:

Je nach Art der Teigzubereitung kann die Struktur von „tepertős pogácsa“ mürbe oder blättrig sein.

Herstellung von MÜRBER „TEPERTŐS POGÁCSA“

Phase I: Zubereitung der Griebencreme

Die frischen schwartenfreien Grieben werden so lange mit einem Nudelholz ausgewalkt, bis keine größeren größeren Stücke mehr vorhanden und die Röststoffe gleichmäßig verteilt sind. Die Zerkleinerung kann auch mit einem Fleischwolf erfolgen; in diesem Fall ist die feinste Einstellung zu wählen.

Creme und Schweineschmalz werden mit einem Holzlöffel oder einem Mixer vermengt. Wichtig: Für die Zubereitung der Griebencreme dürfen keine Zusatzmittel, Konservierungsstoffe, Gänse- oder pflanzlichen Fette und keine Margarine verwendet werden, sondern ausschließlich frische schwartenfreie Schweinegrieben.

Diese Anforderungen gelten auch für industriell erzeugte Griebencreme.

Phase II: Zubereitung des Teiges

250-400 Gramm Griebencreme pro Kilogramm Mehl werden mit dem Mehl zu einem homogenen Gemisch geknetet. Die Griebencreme muss die Mehlkörner „umhüllen“, damit die mürbe Struktur entstehen kann. Sämtliche Zutaten, d. h. das mit der Griebencreme vermengte Mehl sowie pro Kilogramm Mehl 5 % in Milch aufgelöste Hefe, 1 Ei, 1 Eigelb, 0,02 % Weißwein oder Essig, 2,5 % Salz, 0,001 % gemahlener Pfeffer sowie die für einen Teig mittlerer Festigkeit benötigte Menge Sauerrahm werden miteinander verknetet. Der Teig muss so lange geknetet werden, bis er bindet; allerdings darf er nicht zu sehr geknetet werden, sonst kommt die mürbe Struktur nicht zustande.

Aufgrund seines hohen Fettgehalts muss der Teig aus kalten Zutaten zubereitet werden und an einem kühlen Ort ruhen, bis seine Kerntemperatur 26 °C erreicht. Die Art des Erzeugnisses ermöglicht auch die Aufbewahrung im Kühlschrank zwischen + 5 °C und + 8 °C; in diesem Fall sollte der Teig mindestens drei Stunden lang gehen.

Der gegangene und abgekühlte Teig wird fingerdick ausgerollt, anschließend wird die Oberseite des Teiges in dichten, zueinander rechtwinklig verlaufenden Linien eingeritzt. Dies lässt sich auch mit in einem Abstand von ca. 3 mm voneinander montierten Messern bewerkstelligen. Das Ausstechen erfolgt mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 3-6 cm, wobei auf die gleichmäßige Form zu achten ist; die Teigstücke sollten möglichst rund sein. Ihre endgültige Gestalt erhält „tepertős pogácsa“ durch Rollen des ausgestochenen Teiges mit der Handfläche. Die Pogatschen werden in der für die Belegung des Backblechs erforderlichen Menge dicht nebeneinander auf das Walkbrett gelegt und mit dem geschlagenen Ei so bepinselt, dass das Ei nicht seitlich herabläuft. Sobald das Ei an der Oberfläche angetrocknet ist, werden die Pogatschen in gleichmäßigem Abstand auf dem Backblech verteilt. Die nach dem Ausstechen übrig gebliebenen Teigreste lassen sich höchstens zwei weitere Male kurz verkneten und nach dem Gehen wieder verarbeiten.

Man lässt die Pogatschen 50-55 Minuten auf dem Backblech gehen, bevor sie bei 220-240 °C 12-15 Minuten lang im Ofen fertig gebacken werden.

Die Pogatschen werden unverpackt (offen) oder vorverpackt verkauft.

Herstellung von BLÄTTRIGER „TEPERTŐS POGÁCSA“

Phase I: Zubereitung der Griebencreme

Bei der Zubereitung der Griebencreme ist analog zur mürben Variante vorzugehen; der Unterschied liegt darin, dass über das Schmalz und die schwartefreien Schweinegrieben hinaus im Verhältnis zum Mehl ca. 1,5 % Salz und ca. 0,001 % gemahlener Pfeffer hinzugefügt werden. Würde man nämlich die für den charakteristischen Salzgeschmack der Pogatschen erforderliche gesamte Salzmenge erst bei der Teigzubereitung verwenden, könnte die blättrige Struktur nicht entstehen, weil der Teig rissig wäre.

In diesem Fall gelangt die Hälfte der eingangs für die Zubereitung der Griebencreme angegebenen Schmalzmenge in die Griebencreme, die andere Hälfte in den Teig.

