

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 8.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho, relativo às especialidades tradicionais garantidas dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 180/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 509/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE REGISTO DE ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA (ETG)

REGULAMENTO (CE) N.º 509/2006 DO CONSELHO**«TEPERTŐS POGÁCSA»****N.º CE: HU-TSG-0007-0060-27.09.2010****1. Nome e endereço do agrupamento requerente:**

Nome: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
Endereço: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 302604274
Fax —
Endereço electrónico: nardaianita@gmail.com

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Hungria

3. Caderno de especificações:**3.1. Nome a registar:**

«Tepertős pogácsa»

Quando colocado no mercado, o produto pode incluir a seguinte menção no rótulo: «magyar hagyományok szerint előállított» (preparado segundo métodos tradicionais da Hungria). O texto da menção também é traduzido para as outras línguas oficiais.

3.2. A denominação: é específica por si mesma exprime a especificidade do produto agrícola ou do género alimentício

O adjetivo «tepertős», que aparece no nome do produto («tepertő») (torresmos), designa os resíduos obtidos a partir de toucinho frito, os quais, depois de picados, constituem, sob a forma de pasta, a matéria-prima característica do «produto de padaria redondo salgado» ou fogaça (pogácsa).

⁽¹⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3.3. Reserva da denominação ao abrigo do artigo 13.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 509/2006:

- Registo com reserva da denominação
- Registo sem reserva da denominação

3.4. Tipo de produto:

Classe 2.3. Produtos de padaria, de pastelaria, de confeitaria ou da indústria de bolachas e biscoitos

3.5. Descrição do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1.:

«Tepertős pogácsa» designa um produto de padaria salgado, redondo, de forma cilíndrica, de diâmetro compreendido entre 3 e 5 cm e peso entre 25 e 50 g, recheado de torresmos e banha, fintado com fermento, de textura macia (*omlós*) ou folhada (*leveles*) e temperado com sal e pimenta. A superfície apresenta cor castanho-avermelhada e uma estria quadrangular. A parte inferior é lisa, de cor castanho-avermelhada. No interior, os pedaços de torresmos apresentam-se uniformemente distribuídos. A variante macia é quebradiça e a folhada possui consistência mais maleável, de estrutura tipo mil-folhas. O produto possui o sabor característico dos produtos fritos utilizados nos torresmos, é agradavelmente salgado e moderadamente apimentado. Possui teor de matéria gorda compreendido entre 20 e 30 % relativamente ao peso do extrato seco e contém torresmos numa proporção entre 25 e 40 % relativamente ao peso de farinha. 60 %, no mínimo, do teor de matéria gorda provém dos torresmos.

Características organoléticas:

	«Tepertős pogácsa» macio	«Tepertős pogácsa» folhado
Aspeto	Redondo, de forma cilíndrica regular.	Redondo, de forma cilíndrica podendo apresentar-se ligeiramente abatido.
Exterior	Parte superior brilhante, de cor castanho-avermelhada, marcada por um entalhe quadrangular profundo, lados de cor amarelada e parte inferior de cor castanho-avermelhada fosca.	
Interior	Textura francamente macia sem ser quebradiça. Pedaços de torresmos repartidos uniformemente, de cor acastanhada.	Textura ligeiramente folhada, composta por diversas camadas entre as quais aparecem os torresmos, de cor acastanhada.
Sabor	Característico dos torresmos, agradavelmente salgado e moderadamente apimentado.	
Cheiro	Característico dos torresmos e da banha; apimentado.	

Características físico-químicas

- Teor de matéria gorda: o teor de matéria gorda do produto frito, calculado relativamente ao peso no extrato seco, está compreendido entre 20 e 30 % (m/m);
- Teor de sal: o teor de sal do produto frito, calculado relativamente ao peso no extrato seco, é de 4,0 % (m/m), no máximo.

