

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 8, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad inzake gegarandeerde traditionele specialiteiten voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 180/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 509/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking

AANVRAAG TOT REGISTRATIE VAN EEN GTS

VERORDENING (EG) Nr. 509/2006 VAN DE RAAD

„TEPERTŐS POGÁCSA”

EG-nummer: HU-TSG-0007-0060-27.09.2010

1. Naam en adres van de aanvragende groepering:

Naam: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
Adres: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 302604274
Fax —
E-mail: nardaianita@gmail.com

2. Lidstaat of derde land:

Hongarije

3. Productdossier:**3.1. Benaming waarvoor de registratie wordt aang gevraagd:**

„Tepertős pogácsa”

Wanneer het product in de handel wordt gebracht, mag op het etiket de volgende vermelding worden aangebracht: „op Hongaarse traditionele wijze bereid”. Deze vermelding wordt in andere officiële talen vertaald.

3.2. Geef aan of de naam: zelf specifiek is de specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel tot uitdrukking brengt

Het adjectief „tepertős” in de benaming van het product verwijst naar de „tepertő” (varkenskaantjes die overblijven nadat vet spek werd gebakken) die, fijngemaakt, als romig smeersel de karakteristieke grondstof voor het ronde, hartige gebak leveren.

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3.3. *Aanvraag tot registratie met of zonder reservering overeenkomstig artikel 13, lid 2, van Verordening (EG) nr. 509/2006?:*

- Registratie met reservering van de benaming
- Registratie zonder reservering van de benaming

3.4. *Productcategorie:*

Categorie 2.3 — Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.5. *Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt:*

„Tepertős pogácsa” is een rond, cilindervormig, hartig gebak dat met zout en peper op smaak wordt gebracht, een diameter van 3-5 cm heeft en een gewicht van 25-50 g. Het bevat fijngemaakte varkenskaantjes en varkensreuzel; het gebak rijst met gebruikmaking van gist en de structuur kan bros (knapperige zanddeeg-textuur) of bladerig (feuilletedeeg-structuur) zijn. In het roodbruine bovenzvlak worden vierkanten gekerfd. De eveneens roodbruine onderkant is vlak. Binnenin zitten, gelijkmatig verdeeld, de kaantjes. Het gebak met de zanddeeg-textuur kan in stukken worden gebroken. Het gebak met de bladerdeeg-structuur is slapper van textuur en heeft meerdere lagen. Het gebak smaakt naar gebakken kaantjes en heeft een aangenaam zoutige, ietwat gepeperde smaak. Het vetgehalte bedraagt 20-30 % gewichtspercenten van de droge stof en het kaantjesgehalte 25-40 % gewichtspercenten van de bloem. Minstens 60 % van het vetgehalte is te danken aan de kaantjes.

Organoleptische kenmerken

	Bros „Tepertős pogácsa”	Bladerig „Tepertős pogácsa”
Vorm	Rond, gelijkmatig cilindrisch	Rond cilindrisch, kan enigszins overhellen
Korst	Het bovenzvlak is glanzend, roodbruin, met talrijke gekerfde vierkanten. De zijkant is zandkleurig en mat en de onderkant roodachtig bruin en mat.	
Structuur binnenkant	Brosse maar niet kruimelige textuur. De kaantjes zitten gelijkmatig verdeeld en zijn lichtbruin van kleur.	Bladerdeegstructuur, de lagen kunnen worden gescheiden en de kaantjes zijn zichtbaar in de lagen en zijn lichtbruin van kleur.
Smaak	Karakteristiek voor de kaantjes: een aangenaam zoutige, ietwat gepeperde smaak.	
Aroma	Karakteristiek voor de kaantjes en de reuzel, peperachtig.	

