

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2020/C 293/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»TEPERTŐS POGÁCSA«

EU-nr.: TSG-HU-00060-AM02 — 13.10.2018

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Sammenslutningens navn: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Adresse: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/UNGARN

Telefon +36 302593014

E-mailadresse: nardaianita@gmail.com

Ansøgningen om ændring er indgivet af den producentsammenslutning, som ansøgte om EU-registrering af »Tepertős pogácsa« og omfatter nogle af producenterne af »Tepertős pogácsa«.

2. Medlemsstat eller Tredjeland

Ungarn

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Produktionsmetode
- ☒ Andet: Punkt 3.2

4. Type ændring

- ☒ Ændring af varespecifikationen for en registreret GTS, som ikke betegnes som mindre i overensstemmelse med artikel 53, stk. 2, fjerde afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

5. Ændring(er)

5.1. Varespecifikationens punkt 3.2 (den nuværende varespecifikations punkt 1.2)

Oprindeligt: Adjektivet »tepertős«, 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).

Ændring: Adjektivet »tepertős«, som optræder i betegnelsen, henviser til den flæskesvær, der fremkommer ved stegning af bacon, og som efter findeling i form af findelt flæskesvær eller flæskesværscreme udgør den karakteristiske grundbestanddel i det runde, salte bagværk (pogácsa). Den cylindriske variant, der kendes i dag, blev almindelig i Ungarn i den sene middelalder, hvor denne form for pandekage/brød, lavet af forskellige typer dej, var den mest almindelige fødevarer i det ungarske bondekøkken, og den har bevaret sin popularitet frem til i dag.

Begrundelse: Produkter, der indeholder flæskesvær (hud), som er et biprodukt fra stegning af bacon, er fremkommet på markedet med ordet »tepertő«. Ændringen gør definitionen mere tydelig.

5.2. Varespecifikationens punkt 4.1 (den nuværende varespecifikations punkt 1.5)

Afsnittet i beskrivelsen af »Tepertős pogácsa« om størrelse og vægt:

Oprindeligt:

diameter: 3-5 cm

vægt: 25-50 g

Ændring:

diameter: 3-10 cm

vægt: 25-100 g

Begrundelse: Der er sket en ændring i forbrugernes og producenternes vaner: Der er stor efterspørgsel efter større »Tepertős pogácsa«, så både størrelse og vægt er øget.

5.3. Varespecifikationens punkt 4.1 (den nuværende varespecifikations punkt 1.5)

Produktets fedtindhold i forhold til vægten af mel:

Oprindeligt: Produktet har et fedtindhold på 20-30 % af tørstoffet, og melet indeholder 25-40 % flæskesvær.

Ændring: Produktet har et fedtindhold på mindst 30 % af melet, hvoraf mindst 25 % indeholder flæskesvær.

Begrundelse: Fedtindholdet i det færdige produkt er angivet i forhold til vægten af melet (hovedingrediensen) og ikke vægten af tørstoffet (det endelige produkt). Denne ændring vedrører ikke mængden af fedt i det færdige produkt, kun grundlaget for beregningen af procentsatsen. Ændringen gør det muligt at beregne fedtet mere nøjagtigt ud fra ingrediensen, dvs. melet, i stedet for indholdet af tørstof i det færdige produkt. Fordelen ved denne beregningsmetode er, at den er lettere at anvende og kontrollere teknisk. Da forbindelsen er baseret på procentdelen af hovedingrediensen, skal den maksimale fedtprocent ikke længere specificeres, hvilket gør det lettere at kontrollere specifikationen.

5.4. Varespecifikationens punkt 4.1 (den nuværende varespecifikations punkt 1.5)

Varens form i tabellen med titlen »Organoleptiske egenskaber«:

Oprindeligt: »Rund, jævnt cylinderformet«

Ændring: Forkortet til »Rund, cylindrisk«.

Begrundelse: Produktet kan blive lettere deformt ved hævning og bagning.

5.5. Varespecifikationens punkt 4.1 (den nuværende varespecifikations punkt 1.5)

Færdigproduktets fedtindhold i tørstoffet i underafsnittet »Fysiske og kemiske egenskaber«:

Oprindeligt: 20-30 % (m/m)

Ændring: mindst 20 % (m/m)

Begrundelse: Mindstekravet til et fedtindhold på 20 % i det færdige produkt, beregnet i forhold til vægten af tørstoffet, svarer til det minimumsfedtindhold på 30 %, der er beregnet i forhold til melets vægt, jf. punkt 5.3 i ændringen. Det er ikke nødvendigt at specificere en øvre grænse, da den mængde af ingredienser, der anvendes til fremstilling af produktet, allerede er afgørende for det færdige produkts fedtindhold.

