

KOMISJONI RAKENDUSMÄÄRUS (EL) nr 1144/2013,**13. november 2013,****millega registreeritakse garanteeritud traditsiooniliste toodete registris nimetus [Tepertós pogácsa (GTT)]**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrust (EL) nr 1151/2012 põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 52 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määrusega (EL) nr 1151/2012 tunnistati kehtetuks ja asendati nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrus (EÜ) nr 509/2006 põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta ⁽²⁾.
- (2) Vastavalt määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 8 lõikele 2 avaldati *Euroopa Liidu Teatajas* Ungari taotlus registreerida nimetus „Tepertós pogácsa” ⁽³⁾.
- (3) Saksamaa ja Austria esitasid määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 9 kohaselt komisjonile oma vastuväited. Kõnealuse artikli lõike 3 kohaselt vaatas komisjon vastuväited läbi ja otsustas, et need on vastuvõetavad.
- (4) Ungari andis teada, et on jõudnud Saksamaa ja Austriaga kokkuleppele.
- (5) Saksamaa puhul tähendas kokkulepe registreerimistaotluse muutmist, mis seisnes selles, et nõutavad jahu kvaliteedi näitajad (BL55 ja BL80) jäeti välja.

(6) Austria nõustus Ungari väitega, et registreerimistaotlusega sooviti garanteeritud traditsioonilise tootena kaitsta ainsat Ungari kaitstud nimetust „Tepertós pogácsa” ning et taotlusel registreerida Ungari nimetus „Tepertós pogácsa” ei ole mingit ebasoodsat mõju tootele nimetusega „Grammelpogatsche” ja et see ei kujutaks ohtu nimetuse „Grammelpogatsche” all turustatava toote tootmisele.

(7) Osutatud üksikasju arvesse võttes tuleks nimetus „Tepertós pogácsa” kanda garanteeritud traditsiooniliste toodete registrisse, samuti tuleks vastavalt ajakohastada toote spetsifikaati ja see avaldada,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Käesoleva määruse I lisas esitatud nimetus registreeritakse.

Artikkel 2

Ajakohastatud koondokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

*Artikkel 3*Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 13. november 2013

*Komisjoni nimel**president*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 1.⁽³⁾ ELT C 180, 21.6.2012, lk 16.

I LISA

Määruse (EL) nr 1151/2012 I lisa II punktis loetletud põllumajandustooted ja toit

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

UNGARI

Tepertós pogácsa (GTT)

II LISA

1. Spetsifikaat

1.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Tepertős pogácsa”

Toote turule laskmisel võib märgisele olla kantud järgmine märg: „magyar hagyományok szerint előállított” (valmistatud Ungari traditsioonide järgi). Märke tekst tõlgitakse teistesse ametlikesse keeltesse.

1.2. Nimetus

 on iseenesest eripärane

 väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Nimetuses esinev sõna „tepertős” (e.k seakõrnetega) tähistab peki küpsetamisel alles jäänud kõrneid, mis on peenestatud kreemi kujul selle ümmarguse soolase küpsetise (pogácsa) eripärane tooraine.

1.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel?

 Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega

 Registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

1.4. Toote liik

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

1.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

„Tepertős pogácsa” on ümmargune ja silinderja kujuga soolane pagaritood, mille läbimõõt on 3–5 cm ja kaal 25–50 g. Kuklike on maitsestatud soola ja pipraga, sisaldab peenestatud kõrneid ja searasva, on kergitatud pärmiga ning tema struktuur on kas mure või kihiline. Pealispind on punakaspruun, sisselõigatud ruudustikuga. Põhi on sile ja punakaspruun. Kuklikese sees on ühtlaselt jaotunud kõrnetükikesed. Mureda kuklikese sisu võib murendada tükikesteks, kihilise kuklikese sisu on õhuline ja koosneb tainalehtedest. Maitstes on tunda praetud pekikõrneid, see on meeldivalt soolane ja veidi on tunda pipart. Toote rasvasisaldus kuivaines on 20–30 % ja toode sisaldab kõrneid 25–40 % ulatuses jahu kaalust. Vähemalt 60 % rasvasisaldusest tuleneb pekikõrnetest.

