

# Επίσημη Εφημερίδα C 293 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

63ο έτος

4 Σεπτεμβρίου 2020

## Περιεχόμενα

### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 293/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση, (Υπόθεση M.9912 — Genstar/TA/Brinker) <sup>(1)</sup> ... 1

### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 293/02 Ισοτιμίες του ευρώ — 3 Σεπτεμβρίου 2020 ..... 2

2020/C 293/03 Περίληψη των αποφάσεων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σχετικά με τις χορηγήσεις αδειών για τη διάθεση στην αγορά με σκοπό τη χρήση και/ή για τη χρήση ουσιών που απαριθμούνται στο παράρτημα XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH), [Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 64 παράγραφος 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006] <sup>(1)</sup> ..... 3

### V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2020/C 293/04 Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης, (Υπόθεση M.9909 — ISTA International / Aareal Bank / Objego), Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> ..... 4

EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2020/C 293/05

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων .....

6

---

**Διορθωτικά**

2020/C 293/06

Διορθωτικό στη Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ C 336 της 7.10.2019) .....

16

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση****(Υπόθεση M.9912 — Genstar/TA/Brinker)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2020/C 293/01)

Στις 26 Αυγούστου 2020, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32020M9912. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

3 Σεπτεμβρίου 2020

(2020/C 293/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1813	CAD	δολάριο Καναδά	1,5491
JPY	ιαπωνικό γιεν	125,85	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,1555
DKK	δανική κορόνα	7,4401	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7579
GBP	λίρα στερλίνα	0,89135	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6131
SEK	σουηδική κορόνα	10,3393	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 406,65
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0776	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	19,8058
ISK	ισλανδική κορόνα	164,50	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	8,0802
NOK	νορβηγική κορόνα	10,5315	HRK	κροατική κούνα	7,5355
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 536,99
CZK	τσεχική κορόνα	26,368	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8994
HUF	ουγγρικό φιορίνι	358,05	PHP	πέσο Φιλιππινών	57,389
PLN	πολωνικό ζλότι	4,4269	RUB	ρωσικό ρούβλι	88,9825
RON	ρουμανικό λέου	4,8473	THB	ταιλανδικό μπατ	37,140
TRY	τουρκική λίρα	8,7907	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,3424
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6219	MXN	πέσο Μεξικού	25,7175
			INR	ινδική ρουπία	86,8615

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

Περίληψη των αποφάσεων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής σχετικά με τις χορηγήσεις αδειών για τη διάθεση στην αγορά με σκοπό τη χρήση και/ή για τη χρήση ουσιών που απαριθμούνται στο παράρτημα XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την καταχώριση, την αξιολόγηση, την αδειοδότηση και τους περιορισμούς των χημικών προϊόντων (REACH)

[Δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 64 παράγραφος 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006 <sup>(1)</sup>]

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 293/03)

Απόφαση χορήγησης άδειας

Στοιχεία της απόφασης <sup>(1)</sup>	Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	Ονομασία της ουσίας	Κάτοχος της άδειας	Αριθμός άδειας	Εγκεκριμένη χρήση	Ημερομηνία λήξης της περιόδου επανεξέτασης	Λόγοι της απόφασης
C(2020) 5826 final	28 Αυγούστου 2020	Διχρωμικό νάτριο Αριθ. EC 234-190-3, αριθ. CAS 7789-12-0, 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Ιταλία.	REACH/20/16/0	Πρόσθετη ύλη για την καταστολή των παρασιτικών αντιδράσεων και της εξέλιξης του οξυγόνου, για τη ρύθμιση του pH και την προστασία των καθόδων από τη διάβρωση κατά την ηλεκτρολυτική παρασκευή χλωριώδους νατρίου	12 έτη από την ημερομηνία έκδοσης της οικείας απόφασης	Σύμφωνα με το άρθρο 60 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1907/2006, τα κοινωνικοοικονομικά οφέλη υπερτερούν των κινδύνων από τις χρήσεις της ουσίας για την υγεία του ανθρώπου και δεν υπάρχουν κατάλληλες εναλλακτικές ουσίες ή τεχνολογίες.

<sup>(1)</sup> Η απόφαση είναι διαθέσιμη στον ιστότοπο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, στη διεύθυνση: [http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm)

<sup>(1)</sup> EE L 396 της 30.12.2006, σ. 1.

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης  
(Υπόθεση M.9909 — ISTA International / Aareal Bank / Objego)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2020/C 293/04)

1. Στις 26 Αυγούστου 2020, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- ISTA International GmbH («ISTA International», Γερμανία), που τελεί υπό τον έλεγχο της CK Hutchison Holdings Limited και της CK Assets Holdings Limited (αμφότερες Χονγκ Κονγκ/Νήσοι Κάιμαν),
- Aareal Bank AG («Aareal Bank», Γερμανία),
- Objego GmbH, («Objego», Γερμανία), που τελεί υπό τον έλεγχο της ISTA International.

