

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) br. 1144/2013**od 13. studenoga 2013.****o upisu naziva u registar garantirano tradicionalnih specijaliteta [Tepertős pogácsa (GTS)]**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. studenoga 2012. o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 52. stavak 2.,

budući da:

- (1) Uredbom (EU) br. 1151/2012 stavljena je izvan snage i zamijenjena Uredba Vijeća (EZ) br. 509/2006 od 20. ožujka 2006. o poljoprivrednim i prehrambenim proizvodima kao garantirano tradicionalnim specijalitetima ⁽²⁾.
- (2) U skladu s člankom 8. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006, zahtjev Mađarske za upis naziva „Tepertős pogácsa” u registar objavljen je u *Službenom listu Europske unije* ⁽³⁾.
- (3) Njemačka i Austrija Komisiji su dostavile izjave o prigovoru u skladu s člankom 9. Uredbe (EZ) br. 509/2006. U skladu sa stavkom 3. navedenog članka Komisija je ispitala izjave o prigovoru i ocijenila ih prihvatljivima.
- (4) Mađarska je spomenula sporazum sklopljen s Njemačkom i Austrijom.

(5) Taj je sporazum s Njemačkom doveo do izmjene zahtjeva za upis u registar koja se sastojala u brisanju navoda zahtijevanih parametara kvalitete brašna (BL55 i BL80).

(6) Austrija je prihvatila potvrdu Mađarske da se zahtjevom za upis u registar nastoji ostvariti zaštita isključivo mađarskog naziva „Tepertős pogácsa” kao garantirano tradicionalnog specijaliteta te da zahtjev za upis naziva „Tepertős pogácsa” u registar nema negativnih učinaka na proizvode koji nose naziv „Grammelpogatsche” te da neće ugroziti proizvodnju proizvoda koji se stavlja na tržište pod nazivom „Grammelpogatsche”.

(7) U svjetlu navedenog, naziv „Tepertős pogácsa” ispunjuje uvjete za upis u registar garantirano tradicionalnih specijaliteta, te je stoga specifikaciju primjereno u skladu s time ažurirati i objaviti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Naziv naveden u Prilogu I. ovoj Uredbi upisuje se u registar.

Članak 2.

Ažurirana specifikacija nalazi se u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 13. studenoga 2013.

Za Komisiju
Predsjednik
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 1.

⁽³⁾ SL C 180, 21.6.2012., str. 16.

PRILOG I.

Poljoprivredni i prehrambeni proizvodi navedeni u Prilogu I. točki II. Uredbi (EU) br. 1151/2012:

Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

MADARSKA

Tepertős pogácsa (GTS)

PRILOG II.

1. **Specifikacija proizvoda**

1.1. Naziv(i) koje je potrebno upisati u registar

„Tepertős pogácsa”

U trenutku stavljanja na tržište na etiketi proizvoda može se nalaziti sljedeći navod: „magyar hagyományok szerint előállított” (pripremljeno na tradicionalan mađarski način). Tekst navoda prevodi se i na druge službene jezike EU-a.

1.2. Riječ je o nazivu

 koji je sam po sebi specifičan

 koji označava posebna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Pridjev „tepertős” koji se spominje u nazivu proizvoda dolazi od imenice „tepertő” (čvarci) i njime se označavaju ostaci dobiveni od pržene masne slanine od kojih se mljevenjem dobiva kremasti nadjev, koji je osnovni sastojak za pripremu „okruglog slanog pekarskog proizvoda” odnosno pogače („pogácsa”).

1.3. Zahtjev za rezervaciju naziva u skladu s člankom 13. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 509/2006

 Registracija s rezerviranim nazivom

 Registracija bez rezerviranog naziva

1.4. Vrsta proizvoda

Razred 2.3. Razred 2.3. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

1.5. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz odjeljka 3.1.

„Tepertős pogácsa” slani je pekarski proizvod okrugla, valjkasta oblika, promjera od 3 do 5 cm i težine od 25 do 50 g. Sadržava čvarke i svinjsku mast te kvasac za dizanje tijesta koje može biti prhko (*omlós*) ili lisnato (*leveles*), a začinjena je solju i paprom. Njezina je površina crvenkastosmeđe boje s otisnutom kvadratnom rešetkom. Donja je strana crvenkastosmeđa i glatka. Čvarci su ravnomjerno raspoređeni u pogači. Pogača od prhkog tijesta kida se na komadiće, dok ona od lisnatog tijesta ima rahlu i višeslojnu strukturu. Ima karakterističan okus po čvarcima koji je ugodno slan i umjereno papren. Sadržaj masti u suhoj tvari iznosi između 20 i 30 %, pri čemu je udio čvaraka u masi brašna 25 do 40 %. Najmanje 60 % masne tvari čine čvarci.

