

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1144/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 13ης Νοεμβρίου 2013

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων
[Terpertős rogácsa (ΕΠΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 κατάργησε και αντικατέστησε τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 509/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006, για τα γεωργικά προϊόντα και τα τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα⁽²⁾.
- (2) Σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006, η αίτηση που υπέβαλε η Ουγγαρία για την καταχώριση της ονομασίας «Terpertős rogácsa» δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*⁽³⁾.
- (3) Η Γερμανία και η Αυστρία κοινοποίησαν δηλώσεις ένστασης στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006. Σύμφωνα με την παράγραφο 3 του εν λόγω άρθρου, η Επιτροπή εξέτασε τις δηλώσεις ένστασης και τις έκρινε αποδεκτές.
- (4) Η Ουγγαρία δήλωσε ότι επιτεύχθηκε συμφωνία με τη Γερμανία και την Αυστρία.
- (5) Όσον αφορά τη Γερμανία, η συμφωνία κατέληξε σε τροποποίηση της αίτησης καταχώρισης, με την οποία απαλείφθηκαν οι αναφορές στις απαιτούμενες παραμέτρους ποιότητας του αλεύρου (BL55 και BL80).
- (6) Όσον αφορά την Αυστρία, η χώρα αποδέχθηκε τη διαβεβαίωση της Ουγγαρίας ότι η αίτηση καταχώρισης αποσκοπεί στην προστασία μόνον της ουγγρικής ονομασίας «Terpertős rogácsa» ως εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος και ότι η αίτηση καταχώρισης της ουγγρικής ονομασίας «Terpertős rogácsa» δεν έχει καμία δυσμενή επίπτωση στα προϊόντα με την ονομασία «Grammelrogatsche» και δεν θα διακυβεύσει την παραγωγή του προϊόντος που διατίθεται στο εμπόριο ως «Grammelrogatsche».
- (7) Βάσει των ανωτέρω, η ονομασία «Terpertős rogácsa» πρέπει να καταχωριστεί στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και είναι σκόπιμο να επικαιροποιηθούν αναλόγως οι προδιαγραφές και να δημοσιευτούν,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Καταχωρίζεται η ονομασία που αναφέρεται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Οι επικαιροποιημένες προδιαγραφές παρατίθενται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 13 Νοεμβρίου 2013.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 1.⁽³⁾ ΕΕ C 180 της 21.6.2012, σ. 16.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι σημείο ΙΙ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012:

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

ΟΥΓΓΑΡΙΑ

Terpertős rogácsa (ΕΠΠ)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

1. Προδιαγραφές

1.1. Ονομασία προς καταχώριση

«Tεpεpτός pοgácsa»

Κατά τη διάθεσή του στο εμπόριο, το προϊόν μπορεί να περιλαμβάνει στην ετικέτα την ακόλουθη ένδειξη: «magyar hagyományok szerint előállított» («παραγόμενο σύμφωνα με την ουγγρική παράδοση»). Το κείμενο της εν λόγω ένδειξης μεταφράζεται επίσης σε άλλες επίσημες γλώσσες.

1.2. Αναφέρετε αν η ονομασία

 είναι ιδιότυπη αφ' εαυτής εκφράζει την ιδιότητα του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου.

Το επίθετο «τεpεpτός» που περιλαμβάνεται στην ονομασία του προϊόντος προέρχεται από το όνομα «τεpεpτός» (τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού), που δηλώνει τα υπολείμματα από το τηγάνισμα του λαρδιού τα οποία, αφού ψιλοτεμαχιστούν, δημιουργούν ένα κρεμώδες υλικό που αποτελεί τη χαρακτηριστική πρώτη ύλη για το «εύγευστο στρογγυλό αρτοποιητικό προϊόν» (pοgácsa).