Η ISTA International και η Aareal Bank αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της Objego.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών σε νεοοσταθείσα εταιρεία που αποτελεί κοινή επιχείρηση.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- ISTA International: τοπική μέτρηση και συναφείς υπηρεσίες στη Γερμανία, τη Γαλλία και τη Δανία,
- Aareal Bank: χρηματοδότηση ακινήτων και συναφείς υπηρεσίες, καθώς και λύσεις λογισμικού για εταιρείες ακινήτων,
- Objego: ανάπτυξη και λειτουργία ψηφιακής πλατφόρμας για την παροχή υπηρεσιών και τη διαμεσολάβηση στους τομείς των ακινήτων και της ενέργειας, καθώς και σε συναφείς τομείς υπηρεσιών.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(2)</sup>, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.9909 — ISTA International / Aareal Bank / Objego

<sup>(1)</sup> EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> EE C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2020/C 293/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΙΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΥΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

**Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012**

«**TEPERTŐS ROGÁCSA**»

**Αριθ. ΕΕ: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018**

**1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Όνομα της ομάδας: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Διεύθυνση: Komárom  
Dunapart u. 1.  
2900  
MAGYARORSZÁG/ΟΥΓΓΑΡΙΑ

Τηλέφωνο: +36 302593014

Ηλεκτρονική διεύθυνση: nardaianita@gmail.com

Η αίτηση τροποποίησης υποβλήθηκε από την ομάδα παραγωγών η οποία υπέβαλε αίτηση καταχώρισης ΕΕ της ονομασίας «Tepertős rogácsa» και περιλαμβάνει ορισμένους από τους παραγωγούς του «Tepertős rogácsa».

**2. Κράτος μέλος ή Τρίτη χώρα**

Ουγγαρία

**3. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-σεις**

- Ονομασία του προϊόντος  
 Περιγραφή του προϊόντος  
 Μέθοδος παραγωγής  
 Άλλο: Σημείο 3.2

**4. Τύπος τροποποίησης/-σεων**

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένων ΕΠΠ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τέταρτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.



## 5. Τροποποίηση/-σεις

### 5.1. Σημείο 3.2 των προδιαγραφών (σημείο 1.2 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Προηγούμενος: Το επίθετο «terpertős» που περιλαμβάνεται στην ονομασία του προϊόντος προέρχεται από το όνομα «terpertő» (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» (rogácsa).

Τροποποίηση: Το επίθετο «terpertős» που περιλαμβάνεται στην ονομασία του προϊόντος προέρχεται από το όνομα «terpertő» (τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού), που δηλώνει τα υπολείμματα από το τηγάνισμα του λαρδιού τα οποία, αφού ψιλοτεμαχιστούν, δίνουν, υπό μορφή λεπτοκομμένων τεμαχίων ή κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, τη χαρακτηριστική πρώτη ύλη για το «εύγευστο στρογγυλό αρτοποιητικό προϊόν» (rogácsa). Ο σημερινός τύπος που έχει κυλινδρικό σχήμα διαδόθηκε στην Ουγγαρία στα τέλη του Μεσαίωνα. Ήταν το πιο διαδεδομένο προϊόν αρτοποιίας της συγγραφικής υπαίθρου, παρασκευαζόμενο με διάφορους τύπους ζύμης, και η δημοφιλία του παραμένει αμείωτη από τότε.

Αιτιολογία: Τα προϊόντα που περιέχουν τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού (δέρμα), τα οποία είναι υποπροϊόν που εναπομένει μετά το τηγάνισμα του λαρδιού, εμφανίστηκαν στην αγορά με την ονομασία «terpertő». Η τροποποίηση καθιστά τον ορισμό σαφέστερο.

### 5.2. Σημείο 4.1 των προδιαγραφών (σημείο 1.5 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Το τμήμα της περιγραφής του «Terpertős rogácsa» σχετικά με το μέγεθος και το βάρος:

Προηγούμενος:

διάμετρος: 3-5 cm

βάρος: 25-50 g

Τροποποίηση:

διάμετρος: 3-10 cm

βάρος: 25-100 g

Αιτιολογία: Οι συνήθειες των καταναλωτών και των παραγωγών άλλαξαν: τεμάχια «Terpertős rogácsa» μεγαλύτερου μεγέθους έχουν μεγάλη ζήτηση, με αποτέλεσμα να αυξηθεί τόσο το μέγεθος όσο και το βάρος του προϊόντος.

### 5.3. Σημείο 4.1 των προδιαγραφών (σημείο 1.5 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Περιεκτικότητα του προϊόντος σε λίπος κατά βάρος αλεύρου:

Προηγούμενος: 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 %.

Τροποποίηση: Η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λίπος ανέρχεται σε τουλάχιστον 30 % κατά βάρος αλεύρου, εκ του οποίου τουλάχιστον 25 % περιέχει τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού.