Organoleptilised omadused

| | Mure kuklike „Tepertős pogácsa” | Kihiline kuklike „Tepertős pogácsa” |
|----------------|---|---|
| Välimus | Ümmargune, ühtlaselt silinderja kujuga. | Ümmargune, silinderja kujuga, võib pisut viltune olla. |
| Koorik | Pealmine kiht on läikiv, punakaspruun, sügavalt sisselõigatud ruudustikuga, külgedelt liivakarva ja läiketa, alt punakaspruun ja läiketa. | |
| Sisu | Struktuur on selgesti mure, kuid mitte laialipudenev. Kõrnetükikesed on ühtlaselt jaotunud. Sisu on värvuselt veidi pruunikas. | Pisut kihilise struktuuriga, tainalehtedeks eraldatav, kõrnetükikesed on tainalehtede vahel nähtavad, värvus veidi pruunikas. |
| Maitse | Kõrnetele iseloomulik, meeldivalt soolane, veidi piprane. | |
| Lõhn ja maitse | Kõrnetele ja searasvale iseloomulik, piprane. | |

Füüsikalised ja keemilised omadused

Rasvasisaldus: valmistoote rasvasisaldus kuivaines on 20–30 % (m/m).

Soolasisaldus: valmistoote soolasisaldus kuivaines on kuni 4,0 % (m/m).

1.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus

Tooraine

— Kõrnekreemi valmistamine:

— ilma kamarata seakõrned moodustavad 70–75 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel alles jäävad kokkutõmbunud pekitükid;

— seapekk: moodustab 25–30 % kõrnekreemist; ilma lihata või veidi läbikasvanud seapeki praadimisel tekkiv rasvaine.

— Taina valmistamine: nisujahu või speltanisujahu, muna, munakollane, piim, pärm, valge vein või äädikas, koor, sool ja pipar.

Toote „Tepertős pogácsa” valmistamisel on keelatud kasutada lisaaineid (nt kergitus- või säilitusained).

Valmistamismeetod

Kuklike „Tepertős pogácsa” võib olenevalt taina valmistamise meetodist olla kas kihilise või mureda struktuuriga.

MUREDA STRUKTUURIGA kuklikeste „TEPERTŐS POGÁCSA” valmistamine

I etapp: kõrnekreemi tegemine

Värskeid, ilma kamarata kõrneid rullitakse puust laual tainarulliga, kuni suuremaid ja kõvemaid tükke enam ei ole ja praetud kõrnetükikesed jaotuvad kreemis ühtlaselt. Kõrneid võib peenestada ka hakklihamasinaga. Sel juhul tuleb võtta kõige väiksemate aukudega sõel.

Kreem ja searasv segatakse puulusika või mikseriga. Tähtis nõue on see, et kreemi valmistamisel ei või kasutada lisaaineid, säilitusaineid, hanekõrneid, taimset rasva ega margariini, vaid eranditult värskeid, ilma kamarata seakõrneid.

Ka tööstuslikult toodetud kõrnekreem peab vastama kõrnekreemile esitatavatele nõuetele.

II etapp: taina valmistamine

Ühe jahukilogrammi kohta võetakse 250–400 g kõrnekreemi ja segatakse ühtlaseks massiks. Mureda struktuuri väljakujunemise põhitõlkeks on see, et jahutükikesed peavad üleni olema kõrnekreemiga kaetud. Kokku tuleb sõtkuda kõik koostisosad, st kõrnekreemiga segatud jahu ning ühe jahukilogrammi kohta 5 % piimas lahustatud pärmi, üks muna, üks munakollane, 0,02 % valget veini või veiniäädikat, 2,5 % soola, 0,001 % jahvatatud pipart ja pisut koort, et saada keskmiselt sitke tainas. Sõtkuda tuleb seni, kuni tainas hakkab koos püsima. Liigse sõtkumise korral ei tekki soovitud muredat struktuuri.