1.3. Να αναφερθεί εάν ζητείται η δέσμευση της ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 509/2006

 Καταχώριση με δέσμευση της ονομασίας Καταχώριση χωρίς δέσμευση της ονομασίας

1.4. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.3. Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

1.5. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1

Το προϊόν «Tεpεpτός pοgácsa» είναι ένα εύγευστο, στρογγυλό, κυλινδρικό προϊόν αρτοποιίας, με διάμετρο 3-5 cm και βάρος 25-50 g. Περιέχει λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού και χοιρινό λίπος, είναι καρυκευμένο με αλάτι και πιπέρι, διογκωμένο με μαγιά και έχει υφή τριφτή (οπιός) ή φολιδωτή (τύπου «μλφείν»). Η επιφάνεια έχει καστανοκόκκινο χρώμα και οριζόντιες και κάθετες γραμμώσεις. Η κάτω επιφάνεια είναι επίπεδη με καστανοκόκκινο χρώμα. Περιέχει τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού με κανονική κατανομή. Ο τριφτός τύπος μπορεί να θραυστεί ενώ ο φολιδωτός τύπος έχει χαλαρή δομή σε πολλές στρώσεις. Η γεύση θυμίζει ψημένο χοιρινό λαρδί και είναι ευχάριστα αλμυρή, ελαφρώς πιπεράτη. Η περιεκτικότητα σε λίπος ανέρχεται σε 20-30 % επί ξηράς ουσίας, ενώ η αναλογία των τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού προς το βάρος του αλευριού ανέρχεται σε 25-40 %. Το 60 % τουλάχιστον της περιεκτικότητας σε λίπος προέρχεται από τα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

	Τριφτό «Tεpεpτός pοgácsa»	Φολιδωτό «Tεpεpτός pοgácsa»
Σχήμα	Στρογγυλό, κανονικό κυλινδρικό	Στρογγυλό, κυλινδρικό, μπορεί να παρουσιάζει ελαφριά ασυμμετρία.
Εξωτερική όψη	Η άνω επιφάνεια είναι στυλπή, με καστανοκόκκινο χρώμα και χαραγμένη με οριζόντιες και κάθετες γραμμώσεις. Οι πλευρές έχουν το χρώμα της άμμου και η κάτω επιφάνεια έχει καστανοκόκκινο θαμπό χρώμα.	
Εσωτερική υφή	Τριφτή αλλά όχι εύθρυπτη. Τα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού είναι ομοιόμορφα καταναμημένα και έχουν καστανωπό χρώμα.	Υφή φολιδωτή, με διακριτές στρώσεις, μεταξύ των οποίων διακρίνονται τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού, με καστανωπό χρώμα.
Γεύση	Χαρακτηριστική των τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, ευχάριστα αλμυρή, ελαφρώς πιπεράτη.	
Άρωμα	Χαρακτηριστικό των τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και του χοιρινού λίπους, πιπεράτο.	

Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά

Περιεκτικότητα σε λίπος: η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε λίπος ανέρχεται σε 20-30 % (m/m) επί ξηράς ουσίας

Περιεκτικότητα σε αλάτι: η μέγιστη περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε αλάτι ανέρχεται σε 4,0 % (m/m)

1.6. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου που φέρει την ονομασία του σημείου 3.1

Πρώτες ύλες:

- Παρασκευή της κρέμας από τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού:
 - τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού χοίρου χωρίς δέρμα: αντιπροσωπεύουν το 70-75 % της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού· πρόκειται για συσσωματωμένα τεμάχια λίπους που λαμβάνονται κατά το τηγάνισμα λαρδιού το οποίο περιλαμβάνει ελάχιστο ή καθόλου κρέας,
 - χοιρινό λίπος: αντιπροσωπεύει το 25-30 % της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού· είναι το λίπος που λαμβάνεται από το τηγάνισμα του λαρδιού το οποίο περιλαμβάνει ελάχιστο ή καθόλου κρέας.
- Παρασκευή της ζύμης: σπτάλευρο ή αλεύρι όλυρας (σπέλτας), αυγό, κρόκος αυγού, γάλα, μαγιά, λευκό κρασί ή ξίδι, ξινή κρέμα, αλάτι και πιπέρι.

Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε προσθέτου τροφίμων (όπως διογκωτικά ή συντηρητικά) κατά την παρασκευή του «Tépertős rogácsa».