5.6. *De fysisk-kemiske karakteristika og organoleptiske kendetegn for varens specifikke karakter (sidste afsnit i den nuværende varespecifikations punkt 1.7)*

Oprindeligt: 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.

Ændring: På grund af fedtindholdet på mindst 20 % som følge af anvendelsen af flæskesvær og svinefedt har »tepertős pogácsa« et højt næringsindhold, tørrer langsommere ud og har en lang holdbarhed.

Begrundelse: Da fedtindholdet er blevet ændret til mindst 20 % (jf. begrundelsen under punkt 5.5), er ordlyden blevet præciseret, og de ikke-relevante oplysninger er slettet.

5.7. *Varespecifikationens punkt 4.1 (den nuværende varespecifikations punkt 1.9)*

Tabellen i afsnittet »Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten« er blevet ændret som følger:

Oprindeligt: Fedtindhold — Minimumskrav: 20-30 %

Ændring: Fedtindhold — Minimumskrav: 20 %

Begrundelse: Specifikationen og kravene til verifikation af specificiteten skal tilpasses hinanden.

5.8. *Varespecifikationens punkt 4.1 (den nuværende varespecifikations punkt 1.9)*

I kolonnen »Kontrolmetode og frekvens« i tabellen i afsnittet »Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten« foretages følgende ændringer:

Oprindeligt: (vedrørende fedtindhold) I overensstemmelse med produktbeskrivelsens punkt 3.5 én gang hvert halve år i laboratorium.

Ændring: I overensstemmelse med varespecifikationen.

Begrundelse: Produktets fedtindhold kan bestemmes ved beregning ud fra mængden og kvaliteten af de ingredienser, der er anført i følgedokumenterne og materialelisten, snarere end ved dyre laboratorieforsøg.

5.9. *Varespecifikationens punkt 4.1 (den nuværende varespecifikations punkt 1.9)*

I rækkerne »Flæskesvær(screme)« og »Ingredienser« i tabellen i afsnittet »Minimumskravene og procedurerne for verifikation af specificiteten« foretages følgende ændringer:

Oprindeligt: På grundlag af produktdokumentation eller fremstillingsformel, batchdokumentation.

Ændring: På grundlag af produktdokumentation.

Begrundelse: Den bredere betegnelse »produktdokumentation« bør anvendes, da konditorer anvender en fortegnelse over materialeforhold, mens bagerne anvender en fremstillingsformel. Disse betegnes samlet som »produktdokumentation«.

5.10. *Varespecifikationens punkt 4.2 (den nuværende varespecifikations punkt 1.6)*

»Råvarer«:

Oprindeligt: Kun flæskesværscreme var medtaget.

Ændring: Findelt flæskesvær tilføjes sammen med flæskesværscreme.

Til fremstilling af findelt flæskesvær:

Der tillades kun frisk flæskesvær uden skind, der består af stegte stykker spæk efter stegning af bacon med lidt eller ingen kød.

Begrundelse: Der skal tages hensyn til de forskellige former for fremgangsmåder, som producenterne anvender til at opfylde forbrugernes efterspørgsel, da der kun kan anvendes findelt flæskesvær til fremstilling af dette bageprodukt, uden at det påvirker produktets egenskaber.

5.11. Varespecifikationens punkt 4.2 (den nuværende varespecifikations punkt 1.6)

Følgende tilføjes til afsnittet »Råvarer« om fremstilling af flæskesværscremen:

Oprindeligt:

- 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

Ændring:

- 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

Det er et vigtigt krav, at der i de råvarer, der anvendes til flæskesværscremen, ikke må optræde tilsætningsstoffer, konserveringsmidler, flæskesvær fra fedtvæv fra andre dyr, vegetabiliske fedtstoffer eller margarine, men udelukkende frisk flæskesvær uden skind.

Begrundelse: For at gøre specifikationen mere teknisk korrekt.

5.12. I afsnittet »Fremstilling af sprød »tepertős pogácsa«

Oprindeligt: Fase I: tilberedning af flæskesværscreme

Ændring: Den første fase består i fremstilling af findelt flæskesvær og flæskesværscreme.

Begrundelse: For at gøre specifikationen mere teknisk korrekt.

5.13. Første punktum i beskrivelsen af fase I

Oprindeligt: Den friske flæskesvær uden skind rulles med en kagerulle på en træplade ...

Ændring: Ved tilberedningen af findelt flæskesvær rulles den friske flæskesvær uden skind med en kagerulle på en træplade ...