Αιτιολογία: Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε λίπος έχει προσδιοριστεί κατά βάρος αλεύρου (κύριο συστατικό) αντί επί της ξηράς ουσίας (τελικό προϊόν). Με την τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλεται η ποσότητα λίπους στο τελικό προϊόν, αλλά μόνο η βάση στην οποία εφαρμόζεται το ποσοστό. Η αλλαγή επιτρέπει τον υπολογισμό του λίπους με μεγαλύτερη ακρίβεια, με βάση το συστατικό, δηλαδή το αλεύρι, αντί της περιεκτικότητας του τελικού προϊόντος σε ξηρά ουσία. Το πλεονέκτημα αυτής της μεθόδου υπολογισμού είναι ότι είναι ευκολότερο να εφαρμοστεί και να ελεγχθεί από τεχνικής πλευράς. Δεδομένου ότι ο δεσμός βασίζεται στο ποσοστό του κύριου συστατικού, δεν είναι πλέον απαραίτητο να προσδιορίζεται το μέγιστο ποσοστό λίπους και, συνεπώς, είναι ευκολότερο να ελεγχθούν οι προδιαγραφές.

### 5.4. Σημείο 4.1 των προδιαγραφών (σημείο 1.5 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Το σχήμα του προϊόντος στον πίνακα «Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά»:

Προηγούμενος: «Στρογγυλό, κανονικό κυλινδρικό»

Τροποποίηση: Συντομεύεται σε «Στρογγυλό, κυλινδρικό».

Αιτιολογία: Το προϊόν ενδέχεται να παραμορφωθεί ελαφρώς όταν διογκώνεται και ψήνεται.

### 5.5. Σημείο 4.1 των προδιαγραφών (σημείο 1.5 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε λίπος επί ξηράς ουσίας, στο υποτήμημα «Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά»:

Προηγούμενος: 20-30 % (m/m)

Τροποποίηση: τουλάχιστον 20 % (m/m)

Αιτιολογία: Η ελάχιστη απαίτηση 20 % περιεκτικότητας του τελικού προϊόντος σε λίπος επί ξηράς ουσίας αντιστοιχεί σε τουλάχιστον 30 % περιεκτικότητα σε λίπος κατά βάρος αλεύρου, όπως επισημαίνεται στο σημείο 5.3 της τροποποίησης. Δεν απαιτείται να προσδιοριστεί ανώτατο όριο, δεδομένου ότι η ποσότητα των συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος καθορίζει ήδη την περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε λίπος.

5.6. Φυτικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά από τα οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (σημείο 1.7, τελευταία παράγραφος, των ισχυουσών προδιαγραφών)

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

Τροποποίηση: Λόγω της ελάχιστης περιεκτικότητας σε λίπος 20 % που προκύπτει από τη χρήση τηγανισμένων τεμαχίων λαρδιού και χοιρινού λίπους, το προϊόν «Terpertős rogácsa» έχει υψηλή διατροφική αξία, στεγνώνει αργά και έχει μεγάλη διάρκεια ζωής.

Αιτιολογία: Επειδή η περιεκτικότητα σε λίπος έχει τροποποιηθεί σε τουλάχιστον 20 % (βλ. αιτιολογία στο σημείο 5.5.), η διατύπωση αποσαφηνίστηκε και οι μη συναφείς πληροφορίες διαγράφηκαν.

5.7. Σημείο 4.1 των προδιαγραφών (σημείο 1.9 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Ο πίνακας στην ενότητα «Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας» τροποποιήθηκε ως εξής:

Προηγούμενος: Περιεκτικότητα σε λίπος – Ελάχιστη απαίτηση: 20-30 %

Τροποποίηση: Περιεκτικότητα σε λίπος – Ελάχιστη απαίτηση: 20 %

Αιτιολογία: Οι προδιαγραφές και οι απαιτήσεις ελέγχου της ιδιοτυπίας πρέπει να εναρμονιστούν.

5.8. Σημείο 4.1 των προδιαγραφών (σημείο 1.9 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Ο πίνακας στην ενότητα «Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας», στήλη «Διαδικασίες και συχνότητα ελέγχου», τροποποιήθηκε ως εξής:

Προηγούμενος: (όσον αφορά την περιεκτικότητα σε λίπος) Σύμφωνα με την περιγραφή του προϊόντος στο σημείο 3.5, σε εργαστήριο, ανά εξάμηνο.

Τροποποίηση: Σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

Αιτιολογία: Βάσει της ποσότητας και της ποιότητας των συστατικών που αναφέρονται στα έγγραφα παρακολούθησης και στον κατάλογο υλικών, η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λίπος μπορεί να προσδιοριστεί μέσω υπολογισμού αντί της διενέργειας δαπανηρών εργαστηριακών δοκιμών.