Toote suure rasvasisalduse tõttu peavad taina koostisosad olema valmistamisel külmad ning tainast tuleb lasta seista jahedas kohas, kuni taina sisetemperatuur on 26 °C. Toote laad võimaldab seda hoida ka + 5–8 °C temperatuuriga külmkapis, kuhu see jäetakse vähemalt kolmeks tunniks.

Kerkinud ja jahtunud tainas rullitakse sõrmepaksuseks ja taina pinnale lõigatakse sügav ruudustik. Taina pinnale võib ruudustiku lõigata ka omavahel 3 mm vahega ühendatud teradest koosneva lõikuriga. Kuklikesed lõigatakse tainast välja vormiga, mille läbimõõt on 3–6 cm, jälgides et kuklikeste kuju oleks ühtlane ja võimalikult silinderjas. Lõppvormi saamiseks veeretatakse tainapalli peopesas. Ahjuplaadi täitmise jaoks vajalik arv kuklikesi asetatakse tihedalt üksteise kõrvale tainalauale ja pintseldatakse pealt lahtiklopitud munaga, vältides muna voolamist silindrilisele küljele. Kui muna on toote pinnal veidi kuivanud, paigutatakse kuklikesed ühtlaste vahedega ahjuplaadile. Vormimisel allesjäänud tainatükke võib uuesti rullida kaks korda, ilma neid liigselt käsitlemata, ja pärast seista laskmist võib tainast uuesti kasutada.

Pärast ahjuplaadile asetamist lastakse kuklikestel seal 50–55 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus 12–15 minutit. Seejärel on kuklikesed valmis.

Toodet turustatakse lahtiselt (kaalukaubana) või eelpakendatult.

KIHILISE STRUKTUURIGA kuklikeste „TEPERTŐS POGÁCSA” valmistamine

I etapp: kõrnekreemi tegemine

Kõrnekreemi valmistamise käik on samasugune kui mureda struktuuriga kuklikestel selle erinevusega, et lisaks rasvale ja ilma kamarata seakõrnetele kasutatakse siin ka soola (umbes 1,5 % jahu massist) ja peenikeseks jahvatatud pipart (umbes 0,001 % jahu massist). Sool tuleb lisada selles etapis, sest kui kuklikesele iseloomuliku soolase maitse saavutamiseks vajalik soolakogus lisatakse üksnes taina valmistamise käigus, jääks tainas rabe ega oleks võimalik saavutada kihilist struktuuri.

Siin kasutatakse kõrnekreemi tegemiseks ära 50 % ettenähtud rasvakogusest, st pool rasvast pannakse kõrnekreemi sisse, teine pool aga tainasse.

II etapp: taina tegemine

Nn põhitaina valmistamiseks segatakse kokku jahu, kõrnekreemi valmistamisel kõrvale pandud rasv, sool (umbes 1 % jahu massist), ühe jahukilogrammi kohta 5 % piimas lahustatud pärm, 0,02 % valget veini või äädikat, võib lisada ka ühe muna, ühe munakollase ja nii palju koort, et tainas oleks keskmiselt elastne, sitke ja hästi rullitav.

Kihiliste kuklikeste juures on koostisosade ja kõrnekreemi madal temperatuur seepärast oluline, et kõrnekreem tainakihtid kokkuvoltimisel eraldaks. Õhukeseks rullitud külmade tainakihtide vahele jääv rasvaine sulab küpsetamise ajal ja takistab tainalehtede kokkukleepumist. Samal ajal aurustub tainas ja rasvaines sisalduv vesi, pehmendades tainalehti ja neid üksteisest eemale lükates, mistõttu küpseb toode kihiliseks.

Kihilist struktuuri võib saavutada kahel viisil:

- a) kõrnekreem määratakse õhukeseks rullitud tainalehel ühtlaselt laiali ja tainas keeratakse ühest otsast alates rulli. Rullil lastakse 15–30 minutit seista, rullitakse uuesti õhukeseks ja keeratakse jälle rulli, seekord eelmisest 90 kraadi võrra erineva nurga all. Kui tainast ei keerata, vajuivad kuklikesed küpsetamisel kummuli;
- b) valminud põhitainas rullitakse õhukeseks ja kõrnekreem määratakse nii mitmele osale, kui mitu korda tainast volditakse. Siin ei kasutata mitte rullikeeramist, vaid volditakse (vähemalt kolm korda).