Μέθοδος παραγωγής:

Η κατάταξη του «Tépertős rogácsa» στον τριφτό ή τον φολιδωτό τύπο εξαρτάται από τη μέθοδο παραγωγής.

Παραγωγή του ΤΡΙΦΤΟΥ «TÉPERTŐS ROGÁCSA»

1η φάση: παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού

Τα τεμάχια πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα συνθλίβονται με πλάστη έως ότου ισοπεδωθούν τα πιο μεγάλα ή ακανόνιστου σχήματος τεμάχια και κατανεμηθούν ομοιόμορφα στην κρέμα. Μπορούν επίσης να αλεστούν με μηχανή του κιμά, με χρήση του δίσκου με τις μικρότερες οπές.

Η κρέμα αναμειγνύεται με το χοιρινό λίπος με ξύλινη κουτάλα ή συσκευή ανάμειξης. Σημαντική απαίτηση σχετικά με τα υλικά παρασκευής της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού είναι ότι απαγορεύεται η χρήση προσθέτων, συντηρητικών, τηγανισμένων τεμαχίων λίπους χήνας, φυτικού λίπους ή μαργαρίνης και επιτρέπεται μόνον η χρήση τεμαχίων πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα.

Η βιομηχανική κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού πρέπει επίσης να πληροί τις απαιτήσεις που ισχύουν για τη βιοτεχνική.

2η φάση: παρασκευή της ζύμης

Ποσότητα 250-400 g κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού ανά kg αλεύρου αναμειγνύεται με το σπτάλευρο ώπου να ληφθεί ένα ομοιογενές μείγμα. Για να επιτευχθεί η τριφτή σύσταση, είναι απαραίτητο να καλυφθούν τα σωματίδια του αλεύρου με κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού. Αναμειγνύονται μαζί όλα τα συστατικά, δηλαδή το μείγμα αλεύρου με κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και, ανά kg αλεύρου, 5 % μαγιά ενεργοποιημένη σε γάλα, ένα αυγό, ένας κρόκος αυγού, 0,02 % λευκό κρασί ή ξίδι, 2,5 % αλάτι, 0,001 % τριμμένο πιπέρι και επαρκής ποσότητα ξινής κρέμας ώστε να ληφθεί μετρίως σκληρή ζύμη. Η μάλαξη εξακολουθεί έως ότου η ζύμη αποκτήσει ομοιογενή σύσταση. Για να ληφθεί η επιθυμητή τριφτή σύσταση, πρέπει να αποφεύγεται η υπερβολική μάλαξη της ζύμης.

Λόγω της υψηλής περιεκτικότητας του προϊόντος σε λίπος, η ζύμη παρασκευάζεται από ψυχρά συστατικά και πρέπει να παραμείνει σε ψυχρό μέρος έως ότου φθάσει η εσωτερική θερμοκρασία της τους 26 °C. Λόγω της φύσης του προϊόντος, επιτρέπεται επίσης να παραμείνει η ζύμη στο ψυγείο σε θερμοκρασία + 5 έως + 8 °C επί τρεις τουλάχιστον ώρες.

Η διογκωμένη και ψυχρή ζύμη στη συνέχεια ανοίγεται σε στρώση πάχους ενός δακτύλου και κατόπιν χαράσσεται η επιφάνειά της οριζοντίως και καθέτως. Η εργασία αυτή μπορεί επίσης να γίνει με λεπίδες που έχουν στερεωθεί σε απόσταση 3 mm μεταξύ τους. Ο τεμαχισμός πραγματοποιείται γενικά με συσκευή κοπής ζύμης διαμέτρου 3-6 cm, με μέριμνα ώστε να είναι τα σχήματα ομοιόμορφα και όσο το δυνατόν κυλινδρικά. Το τελικό σχήμα επιτυγχάνεται πιέζοντας τη ζύμη με την παλάμη του χεριού. Οι κύλινδροι, σε αριθμό ικανό ώστε να καλυφθεί το ταψί, τοποθετούνται σε μικρή απόσταση μεταξύ τους και αλείφονται με πινέλο με χτυπημένο αυγό, με μέριμνα ώστε να μην κυλήσει το αυγό στις πλευρές τους. Μόλις στεγνώσει ελαφρά το αυγό στην επιφάνεια, οι κύλινδροι τοποθετούνται για έμφυση, ομοιόμορφα κατανεμημένοι. Τα ακανόνιστα υπολείμματα ζύμης μπορούν να συνενωθούν και να μαλαχθούν δύο φορές το πολύ, με τους ελάχιστους δυνατούς χειρισμούς και να πλαστούν ξανά, αφού πρώτα αφεθούν σε ηρεμία.

