

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) Nr. 1144/2013

2013 m. lapkričio 13 d.

kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas [Tepertős pogácsa (GTG)]

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų⁽¹⁾, ypač į jo 52 straipsnio 2 dalį,

kadangi:

- (1) Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012 buvo panaikintas ir pakeistas 2006 m. kovo 20 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 509/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų kaip garantuotų tradicinių gaminių⁽²⁾;
- (2) pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 8 straipsnio 2 dalį Vengrijos pateikta paraiška įregistruoti pavadinimą „Tepertős pogácsa“ buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*⁽³⁾;
- (3) pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 9 straipsnį Vokietija ir Austrija pateikė Komisijai prieštaravimo pareiškimus. Pagal minėto straipsnio 3 dalį Komisija išnagrinėjo prieštaravimo pareiškimus ir juos pripažino priimtinais;
- (4) Vengrija nurodė, kad Vokietija ir Austrija sudarė susitarimą;

(5) kiek tai susiję su Vokietija, dėl šio susitarimo buvo iš dalies pakeista registracijos paraiška – panaikintos reikalaujamų miltų kokybės rodiklių nuorodos (BL55 et BL80);

(6) Austrija savo ruožtu sutiko su Vengrijos patvirtinimu, kad registracijos paraiškos tikslas yra tik apsaugoti Vengrijos garantuoto tradicinio gaminio „Tepertős pogácsa“ pavadinimą ir kad paraiška įregistruoti Vengrijos pavadinimą „Tepertős pogácsa“ nedaro jokio neigiamo poveikio gaminiams, kurių pavadinimas – „Grammelpogatsche“, ir nekenkia gaminių pavadinimu „Grammelpogatsche“ gamybai;

(7) atsižvelgiant į tai, pavadinimą „Tepertős pogácsa“ verta įtraukti į garantuotų tradicinių gaminių registrą, todėl derėtų specifikaciją atnaujinti ir paskelbti,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas šio reglamento I priede nurodytas pavadinimas.

2 straipsnis

Atnaujinta specifikacija pateikta šio reglamento II priede.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2013 m. lapkričio 13 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 1.

⁽³⁾ OL C 180, 2012 6 21, p. 16.

I PRIEDAS

Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 I priedo II dalyje nurodyti žemės ūkio produktai ir maisto produktai:

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai

VENGRIJA

Tepertős pogácsa (GTG)

II PRIEDAS

1. **Specifikacija**

1.1. Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai)

„Tepertős pogácsa“

Teikiant produktą rinkai, etiketėje gali būti nurodyta ši informacija: „magyar hagyományok szerint előállított“ (pagaminta laikantis Vengrijos tradicijų). Ši informacija bus išversta į kitas oficialiąsias kalbas.

1.2. Pavadinimas

 pats yra specifinis

 turi specifinių žemės ūkio produkto arba maisto produkto ypatybių

Pavadinime esančiu būdvardžiu „tepertős“ apibūdinamas žodis „tepertő“ (kiaulienos traškučiai), kurie susidaro iškepus kiaulieną ir kuriuos susmulkinus iki kreminės tekstūros gaunama būdinga pagrindinė apvaliems pikantiškiems kepiniams naudojama medžiaga.

1.3. Ar išimtinės pavadinimo naudojimo teisės siekiama pagal Reglamento (EB) Nr. 509/2006 13 straipsnio 2 dalį

 registravimas nustatčius išimtinę pavadinimo naudojimo teisę

 registravimas nenustatčius išimtinės pavadinimo naudojimo teisės

1.4. Produkto rūšis

2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai. 2.3 klasė. Duona, pyragaičiai, pyragai, konditerijos gaminiai, sausainiai ir kiti kepiniai.

1.5. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, apibūdinimas

„Tepertős pogácsa“ – apvalus cilindro formos pikantiškas kepinys, pagardintas druska ir pipirais, jo skersmuo – 3–5 cm, o svoris – 25–50 g. Jame yra susmulkintų kiaulienos traškučių ir kiaulienos riebalų, jis kildinamas su mielėmis, o jo tekstūra gali būti trapi arba sluoksniuota (*mille-feuille* struktūra). Jo paviršius rausvai rudas, suskirstytas kvadrateliais. Apačia – plokščia, rausvai rudos spalvos. Jame tolygiai pasiskirstę kiaulienos traškučių gabaliukai. Trapusis sluoksnis gali būti padalytas į dalis, o sluoksniuotasis sluoksnis yra birios ir daugiasluoksnės struktūros. Šio gaminio skonis primena skrudintų kiaulienos traškučių skonį, su šiek tiek juntamu maloniu druskos ir pipirų prieskoniu. Sausosios medžiagos riebumas – 20–30 % masės, o gaminio miltuose yra 25–40 % masės kiaulienos traškučių. Kiaulienos traškučiai sudaro mažiausiai 60 % produkto riebumo.

