

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1144/2013,
annettu 13 päivänä marraskuuta 2013,
nimityksen kirjaamisesta aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Tepertős pogácsa (APT))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu- ja järjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 52 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksella (EU) N:o 1151/2012 kumottiin ja korvattiin maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 509/2006⁽²⁾.
- (2) Unkarin hakemus nimityksen "Tepertős pogácsa" rekisteröimiseksi julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*⁽³⁾ asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdan mukaisesti.
- (3) Saksa ja Itävalta ilmoittivat komissiolle asetuksen (EY) N:o 509/2006 9 artiklan mukaisesti, että ne vastustivat nimityksen rekisteröintiä. Komissio tutki kyseisen artiklan 3 kohdan mukaisesti vastaväitteet ja totesi ne aiheellisiksi.
- (4) Unkari on ilmoittanut, että Saksan ja Itävallan kanssa on päästy sopimukseen.

- (5) Saksan osalta kyseinen sopimus on johtanut rekisteröintihakemuksen muuttamiseen siten, että viittaus jauhun laatuparametreihin (BL55 ja BL80) on poistettu.
- (6) Itävalta on puolestaan hyväksynyt Unkarin vahvistuksen siitä, että rekisteröintihakemus koskee ainoastaan unkarinkielisen nimityksen "Tepertős pogácsa" suojaamista aitona perinteisenä tuotteena ja että unkarilaisen nimityksen "Tepertős pogácsa" rekisteröintihakemus ei vaikuta millään lailla epäsuotuisasti tuotteisiin nimeltään "Grammelpogatsche", eikä vaaranna nimellä "Grammelpogatsche" kaupan pidettyjen tuotteiden valmistusta.
- (7) Nämä seikat huomioon ottaen nimitys "Tepertős pogács" olisi kirjattava aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin, ja samalla eritelmä olisi saatettava ajan tasalle ja julkais-tava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

2 artikla

Päivitetty eritelmä on tämän asetuksen liitteessä II.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 13 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 1.

⁽³⁾ EUVL C 180, 21.6.2012, s. 16.

LIITE I

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 liitteessä I olevassa II kohdassa luetellut maataloustuotteet ja elintarvikkeet:

Luokka 2.3 – Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

UNKARI

Tepertős pogácsa (APT)

LIITE II

1. Eritelmä

1.1 Rekisteröitävä nimi

"Tepertős pogácsa"

Kun tuote saatetaan markkinoille, merkintöihin voidaan sisällyttää ilmaisu "magyar hagyományok szerint előállított" (valmistettu perinteisin unkarilaisin menetelmin). Ilmaisu käännetään myös muille virallisille kielille.

1.2 Nimi

on itsessään erityinen

on maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva

Nimeen sisältyvä sana "tepertős" viittaa ruskistettuihin silavakuutioihin, joista valmistetaan hienonnettua silavatahnaa. Tahna on olennainen raaka-aine suolaisen pyöreän leivonnaisen eli "pogácsan" valmistuksessa.

1.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen

Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen

Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista

1.4 Tuotetyyppi

Luokka 2.3 – Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet Luokka 2.3 – Makeis-, leipomo-, konditoria- ja keksituotteet

1.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan

"Tepertős pogácsa" on pyöreä lieriömäinen, hiivalla nostatettu, suolalla ja pippurilla maustettu suolainen leivonnainen, jonka läpimitta on 3–5 cm ja paino 25–50 g. Se sisältää silavatahnaa ja laardia, ja sen rakenne on joko murea tai lehtevä. Pogácsa-leivonnaisen pinta on punaruskea ja ristikkokuvioinen. Pohja on tasainen ja punaruskea. Sisällä on tasaisesti jakautuneena ruskistettujen silavakuutioiden palasia. Murea muunneltuna on murennettavissa palasiksi, lehtevä muunneltuna on puolestaan rakenteeltaan huokoinen ja lehtimäinen. Maku tuo mieleen ruskistetut silavakuutioidet, on miellyttävän suolainen ja miedon pippurinen. Tuotteen rasvapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna on 20–30 prosenttia, ja tuote sisältää jauhoista laskettuna 25–40 prosenttia ruskistettuja silavakuutioita. Rasvasta vähintään 60 prosenttia on peräisin ruskistetuista silavakuutiosta.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