Organoleptička svojstva:

	„Tepertős pogácsa” od prhkog tijesta	„Tepertős pogácsa” od lisnatog tijesta
Izgled	Okrugao, pravilan valjkast oblik.	Okrugao, valjkast oblik, može biti lagano „spljošten”.
Vanjski	Gornja strana sjajne je crvenkastosmeđe boje s duboko otisnutom kvadratnom rešetkom, dok joj je postranični dio mat boje pijeska, a donja strana mat crvenkastosmeđa.	
Unutarnji	Tekstura je prhka, ali se ne drobi. Komadići čvaraka ravnomjerno su raspoređeni i smečkaste su boje.	Tekstura je lagano lisnata, sastoji se od više slojeva između kojih se nalaze čvarci smečkaste boje.
Okus	Karakterističan okus po čvarcima, ugodno slan i umjereno papren.	
Aroma	Karakteristična aroma po čvarcima i svinjskoj masti; paprena.	

Fizička i kemijska svojstva

Sadržaj masne tvari: sadržaj masne tvari gotovog proizvoda u odnosu na masu suhe tvari iznosi između 20 i 30 % (m/m)

Sadržaj soli: sadržaj soli gotovog proizvoda u odnosu na masu suhe tvari iznosi najviše 4,0 % (m/m)

1.6. Opis načina dobivanja poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda na koji se odnosi naziv iz odjeljka 3.1.

Sirovine:

— Priprema nadjeva od čvaraka:

— čvarci bez kože: čine 70 do 75 % nadjeva od čvaraka; riječ je o komadićima masti koji se dobivaju od pržene masne slanine s malo ili bez mesa,

— svinjska mast: čini 25 do 30 % nadjeva od čvaraka; riječ je o masti koja se dobiva prženjem masne slanine s malo ili bez mesa,

— priprema tijesta: pšenično ili pirovo brašno, jaja, žumanjak, mlijeko, kvasac, bijelo vino ili ocat, kiselo vrhnje, sol i papar.

Pri proizvodnji pogače „Tepertős pogácsa” zabranjena je uporaba bilo kakve vrste prehrambenih aditiva (npr. sredstva za dizanje tijesta ili konzervansi).

Način proizvodnje:

Ovisno o načinu pripreme tijesta „Tepertős pogácsa” može imati prhku ili lisnatu teksturu.

Način pripreme pogače „TEPERTŐS POGÁCSA” OD PRHKOG TIJESTA

Prvi korak: priprema nadjeva od čvaraka

Svježi čvarci bez kože gnječe se valjkom na dasci kako bi se veći i nepravilno oblikovani komadi spljoštili te kako bi se prženi komadići čvaraka ravnomjerno rasporedili po nadjevu. Svježi čvarci mogu se i samljeti u stroju za mljevenje. U tom je slučaju preporučljivo upotrijebiti nastavak za što sitnije mljevenje.

Nadjev se miješa sa svinjskom mašću s pomoću drvene kuhače ili miksera. Kada je riječ o sastojcima, važno je pridržavati se zahtjeva da se pri pripremi nadjeva od čvaraka ne smiju upotrebljavati aditivi, konzervansi, čvarci od gušće masti, biljno ulje ili margarin. Jedini dopušteni sastojak svježi su čvarci bez kože.

U industrijskoj proizvodnji nadjeva od čvaraka moraju se jednako tako poštovati zahtjevi za pripremu nadjeva.

Drugi korak: priprema tijesta:

Na kilogram pšeničnog brašna dodaje se 250 do 400 g čvaraka kako bi se dobila homogena smjesa. Za dobivanje prhkog tijesta nužno je da se brašno potpuno prekrije nadjevom od čvaraka. Potrebno je zajedno umijesiti sve sastojke: brašno i nadjev od čvaraka te, za svaki kilogram brašna, 5 % kvasca koji se dizao u mlijeku, jedno jaje, jedan žumanjak, 0,02 % bijelog vina ili octa, 2,5 % soli, 0,001 % mljevenog papra i kiselog vrhnja u količini potrebnoj da se dobije srednje tvrdo tijesto. Tijesto se mijesi dok ne postane glatko. Kako bi se postigla željena prhkost pogače, tijesto se ne smije predugo mijesiti.