5.9. Σημείο 4.1 των προδιαγραφών (σημείο 1.9 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Ο πίνακας στην ενότητα «Ελάχιστες απαιτήσεις και διαδικασίες ελέγχου της ιδιοτυπίας» τροποποιήθηκε στις σειρές «Τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού (σε μορφή κρέμας)» και «Συστατικά» ως εξής:

Προηγούμενος: Με βάση τον φάκελο ή το δελτίο προϊόντος, με τεκμηρίωση ανά παρτίδα.

Τροποποίηση: Με βάση τον φάκελο προϊόντος.

Αιτιολογία: Θα πρέπει να χρησιμοποιείται ο ευρύτερος όρος «φάκελος προϊόντος», επειδή οι ζαχαροπλάστες χρησιμοποιούν αρχείο των αναλογιών των υλικών, ενώ οι αρτοποιοί χρησιμοποιούν δελτίο προϊόντος. Τα δύο αυτά μαζί είναι γνωστά ως «φάκελος προϊόντος».

5.10. Σημείο 4.2 των προδιαγραφών (σημείο 1.6 των ισχυουσών προδιαγραφών)

«Πρώτες ύλες»:

Προηγούμενος: Περιλαμβάνονταν μόνο η κρέμα από τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού.

Τροποποίηση: Μαζί με την κρέμα από τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού προστίθενται λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού.

Για την παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού:

Επιτρέπεται μόνο η χρήση τεμαχίων πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα, τα οποία είναι συσσωματωμένα τεμάχια λίπους που λαμβάνονται κατά το τηγάνισμα λαρδιού το οποίο περιλαμβάνει ελάχιστο ή καθόλου κρέας.

Αιτιολογία: Πρέπει να ληφθούν υπόψη οι διάφορες πρακτικές που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί για να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις των καταναλωτών, δεδομένου ότι μόνο λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή αυτού του προϊόντος αρτοποιίας χωρίς να επηρεαστούν τα χαρακτηριστικά του.

5.11. Σημείο 4.2 των προδιαγραφών (σημείο 1.6 των ισχυουσών προδιαγραφών)

Στην ενότητα «Πρώτες ύλες» το τμήμα «Παρασκευή της κρέμας από τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού» συμπληρώνεται ως εξής:

Προηγούμενος:

- 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,

Τροποποίηση:

- 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,

Σημαντική απαίτηση σχετικά με τα υλικά παρασκευής της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού είναι ότι απαγορεύεται η χρήση προσθέτων, συντηρητικών, τηγανισμένων τεμαχίων λίπους από τον λιπώδη ιστό άλλων ζώων, φυτικού λίπους ή μαργαρίνης και επιτρέπεται μόνο η χρήση τεμαχίων πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα.

Αιτιολογία: Προκειμένου να καταστούν οι προδιαγραφές πιο ακριβείς από τεχνικής πλευράς.

5.12. Στο τμήμα «Παραγωγή του τριφτού *TEPERTŐS POGÁCSA*»

Προηγούμενος: 1η φάση: παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού

Τροποποίηση: Κατά την 1η φάση παρασκευάζονται τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού και η κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού.

Αιτιολογία: Προκειμένου να καταστούν οι προδιαγραφές πιο ακριβείς από τεχνικής πλευράς.

5.13. Περιγραφή της 1ης φάσης, πρώτη πρόταση

Προηγούμενος: Τα τεμάχια πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα συνθλίβονται με πλάστη...

Τροποποίηση: Κατά την παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, τα τεμάχια πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα συνθλίβονται με πλάστη...

Αιτιολογία: Προστέθηκαν τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού προκειμένου να καταστούν οι προδιαγραφές πιο ακριβείς από τεχνικής πλευράς.

5.14. Περιγραφή της 1ης φάσης, τέταρτη πρόταση

Προηγούμενος: Η κρέμα αναμιγνύεται με το χοιρινό λίπος με ξύλινη κουτάλα ή συσκευή ανάμειξης.

Τροποποίηση: Κατά την παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού αναμιγνύονται με το χοιρινό λίπος με ξύλινη κουτάλα ή συσκευή ανάμειξης.

Αιτιολογία: Προκειμένου να καταστούν οι προδιαγραφές πιο ακριβείς από τεχνικής πλευράς.

5.15. Σημείο 1.6 των αρχικών προδιαγραφών, 1η φάση, πέμπτη πρόταση

Προηγούμενος: 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.

Τροποποίηση: Σημαντική απαίτηση σχετικά με τα υλικά παρασκευής της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού είναι ότι απαγορεύεται η χρήση προσθέτων, συντηρητικών, τηγανισμένων τεμαχίων λίπους από τον λιπώδη ιστό άλλων ζώων, φυτικού λίπους ή μαργαρίνης και επιτρέπεται μόνο η χρήση τεμαχίων πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα.