	Murea "Tepertős pogácsa"	Lehtevä "Tepertős pogácsa"
Ulkonäkö	Pyöreä, tasaisen lieriömäinen.	Pyöreä lieriö, voi olla hieman kallellaan.
Kuori	Päälyysosa on kiiltävä, punaruskea ja tiheän ristikkokuvioinen, reunat ovat hiekanväriset ja himmeät, alapuoli on punaruskea ja himmeä.	
Sisus	Selkeän murea, muttei mureneva rakenne. Ruskistettujen silavakuutioiden palaset ovat jakautuneet tasaisesti sisälle, väri on ruskehtava.	Hieman lehtevä, kerrokset erottuvat toisistaan, ruskistettujen silavakuutioiden palaset ovat nähtävissä kerroksissa, väri on ruskehtava.
Maku	Tuo mieleen ruskistetut silavakuutioidet, on miellyttävän suolainen ja miedon pippurinen.	
Aromi	Tuo mieleen ruskistetut silavakuutioidet ja laardin, pippurinen.	

Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet

Rasvapitoisuus: lopputuotteen rasvapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna 20–30 prosenttia (m/m)

Suolapitoisuus: lopputuotteen suolapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna 4,0 prosenttia (m/m)

1.6 *Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen valmistusmenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan*

Raaka-aineet:

— ruskistetusta silavakuutioista valmistettava tahna eli silavatahna:

— nahattomat silavakuutiot: osuus silavatahnasta 70–75 prosenttia; massa, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan

— laardi: osuus silavatahnasta 25–30 prosenttia; rasva, joka saadaan, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan

— taikinan valmistus: vehnä- tai spelttijauhoa, kananmunaa, keltuaista, maitoa, hiivaa, valkoviiniä tai etikkaa, hapankermää, suolaa ja pippuria.

”Tepertős pogácsan” valmistuksessa ei saa käyttää mitään elintarvikelisiä aineita (esimerkiksi nostatus- tai säilöntäainetta).

Valmistusmenetelmä:

Tepertős pogácsa -taikina on joko mureaa tai lehtevää taikinan valmistustavasta riippuen.

MUREAN ”TEPERTŐS POGÁCSAN” valmistus

Vaihe 1: silavatahnan valmistus

Tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita tasoitetaan puupöydällä kaulimella niin kauan, ettei isompia karkeampia paloja enää erotu ja ruskistetut ainekset ovat tasaisesti jakautuneet. Hienonnus voidaan tehdä myös lihamylyllä. Tällöin lihamylyyn on laitettava pienireikäisin reikälevy.

Laardi sekoitetaan tahnaan puulusikalla tai sekoituskoneella. Tärkeä vaatimus on, ettei tahnessa käytetä lisä- eikä säilöntäaineita, ruskistettuja hanhenrasvakuutioita, kasvirasvaa eikä margariinia vaan ainoastaan tuoreita nahattomia ruskistettuja silavakuutioita.

Teollisesti valmistetun silavatahnan on myös täytettävä silavatahnaa koskevat vaatimukset.

Vaihe 2: taikinan valmistus

Vehnäjauhokiloa kohden käytetään 250–400 grammaa silavatahnaa. Silavatahna ja jauhot sekoitetaan tasaiseksi massaksi. Jotta leivonnaisista tulisi mureita, kaikkien jauhohiukkasten on peityttävä silavatahnaan. Kaikki ainekset eli silavatahna-jauhoseos ja muut ainekset sekoitetaan yhteen. Yhtä jauhokiloa kohden käytetään 5 prosenttia hiivaa maitoon liotettuna, 1 muna, 1 keltuainen, 0,02 prosenttia valkoviiniä tai etikkaa, 2,5 prosenttia suolaa, 0,001 prosenttia jauhettua pippuria ja niin paljon hapankermää, että saadaan aikaan suhteellisen tiivis taikina. Taikinaa on alustettava, kunnes se pysyy koossa. Jos taikinaa alustetaan liikaa, leivonnaiseen ei saada haluttua mureutta.

Tuotteen korkean rasvapitoisuuden vuoksi taikina on valmistettava kylmistä aineksista, ja sen on annettava levätä kylmässä niin kauan, että sen sisälämpötila on 26 °C:ta. Kun otetaan huomioon tuotteen luonne, taikina voidaan myös laittaa + 5–8 °C:een jääkaappiin. Tällöin sen on annettava levätä jääkaapissa vähintään 3 tuntia.