Fysische en chemische kenmerken

- Vetgehalte: het vetgehalte van het eindproduct bedraagt 20-30 gewichtspercenten van de droge stof (m/m)
- Zoutgehalte: het zoutgehalte van het product bedraagt 4,0 gewichtspercenten van de droge stof (m/m)

3.6. *Beschrijving van de productiemethode van het landbouwproduct of levensmiddel waarvoor de in punt 3.1 vermelde benaming geldt:*

Grondstoffen

Voor het kaantjessmeersel:

- Kaantjes zonder zwoerd: 70-75 % van het kaantjessmeersel, de gebakken vetblokjes die overblijven nadat vet spek dat haast geen mager vlees bevat, werd gebakken;
- Varkensreuzel: 25-30 % van het kaantjessmeersel, de reuzel die overblijft nadat vet spek dat haast geen mager vlees bevat, werd gebakken.

Bereiding van het deeg: tarwebloem (BL55 of BL80) of spelt, ei, eigeel, melk, gist, witte wijn of azijn, zure room, zout en peper.

Voedingsadditieven (bijv. rijsmiddelen of bewaarmiddelen) zijn bij de bereiding van „tepertős pogácsa” niet toegestaan.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

Afhankelijk van de bereidingsmethode kan het „tepertős pogácsa” bladerig of bros zijn.

Bros „Tepertős pogácsa”

Fase I: bereiding van het kaantjessmeersel

De verse, van het zwaard ontdane kaantjes worden geplet met een deegrol totdat er geen grote of ruwe stukjes overblijven; de gebakken kaantjes worden gelijkmatig in het kaantjessmeersel verspreid. De kaantjes mogen worden fijngemaakt met een vleesmolen; in dat geval moeten de kleinste openingen worden gebruikt.

De geplette kaantjes en de reuzel worden met een houten lepel of met een mixer gemengd. Belangrijk is dat geen voedingsadditieven, bewaarmiddelen, kaantjes van ganzenvlees, plantaardige vetten of margarines worden gebruikt om het kaantjessmeersel te bereiden; slechts verse, van het zwaard ontdane kaantjes zijn toegestaan.

Industrieel bereid kaantjessmeersel moet ook aan de vereisten voldoen.

Fase II: Bereiding van het deeg

Door iedere kilogram tarwebloem wordt 250-400 gram van het kaantjessmeersel gewreven zodat een egaal mengsel wordt verkregen. Het kaantjessmeersel moet de bloemdeeltjes bedekken, een essentiële voorwaarde voor de brosse textuur. Alle ingrediënten, te weten, de bloem gemengd met het kaantjessmeersel, 5 % in melk geactiveerde gist per kilogram bloem, een ei, een eigeel, 0,02 % witte wijn of azijn, 2,5 % zout, 0,001 % gemalen peper en voldoende zure room om een betrekkelijk hard deeg te verkrijgen, worden samen gekneet. Het kneden wordt voortgezet tot het deeg goed gebonden is. De vereiste brosse textuur wordt niet bereikt indien het deeg te zeer wordt gekneet.

Rekening houdend met het hoge vetgehalte van het product, wordt het deeg bereid met koude ingrediënten en moet het op een koele plaats rusten tot de interne temperatuur ervan 26 °C bedraagt. De aard van het product maakt het mogelijk het deeg gedurende ten minste 3 uren in de koelkast, bij een temperatuur van + 5 à + 8 °C, te laten rusten.

Het gerezen en gekoelde deeg wordt uitgerold tot een vingerdikke laag en op de bovenzijde worden dikke, elkaar loodrecht kruisende inkervingen aangebracht. Hiervoor mag een instrument worden gebruikt waarop naast elkaar messen zijn gemonteerd, met 3 mm afstand tussen elk mes. Het deeg van de gebakjes wordt uitgestoken met vormen die een diameter van 3-6 cm hebben. De gebakjes moeten even groot en zoveel mogelijk cilindrisch van vorm zijn. Met het achterste van de handpalm wordt het deeg van elk gebakje in zijn definitieve vorm gerold. Het aantal gebakjes dat nodig is om een ovenplaat te vullen wordt dicht bij elkaar op een werkbank geplaatst en, zonder dat op de zijkanten wordt gemorst, bovenaan met losgeklopt ei ingestreken. Wanneer het eigeel op de bovenzijde is opgedroogd, worden de gebakjes, met telkens eenzelfde tussenruimte, op een ovenplaat geplaatst. Het overblijvende deeg mag, om het samen te voegen, maximaal twee maal worden gekneet, waarbij het zo weinig mogelijk moet worden aangeraakt. Na een rustperiode kan het alsnog worden gebruikt.