Αφού τοποθετηθούν οι κύλινδροι στο ταψί, αφήνονται να διογκωθούν επί 50-55 λεπτά και κατόπιν ψήνονται σε προθερμασμένο φούρνο, στους 220-240 °C επί 12-15 λεπτά, οπότε ολοκληρώνεται η παρασκευή τους. Τα προϊόντα διατίθενται χωρίς συσκευασία (χύμα) ή προσυσκευασμένα.

Τα προϊόντα διατίθενται χωρίς συσκευασία (χύμα) ή προσυσκευασμένα.

Παραγωγή του ΦΟΛΙΔΩΤΟΥ «TEPERTŐS ROGÁCSA»

1η φάση: παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού

Η παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού είναι παρόμοια με αυτήν της τριφτής ζύμης, με μόνη διαφορά ότι, επιπλέον του χοιρινού λίπους και των τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα, προστίθενται και τα ακόλουθα συστατικά: 1,5 % αλάτι (κατά βάρος αλεύρου) και λεπτοτριμμένο πιπέρι (0,001 % κατά βάρος αλεύρου). Η χρήση αλατιού σε αυτό το στάδιο είναι αιτιολογημένη επειδή, εάν όλη η ποσότητα αλατιού που είναι αναγκαία για τη χαρακτηριστικά αλμυρή γεύση των προϊόντων χρησιμοποιούνταν κατά την παρασκευή της ζύμης, αυτή θα θραυόταν και δεν θα επιτυγχάνονταν η φολιδωτή δομή.

Η ποσότητα χοιρινού λίπους που αναφέρεται στον κατάλογο συστατικών της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού χρησιμοποιείται σε ποσοστό 50 %, δηλαδή κατά το ήμισυ, για την παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, ενώ το υπόλοιπο ήμισυ προστίθεται στη ζύμη.

2η φάση: παρασκευή της ζύμης

Η καλούμενη βασική ζύμη παρασκευάζεται με αλεύρι, το χοιρινό λίπος που δεν χρησιμοποιήθηκε κατά την παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, αλάτι (περίπου 1 % κατά βάρος αλεύρου), 5 % μαγιά ενεργοποιημένη σε γάλα ανά kg αλευριού, 0,02 % λευκό κρασί ή ξίδι και, ενδεχομένως, ένα αυγό, έναν κρόκο αυγού και ξινή κρέμα σε επαρκή ποσότητα για να επιτευχθεί μια μετρίως ελαστική ζύμη, σφικτή και εύπλαστη.

Για τον τύπο αυτό είναι σημαντικό να χρησιμοποιούνται τα συστατικά και η κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού σε χαμηλή θερμοκρασία ώστε η κρέμα να μπορεί να διαχωρίζει κάθε στρώση ζύμης κατά τη δημιουργία της φολιδωτής υφής. Το χοιρινό λίπος που απλώνεται μεταξύ των λεπτών ψυχρών στρώσεων ζύμης λιώνει κατά το ψήσιμο και εμποδίζει τις στρώσεις ζύμης να κολλήσουν μεταξύ τους. Εν τω μεταξύ, το νερό που περιέχεται στη ζύμη και στο χοιρινό λίπος μετατρέπεται σε ατμό που μαλακώνει και διαχωρίζει τις στρώσεις μεταξύ τους, με αποτέλεσμα το προϊόν να διαίρειται σε φύλλα όταν ψηθεί.