Begrundelse: Findelt flæskesvær er tilføjet for at gøre specifikationen mere teknisk korrekt.

5.14. Fjerde punktum i beskrivelsen af fase I

Oprindeligt: Cremen og svinefedtet blandes med træske eller mikser.

Ændring: Ved tilberedningen af flæskesværscremen blandes den findelte flæskesvær og svinefedtet med en træske eller en røremaskine.

Begrundelse: For at gøre specifikationen mere teknisk korrekt.

5.15. Femte punktum i fase I i den oprindelige varespecifikations punkt 1.6

Oprindeligt: 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.

Ændring: Det er et vigtigt krav, at der i de råvarer, der anvendes til flæskesværscremen, ikke må optræde tilsætningsstoffer, konserveringsmidler, flæskesvær fra fedtvæv fra andre dyr, vegetabiliske fedtstoffer eller margarine, men udelukkende frisk flæskesvær uden skind.

Begrundelse: Det er blevet præciseret, at flæskesvær fremstillet af fedt fra andre dyr, og ikke kun gæs, ikke må anvendes.

Den ændrede sætning er også flyttet til afsnittet »Råvarer« i punkt 4.2 i den nuværende specifikation, da den indeholder relevante oplysninger, der gælder for både sprød og flaget »tepertős pogácsa«.

5.16. Sjette punktum i beskrivelsen af fase I

Oprindeligt: Kravene til flæskesværscreme er også gældende for industrielt fremstillet flæskesværscreme.

Ændring: Enhver, der anvender industrielt fremstillet flæskesværscreme, skal opfylde kravene i specifikationen.

Begrundelse: Sætningens ordlyd ændres, men meningen forbliver den samme.

5.17. *Fase II: første punktum efter »tilberedning af dej«*

Oprindeligt: 250-400 g flæskesværscreme indarbejdes i hvert kilo hvedemel til en homogen blanding.

Ændring: Mindst 300 g findelt flæskesvær eller flæskesværscreme indarbejdes i hvert kilo hvedemel til en homogen blanding.

Begrundelse: Da smagen af flæskesvær er mere karakteristisk, måtte mindsteværdien forhøjes, og der kræves ingen maksimalværdi.

5.18. *Fase II: tredje punktum efter »tilberedning af dej«*

Oprindeligt: 2,5 % salt, 0,001 % kværnet peber og så meget syrnede fløde, at dejen bliver temmelig fast,

Ændring: højst 3,5 % salt, 0,5 % kværnet peber og så meget syrnede fløde og/eller vand, at dejen bliver temmelig fast,

Begrundelse: Tidligere var mængden af salt og peber ekstremt lille. Det har været nødvendigt at øge den på grund af den karakteristiske smag. Derudover skal »og/eller vand« tilføjes efter »syrnede fløde«, fordi der kan skulle anvendes vand sammen med syrnede fløde for at justere dejens tykkelse.

5.19. *Følgende punktum i fase II*

Oprindeligt: Udskæringen foretages almindeligvis med en »pogács«-form med en diameter på 3-6 cm,

Ændring: Udskæringen foretages almindeligvis med en »pogács«-form med en diameter på 3-10 cm,

Begrundelse: Den øvre grænse ændres som følge af ændrede forbrugervaner og fremstillingspraksis.

5.20. *Sidste afsnit i fase II*

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

Ændring: Bollerne står efter anbringelse på bagepladen til hævnings i 50-55 minutter og bages derefter i en 220-240 °C varm ovn. De er derefter færdige. Bagetiden er på 8-18 minutter, afhængigt af produktets vægt og ovnens ydeevne.

Begrundelse: Bagetider er standard. Bagetiden skal fastsættes i overensstemmelse med produktets vægt og ovnens tekniske egenskaber.

5.21. *I afsnittet »Fremstilling af flaget »tepertős pogácsa«*

Oprindeligt: 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).

Ændring: Fase I: tilberedning af findelt flæskesvær og flæskesværscreme

Fremgangsmåden ved tilberedningen af den findelte flæskesvær og 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. 3,5 % i forhold til mel) og fint kværnet peber (ca. 0,5 % i forhold til mel).

Begrundelse: I overensstemmelse med de foregående afsnit er der tilføjet findelt flæskesvær sammen med flæskesværscreme, og mængden af salt og peber, der anvendes, er blevet forhøjet.

5.22. *Tredje punktum under »Fase II: tilberedning af dej«*

Oprindeligt: og så meget syrnede fløde, at dejen bliver tilpas elastisk, fast og let at forme. Her er det vigtigt at holde både ingredienser og findelt flæskesvær eller flæskesværscreme ved lav temperatur, så flæskesværscremen ved foldning holder dejlagene adskilt.