Zbog visokog sadržaja masne tvari, pri pripremi tijesta sastojci moraju biti hladni, a samo tijesto mora odstajati na hladnom, dok njegova unutarnja temperatura ne dosegne 26 °C. Radi svojih posebnih svojstava tijesto se može odložiti u hladnjak kako bi odstajalo barem tri sata na temperaturi od + 5 do + 8 °C.

Zatim se dignuto i rashlađeno tijesto razvalja na visinu od jednog prsta, nakon čega se na površini utiskuju duboke okomite linije. Isto se može postići uporabom posebnih oštrica međusobno udaljenih oko 3 mm. Pogačice se izrezuju s pomoću rezača za tijesto promjera od 3 do 6 cm, pazeći pritom da su pravilnog i što boljeg valjkastog oblika. Konačan se oblik dobiva tako da se tijesto povalja dlanom. Pogačice se slažu jedna uz drugu na dasku za valjanje tijesta u broju dovoljnom da se pladanj za pečenje potpuno ispunji, nakon čega ih se s pomoću kista premazuje razmućenim jajetom, pri čemu se mora pripaziti da jaje ne curi po bočnim stranama pogačica. Nakon što se jaje lagano posuši na površini, pogačice se ravnomjerno slažu na pladanj za pečenje. Ostaci tijesta mogu se sakupiti i umijesiti još najviše dva puta, pri čemu ih se ne smije predugo mijesiti; nakon što odstoje, to je tijesto spremno za oblikovanje.

Pogačice se nakon toga dižu 50 do 55 minuta na pladnju za pečenje, nakon čega se 12 do 15 minuta peku u vrućoj pećnici na 220 – 240 °C. Pogačice su tada pečene.

Pogačice se prodaju nepakirane (u rinfuzi) ili u pakiranju.

Način pripreme pogače „TEPERTŐS POGÁCSA” OD LISNATOG TIJESTA

Prvi korak: priprema nadjeva od čvaraka

Postupak pripreme nadjeva sličan je kao kod pogače od prhkog tijesta, ali se u ovom slučaju osim svinjske masti i čvaraka od svinjske masti bez kože dodaju sol (oko 1,5 % mase brašna) i fino mljeveni papar (oko 0,001 % mase brašna). Naime, ako bi se sva sol potrebna da pogačica dobije svoj karakteristični slani okus dodala u fazi pripreme tijesta, tijesto bi se deralo i ne bi bilo moguće dobiti lisnatu strukturu.

U ovom slučaju se u nadjev od čvaraka dodaje samo 50 % odnosno polovina navedene količine svinjske masti, dok se druga polovina dodaje u tijesto.

Drugi korak: priprema tijesta:

Takozvano „osnovno tijesto” sadrži brašno, svinjsku mast koja je ostala nakon pripreme nadjeva od čvaraka i sol (oko 1 % mase brašna) te, po svakom kilogramu brašna, 5 % kvasca koji se dizao u mlijeku, 0,02 % bijelog vina ili octa i, prema potrebi, jedno jaje, jedan žumanjak i nadjeva u količini potrebnoj da se dobije srednje podatno i čvrsto tijesto koje je lako razvaljati.

U ovoj je varijanti pri pripremi važno da sastojci i nadjev od čvaraka budu hladni kako bi se nadjevom moglo dobro odvojiti slojeve lisnatog tijesta. Svinjska mast među tankim slojevima hladnog tijesta topi se tijekom pečenja sprečavajući lijepljenje slojeva tijesta. Tijekom pečenja voda iz tijesta i masti isparava što dovodi do omekšavanja i odvajanja slojeva tijesta, zbog čega se pečena pogača može odvojiti u listove.

Lisnata se struktura može postići na sljedeća dva načina:

- (a) nadjev od čvaraka ravnomjerno se premazuje po tankim slojevima tijesta, koje se potom mota počevši s jednog kraja. Tako omotano tijesto mora odstajati 15 do 30 minuta nakon čega se ponovno razvija na prvotni tanki sloj i savija u smjeru okomitom na prethodni. Ako se to ne učini, pogačice se tijekom pečenja spljošte;
- (b) osnovno tijesto koje je odstajalo potrebno je razvaljati na tanki sloj čija se površina premazuje nadjevom pri svakom savijanju. Ovdje se tijesto ne mota već savija (najmanje tri puta).