Enne viimast rullimist lastakse tainast vähemalt 15 minutit seista, siis rullitakse sõrmepaksuselt laiali (1–2 cm), pealispinnale lõigatakse sügavad ristuvad jooned ning 3–6 cm läbimõõduga vormi abil lõigatakse välja kuklikesed. Ahjuplaadi täitmise jaoks vajalik arv kuklikesti asetatakse tihedalt üksteise kõrvale tainalauale ja pintseldatakse pealt lahtiklopitud munaga, vältides muna voolamist silindrilisele küljele.

Kui muna on toote pinnal veidi kuivanud, paigutatakse kuklikesed ühtlaste vahedega ahjuplaadile, lastakse 40–45 minutit kerkida ja seejärel küpsetatakse kuumas, 220–240 °C ahjus 8–10 minutit. Seejärel on kuklikesed valmis.

Toodet turustatakse lahtiselt (kaalukaubana) või eelpakendatult.

1.7. Põllumajandustoote või toidu eripära

Kuklikeste „Tepertős pogácsa” eripära tuleneb järgmisest:

- seakõrnetest ja searasvast tooraine,
- tainavalmistamise eriline viis,

— füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused.

Seakõrned kui eripärane tooraine

Kuklikestele „Tepertős pogácsa” annavad iseloomulikud omadused ilma lihata või vähese lihaga läbikasvanud seapeki praadimisel alles jäävad tükikesed – kõrned. Kõrned sisaldavad 12–13 % valku ja 82–84 % rasva ning neist tuleneb vähemalt 60 % toote rasvasisaldusest.

Tainavalmistamise eriline viis

Kõrnete kasutamine võimaldab lisaks mureda struktuuriga tainale valmistada ka erilist volditud, kihilise struktuuriga tainast. Suure rasvasisalduse tõttu tuleb teha spetsiaalne külm tainas temperatuuriga 24–26 °C.

Füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused

Seakõrnete ja searasva kasutamine annab kuklikestele 20–30 % rasvasisalduse, mille tõttu on kuklikeste „Tepertős pogácsa” toiteväärtus kõrgem kui muudel samasse kategooriasse kuuluvatel toodetel, nad kuivavad aeglasemalt ning nende säilivusaeg on seetõttu pikem.

1.8. Põllumajandustoote või toidu traditsiooniline iseloom

Sõna „pogácsa” esines esmakordselt umbes aastal 1395 ja tähendas algselt tuhas või sütel küpsetatud lapikut nisu-leiba. Ungari muinasjuttudes sai see tuntuks kui „hamuban sült pogácsa” (tuhas küpsetatud kakuke). Sellist lapikut leiba nimetati kuni XVII sajandini „pogácsa” ja seda söödi leivana. Tänapäeval tuntud pisem, silinderjas ja pealt ruudulise sisselõikega kuklike muutus Ungaris hiliskeskajal tavaliseks kui talupojaköögi igapäevane, varieeruva koostisega küpsetis, ning on oma populaarsuse säilitanud tänapäevani.

Kõrnetega kuklike „Tepertős pogácsa” väljakujunemisele aitas kaasa kaks tingimust: esiteks sai tavaks pekist rasva välja sulatada, teiseks hakati kõrneid igapäevaselt toiduks tarvitama. 1770. aastast pärineva, ühe Somogyi keskaadli majapidamise kirjelduse järgi otsustades hakati aadliperekondade majapidamistes pekki praadima ja sellest kõrneid tegema XVIII sajandil. Seda toetab ka fakt, et Alföldi (Kesk-Doonau madalik) aadlike majapidamiste inventariloendites hakati alates XVIII sajandist nimetama rasvapütte. („Cegléd 1850–1900”. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (Kossuthi nimelise Ceglédi muuseumi väljaanne) Cegléd, 1988, lk-d 28, 30. Szűcs). Searasva sulatamine taludes ja lihakarnides ning seapeki tarvitamine igapäevase toiduna levisid tõenäoliselt XIX sajandil või alates selle keskpaigast, kuna rasvapüüt ilmub Doonau ja Tisza jõgede vahelise ala talumajapidamiste inventariloenditesse 1850. aastatel.