Organoleptinės savybės

	Trapieji „Tepertős pogácsa“	Sluoksniuotieji „Tepertős pogácsa“
Forma	Apvalūs, tolygiai cilindriški	Apvalūs, cilindriški, gali būti šiek tiek nelygūs
Plutelė	Paviršius blizgus, rausvai rudas ir smulkiai padalytas į kvadratėlius. Šonai – smėlio spalvos ir neblizgūs, o apačia – rausvai ruda ir neblizgi.	
Vidaus struktūra	Tekstūra trapi, bet ne trupi. Traškučių gabaliukai rusvos spalvos ir tolygiai pasiskirstę.	<i>Mille-feuille</i> struktūra, rusvos spalvos sluoksniai gali būti atskirti, o juose matomi traškučių gabaliukai.
Skonis	Traškučiams būdingas maloniam sūrus ir šiek tiek juntamas pipirų skonis.	
Aromatas	Būdingas traškučiams ir kiaulienos riebalams, pipirų.	

Fizinės ir cheminės savybės

Riebumas: galutinio produkto sausosios medžiagos riebumas – 20–30 % masės (m/m).

Druskos masė: produkto sausosios medžiagos druskos masė – ne daugiau kaip 4,0 % masės (m/m).

1.6. *Žemės ūkio produkto ar maisto produkto, kuriam taikomas 3.1 punkte nurodytas pavadinimas, gamybos metodo apibūdinimas*

Pradinės medžiagos

— Kiaulienos traškučių kremas:

— beodės kiaulienos traškučiai sudaro 70–75 % traškučių kremo, gabalas kepintų kiaulienos taukų, likęs pakepinus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos,

— kaulių riebalai sudaro 25–30 % traškučių kremo, t. y. riebalai, likę iškepus riebią kiaulieną su šiek tiek mėsos arba be jos.

— Tešlos ruošimas: kvietiniai miltai arba speltų miltai, kiaušinis, kiaušinio trynys, pienas, baltasis vynas arba actas, grietinė, druska ir pipirai.

Ruošiant „Tepertős pogácsa“ draudžiama naudoti bet kokius maisto priedus (pvz., keliančias medžiagas ar konservantus).

Gamybos būdas

Atsižvelgiant į gamybos būdą, „Tepertős pogácsa“ gali būti arba trapus, arba sluoksniuotas.

Trapaus „TEPERTŐS POGÁCSA“ gamyba

I etapas: traškučių kremo ruošimas

Švieži beodės kiaulienos traškučiai sutrupinami kočėlu, kad neliktų stambių ar aštrių gabaliukų, o skrudinti gabaliukai tolygiai paskirstomi kreme. Traškučiai gali būti malami mėsmale, tokiu atveju reikia naudoti smulkiausio malimo funkciją.

Kremas mediniu šaukštu ar maišytuvu sumaišomas su kiaulienos riebalais. Svarbu, kad ruošiant kremą nebūtų naudojama jokių priedų, konservantų, žąsienos traškučių, augalinių riebalų ar margarino, tik švieži beodės kiaulienos traškučiai.

Pramoniniu būdu gaminamam traškučių kremui taip pat taikomi traškučių kremo reikalavimai.

II etapas: tešlos ruošimas

250–400 gramų traškučių kremo sumaišoma su kilogramu kvietinių miltų, kad gautųsi vientisas mišinys. Traškučių kremas turi padengti miltus, tai būtina norint, kad tekstūra būtų trapi. Visos sudedamosios dalys, t. y. miltai, sumaišyti su traškučių kremu, 5 % vienam kilogramui miltų mielių, suaktyvintų piene, vienas kiaušinis, vienas kiaušinio trynys, 0,02 % baltojo vyno ar acto, 2,5 % druskos, 0,001 % maltų pipirų ir pakankamai grietinės, kad tešla būtų palyginti kieta, turi būti suminkytos viena su kita. Tešla minkoma tol, kol tampa vientisa. Jei tešla perminkoma, jos tekstūra praranda trapumą.