Prije posljednjeg valjanja tijesto mora odstajati najmanje 15 minuta, nakon čega se valja do visine jednog prsta (1 – 2 cm); na površini se utiskuju duboke okomite linije te se tijesto reže pomoću rezača za tijesto promjera 3 – 6 cm. Pogačice se slažu jedna uz drugu na dasku za valjanje tijesta u broju dovoljnom da se pladanj za pečenje potpuno ispuni, nakon čega ih se pomoću kista premazuje razmućenim jajetom, pri čemu se mora pripaziti da jaje ne curi po bočnim stranama pogačica.

Nakon što se jaje lagano posuši na površini, pogačice se ravnomjerno slažu na pladanj za pečenje. Pogačice se nakon toga dižu 40 do 45 minuta, nakon čega se 8 do 10 minuta peku u vrućoj pećnici na 220 – 240 °C. Pogačice su tada pečene.

Pogačice se prodaju nepakirane (u rinfuzi) ili u pakiranju.

1.7. Posebna svojstva poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Posebna svojstva proizvoda „Tepertős pogácsa” proizlaze iz sljedećeg:

- sirovina: čvarci od svinjske masti i svinjska mast,
- posebne tehnike pripreme tijesta,

— fizičkih, kemijskih i organoleptičkih svojstava.

Čvarci: sirovina koja daje posebna svojstva proizvodu

Čvarci su komadići masti koji se dobivaju od pržene masne slanine s malo ili bez mesa i oni proizvodu „Tepertős pogácsa” daju poseban karakter. Čvarci sadržavaju 12 do 13 % bjelančevina i 82 do 84 % masne tvari te čine 60 % masne tvari u proizvodu.

Posebna tehnika pripreme tijesta

Osim pogače od prhkog tijesta, zahvaljujući čvarcima moguće je posebnim postupkom savijanja proizvesti i lisnatu varijantu. Osim toga, zbog visokog sadržaja masne tvari tijesto se mora pripremati u hladnim uvjetima na temperaturi od 24 do 26 °C.

Fizikalna, kemijska i organoleptička svojstva.

Zahvaljujući visokom sadržaju masne tvari od 20 do 30 % zbog uporabe čvaraka od svinjske masti i svinjske masti, „Tepertős pogácsa” ima veću prehrambenu vrijednost, sporije se suši i ima duži rok trajanja od drugih proizvoda iste kategorije.

1.8. Tradicionalni karakter poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

Riječ „pogácsa” (pogača) prvi je put zabilježena oko 1395., a izvorno je označivala okrugao beskvasni kruh pečen u žaru i pepelu. U mađarskim narodnim pričama pogača se spominje pod nazivom „hamuban sült pogácsa” (pogača pečena u pepelu). Do kraja XVII. stoljeća za pogaču, koja se konzumirala kao kruh, upotrebljavao se naziv „kruh sličan pogači”. Današnja varijanta pogače manja je, valjkastog oblika i površine označene kvadratnom rešetkom, a u Mađarskoj je postala raširena krajem Srednjeg vijeka. Taj je kruh, u svojim različitim varijantama, postao najpopularniji pekarski proizvod tradicionalne mađarske kuhinje, a takvim se smatra i danas.

Na razvoj proizvoda „Tepertős pogácsa” utjecala su dva čimbenika: razvio se običaj prženja masti dobivene iz masne slanine, a čvarci su postali svakodnevna namirnica. Prema opisu jedne plemićke obitelji srednjeg sloja iz Šomođske županije, koji datira od 1770., pržena svinjska mast i čvarci od XVIII. stoljeća ušli su u svakodnevnu uporabu. Ta je tvrdnja poduprta činjenicom da se u popisu nasljedstva plemićkih obitelji navodi da su se u XVIII. stoljeću u Velikoj mađarskoj nizini počele pojavljivati bačvice sa svinjskom mašću (Cegléd 1850. -1900., publikacija muzeja Kossuth u Ceglédu (Ceglédi Kossuth Múzeum), Cegléd 1988., str. 28., 30. Szűcs). Budući da su se od 50-ih godina XIX. stoljeća bačvice sa svinjskom mašću počele pojavljivati u registrima seljaka u području između Dunava i Tise, tradicija prženja masne slanine i upotrebe svinjske masti u svakodnevnoj prehrani seljaka te s tim povezanog načina pripreme svinjetine vjerojatno se počela širiti sredinom 19. stoljeća.