Kohonnut ja jäähtynyt taikina kaulitaan sormenpaksuiseksi levyksi ja levyn pinnalle tehdään syviä ristikkäisviiltoja. Tämä voidaan tehdä noin myös 3 mm etäisyydelle toisistaan asetettujen veitsien avulla. Pogácsa-palat irrotetaan taikinasta yleensä muoteilla, joiden läpimitta on 3–6 cm. Näin paloista saadaan tasamuotoisia ja mahdollisimman lieriömäisiä. Lopullinen muoto viimeistellään käsin pyörittämällä. Leivonnaisia asetetaan leivinlaudalle vierekkäin niin paljon kuin pellille mahtuu, ja ne sivellään vatkatulla kananmunalla. Kananmuna ei saa kuitenkaan valua leivonnaisten sivuille. Kun kananmuna on hieman kuivunut, leivonnaiset asetetaan pellille tasaisin välein. Ylijäämäpalat voidaan koota enintään kahdesti yhteen. Taikinaa ei saa käsitellä liikaa, sen annetaan levätä, ja se leivotaan uudelleen.

Leivonnaisia nostatetaan pellillä 50–55 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa 12–15 minuuttia. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita.

Pogácsa-leivonnaiset myydään irtotavarana tai esipakattuina.

LEHTEVÄN "TEPERTŐS POGÁCSAN" valmistus

Vaihe 1: silavatahnan valmistus

Silavatahna valmistetaan samalla lailla kuin mureen muunnelman yhteydessä, mutta sillä erotuksella, että rasvan ja nahattomien ruskistettujen silavakuutioiden lisäksi käytetään suolaa (jauhoista laskettuna noin 1,5 prosenttia) ja hienoksijauhettua pippuria (jauhoista laskettuna noin 0,001 prosenttia). Suolaa käytetään tässä vaiheessa siksi, että jos leivonnaisille ominaisen suolaisen maun vaatima koko suolamäärä lisättäisiin vain taikinaan, taikina repeilisi, eikä leivonnaisista tulisi lehteviä.

Silavatahnan valmistukseen osoitetusta laardimäärästä käytetään tässä tapauksessa 50 prosenttia eli puolet silavatahnaan ja toinen puoli itse taikinaan.

Vaihe 2: taikinan valmistus

Niin sanottuun perustaikinaan käytetään jauhoa, silavatahnaa valmistettaessa erilleen otettua laardia sekä suolaa (jauhoista laskettuna noin 1 prosentti). Lisäksi käytetään jauhokiloa kohden 5 prosenttia maitoon liotettua hiivaa, 0,02 prosenttia valkoviiniä tai etikkaa, mahdollisesti 1 kananmuna, 1 keltuainen ja niin paljon hapankermaa, että taikinasta saadaan kohtuullisen kimmoisaa, tiivistä ja helposti kaulittavaa.

Tässä muunnelmassa aineiden ja silavatahnan alhainen lämpötila on tärkeä sen vuoksi, että silavatahna erottaa taikinakerrokset toisistaan, kun taikinaa taitellaan kerroksittain. Ohueksi kaulittujen viileiden taikinakerrosten välissä oleva rasva sulaa paistamisen aikana ja estää taikinakerroksia tarttumasta toisiinsa. Taikinan ja rasvan vesipitoisuus muuttuu höyryksi ja pitää taikinakerrokset erillään, minkä ansiosta leivonnaisista tulee paistettaessa lehteviä.

Lehtevä rakenne voidaan tehdä kahdella eri tavalla:

- a) Silavatahna levitetään ohueksi kaulitulle taikinalevyille tasaisesti, minkä jälkeen taikina kääritään toisesta päästä alkaen rullalle. Taikinarullan annetaan levätä 15–30 minuuttia, sitten se kaulitaan uudelleen ohueksi levyksi ja kääritään uudelleen rullalle 90 asteen kulmassa aiempaan nähden. Jos rullaussuuntaa ei vaihdeta, leivonnaiset kaatuvat paistamisen aikana.
- b) Perustaikina kaulitaan ohueksi levyksi, ja silavatahnaa levitetään niin monta kertaa kuin taikinakerroksia taitetaan päällekkäin. Tässä tapauksessa taikinaa ei kääritä rullalle vaan taikinakerroksia taitellaan päällekkäin (ainakin kolme kertaa).