De gebakjes rijzen 50-55 minuten en worden vervolgens gedurende 12-15 minuten in een oven bij een temperatuur van 220-240 °C gebakken.

De gebakjes worden zonder verpakking (los) of voorverpakt verkocht.

Bladerig „Tepertős pogácsa”

Fase I: bereiding van het kaantjessmeersel

Het kaantjessmeersel voor de bladerdeeg-versie van het gebakje wordt op gelijkaardige wijze bereid als dat voor het brosse gebakje met als enige verschil dat aan de reuzel en de van het zwaard ontdane kaantjes, 1,5 gewichtspercenten (van de bloem) zout en 0,001 gewichtspercenten (van de bloem) fijngemalen peper worden toegevoegd. Het zout wordt aan de bereiding van het kaantjessmeersel toegevoegd. Mocht het zout dat de gebakjes hun karakteristieke zoute smaak verleent, pas worden toegevoegd als het deeg wordt bereid, zou het deeg hierdoor beschadigd worden en zou de bladerdeeg-structuur niet tot ontwikkeling komen.

In dit geval wordt de helft van de reuzel voor de bereiding van het kaantjessmeersel bij de geplette kaantjes gevoegd terwijl de andere helft bij het deeg wordt gevoegd.

Fase II: Bereiding van het deeg

Het zogenaamde basisdeeg wordt bereid met de reuzel die werd overgehouden na de bereiding van het kaantjessmeersel, met zout (ongeveer 1 gewichtspercent van de bloem), met 5 % in melk geactiveerde gist per kilogram bloem, 0,02 % witte wijn of azijn en eventueel een ei, met een eigeel en met voldoende zure room om een stevig, middelmatig soepel deeg dat gemakkelijk kan worden uitgerold, te verkrijgen.

Het is bij deze deegvariant belangrijk dat de temperatuur van de ingrediënten en van het kaantjessmeersel laag wordt gehouden zodat het kaantjessmeersel de deeglagen tijdens het vouwen kan scheiden. Het vet tussen de dun uitgerolde koude deeglagen smelt tijdens het bakken en voorkomt dat de deeglagen aan elkaar kleven. Tezeldertijd worden het water in het deeg en het vet omgezet in stoom die de lagen uit elkaar duwt zodat het product nadat het is gebakken, in lagen (feuilles) kan worden verdeeld.

De „feuilletee-structuur” kan op twee wijzen worden verkregen:

- a) Het kaantjessmeersel wordt egaal over het dun uitgerolde deeg verspreid; het deeg wordt vervolgens opgerold, te beginnen bij een uiteinde. Het opgerolde deeg rust gedurende 15 à 30 minuten, wordt weer uitgerold en vervolgens opnieuw opgerold maar ditmaal in een hoek van 90° ten opzichte van de vorige oprolbeurt. Indien anders tewerk wordt gegaan, gaan de gebakjes tijdens het bakken naar een kant hellen.
- b) Het kant en klare basisdeeg wordt dun uitgerold en het kaantjessmeersel wordt telkens nadat het deeg is gevouwen, op de blootgestelde gedeelten aangebracht. In dit geval wordt het deeg niet opgerold maar (ten minste drie maal) gevouwen.

Alvorens het definitief wordt uitgerold, rust het deeg minstens 15 minuten; vervolgens wordt het tot een vingerdikke (1-2 cm) laag uitgerold; bovenaan worden elkaar loodrecht kruisende lijnen, dicht bij elkaar, in het deeg gekeerd; vervolgens worden de gebakjes uitgestoken met een gebakjesvorm die een diameter van 3-6 cm heeft. Het aantal gebakjes dat nodig is om een ovenplaat te vullen, wordt dicht bij elkaar op de werkbank geplaatst en, zonder dat op de zijanten wordt gemorst, bovenaan met losgeklopt ei ingestreken.