Αιτιολογία: Διευκρινίστηκε ότι απαγορεύεται η χρήση τηγανισμένων τεμαχίων λίπους άλλων ζώων, και όχι μόνο τηγανισμένων τεμαχίων λίπους χήνας.

Επίσης, η τροποποιημένη πρόταση μετακινήθηκε στο τμήμα «Πρώτες ύλες» στο σημείο 4.2 των ισχυουσών προδιαγραφών, καθώς περιέχει σχετικές πληροφορίες τόσο για το τριφτό όσο και για το φολιδωτό «*tepertős pogácsa*».

5.16. Περιγραφή της 1ης φάσης, έκτη πρόταση

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

Τροποποίηση: Όποτε χρησιμοποιείται βιομηχανική κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

Αιτιολογία: Τροποποιήθηκε μόνο η διατύπωση της πρότασης· η έννοια παραμένει η ίδια.

5.17. 2η φάση: παρασκευή της ζύμης, πρώτη πρόταση

Προηγούμενος: Ποσότητα 250-400 g κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού ανά kg αλεύρου αναμιγνύεται με το σιτάλευρο ώσπου να ληφθεί ένα ομοιογενές μείγμα.

Τροποποίηση: Ποσότητα τουλάχιστον 300 g λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού ή κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού ανά kg αλεύρου αναμιγνύεται με το σιτάλευρο ώσπου να ληφθεί ένα ομοιογενές μείγμα.

Αιτιολογία: Επειδή η γέυση των τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού είναι εντονότερη, κρίθηκε απαραίτητο να αυξηθεί η ελάχιστη τιμή, συνεπώς δεν απαιτείται να προσδιοριστεί η μέγιστη τιμή.

5.18. 2η φάση: παρασκευή της ζύμης, τρίτη πρόταση

Προηγούμενος: 2,5 % αλάτι, 0,001 % τριμμένο πιπέρι και επαρκής ποσότητα ξινή κρέμας ώστε να ληφθεί μετρίως σκληρή ζύμη.

Τροποποίηση: το πολύ 3,5 % αλάτι, 0,5 % τριμμένο πιπέρι και επαρκής ποσότητα ξινή κρέμας και/ή νερού ώστε να ληφθεί μετρίως σκληρή ζύμη.

Αιτιολογία: Προηγούμενος, η ποσότητα του αλατιού και του πιπεριού ήταν εξαιρετικά χαμηλή. Πρέπει να αυξηθεί για να επιτευχθεί η χαρακτηριστική γέυση του. Επιπλέον, χρειάστηκε να προστεθούν οι λέξεις «και/ή νερού» μετά τη λέξη «κρέμας», επειδή περιστασιακά μαζί με την κρέμα ενδέχεται να πρέπει να χρησιμοποιείται και νερό για τη ρύθμιση της πυκνότητας της ζύμης.

5.19. 2η φάση, ακόλουθη πρόταση

Προηγούμενος: Ο τεμαχισμός πραγματοποιείται γενικά με συσκευή κοπής ζύμης διαμέτρου 3-6 cm,

Τροποποίηση: Ο τεμαχισμός πραγματοποιείται γενικά με συσκευή κοπής ζύμης διαμέτρου 3-10 cm,

Αιτιολογία: Κρίθηκε απαραίτητο να τροποποιηθεί το ανώτατο όριο λόγω της αλλαγής των συνηθειών των καταναλωτών και των παραγωγών.

5.20. 2η φάση, τελευταία παράγραφος

Προηγούμενος: 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.

Τροποποίηση: Αφού τοποθετηθούν οι κύλινδροι στο ταψί, αφήνονται να διογκωθούν επί 50-55 λεπτά και κατόπιν ψήνονται σε προθερμασμένο φούρνο, στους 220-240 °C, οπότε ολοκληρώνεται η παρασκευή τους. Ο χρόνος ψησίματος είναι 8-18 λεπτά, ανάλογα με το βάρος του προϊόντος και την ισχύ του φούρνου.

Αιτιολογία: Οι χρόνοι ψησίματος είναι τυποποιημένοι. Ο χρόνος ψησίματος πρέπει να καθοριστεί σε συνάρτηση με το βάρος του προϊόντος και τα τεχνικά χαρακτηριστικά του φούρνου.

5.21. Στο τμήμα «Παραγωγή του φολιδωτού ΤΕΡΠΕΡΤΟΣ ΠΟΓΆCSΑ»

Προηγούμενος: 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).

Τροποποίηση: 1η φάση: παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού

Η παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και 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: περίπου 3,5 % αλάτι (κατά βάρος αλεύρου) και λεπτοτριμμένο πιπέρι (περίπου 0,5 % κατά βάρος αλεύρου).

Αιτιολογία: Όπως και στα προηγούμενα τμήματα, προστέθηκαν τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού στην κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και αυξήθηκε η ποσότητα αλατιού και πιπεριού.

5.22. «2η φάση: παρασκευή της ζύμης», τρίτη πρόταση

Προηγούμενος: 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.