Dėl didelio gaminio riebumo tešla gaminama iš šaltų sudedamųjų dalių ir ji turi būti padėta vėsioje vietoje, kol jos temperatūra pasieks 26 °C. Atsižvelgiant į produkto ypatumus, taip pat galima tešlą dėti į + 5–8 °C temperatūros šaldytuvą ir ją ten laikyti bent tris valandas.

Pakilusi ir atvėsinta tešla iškočiojama piršto storio sluoksniu, o jos viršus padalijamas giliomis statmenomis linijomis. Tai galima daryti peiliais, vienas nuo kito sudėtais 3 mm atstumu. Paplotėliai išpjaunami 3–6 cm skersmens formelėmis. Paplotėlių formos turėtų būti kuo vienodesnės, cilindriškos. Galutinė forma pasiekama delnu vyniojant tešlą. Paplotėliai, reikalingi užpildyti skardai, ant lentelės išdėstomi šalia vienas kito ir aptepami plaktu kiaušiniu, saugant, kad neprabėgtų pro kraštus. Kai kiaušiniu padengtas paviršius nudžiūna, paplotėliai tolygiai išdėstomi ant skardos. Beformiai gabalai gali būti vėl įminkyti daugiausia du kartus kuo mažiau juos liečiant, o tešlai pastovėjus, vėliau juos galima panaudoti.

Paplotėliai kildinami 50–55 minutes, tada 12–15 min. kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi.

Paplotėliai parduodami be pakuotės (atskirai) arba fasuoti.

Sluoksniuoto „TEPERTŐS POGÁCSA“ gamyba

I etapas: traškučių kremo ruošimas

Traškučių kremas gaminamas panašiai kaip ir trapiai tešlai. Vienintelis skirtumas – dedama ne tik beodės kiaulienos riebalų ir traškučių, bet ir druskos (maždaug 1,5 % miltų masės), ir smulkiai maltų pipirų (maždaug 0,001 % miltų masės). Šiame etape dedama druskos, kadangi, reikiamą druskos kiekį būdingam sūriam paplotėlių skoniui įmaišius tik ruošiant tešlą, tešla sutrūkinėtų ir nesusidarytų *mille-feuille* struktūra.

Šiuo atveju 50 %, t. y. pusė, traškučių kremo gamybai reikiamo riebalų kiekio dedama į traškučių kremą, o kita pusė – į tešlą.

II etapas: tešlos ruošimas

Vadinamoji pagrindinė tešla ruošama panaudojant riebalus, kurie buvo atskirti gaminant traškučių kremą, druską (maždaug 1 % miltų svorio), 5 % vienam kilogramui miltų mielių, suaktyvintų piene, 0,02 % baltjo vyno ar acto, vieną kiaušinį, vieną kiaušinio trynį ir pakankamai grietinės, kad tešla būtų vidutinio elastingumo ir lengva kočioti.

Šios rūšies tešlai svarbu, kad traškučių kremo sudedamosios dalys būtų laikomos žemoje temperatūroje, kad lankstant pyragėlių traškučių kremu būtų galima atskirti tešlos sluoksnius. Riebalai, esantys tarp plonai iškočiotos tešlos sluoksnių, kepant ištirpsta ir neleidžia jiems sulipti. Tuo metu tešloje esantis vanduo ir riebalai tampa garais ir atskiria sluoksnius, kad iškeptą gaminį būtų galima padalyti į sluoksnius (*feuilles*).

Mille-feuille struktūra gaunama dviem būdais:

- Traškučių kremas tolygiai užtepamas ant plonai iškočiotos tešlos, po to tešla nuo galo vyniojama. Šis ritinėlis paliekamas stovėti 15–30 min., tada dar kartą kočiojamas ir sulankstomas 90 laipsnių kampų, palyginti su ankstesniu sluoksniu. Jeigu nesilaikoma šio lankstymo būdo, kepami paplotėliai praranda formą.
- Iškilusi pagrindinė tešla plonai iškočiojama, tada traškučių mišinys tepamas ant išorinių dalių tol, kol tešla visiškai sulankstoma. Šiuo atveju ji nevyniojama, o lankstoma (mažiausiai tris kartus).