Prema usmeno prenesenim etnografskim podacima s prijelaza XIX. na XX. stoljeće svinjska se mast upotrebljavala u seljačkim domaćinstvima u središnjem području oko rijeke Tise za pripremu sapuna, nakon čega se počela upotrebljavati i u prehrani. Nakon klanja svinje pogače su se obično pekale s manjim, svježim komadićima čvaraka bez kože. U opsežnim etnografskim studijama iz 30-ih godina XX. stoljeća spominju se pogače od dizanog ili beskvasnog tijesta od pšeničnog brašna u koje su, među ostalim, dodani čvarci (Bátky Zs.: „Táplálkozás” („Prehrana”) u „A magyarság néprajza” („Mađarski etnografski priručnik”), Budimpešta, 1933., str. 100.). Moguće je dakle tvrditi da je dodavanje čvaraka od pržene svinjske masti u dizano tijesto postalo uobičajeno početkom XX. stoljeća.

Danas „Tepertős pogácsa” ima važnu ulogu u svakodnevnoj prehrani i poslužuje se kao prilog jušnim jelima (od mesa, graha). Nudi se gostima prilikom sastanaka i konferencija te je jedno od najomiljenijih jela u kućanstvima, osobito prilikom obiteljskih slavlja (vjenčanja, krštenja) ili blagdana (Božić i Uskrs); često se poslužuje kao ukusan zalogaj na seoskim turističkim gospodarstvima („Hagyományok Ízek Régiók” („Tradicionalni okusi regije”), dio I., str. 145. – 147.).

Od 80-ih godina XIX. stoljeća do danas mnoge kuharice svjedoče o ugledu pogače, među kojima Dobos C. József: „Magyar-Franciai szakácskönyv” („Mađarsko-francuska kuharica”), str. 784. – 785., 1881.; Rozsnyai Károly: „Legújabb nagy házi cukrászat” („Najnovije domaće slastice”), str. 350., 1905.; „Kincses Váncza receptkönyv” („Kuharica Váncze Kincsesa”), str. 21., 1920.; „Az Új idők második receptkönyve” („Suvremena kuharica – drugi dio”), str. 182., 1934.; Hajdú Ernőné: „Jaj, mit főzzek” („Što da kuham?”), str. 73., 1941.; Rudnay János: „A magyar cukrászat remekei” („Remek-djela mađarskog slastičarstva”), str. 89., 1973.

1.9. Minimalni zahtjevi i postupci za kontrolu posebnih svojstava

Posebna svojstva	Minimalni zahtjevi	Postupak kontrole i učestalost
Sadržaj masne tvari	— 20 do 30 % (suhe tvari) — dopuštena je samo svinjska mast	U skladu s opisom proizvoda u odjeljku 3.5., u laboratoriju jednom svakih šest mjeseci.
Čvarci/nadjev od čvaraka	— uporaba čvaraka od svinjske masti — uporaba čvaraka bez kože	Na temelju dokumentacije proizvoda ili lista proizvoda, dokumentiranih po serijama.
Sastojci	— u skladu s opisom proizvoda u odjeljku 3.6. (čvarci od svinjske masti, svinjska mast, pšenično brašno, jaje, žumanjak, mlijeko, kvasac, bijelo vino ili ocat, kiselo vrhnje, sol, papar)	Na temelju dokumentacije proizvoda ili lista proizvoda, dokumentiranih po serijama.
Organoleptička svojstva proizvoda (unutrašnjost, okus, aroma)	— prhka ili lisnata tekstura — okus i aroma koji su karakteristični za čvarke, lagano papreno	Organoleptički test pri svakoj smjeni.

2. Nadležna tijela koja provjeravaju sukladnost sa specifikacijom proizvoda

2.1. Naziv i adresa

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

Adresa: 1095 Budapest, Mester u. 81

Broj telefona: 456-30-10

Broj telefaksa: —

Adresa e-pošte: oevi@oai.hu

Javno Privatno

2.2. Posebne zadaće nadležnog tijela

Tijelo je nadležno za provjeru sukladnosti proizvoda sa zahtjevima iz specifikacije proizvoda.