Τροποποίηση: και ξινή κρέμα και/ή νερό σε επαρκή ποσότητα για να επιτευχθεί μια μετρίως ελαστική ζύμη, σφικτή και εύπλαστη. Για τον τύπο αυτόν είναι σημαντικό να χρησιμοποιούνται τα συστατικά και τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή η κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού σε χαμηλή θερμοκρασία ώστε τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή η κρέμα να μπορούν να διαχωρίζουν κάθε στρώση ζύμης κατά τη δημιουργία της φολιδωτής υφής.

Αιτιολογία: Πρέπει να προστεθούν οι λέξεις «και/ή νερό» μετά τη λέξη «κρέμα», επειδή περιστασιακά μαζί με την κρέμα ενδέχεται να πρέπει να χρησιμοποιείται και νερό, για τη ρύθμιση της πυκνότητας της ζύμης. Επίσης, προστέθηκαν τα «λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού» στην «κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού» για τους λόγους που αναφέρονται παραπάνω.

## 5.23. «2η φάση: παρασκευή της ζύμης», τέταρτη παράγραφος

Προηγούμενος: με συσκευή κοπής ζύμης διαμέτρου 3-6 cm

Τροποποίηση: με συσκευή κοπής ζύμης διαμέτρου 3-10 cm

Αιτιολογία: Κρίθηκε απαραίτητο να τροποποιηθεί το ανώτατο όριο λόγω της αλλαγής των συνηθειών των καταναλωτών και των παραγωγών.

## 5.24. «2η φάση: παρασκευή της ζύμης», τελευταία παράγραφος

Προηγούμενος: 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.

Τροποποίηση: οι κύλινδροι τοποθετούνται προς έψηση, ομοιόμορφα κατανεμημένοι. Αφήνονται να διογκωθούν επί 40-45 λεπτά και κατόπιν ψήνονται σε προθερμασμένο φούρνο στους 220-240 °C, οπότε ολοκληρώνεται η παρασκευή τους. Ο χρόνος ψησίματος είναι 8-18 λεπτά, ανάλογα με το βάρος του προϊόντος και την ισχύ του φούρνου.

Αιτιολογία: Οι χρόνοι ψησίματος είναι τυποποιημένοι. Ο χρόνος ψησίματος πρέπει να καθοριστεί σε συνάρτηση με το βάρος του προϊόντος και τα τεχνικά χαρακτηριστικά του φούρνου.

## ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

## «TEPERTŐS ROGÁCSA»

Αριθ. ΕΕ: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

## «Ουγγαρία»

## 1. Ονομασία προς καταχώριση

«Tepertős rogácsa»

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.

## 2. Τύπος προϊόντος (όπως αναφέρεται στο παράρτημα XI)

Κλάση 2.24: Προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρώδη παρασκευάσματα ή προϊόντα μπισκοτοποιίας

## 3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

## 3.1. Το προϊόν:

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το προϊόν «Tepertős rogácsa» είναι ένα εύγευστο, στρογγυλό, κυλινδρικό προϊόν αρτοποιίας. Περιέχει αλεσμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή κρέμα από τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού και χοιρινό λίπος, είναι καρυκευμένο με αλάτι και πιπέρι, διογκωμένο με μαγιά και έχει υφή τριφτή (omlós) ή φολιδωτή (τύπου «μιλφέιγ»). Η επιφάνεια έχει καστανοκόκκινο χρώμα και οριζόντιες και κάθετες γραμμώσεις. Τα τυπικά χαρακτηριστικά του «Tepertős rogácsa» εξασφαλίζονται από τα τεμάχια που εναπομένουν μετά το τηγάνισμα λαρδιού το οποίο περιλαμβάνει ελάχιστο ή καθόλου κρέας. Η γέυση θυμίζει ψημένο χοιρινό λαρδί και είναι ευχάριστα αλμυρή, ελαφρώς πιπεράτη.

## 3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος·

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Το επίθετο «tepertős» που περιλαμβάνεται στην ονομασία του προϊόντος προέρχεται από το όνομα «tepertő» (τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού), που δηλώνει τα υπολείμματα από το τηγάνισμα του λαρδιού τα οποία, αφού ψιλοτεμαχιστούν, δίνουν, υπό μορφή λεπτοκομμένων τεμαχίων ή κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, τη χαρακτηριστική πρώτη ύλη για το «εύγευστο στρογγυλό αρτοποιητικό προϊόν» (rogácsa). Ο σημερινός τύπος που έχει κυλινδρικό σχήμα 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.