Prieš paskutinį kartą kočiojant tešlą, galima ją palikti stovėti 15 min., po to ji iškočiojama piršto storio (1–2 cm) sluoksniu, viršus padalijamas giliomis statmenomis linijomis ir išpjaunami 3–6 cm skersmens paplotėliai. Paplotėliai, reikalingi užpildyti skardai, ant lentelės išdėstomi šalia vienas kito ir aptepami plaktu kiaušiniu, saugant, kad neprabėgtų pro kraštus.

Kai kiaušiniu padengtas paviršius nudžiūna, paplotėliai tolygiai išdėstomi ant kepimo skardos. Jie kildinami 40–45 minutes, tada 8–10 min. kepami iki 220–240 °C įkaitintoje orkaitėje. Tada jie gatavi.

Paplotėliai parduodami be pakuotės (atskirai) arba fasuoti.

1.7. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto ypatumai

„Tepertős pogácsa“ ypatumai užtikrinami taip:

- pagrindine kiaulienos traškučių ir kiaulienos riebalų žaliava,
- specialia tešlos ruošimo technika,

— fizinėmis, cheminėmis ir organoleptinėmis savybėmis.

Pagrindinė kiaulienos traškučių žaliava, suteikianti ypatumų

„Tepertős pogácsa“ ypatumo suteikia traškučiai, kurie susidaro iškepus riebią kiaulieną su šiek tiek arba be jos. Traškučiuose yra 12–13 % baltymų ir 82–84 % riebalų, 60 % produkto riebumo sudaro traškučiai.

Speciali tešlos ruošimo technika

Naudojant traškučius galima paruošti ne tik trapią tešlą, bet ir ypatingą *mille-feuille* tekstūros tešlą, o dėl didelio tešlos riebumo 24–26 °C šaltą tešlą reikia ruošti specialiu būdu.

Fiziniai, cheminiai ir organoleptiniai ypatumai

Dėl 20–30 % riebumo, kuris susidaro naudojant kiaulienos traškučius ir riebalus, „tepertős pogácsa“ maistinė vertė didesnė, kepinyms ne taip greitai džiūna ir galioja ilgiau nei kiti šiai kategorijai priskiriami gaminiai.

1.8. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto tradicinės savybės

Žodis „pogácsa“ (paplotėlis) pirmą kartą pavartotas 1395 m. ir iš pradžių reiškė pelenuose ir žarijose keptą duonos pyragą. Vengriškose liaudies pasakose jis populiariai vadinamas „hamuban sült pogácsa“ (pelenuose keptas paplotėlis). Iki XVIII a. duonos pyragui, valgomam kaip duonai, apibūdinti naudotas žodis paplotėlių duona. Dabartinė mažesnė cilindriška ir pjaustyta rūšis Vengrijoje tapo populiari Viduramžiais. Tai buvo populiariausias kepinyms Vengrijos valstiečių virtuvėje, buvo gaminamos kelios jo rūšys, o jo populiarumas nuo tada nesumažėjo.

„Tepertős pogácsa“ gamybos vystymą nulėmė dvi sąlygos: riebalų išgavimas kepinant riebią kiaulieną tapo įprastu dalyku, o traškučiai tapo kasdieniu maistu. Remiantis vidutinės XVIII a. 8-ojo dešimtmečio kilmingos šeimos apibūdinimu, riebios kiaulienos kepimas ir traškučių gaminimas jau nuo XVIII a. tapo diduomenės namų ūkio dalimi. Šią išvadą patvirtina tai, kad, remiantis kilmingų šeimų turto inventoriumi, Didžiojoje lygumoje pradėjo rasti riebalų arba taukų statinaičių (Cegléd 1850–1900 m. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (Cegléd Kossuth múzejeaus leidinys) Ceglé, 1988 m., p. 28, 30. Szűcs). Galima manyti, kad valstiečių tradicija kepti riebalus ir vartoti kiaulienos riebalus kasdienėje mityboje ir apdirbant kiaulieną pradėjo populiarėti XIX a. viduryje dėl to, kad riebalų arba taukų statinaitės jau XIX a. 6-ajame dešimtmetyje buvo įtrauktos į teritorijos tarp Dunojaus ir Tisos upių valstiečių kulinarius registrus.