Η φολιδωτή υφή επιτυγχάνεται με δύο τρόπους.

- α) Η κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού απλώνεται ομοιόμορφα στις λεπτές στρώσεις της ζύμης, η οποία κατόπιν ανοίγεται ξεκινώντας από ένα από τα άκρα. Η τυλιγμένη ζύμη αφήνεται σε ηρεμία επί 15 έως 30 λεπτά, κατόπιν απλώνεται ξανά σε λεπτή στρώση και τυλίγεται σε διεύθυνση μετατοπισμένη κατά 90 μοίρες σε σχέση με το προηγούμενο τύλιγμα. Εάν αυτή η εργασία δεν έχει εκτελεστεί κανονικά, οι κύλινδροι βουλιάζουν κατά το ψήσιμο.
- β) Η βασική ζύμη μετά την περίοδο ηρεμίας ανοίγεται με πλάστη σε πολύ λεπτή στρώση και σε κάθε δίπλωμα απλώνεται στην εκτεθειμένη επιφάνειά της το μείγμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού. Εν προκειμένω, η ζύμη δεν τυλίγεται αλλά διπλώνεται (τουλάχιστον τρεις φορές).

Πριν το τελικό άνοιγμα, η ζύμη αφήνεται σε ηρεμία, επί 15 τουλάχιστον λεπτά, κατόπιν ανοίγεται σε μία στρώση πάχους ενός δακτύλου (1-2 cm), η άνω επιφάνεια χαράσσεται βαθιά, οριζοντίως και καθέτως, και κατόπιν κόβεται με συσκευή κοπής ζύμης διαμέτρου 3-6 cm. Οι κύλινδροι, σε αριθμό ικανό ώστε να καλυφθεί το ταψί, τοποθετούνται σε μικρή απόσταση μεταξύ τους και αλείφονται με πινέλο με χτυπημένο αυγό, με μέριμνα ώστε να μην κυλήσει το αυγό στις πλευρές τους.

Μόλις στεγνώσει ελαφρά το αυγό στην επιφάνεια, οι κύλινδροι τοποθετούνται προς έψηση, ομοιόμορφα κατανεμημένοι. Αφήνονται να διογκωθούν επί 40-45 λεπτά και κατόπιν ψήνονται σε προθερμασμένο φούρνο στους 220-240 °C επί 8-10 λεπτά, οπότε ολοκληρώνεται η παρασκευή τους.

Τα προϊόντα διατίθενται χωρίς συσκευασία (χύμα) ή προσυσκευασμένα.

1.7. Ιδιότυπος χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του «Tepertős rogácsa» στήριζεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- στην πρώτη ύλη, που είναι τα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού και το χοιρινό λίπος,
- στην ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής της ζύμης,

— στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Τα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ως βασική πρώτη ύλη που προσδίδει στο προϊόν την ιδιότητα του

Τα τυπικά χαρακτηριστικά του «*Teperťos rogácsa*» εξασφαλίζονται από τα τεμάχια που εναπομένουν μετά το τηγάνισμα λαρδιού το οποίο περιλαμβάνει ελάχιστο ή καθόλου κρέας. Τα τηγανισμένα τεμάχια περιέχουν 12-13 % πρωτεΐνη και 82-84 % λίπος· το 60 % της περιεκτικότητας του προϊόντος σε λίπος προέρχεται από τα τεμάχια αυτά.

Η ιδιαίτερη τεχνική παρασκευής της ζύμης

Η χρήση των τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού επιτρέπει την παρασκευή όχι μόνον της τριφτής αλλά και της φολιδωτής ζύμης, χάρη στον ιδιαίτερο τρόπο διπλώματος. Επιπλέον, η υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος επιβάλλει την παρασκευή της ζύμης σε ειδικές ψυχρές συνθήκες θερμοκρασίας 24-26 °C.

Τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Λόγω της περιεκτικότητας σε λίπος 20-30 % που προκύπτει από τη χρήση τηγανισμένων τεμαχίων λαρδιού και χοιρινού λίπους, το προϊόν «*Teperťos rogácsa*» έχει υψηλότερη διατροφική αξία, στεγνώνει με βραδύτερο ρυθμό και έχει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής από προϊόντα της ίδιας κατηγορίας.

1.8. Παραδοσιακός χαρακτήρας του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

Η λέξη «*rogácsa*» (πιτάκι) χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά περίπου το 1395 και αρχικά σήμαινε μια γαλέτα που ψηνόταν στη χόβολη. Στην ουγγρική παράδοση, η γαλέτα αυτή έγινε γνωστή με το όνομα «*hamuban sült rogácsa*» (πιτάκι στη χόβολη). Έως τα τέλη του 17ου αιώνα, η γαλέτα, που καταναλωνόταν σαν ψωμί, ονομαζόταν *πιτόψωμο* ή *ψωμί τύπου πίτας*. Ο σημερινός τύπος, που έχει μικρότερο μέγεθος, κυλινδρικό σχήμα και βαϊδιές γραμμώσεις διαδόθηκε στην Ουγγαρία στα τέλη του Μεσαίωνα. Ήταν το πιο διαδεδομένο προϊόν αρτοποιίας της ουγγρικής υπαίθρου, παρασκευαζόμενο με διάφορους τύπους ζύμης, και η δημοφιλία του παραμένει αμείωτη από τότε.

Δύο συνθήκες επέτρεψαν την ανάπτυξη του «*Teperťos rogácsa*»: αφενός, η διάδοση της συνήθειας να τηγνίζεται το λίπος του λαρδιού και, αφετέρου, η μετατροπή των τηγανισμένων τεμαχίων σε καθημερινό φαγητό. Σύμφωνα με την περιγραφή μιας οικογένειας της μέσης αριστοκρατίας του Σοπιόγυ, που χρονολογείται από το 1770, το τηγάνισμα του λαρδιού και τα τηγανισμένα τεμάχια του αποτελούσαν καθημερινή συνήθεια στα σπίτια των ευγενών από τον 18ο αιώνα. Απόδειξη αποτελεί η καταγραφή της κληρονομιάς των οικογενειών ευγενών, σύμφωνα με την οποία τα δοχεία με το χοιρινό λίπος εμφανίζονται στην Μεγάλη Πεδιάδα τον 18ο αιώνα [*Cegléd 1850-1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása* (Δημοσίευση του Μουσείου Cegléd Kossuth) Cegléd, 1988, σ. 28, 30. Szács.]. Εικάζεται ότι το τηγάνισμα του λαρδιού και η κατανάλωση του χοιρινού λίπους ως τμήμα της λαϊκής παράδοσης μεταποίησης του χοίρου στις αγροτικές περιοχές άρχισε να διαδίδεται από τα μέσα του 19ου αιώνα, καθώς τα δοχεία με χοιρινό λίπος καταγράφονταν ήδη το 1850 στα τοπικά αρχεία της περιοχής μεταξύ των ποταμών Δούναβη και Τισζα.

Σύμφωνα με προφορική εθνογραφική παράδοση που καταγράφηκε στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα, τα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή σαπουνιού στα αγροτικά νοικοκυριά στην κεντρική περιοχή του Τισζα και σταδιακά αυξήθηκε η κατανάλωσή τους. Μετά τη σφαγή των χοίρων, συνηθιζόταν να ψηνονται πιτάκια με φρεσκοτηγανισμένα, συνήθως μικρά, τεμάχια λαρδιού χωρίς δέρμα. Σε σημαντικές εθνογραφικές εργασίες σύνδεσης στοιχείων, που πραγματοποιήθηκαν τη δεκαετία του 1930, αναφέρονται τα πιτάκια από διογκωμένη ή μη ζύμη με βάση το σιτάλευρο, αρτυμένα —μεταξύ άλλων— με τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού [Bátky Zs.: «*Tárlálkozás*» (Διατροφή) στο: *A magyarországi néprajza* (Εθνογραφία των Ούγγρων). Βουδαπέστη, 1933, σ. 100]. Επομένως, μπορεί να συναχθεί το συμπέρασμα ότι η προσθήκη τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού σε διογκωμένη ζύμη συνηθίζεται από τις αρχές του 20ού αιώνα.