Wanneer het eigeel op de bovenzijde is opgedroogd, worden de gebakjes, telkens met eenzelfde tussenruimte, op de ovenplaat geplaatst. De gebakjes rijzen 40-45 minuten en worden vervolgens bij een temperatuur van 220-240 °C gedurende 8-10 minuten in een oven gebakken.

De gebakjes worden zonder verpakking (los) of voorverpakt verkocht.

3.7. Specificiteit van het landbouwproduct of het levensmiddel:

Zijn unieke kenmerken dankt „tepertős pogácsa” aan:

- de grondstof bestaande uit kaantjes en reuzel,
- de speciale techniek om het deeg te bereiden,
- fysische, chemische en organoleptische eigenschappen.

De kaantjes en de reuzel

Zijn typische karakter dankt „tepertős pogácsa” aan de kaantjes die overblijven wanneer vet spek dat weinig of geen vlees bevat, wordt gebakken. Kaantjes bevatten 12-13 % eiwitten en 82-84 % vet; 60 % van het vet van het product is afkomstig van de kaantjes.

De speciale techniek om het deeg te bereiden

Dankzij de kaantjes kan niet alleen van een bros zanddeeg maar ook van een speciaal feuilletee-deeg gebruik worden gemaakt, terwijl het hoge vetgehalte vereist dat een koud deeg — 24 à 26 °C — wordt bereid.

Fysische, chemische en organoleptische eigenschappen

Dankzij het vetgehalte van 20-30 % dat door het gebruik van kaantjes en reuzel kan worden bereikt, heeft „tepertős pogácsa” een grotere voedingswaarde. Het gebak droogt minder vlug uit en heeft een langere houdbaarheidsdatum dan soortgelijke producten.

3.8. Traditioneel karakter van het landbouwproduct of het levensmiddel:

Het woord „pogácsa” werd voor het eerst gebruikt rond 1395 en betekende aanvankelijk plaatkoek (askoek), een koek die werd gebakken in as en sintels. In Hongaarse sagen was er in het algemeen sprake van „hamuban sült pogácsa” (in as gebakken koek). Tot de 18^{de} eeuw, was het woord voor de plaatkoek die als brood werd gegeten „rond, plat brood” (= „galettebrood”). De huidige, kleinere, cilindrische variant met de kruisvormige inkervingen werd in Hongarije populair in de late middeleeuwen. Het was het meest geliefde gebak van de Hongaarse boerenkeuken en werd in vele varianten aangeboden. De populariteit van het product taande nooit.

Dat de productie van „tepertős pogácsa” zo'n hoge vlucht nam, was te danken aan twee factoren: spek bakken om reuzel te produceren, werd een algemene gewoonte en kaantjes werden een alledaags voedingsmiddel. Volgens een beschrijving van een gewone adellijke familie uit de periode rond 1770 was het in de 18^{de} eeuw in adellijke huishoudens gebruikelijk om spek te bakken en zo kaantjes te produceren. Bevestiging hiervoor is te vinden in de inventarissen van adellijke families die in de Grote Vlakte leefden, waarin vanaf de 18^{de} eeuw melding wordt gemaakt van vaten waarin reuzel/sppek werd bewaard (Cegléd 1850-1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (Publicatie van het Cegléd Kossuth Museum) Cegléd, 1988, blz. 28, 30 Szűcs.). We mogen ervan uitgaan — op basis van het feit dat vaten waarin reuzel/sppek werd bewaard reeds werden vermeld in de registers van de landbouwers die rond 1850 in de regio tussen de Donau en de Tisza gevestigd waren — dat de traditie van de reuzelproductie en van het gebruik van reuzel als dagelijks voedsel en in het kader van de verwerking van varkensvlees door de landbouwers, zich vanaf (het midden) van de 19^{de} eeuw begon te verspreiden.