Ændring: og så meget syrnede fløde og/eller vand, at dejen bliver tilpas elastisk, fast og let at forme. Her er det vigtigt at holde både ingredienser og findelt flæskesvær eller flæskesværscreme ved lav temperatur, så flæskesværscremen ved foldning holder dejlagene adskilt.

Begrundelse: Udtrykket »og/eller vand« skal tilføjes sammen med »syrnede fløde«, fordi der kan skulle anvendes vand sammen med syrnede fløde for at justere dejens tykkelse. Derudover er »findelt flæskesvær« tilføjet sammen med »flæskesværscreme« af ovennævnte grunde.

5.23. *Fjerde afsnit i »Fase II: tilberedning af dej«*

Oprindeligt: med en »pogács«-form med en diameter på 3-6 cm

Ændring: med en »pogács«-form med en diameter på 3-10 cm

Begrundelse: Den øvre grænse ændres som følge af ændrede forbrugervaner og fremstillingspraksis.

5.24. *Sidste afsnit i »Fase II: tilberedning af dej«*

Oprindeligt: 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.

Ændring: anbringes bollerne med ens afstand på bagepladen, står til hævnning i 40-45 minutter og bages derefter i en 220-240 °C varm ovn. De er derefter færdige. Bagetiden er på 8-18 minutter, afhængigt af produktets vægt og ovnens ydeevne.

Begrundelse: Bagetider er standard. Bagetiden skal fastsættes i overensstemmelse med produktets vægt og ovnens tekniske egenskaber.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»TEPERTŐS POGÁCSA«

EU-nr.: TSG-HU-00060-AM02 — 13.10.2018

»Ungarn«

1. Betegnelse, der skal registreres

»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.

2. Produkttype [jf. bilag XI]

Kategori 2.24: Brød, wienerbrød, kager, kiks og andet bagværk samt konfekturvarer

3. Begrundelse for registrering

3.1. Produktet

☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer

☐ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

»Tepertős pogácsa« er et rundt, cylinderformet bagværk tilsat gær og krydret med salt og peber. Det indeholder findelt flæskesvær eller flæskesværscreme og svinefedt og har en sprød (*omlós*) eller flaget (*leveles*) konsistens. Dets overflade er rødbrun og opdelt i firkanter. »Tepertős pogácsa« får sin særlige karakter fra den flæskesvær, der bliver tilbage efter stegning af bacon uden eller næsten uden kød. Smagen er karakteriseret af indholdet af flæskesvær og behageligt salt og let pebret.

3.2. Betegnelsen

☒ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

☐ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Adjektivet »tepertős«, som optræder i betegnelsen, henviser til den flæskesvær, der fremkommer ved stegning af bacon, og som efter findeling i form af findelt flæskesvær eller flæskesværscreme udgør den karakteristiske grundbestanddel i det runde, salte bagværk (pogácsa). Den cylindriske variant, der kendes i dag, blev almindelig i Ungarn i den sene middelalder, hvor denne form for pandekage/brød, lavet af forskellige typer dej, var den mest almindelige fødevarer i det ungarske bondekøkken, og den har bevaret sin popularitet frem til i dag.

4. Beskrivelse

- 4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske egenskaber, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)*

»Tepertős pogácsa« er et rundt, cylinderformet bagværk tilsat gær og krydret med salt og peber med en diameter på 3-10 cm og en vægt på 25-100 g. Det indeholder findelt flæskesvær eller flæskesværscreme og svinefedt og har en sprød (*omlós*) eller flaget (*leveles*) 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 mindst 30 % af melet, hvoraf mindst 25 % indeholder flæskesvær. Mindst 60 % af fedtindholdet stammer fra flæskesvær.

Organoleptiske egenskaber

	Sprød »tepertős pogácsa«	Flaget »tepertős pogácsa«
Form	Rund, cylindrisk	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: Fedtindholdet i det færdige produkt i forhold til tørstoffet er mindst 20 % (m/m)

Saltindhold: Færdigproduktets saltindhold i tørstoffet er højst 4 % (m/m)

Varens særlige egenskaber skabes af følgende:

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

Grundingsrediensen 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.

Fysisk-kemiske karakteristika og organoleptiske kendetegn

På grund af fedtindholdet på mindst 20 % som følge af anvendelsen af flæskesvær og svinefedt har »tepertős pogácsa« et højt næringsindhold, tørrer langsommere ud og har en lang holdbarhed.