#### 4. Περιγραφή

- 4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

Το προϊόν «Tepertős pogácsa» είναι ένα εύγευστο, στρογγυλό, κυλινδρικό προϊόν αρτοποιίας, με διάμετρο 3-10 cm και βάρος 25-100 g. Περιέχει λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και χοιρινό λίπος, είναι καρυκευμένο με αλάτι και πιπέρι, διογκωμένο με μαγιά και έχει υφή τριφτή (omlós) ή φολιδωτή (leveles, τύπου «μιλφείν»). 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 του προϊόντος σε λίπος ανέρχεται σε τουλάχιστον 30 % κατά βάρος αλεύρου, εκ του οποίου τουλάχιστον 25 % περιέχει τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού. Το 60 % τουλάχιστον της περιεκτικότητας σε λίπος προέρχεται από τα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού.

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

	Τριφτό «Tepertős pogácsa»	Φολιδωτό «Tepertős pogácsa»
Σχήμα	Στρογγυλό, κυλινδρικό.	Στρογγυλό, κυλινδρικό, μπορεί να παρουσιάζει ελαφριά ασυμμετρία.
Εξωτερική όψη	Η άνω επιφάνεια είναι στιλπνή, 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 κατανεμημένα 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 τουλάχιστον 20 % (m/m) επί ξηράς ουσίας

Περιεκτικότητα σε αλάτι: η μέγιστη περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε αλάτι ανέρχεται κατ' ανώτατο όριο σε 4 % επί ξηράς ουσίας(m/m)

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος στηρίζεται 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 προσδίδουν στο προϊόν την ιδιοτυπία του.

Τα τυπικά χαρακτηριστικά του «Tepertős pogácsa» 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 ελάχιστης περιεκτικότητας σε λίπος 20 % που προκύπτει από τη χρήση τηγανισμένων τεμαχίων λαρδιού και χοιρινού λίπους, το προϊόν «Tepertős pogácsa» έχει υψηλή διατροφική αξία, στεγνώνει αργά και έχει μεγάλη διάρκεια ζωής.

## Ελάχιστες απαιτήσεις ελέγχου της ιδιοτυπίας

Ιδιότυπος χαρακτήρας:	Ελάχιστες απαιτήσεις	Διαδικασίες και συχνότητα ελέγχου:
Περιεκτικότητα σε λίπος:	— τουλάχιστον 20 %, κατά βάρος επί ξηρού – μόνο χοιρινό λίπος μπορεί να χρησιμοποιείται.	Σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
Τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού (σε μορφή κρέμας)	— η χρήση τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού — η χρήση τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα	Με βάση τον φάκελο προϊόντος.
Συστατικά	— σύμφωνα με τις προδιαγραφές (τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού, χοιρινό λίπος, σιτάλευρο, αυγό, κρόκος αυγού, γάλα, μαγιά, λευκό κρασί ή ξίδι, ξινή κρέμα και/ή νερό, αλάτι και πιπέρι)	Με βάση τον φάκελο προϊόντος.
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

- 4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

## ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ:

Λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού

Για την παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού:

Επιτρέπεται μόνο η χρήση τεμαχίων πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα, τα οποία είναι συσσωματωμένα τεμάχια λίπους που λαμβάνονται κατά το τηγάνισμα λαρδιού το οποίο περιλαμβάνει ελάχιστο ή καθόλου κρέας.

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,

Σημαντική απαίτηση σχετικά με τα υλικά παρασκευής της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού είναι ότι απαγορεύεται η χρήση προσθέτων, συντηρητικών, τηγανισμένων τεμαχίων λίπους από τον λιπώδη ιστό άλλων ζώων, φυτικού λίπους ή μαργαρίνης και επιτρέπεται μόνο η χρήση τεμαχίων πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα.

Παρασκευή της ζύμης

σιτάλευρο ή αλεύρι όλυρας (σπέλτας), αυγό, κρόκος αυγού, γάλα, μαγιά, λευκό κρασί ή ξίδι, ξινή κρέμα και/ή νερό, αλάτι και πιπέρι.

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

Μέθοδος παραγωγής

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

Παραγωγή του τριφτού «TEPERTŐS ROGÁCSA»

1η φάση: παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού

Κατά την παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, τα τεμάχια πρόσφατα τηγανισμένου λαρδιού χωρίς δέρμα συνθλίβονται με πλάστη έως ότου ισοπεδωθούν τα πιο μεγάλα ή ακανόνιστου σχήματος τεμάχια και καταναμηθούν ομοιόμορφα. Μπορούν επίσης να αλεστούν με μηχανή του κιμά, με χρήση του δίσκου με τις μικρότερες σπές.

Κατά την παρασκευή της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού αναμιγνύονται με το χοιρινό λίπος με ξύλινη κουτάλα ή συσκευή ανάμειξης.