Ennen kuin taikina kaulitaan viimeisen kerran levyksi, sen annetaan levätä vähintään 15 minuuttia. Taikina kaulitaan sormenpaksuiseksi eli 1–2 cm:n paksuiseksi levyksi, levyn pinnalle tehdään syviä ristikkäisviiltoja ja taikinasta irrotetaan paloja muotilla, jonka läpimitta on 3–6 cm. Leivonnaisia asetetaan leivinlaudalle vierekkäin niin paljon kuin pellille mahtuu, ja ne sivellään vatkatulla kananmunalla. Kananmuna ei saa kuitenkaan valua leivonnaisten sivuille.

Kun kananmuna on hieman kuivunut, leivonnaiset asetetaan pellille tasaisin välein, niitä nostatetaan 40–45 minuuttia, ja sen jälkeen niitä paistetaan uunissa 220–240 °C:ssa 8–10 minuuttia. Tämän jälkeen leivonnaiset ovat valmiita.

Pogácsa-leivonnaiset myydään irtotavarana tai esipakattuina.

1.7 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne

"Tepertős pogácsan" erityisluonne johtuu seuraavista seikoista:

- raaka-aineet: ruskistetut silavakuutiot ja laardi
- erityinen taikinanvalmistustekniikka

— fyysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

Erityisluonteen antavat raaka-aineena olevat ruskistetut silavakuutiot

”Tepertős pogácsan” erityisluonne johtuu aineksesta, joka jää jäljelle, kun hieman tai ei lainkaan lihaa sisältävää silavaa ruskistetaan. Ruskistettujen silavakuutioiden valkuaisainepitoisuus on 12–13 prosenttia ja rasvapitoisuus 82–84 prosenttia. Tuotteen rasvapitoisuudesta vähintään 60 prosenttia on peräisin ruskistetuista silavakuutioista.

Erityinen taikinanvalmistustekniikka

Ruskistettujen silavakuutioiden käyttö mahdollistaa murean muunnelman lisäksi erityisen lehtevän muunnelman valmistuksen. Samalla korkea rasvapitoisuus vaatii erityisen viileän taikinan, jonka lämpötila on 24–26 °C.

Fyysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Koska valmistuksessa käytetään ruskistettuja silavakuutioita ja laardia, ”Tepertős pogácsan” rasvapitoisuus on 20–30 prosenttia. Tämän vuoksi ”pogácsan” ravintoarvo on korkeampi, se kuivuu hitaammin ja säilyy kauemmin kuin muut samaan luokkaan kuuluvat tuotteet.

1.8 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne

Sanaa ”pogácsa” käytettiin ensimmäisen kerran vuoden 1395 tienoilla. Alun perin se merkitsi tuhkassa/hiilloksella paistettua litteää leipää. Unkarilaisissa kansansaduissa sitä ryhdyttiin nimeämään ”tuhkassa paistetuksi pogácsaksi”. Tällaista litteää leipää nimitettiin 1600-luvulle saakka ”pogácsa-leiväksi” ja sitä syötiin leivän tavoin. Nykyisin tunnettu pienempi lieriömäinen muoto yleistyi Unkarissa myöhäisellä keskiajalla talonpoikaiskeittiön yleisimpänä leivonnaisena, jota valmistettiin erilaisina muunnelmina, ja sen suosio on säilynyt nykypäivään saakka.

”Tepertős pogácsan” kehittyminen on sen ansiota, että ensinnäkin tavaksi tuli valmistaa laardia silavaa sulattamalla ja toiseksi ruskistetuista silavakuutioista tuli jokapäiväistä ruokaa. Vuodelta 1770 peräisin olevan, somogyläisen keskiaatelistoon kuuluvan perheen taloudenhoitoa koskevan kuvauksen perusteella ruskistettuja silavakuutioita valmistettiin 1700-luvulta lähtien aatelisissa perheissä. Tätä tukee myös se, että rasvapurkkeja ruvetaan mainitsemaan aatelisten perheiden perunkirjoissa Unkarin suurella tasangolla eli Alföldillä 1700-luvulta lähtien. (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth -museon julkaisu, Cegléd, 1988, s. 28, 30. Szűcs). Sianlihanjalostuksessa silavan ruskistaminen ja sen myötä laardin käyttö elintarvikkeena todennäköisesti yleistyivät talonpoikien keskuudessa 1800-luvulta tai sen puolivälistä alkaen. Tämän voi päätellä siitä, että rasvapurkkeja on kirjattu jo 1850-luvulla talonpoikien kirjanpitoon Tonavan ja Tiszan välisellä alueella.