Phase II: Zubereitung des Teiges

Für den sog. Grundteig werden Mehl, das bei der Zubereitung der Griebencreme beiseite gestellte Schmalz, im Verhältnis zum Mehl ca. 1 % Salz, pro Kilogramm Mehl 5 % in Milch aufgelöste Hefe, 0,02 % Weißwein oder Essig, evtl. 1 Ei, 1 Eigelb sowie so viel Sauerrahm benötigt, dass daraus ein halbelastischer und widerstandsfähiger Teig entsteht, der gut auszurollen ist.

Bei dieser Variante ist die niedrige Temperatur der Zutaten und der Griebencreme wichtig, damit die Griebencreme beim Falten als Trennschicht fungieren kann. Das Fett zwischen den dünn ausgerollten kalten Teigschichten schmilzt nämlich beim Backen und verhindert das Verkleben der Teigschichten. Dabei verdampft das im Teig und im Schmalz enthaltene Wasser und drückt die Teigschichten lockernend auseinander, so dass das fertig gebackene Erzeugnis blättrig gegliedert ist.

Die blättrige Struktur lässt sich auf zweierlei Weise erreichen:

- a) Die Griebencreme wird gleichmäßig auf die dünn ausgerollte Teigschicht aufgetragen, anschließend wird der Teig aufgerollt. Die Teigrolle wird nach 15-30 Minuten Ruhezeit erneut dünn aus- und dann wieder aufgerollt, diesmal jedoch um 90 Grad versetzt. Bleibt diese Rotation aus, kippen die Pogatschen beim Backen um.
- b) Der fertige Grundteig wird dünn ausgerollt und anschließend mehrmals gefaltet. Vor jedem Falten wird die Griebencreme aufgetragen. Der Teig wird also nicht aufgerollt, sondern (mindestens dreimal) gefaltet.

Vor dem letzten Ausrollen muss der Teig mindestens 15 Minuten ruhen und wird dann fingerdick (1-2 cm) ausgerollt. Seine Oberseite wird in dichten, zueinander rechtwinklig verlaufenden Linien eingeritzt, bevor er mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 3-6 cm ausgestochen wird. Die Pogatschen werden in der für die Belegung des Backblechs erforderlichen Menge dicht nebeneinander auf das Walkbrett gelegt und mit dem geschlagenen Ei so bepinselt, dass das Ei nicht seitlich herabläuft.

Sobald das Ei angetrocknet ist, werden die Pogatschen gleichmäßig auf dem Backblech verteilt. Man lässt die Pogatschen 40-45 Minuten gehen, bevor sie bei 220-240 °C 8 bis 10 Minuten lang im Ofen fertig gebacken werden.

Die Pogatschen werden unverpackt (offen) oder vorverpackt verkauft.

1.7. Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Der besondere Charakter von „tepertős pogácsa“ ergibt sich aus folgenden Faktoren:

- Ausgangsstoffe Schweinegrieben und Schweineschmalz,
- die besondere Technik der Teigzubereitung,

— physikalische und chemische Eigenschaften sowie organoleptische Merkmale.

Schweinegrieben als charakteristischer Ausgangsstoff

Der besondere Charakter von „tepertős pogácsa“ lässt sich auf die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Schweinespecks verbleibenden Stücke — die Grieben — zurückführen. Die Grieben bestehen zu 12-13 % aus Eiweiß und zu 82-84 % aus Fett. Mindestens 60 % des Fettgehalts des Erzeugnisses stammen von den Grieben.

Die besondere Technik der Teigzubereitung

Die Verwendung von Grieben ermöglicht neben der Zubereitung der mürben Variante auch die Herstellung eines speziell gefalteten blätterteigartigen Teiges; zugleich erfordert der hohe Fettgehalt die Herstellung eines speziellen, 24-26 °C kühlen Teiges.

Physikalische und chemische Eigenschaften sowie organoleptische Merkmale

Aufgrund des auf die Verwendung von Schweinegrieben und Schweineschmalz zurückzuführenden Fettgehalts von 20-30 % ist der Nährwert von „tepertős pogácsa“ höher als von Erzeugnissen derselben Kategorie. Zudem trocknen diese Pogatschen nicht so schnell aus und sind somit länger haltbar.

1.8. Traditioneller Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Das Wort „pogácsa“ (dt. Pogatsche oder auch Pogatscherl) ist erstmals um 1395 herum belegt und bezeichnete ursprünglich in Glutasche gebackenes Fladenbrot. In den ungarischen Volksmärchen erlangte es als „hamuban sült pogácsa“ (in Asche gebackene Pogatsche) Bekanntheit. Bis ins 17. Jahrhundert wurde das wie Brot verzehrte Fladenbrot als „pogácsakenyér“ bzw. „pogácsás kenyér“ (Pogatschenbrot) bezeichnet. Die in ihrer heutigen Form geläufige kleinere, zylinderförmige, ausgestochene Variante mit Rautenmuster fand im mittelalterlichen Ungarn Verbreitung. Es wurde zum beliebtesten und in zahlreichen Varianten verbreiteten Gebäck der bäuerlichen Küche, seine Popularität ist bis heute ungebrochen.