Όποτε χρησιμοποιείται βιομηχανική κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού, πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

2η φάση: παρασκευή της ζύμης

Ποσότητα τουλάχιστον 300 g λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού ή κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού ανά kg αλεύρου αναμιγνύεται με το σιτάλευρο ώσπου 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 τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή την κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και, ανά kg αλεύρου, 5 % μαγιά ενεργοποιημένη σε γάλα, ένα αυγό, ένας κρόκος αυγού, 0,02 % λευκό κρασί ή ξύδι, το πολύ 3,5 % αλάτι, 0,5 % τριμμένο πιπέρι και επαρκής ποσότητα ξινή 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 παραμένει σε ψυχρό μέρος έως ότου φθάσει η εσωτερική θερμοκρασία της τους 26 °C. Λόγω της φύσης του προϊόντος, επιτρέπεται επίσης να παραμένει 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 3-10 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 έψηση, ομοιόμορφα καταναμημένοι. 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, οπότε ολοκληρώνεται η παρασκευή τους. Ο χρόνος ψησίματος είναι 8-18 λεπτά, ανάλογα με το βάρος του προϊόντος και την ισχύ του φούρνου.

Τα προϊόντα διατίθενται χωρίς συσκευασία (χύμα) ή προσυσκευασμένα.

Παραγωγή του φολιδωτού «TEPERTŐS POGÁCSA»:

1η φάση: παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και της κρέμας τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού

Η παρασκευή των λεπτοκομμένων τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού και 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: περίπου 2,5 % αλάτι (κατά βάρος αλεύρου) και λεπτοτριμμένο πιπέρι (περίπου 0,5 % 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 επιτυγχάνοταν 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 ξύδι και, ενδεχομένως, ένα αυγό, έναν κρόκο αυγού και ξινή κρέμα και/ή νερό σε επαρκή ποσότητα για να επιτευχθεί μια μετρίως ελαστική ζύμη, σφικτή και εύπλαστη.

Για τον τύπο αυτόν είναι σημαντικό να χρησιμοποιούνται τα συστατικά και τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή η κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού σε χαμηλή θερμοκρασία ώστε τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή η κρέμα να μπορούν να διαχωρίζουν 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 διαιρείται σε φύλλα όταν ψηθεί.

Η φολιδωτή υφή επιτυγχάνεται με δύο τρόπους.

- α) τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή 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 τυλιγεται σε διεύθυνση μετατοπισμένη κατά 90 μοίρες σε σχέση με το προηγούμενο τυλίγμα. 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 απλώνονται στην εκτεθειμένη επιφάνειά της τα λεπτοκομμένα τεμάχια τηγανισμένου λαρδιού ή η κρέμα τεμαχίων τηγανισμένου λαρδιού. Εν προκειμένω, η ζύμη δεν τυλιγεται αλλά διπλώνεται (τουλάχιστον τρεις φορές).



Πριν από 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 3-10 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 καταναμημένοι. Αφήνονται να διογκωθούν επί 40-45 λεπτά και κατόπιν ψήνονται σε προθερμασμένο φούρνο στους 220-240 °C, οπότε ολοκληρώνεται η παρασκευή τους. Ο χρόνος ψησίματος είναι 8-18 λεπτά, ανάλογα με το βάρος του προϊόντος και την ισχύ του φούρνου.

Τα προϊόντα διατίθενται χωρίς συσκευασία (χύμα) ή προσυσκευασμένα.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)

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 βαθιές 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 «Tertős rogácsa»: αφενός, η διάδοση της συνήθειας να τηγανίζεται το λίπος του λαρδιού και, αφετέρου, η μετατροπή των τηγανισμένων τεμαχίων σε καθημερινό φαγητό. Σύμφωνα με την περιγραφή μιας οικογένειας της μέσης αριστοκρατίας του Somogy, 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. Szűcs.]. 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 Tisza.

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 Tisza 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 σύνθεσης 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.: «Táplálkozás» (Διατροφή) στο: A magyarság 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 «Tertős 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 στα πλαίσια του αγροτουρισμού [Hagyományok Izek Régiók, I. kötet (Παραδοσιακές γεύσεις περιοχών, Τόμος I) σ. 145-147, 2001

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) σ. 784-785, 1881. Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Τα πιο πρόσφατα σπιτικά γλυκά) σ. 350, 1905. Kincses Váncza receptkönyv (Οδηγός μαγειρικής Kincses Váncza) σ. 21, 1920. Az Új idők második receptkönyve (Δεύτερος τόμος του βιβλίου συνταγών της σύγχρονης εποχής) σ. 182, 1934. Hajdú Ernőné: Jaj, mit főztek (Τι να μαγειρέψω;) σ. 73, 1941. Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Αριστουργήματα της ουγγρικής ζαχαροπλαστικής) σ. 89, 1973.

## ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ

**Διορθωτικό στη Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης C 336 της 7ης Οκτωβρίου 2019)

(2020/C 293/06)

Στη σελίδα 8, σημείο 3.2, τμήμα Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά:

αντί: «Carpophialophorapinophila και Triposporiumpinophilum»

διάβαζε: «Carpophialophora pinophila και Triposporium pinophilum».

---



ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)  
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



**Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης**  
2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**