Remiantis žodiniiais etnografiniais duomenimis, XIX–XX a. sandūroje centriniam Tisos regione valstiečių ūkiuose traškučiai naudoti muilui gaminti, jie vartoti pradėti laipsniškai. Paskerdus kiaulę, paplotėliai dažniausiai būdavo kepami su šviežiais nedideliais beodės kiaulienos traškučiais. XX a. 4-ojo dešimtmečio etnografinėje santraukoje teigiama, kad paplotėliai buvo gaminami iš nekildintos ir kildintos tešlos, be kitų sudedamųjų dalių, į juos buvo dedama traškučių (Bátky Zs.: Táplálkozás (Mityba): A magyarság néprajza (Vengrijos etnografija), Budapeštas, 1933 m., p. 100). Todėl galima teigti, kad XX a. pradžioje tapo įprasta įmaišyti keptų riebalų traškučius į kildintą tešlą.

Iki šiol „Tepertős pogácsa“ vaidmuo išlieka svarbus kasdienėje virtuvėje. Jis pateikiamas kaip antrasis patiekalas su pagrindinio patiekalo sriuba (guliašu, pupelių sriuba), taip pat juo vaišinami svečiai susitikimuose ir konferencijose. Patiekalą dažnai gamina namų šeimininkės, ypač per šeimos šventes (vestuves, krikštynas) ar tokias šventes kaip Kalėdos ir Velykos, taip pat kaimo turizmo srityje jis dažnai pateikiamas kaip užkandis prie vyno (Hagyományok Ízek Régiók (Tradicioniniai regionų skoniai), I tomas, p. 145–147).

Šio kepinio gerą vardą patvirtino ir kelios nuo XIX a. 9-ojo dešimtmečio iki dabar išleistos receptų knygos. Dobos C. József: Magyar-Franciai szakácskönyv (Vengriškų ir prancūziškų receptų knyga), p. 784–785, 1881 m.; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Naujieji vietiniai konditerijos gaminiai), p. 350, 1905 m.; Kincses Váncza receptkönyv (Kincses Váncza receptų knyga), p. 21, 1920 m.; Az Új idők második receptkönyve (Antroji šiuolaikinių receptų knyga), p. 182, 1934 m.; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek (Ką gaminti?), p. 73, 1941 m.; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Vengrijos konditerijos gaminių šedevrai) p. 89, 1973 m.

1.9. Produkto specifinėms savybėms tikrinti taikomi būtinausi reikalavimai ir procedūros

Ypatybės	Būtinausi reikalavimai	Tikrinimo būdas ir dažnumas
Riebumas	— 20–30 % sausosios medžiagos svorio — galima naudoti tik kiaulienos riebalus	Remiantis 3,5 punkte esančiu produkto apibūdinimu, tikrinimai kas šešis mėnesius vykdomi laboratorijoje.
Traškučiai (kremas)	— naudojami kiaulienos traškučiai — naudojami beodės kiaulienos traškučiai	Remiantis produkto dokumentais arba produkto aprašu, partijų dokumentais.
Sudedamosios dalys	— atsižvelgiant į 3.6 punkte pateiktą produkto apibūdinimą (kiaulienos traškučiai, kiaulienos riebalai, kvietiniai miltai, kiaušinis, kiaušinio baltymas, pienas, mielės, baltasis vynas arba actas, grietinė, druska ir pipirai)	Remiantis produkto dokumentais arba produkto aprašu, partijų dokumentais.
Organoleptinės produkto savybės (sudėtis, skonis ir kvapas)	— trapi arba sluoksniuota <i>mille-feuille</i> struktūra — būdingas traškučių ir švelnus pipirų skonis ir kvapas	Organoleptiniai tyrimai kiekvienoje pamainoje.

2. Institucijos arba įstaigos, tikrinančios, ar laikomasi produkto specifikacijos reikalavimų

2.1. Pavadinimas ir adresas

Pavadinimas: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Centrinė žemės ūkio administravimo tarnyba, Maisto ir maisto saugos direktoratas)

Adresas: 1095 Budapest, Mester u. 81

Tel.: 456-30-10

Faks.: —

El. pašto adresas: oevi@oai.hu

viešasis privatus

2.2. Institucijos ar įstaigos konkrečios užduotys

Tikrinančioji institucija tikrina, ar produktas atitinka produkto specifikacijoje nurodytus reikalavimus.