Έως σήμερα, το «*Teperťos rogácsa*» παίζει σημαντικό ρόλο στην καθημερινή μαγειρική. Σερβίρεται μετά τις σούπες (γκούλας, φασολάδα) και προσφέρεται σε συγκεντρώσεις και συνέδρια. Είναι επίσης πολύ δημοφιλές έδεσμα για τις οικοδέσποινες, ιδίως σε οικογενειακές εκδηλώσεις (γάμους, βαφτίσια) ή θρησκευτικές εορτές (Χριστούγεννα, Πάσχα). Προσφέρεται συχνά ως εύγευστο ορεκτικό στο πλαίσιο του αγροτουρισμού [*Hagyományok Ízek Régiók*, I. kötet (Παραδοσιακές γεύσεις περιοχών, τόμος I) σ. 145-147.].

Από το 1880 έως σήμερα, αδιάψευστο μάρτυρα της φήμης του προϊόντος αποτελεί η παρουσία του σε πολυάριθμους οδηγούς μαγειρικής, μεταξύ των οποίων οι εξής: Dobos C. József: *Magyar-Francia szakácskönyv* (Ουγγρογαλλικός οδηγός μαγειρικής), 1881, σ. 784-785· Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (Τα πιο πρόσφατα σπιτικά γλυκά), 1905, σ. 350· *Kincses Váncza receptkönyv* (Οδηγός μαγειρικής Kincses Váncza), 1920, σ. 21· *Az Új idők második receptkönyve* (Δεύτερος τόμος του βιβλίου συνταγών της σύγχρονης εποχής), 1934, σ. 182· Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főztek* (Τι να μαγειρέψω;), 1941, σ. 73· Rudnay János: *A magyar cukrászat remekéi* (Αριστουργήματα της ουγγρικής ζαχαροπλαστικής), 1973, σ. 89.

1.9. Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιότητας

Ιδιότυπος χαρακτήρας	Ελάχιστες απαιτήσεις	Διαδικασίες και συχνότητα ελέγχου
Περιεκτικότητα σε λίπος	— 20-30 %, κατά βάρος επί ξηρού — μόνο χοιρινό λίπος μπορεί να χρησιμοποιείται	Σύμφωνα με την περιγραφή του προϊόντος στο σημείο 3.5, σε εργαστήριο ανά εξάμηνο.
Τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού (σε μορφή κρέμας)	— η χρήση τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού — η χρήση τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα	Με βάση τον φάκελο ή το δελτίο προϊόντος, με τεκμηρίωση ανά παρτίδα.
Συστατικά	— σύμφωνα με την περιγραφή του προϊόντος στο σημείο 3.6 (τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού, χοιρινό λίπος, σιτάλευρο, αυγό, κρόκος αυγού, γάλα, μαγιά, λευκό κρασί ή ξίδι, ξινή κρέμα, αλάτι και πιπέρι)	Με βάση τον φάκελο ή το δελτίο προϊόντος, με τεκμηρίωση ανά παρτίδα.
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος (εσωτερική υφή, γεύση και άρωμα)	— υφή τριφτή ή φολιδωτή — γεύση και άρωμα χαρακτηριστικά των τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, ελαφρώς πιπεράτο	Οργανοληπτική εξέταση κάθε παρτίδας ζύμης

2. Αρχές ή φορείς εξακρίβωσης της συμμόρφωσης προς τις προδιαγραφές του προϊόντος

2.1. Όνομα και διεύθυνση

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

Διεύθυνση: 1095 Budapest, Mester u. 81

Τηλ.: 456-30-10

Φαξ: —

e-mail: oevn@oai.hu

Δημόσιος Ιδιωτικός

2.2. Ειδικά καθήκοντα της αρχής ή του οργανισμού

Η αρχή ελέγχου επαληθεύει ότι πληρούνται οι απαιτήσεις των προδιαγραφών.