Suulise rahvapärilise andmeil kasutati Kesk-Tisza aladel kõrneid 19. ja 20. sajandi vahetusel talumajapidamistes seebi keetmiseks ja nende tarvitamine kujunes välja järk-järgult. Pärast seatappu küpsetati värsketest, peamiselt peenikestest ilma kamarata kõrnetest kuklikest. 1930. aastatel valminud suures ja kokkuvõtlikus etnograafiaalases teoses nimetatakse juba kergitamata ja kergitatud kuklikest, mis muu hulgas on maitsestatud ka kõrnetega (Bátky Zs.: „Táplálkozás” (Toitumine). Teoses: „A magyarság néprajza” (Ungarlaste etnograafia). Budapest, 1933, lk 100); seega võib öelda, et 20. sajandi alguses oli juba tavaliseks muutunud maitsestada kergitatud tainast praetud pekikõrnetega.

„Tepertős pogácsa” kuklikestel on ka tänapäeval igapäevases toiduvalmistamises oma osa teise käiguna pärast tummiseid suppe (guljašš-supp, oasupp). Neid pakutakse töökoosolekutel ja konverentsidel ning küpsetatakse meel-sasti ka kodudes, eelkõige perekondlike sündmuste puhul (pulmad, ristimine) ja pühade ajal, nagu lihavõtteks või jõuludeks, kuid samuti pakutakse neid sageli maaturismis suupistena veini kõrvale. („Hagyományok Ízek Régiók” (Traditsioonid, maitse, piirkonnad), I köide, lk-d 145–147).

Kuklikeste kuulsusest annavad tunnistust arvukad kokaraamatud alates 1880. aastatest kuni tänapäevani: Dobos C. József: „Magyar-Francia szakácskönyv” (Ungari-Prantsuse kokaraamat), lk-d 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: „Legújabb nagy házi cukrászat” (Kõige uuemad ja paremad kodused küpsetised), lk 350, 1905; „Kincses Vánca receptkönyv” (Vánca Kincsesi retseptiraamat), lk 21, 1920; „Az Új idők második receptkönyve” (Uute aegade teine retseptiraamat), lk 182, 1934; Hajdú Ernőné: „Jaj, mit főzzek” (Mis ma süüa teen), lk 73, 1941; Rudnay János: „A magyar cukrászat remekei” (Meisterlikud Ungari küpsetised), lk 89, 1973.

1.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord

| Eripära | Miinimumnõuded | Kontrollimise viis ja sagedus |
|--|---|---|
| Rasvasisaldus | — 20–30 % (kuivaines) — üksnes searasva kasutamine | Spetsifikaadi punkti 3.5 järgi, laboris, üks kord poole aasta jooksul. |
| Kõrned (kõrnekreem) | — seakõrnete kasutamine — ilma kamarata seakõrnete kasutamine | Toote dokumentatsiooni või eeskirjade alusel, tootmispartiide kaupa dokumenteeritult. |
| Koostis | — spetsifikaadi punktis 3.6 määratletud koostisainete (seakõrned, searasv, nisujahu, muna, munakollane, piim, pärm, valge vein või äädikas, koor, sool, pipar) kohaselt | Toote dokumentatsiooni või eeskirjade alusel, tootmispartiide kaupa dokumenteeritult. |
| Valmistoote organoleptilised omadused (sisu, maitse, lõhn) | — mure või kihiline struktuur — kõrnetele iseloomulik, pisut piprane lõhn ja maitse | Organoleptiline kontroll igas töövahetuses. |

2. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või spetsifitseerimisasutused

2.1. Nimi ja aadress

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

Aadress: 1095 Budapest, Mester u. 81

Telefon: 456 30 10

Faks: —

E-post: oevi@oai.hu

Riigiasutus Eraettevõte

2.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded

Kontrolliv ametiasutus kontrollib, kas toode vastab spetsifikaadis esitatud nõuetele.