Volgens de mondeling overgeleverde etnografische gegevens met betrekking tot de eeuwwisseling (19^{de}-20^{ste} eeuw), werden kaantjes door de boerengezinnen in het centrale Tiszagebied gebruikt voor het vervaardigen van zeep en breidde het gebruik daarvan zich geleidelijk uit. Nadat het varken was geslacht, werden met verse, kleine, van het zwoerd ontdane kaantjes gewoonlijk gebakjes gebakken. In een etnografisch verslag van 1930 wordt melding gemaakt van gebak dat is bereid van ongedesemd deeg en dat met — onder meer — kaantjes op smaak wordt gebracht ((Bátky Zs.: Táplálkozás. (Voeding) in: A magyarság néprajza. (Etnografie van de Hongaren) Budapest, 1933, blz. 100). Derhalve kunnen we stellen dat het toevoegen van kaantjes aan gistdeeg vanaf het begin van de 20^{ste} eeuw een gewoonte werd.

Tot de dag van vandaag bekleedt het „Tepertős pogácsa” een belangrijke rol in de dagelijkse keuken. Het wordt geserveerd als bijgerecht bij soepen die als hoofdschotel fungeren (goulash, bonensoep) en wordt aan gasten aangeboden bij meetings en conferenties. Huisvrouwen laten er ook vaak hun keuze op vallen wanneer zij gerechten uitzoeken om familiale gebeurtenissen te vieren (huwelijken, doopsels) of gerechten voor het kerst- of het paasmenu en het gebakje wordt ook vaak aangeboden als hartige snack bij een glas wijn in het kader van het agro-toerisme. (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet (Tradities, Smaken, Regio's), Vol. I, blz. 145-147).

Veel kookboeken bevestigen de reputatie van het product te beginnen in 1880 tot op de dag van vandaag: Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Hongaars-Frans kookboek) blz. 784-785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (boek over banketbakkerij) blz. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Kincses Váncza receptenboek) blz. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Tweede receptenboek van de moderne tijd) blz. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek (Wat zal ik koken?) blz. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Meesterwerken van de Hongaarse banketbakkerij) blz. 89, 1973.

3.9. Minimumeisen en procedures voor de controle van de specificiteit:

Speciale kenmerken	Minimale vereisten	Verificatiemethode en frequentie
Vetgehalte	— 20-30 gewichtspercenten van de droge stof — er mag slechts van reuzel gebruik worden gemaakt	Aan de hand van de beschrijving van het product in punt 3.5, in een laboratorium eenmaal om de zes maanden
Kaantjessmeersel	— gebruik van varkenskaantjes — gebruik van van het zwoerd ontdane kaantjes	Aan de hand van de gegevens over het product of de productsheet, gedocumenteerd per partij

Speciale kenmerken	Minimale vereisten	Verificatiemethode en frequentie
Ingrediënten	— overeenkomstig de beschrijving in punt 3.6 (varkenskaantjes, reuzel, tarwebloem, ei, eigeel, melk, gist, witte wijn of azijn, zure room, zout en peper).	Aan de hand van de gegevens over het product of de productsheet, gedocumenteerd per partij
Organoleptische kenmerken van het product (inhoud, smaak, aroma)	— brosse of bladerige (feuilletee) textuur — specifieke smaak en aroma van kaantjes en matig peperachtig	Organoleptische test van iedere partij

4. Autoriteiten of organismen die de naleving van dit productdossier controleren:

4.1. Naam en adres:

Naam: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Centraal bureau van het ministerie voor Landbouw, directoraat Voedsel en Voedselveiligheid)

Adres: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 4563010

Fax —

E-mail: oevi@oai.hu

overheid particulier orgaan

4.2. Specifieke taken van de autoriteit of het orgaan:

Het bovenstaande orgaan gaat na of het product voldoet aan de eisen in het productdossier.