Minimumskravene for verifikation af specificiteten

Særlige egenskaber	Minimumskrav	Kontrolmetode og frekvens
Fedtindhold	— mindst 20 % (af tørstofindholdet) — kun svinefedt kan anvendes	I overensstemmelse med varespecifikationen
Flæskesvær (screme)	— anvendelse af svineflæskesvær — anvendelse af flæskesvær uden skind	På grundlag af produktdokumentation
Ingredienser	— i overensstemmelse med varespecifikationen (svineflæskesvær, svinefedt, hvedemel, æg, æggeblomme, mælk, gær, hvidvin eller eddike, fløde og/eller vand, salt, peber)	På grundlag af produktdokumentation
Færdigproduktets organoleptiske kendetegn (indhold, smag, aroma)	— sprød eller flaget struktur — mildt pebret smag præget af flæskesvær	Organoleptisk test for hver udrulning

- 4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som navnet under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)*

RÅVARER

Findelt flæskesvær eller flæskesværscreme

Til fremstilling af findelt flæskesvær:

Der tillades kun frisk flæskesvær uden skind, der består af stegte stykker spæk efter stegning af bacon med lidt eller ingen kød.

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

Det er et vigtigt krav, at der i de råvarer, der anvendes til flæskesværscremen, ikke må optræde tilsætningsstoffer, konserveringsmidler, flæskesvær fra fedtvæv fra andre dyr, vegetabiliske fedtstoffer eller margarine, men udelukkende frisk flæskesvær uden skind.

Tilberedning af dejskallen:

hvedemel eller spelthvedemel, æg, æggeblomme, mælk, gær, hvidvin eller eddike, syrnede fløde og/eller vand, 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 flaget eller sprød.

Fremstilling af sprød »TEPERTŐS POGÁCSA«

Fase I: tilberedning af findelt flæskesvær og flæskesværscreme

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

Ved tilberedningen af flæskesværscremen blandes den findelte flæskesvær og svinefedtet med en træske eller en røremaskine.

Enhver, der anvender industrielt fremstillet flæskesværscreme, skal opfylde kravene i specifikationen.

Fase II: tilberedning af dej

Mindst 300 g findelt flæskesvær eller 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 findelt flæskesvær eller flæskesværscreme, 5 % gær opløst i mælk, for hvert kilo mel et æg og en æggeblomme, 0,02 % hvidvin eller eddike, højst 3,5 % salt, 0,5 % 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 »pogács«-form med en diameter på 3-10 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 hævnning i 50-55 minutter og bages derefter i en 220-240 °C varm ovn. De er derefter færdige. Bagetiden er på 8-18 minutter, afhængigt af produktets vægt og ovns ydeevne.

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

Fremstilling af flaget »TEPERTŐS POGÁCSA«

Fase I: tilberedning af findelt flæskesvær og flæskesværscreme

Fremgangsmåden ved tilberedningen af den findelte flæskesvær og 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. 2,5 % i forhold til mel) og fint kværnet peber (ca. 0,5 % 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 og/eller vand, at dejen bliver tilpas elastisk, fast og let at forme.

Her er det vigtigt at holde både ingredienser og findelt flæskesvær eller flæskesværscreme ved lav temperatur, så flæskesværscremen ved foldning holder dejlagen adskilt. Fedtet mellem de tyndt udrullede dejlager smelter under bagningen og forhindrer, at dejlagen klister 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 dejlager smøres jævnt med den findelte flæskesvær eller 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 findelt flæskesvær eller 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 »pogácsa«-form med en diameter på 3-10 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. De er derefter færdige. Bagetiden er på 8-18 minutter, afhængigt af produktets vægt og ovnens ydeevne.

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

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)*

Ordet »pogácsa« (bolle, kage) optræder første gang omkring år 1395, og oprindeligt 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 17. 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 et 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 18. århundrede. Dette understøttes af, at der ifølge adelige inventarlistes fra det 18. 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 svineköd samt udbredelsen af svinefedt som næringsmiddel blandt jævne folk og i bondebefolkningen skete fra midten af det 19. 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 20. århundrede i bondehusholdninger i den centrale Tisza-region anvendt flæskesvær til sæbekogning, og indtagelsen af det 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 20. 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). Den serveres ved møder og konferencer og også gerne i hjemmet, navnlig ved særlige anledninger (bryllupper og barnedåb) og højtider som jul og påske. Den serveres også som akkompagnement til vin i agroturismen (Hagyományok Ízek Régiók (Traditioner Smage Regioner), bind I, s. 145-147, 2001).

Dens ry bevidnes af utallige kokebøger fra 1880'erne til i dag, f.eks. Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Ungarsk-fransk kokebog) 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.