Zwei Bedingungen waren maßgeblich für die Entstehung von „tepertős pogácsa“: Zum einen wurde das Auslassen von Speck zur Fettgewinnung zum Brauch, zum anderen hielten die Grieben Einzug in die Alltagsküche. Aufzeichnungen einer im Komitat Somogy ansässigen Familie des mittleren Adels aus den 1770er Jahren legen die Vermutung nahe, dass das Auslassen von Speck und die damit verbundene Griebengewinnung ab dem 18. Jahrhundert in den Haushalten der Adelsfamilien gebräuchlich waren. Hierfür spricht auch, dass die Nachlassarchive der Adelsfamilien belegen, dass in der Tiefebene ab dem 18. Jahrhundert Schmalzfässchen aufkamen (vgl.: Cegléd 1850-1900. Hrsg.: Ceglédi Kossuth Múzeum, 1988., S. 28 und 30. Szűcs). Das Auslassen von Speck und der Verzehr von Schweineschmalz in der bäuerlich-dörflichen Tradition der Zubereitung von Schweinefleisch dürften auf die Mitte des 19. Jahrhunderts zurückgehen; bäuerliche Archive im Donau-Theiß-Zwischenstromland belegen die Verwendung von Schmalzfässchen in den 1850er Jahren.

Mündliche ethnografische Überlieferungen deuten darauf hin, dass in der Mittleren Theißregion an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert Grieben in den bäuerlichen Haushalten noch zum Seifekochen verwendet wurden; erst nach und nach setzte ihre Verwendung zu Speisezwecken ein. Nach dem Schweineschlachten wurden die Pogatschen vor allem unter Verwendung frischer kleiner Grieben ohne Schwarte gebacken. In einem ethnografischen Sammelband aus den 1930er Jahren werden aus Hefeteig und Nichthefeteig hergestellte Pogatschen erwähnt, die u. a. bereits Grieben enthielten (vgl.: Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933, S. 100). So lässt sich feststellen, dass bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Zugabe von Grieben zum Hefeteig gebräuchlich war.

Auch heute ist „tepertős pogácsa“ ein wichtiger Bestandteil der Alltagsküche und wird als zweiter Gang nach gehaltvollen Suppen (Gulaschsuppe, Bohnensuppe usw.) aufgetragen. Pogatschen dienen als Häppchen bei Sitzungen und Konferenzen. Hausfrauen bereiten „tepertős pogácsa“ mit Vorliebe im Rahmen von Familienfeiern (Hochzeit, Taufe usw.) oder sonstigen Festen (Weihnachten, Ostern usw.) zu, doch auch im Agrotourismus wird das Gebäck häufig als Begleiter zu Wein gereicht (vgl.: Hagymányok Ízek Régiók, Band I, S. 145-147.).

Zahlreiche Kochbücher, die zwischen 1880 und heute erschienen, legen vom Ruf der Pogatschen Zeugnis ab, so z. B.: Dobos C. József: *Magyar-Französisches Kochbuch*, S. 784-785, 1881; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat*, S. 350, 1905; Kincses Vánca *receptkönyv*, S. 21, 1920; *Az Új idők második receptkönyve*, S. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főztek*, S. 73, 1941; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei*, S. 89, 1973.

1.9. Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale

Besonderes Merkmal	Mindestanforderungen	Art und Häufigkeit der Kontrolle
Fettgehalt	<ul style="list-style-type: none"> — 20-30 % (in der Trockenmasse) — Es darf ausschließlich Schweineschmalz verwendet werden. 	Gemäß Produktspezifikation unter Ziffer 3.5., im Labor, einmal halbjährlich.
Griebe(n)(creme)	<ul style="list-style-type: none"> — Verwendung von Schweinegriebe(n) — Verwendung von schwartenfreien Griebe(n) 	Aufgrund der Produktdokumentation oder der Herstellungsformel, nach Chargen dokumentiert.
Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> — Gemäß Beschreibung unter Ziffer 3.6. (Schweinegriebe(n), Schweineschmalz, Weizenmehl, Ei, Eigelb, Milch, Hefe, Weißwein oder Essig, Sauerrahm, Salz, Pfeffer). 	Aufgrund der Produktdokumentation oder der Herstellungsformel, nach Chargen dokumentiert.
Organoleptische Merkmale des Erzeugnisses (Krume, Geschmack, Geruch)	<ul style="list-style-type: none"> — Mürbe oder blättrige Struktur — für Griebe(n) charakteristischer, leicht pfeffriger Geruch und Geschmack 	Organoleptische Prüfung, in jeder Schicht.

2. Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Produktspezifikation überprüfen

2.1. Name und Anschrift

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

Anschrift: 1095 Budapest, Mester u. 81

Telefon: 456-30-10

Fax: —

E-Mail: oevi@oai.hu

öffentlich privat

2.2. Besondere Aufgaben der Behörde oder Stelle

Die Kontrollbehörde überprüft, ob das Erzeugnis sämtlichen in der Produktspezifikation genannten Vorschriften entspricht.