Ruskistettuja silavakuutioita käytettiin Keski-Tiszan seudulla suullisen kansanperinteen mukaan 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa talonpoikien keskuudessa saippuan valmistukseen. Ravinnoksi niitä ruvettiin käyttämään vähitellen. Sianteurastuksen jälkeen paistettiin leivonnaisia, joissa yleensä oli tuoreita nahattomia ruskistettuja pieniä silavakuutioita. Suuressa 1930-luvulla valmistuneessa kansantieteellisessä kokoomateoksessa todetaan, että pogácsa-leivonnainen valmistetaan nostatetusta tai nostattamattomasta vehnäjauhotaikinasta, joka maustetaan – muiden aineiden ohella – ruskistetuilla silavakuutioilla (Bátky Zs.: Táplálkozás. Teoksessa ”A magyarország néprajza”, Budapest, 1933, s. 100). Niinpä voidaan sanoa, että 1900-luvun alussa oli jo tavallista maustaa nostatettu taikina ruskistetulla silavalla.

”Tepertős pogácsalla” on nykyisinkin tärkeä rooli päivittäisessä ravinnossa. Näitä leivonnaisia tarjotaan ravitsevien keittojen (gulassikeitto, papukeitto) jälkeen toisena ruokalajina. Niitä tarjotaan vieraille kokouksissa ja konferensseissa. Perhepiirissä niitä tarjotaan mielellään erilaisissa juhlissa (hää, ristiäiset) ja juhlapyhinä, kuten jouluna ja pääsiäisenä. Maaseutumatkailussa niitä tarjotaan usein viinin kanssa pikkupurtavana. (Hagyományok Ízek Régiók, I nidos, s. 145–147.)

Tuotteen tunnettuutta osoittavat lukuisat keittokirjat 1880-luvulta nykypäivään saakka: Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv. s. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat. s. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv, s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve, s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek, s. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei, s. 89, 1973.

1.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettely

Erityisluonne	Vähimmäisvaatimukset	Tarkastusmenettely ja -tiheys
Rasvapitoisuus	— 20–30 % (laskettuna kuiva-aineesta) — ainoastaan laardin käyttö on sallittu	Eritelmän 3.5. kohdan mukaisesti laboratoriossa kahdesti vuodessa.
Ruskistetuista silavakuutioista valmistettu tahna	— käytetään ruskistettuja silavakuutioita — käytetään nahattomia ruskistettuja silavakuutioita	Tuoteasiakirjojen tai valmistusohjeen perusteella, eräkohtaisesti dokumentoituna.
Ainekset	— eritelmän 3.6 kohdan mukaisesti (ruskistetut silavakuutiot, laardi, vehnä jauho, kananmuna, keltuainen, maito, hiiva, valkoviini tai etikka, hapankerma, suola ja pippuri)	Tuoteasiakirjojen tai valmistusohjeen perusteella, eräkohtaisesti dokumentoituna.
Lopputuotteen aistinvaraiset ominaisuudet (sisus, maku, aromi)	— murea tai lehtävä rakenne — ruskistettuja silavakuutioita muistuttava, hieman pippurinen aromi ja maku	Aistinvarainen testaus joka työvuorossa.

2. Eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet

2.1 Nimi ja osoite

Nimi: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Maatalouden keskusvirasto – elintarvike- ja rehuturvallisuudesta vastaava osasto)

Osoite: Mester u. 81, 1095 Budapest

Puhelin: 456-30-10

Faksi: —

Sähköpostiosoite: oevi@oai.hu

Julkinen Yksityinen

2.2 Viranomaisen tai elimen erityistehtävät

Tarkastusviranomaisen valvoo, että tuotteet täyttävät kaikki eritelmässä esitetyt vaatimukset.