3.6. Descrição do método de produção do produto agrícola ou género alimentício cuja denominação consta do ponto 3.1.:

Matérias-primas

Preparação da pasta à base de torresmos:

- Torresmos de porco sem pele: pasta de torresmos constituída, entre 70 e 75 %, por pedaços de toucinho aglomerados, obtidos após fritura do toucinho gordo ou com muito pouca carne;
- Banha: gordura obtida durante a fritura do toucinho gordo ou com muito pouca carne, constituindo entre 25 e 30 % da pasta de torresmos.

Preparação da massa: farinha de trigo (tipo 55 ou 80) ou farinha de espelta, ovos, gemas, leite, fermento, vinho branco ou vinagre, natas, sal e pimenta.

É proibida a utilização de aditivos alimentares no fabrico da «Tepertős pogácsa» (por exemplo, fermento em pó e conservantes).

Método de fabrico:

Consoante o método de preparação da massa, a «Tepertős pogácsa» pode apresentar textura macia ou folhada.

Preparação da «tepertős pogácsa» macia

Primeira etapa: preparação da pasta de torresmos

Esmagam-se os torresmos frescos, sem pele, com um rolo sobre uma tábua para achatar os pedaços grandes e os mais irregulares, permitindo assim a repartição regular dos pedaços fritos na pasta. Podem igualmente triturar-se num triturador. Neste caso, recomenda-se a utilização de um disco de furos mais pequenos.

Com uma colher de pau ou uma batedora, misturam-se as natas com a banha. Relativamente aos ingredientes que compõem a pasta de torresmos, salienta-se a proibição de utilização de aditivos, conservantes, torresmos de ganso, gordura vegetal ou margarina; só são autorizados torresmos frescos sem pele.

A pasta de torresmos industrial tem de obedecer às disposições de fabrico da pasta de torresmos.

Segunda etapa: preparação da massa

Reparte-se a pasta de torresmos pela farinha de trigo numa proporção de 250 a 400 g de pasta por quilo de farinha, para obtenção de uma mistura homogénea. Para obter uma consistência macia é absolutamente necessário envolver bem os dois ingredientes. Misturam-se todos os ingredientes, ou seja, a farinha misturada com a pasta de torresmos e, por quilo de farinha, 5 % de fermento diluído no leite, 1 ovo, 1 gema, 0,02 % de vinho branco ou vinagre, 2,5 % de sal, 0,001 % de pimenta moída e natas em quantidade suficiente para se obter uma massa ligeiramente firme. Amassa-se até incorporação perfeita de todos os ingredientes. Para obtenção de uma consistência macia, não se pode amassar demasiado.

Dado o elevado teor de matéria gorda do produto, é conveniente preparar a massa com ingredientes frios e deixá-la repousar em lugar fresco até atingir a temperatura de 26 °C. Considerando a natureza do produto, a massa pode ser refrigerada, repousando a + 5-8 °C durante 3 horas, no mínimo.

Seguidamente, estende-se a massa levedada e arrefecida, à altura de um dedo, e desenham-se linhas perpendiculares profundas na face superior. Esta operação pode igualmente realizar-se com lâminas montadas à distância de aproximadamente 3 mm. O corte efetua-se geralmente com um instrumento adequado, de 3 a 6 cm de diâmetro, zelando pela regularidade das formas, que devem ser o mais cilíndricas possível. A forma final é conferida enrolando a massa com a palma da mão. Colocam-se as fogaças em tabuleiros, em quantidades adequadas, e barram-se com ovo batido, com a ajuda de um pincel, evitando que o ovo escorra lateralmente. Deixa-se o ovo secar ligeiramente à superfície e dispõem-se no tabuleiro de ir ao forno, a intervalos regulares. Os restos de massa podem ser juntados e amassados, no máximo, duas vezes, reduzindo as manipulações tanto quanto possível, e moldam-se de novo depois de repousarem.

Depois de colocados no tabuleiro de ir ao forno, deixam-se faltar durante 50 a 55 minutos, e vão a cozer em forno aquecido a 220-240 °C durante 12 a 15 minutos. Estão prontas.

Os produtos são comercializados sem embalagem (a granel) ou pré-embalados.

Preparação da «tepertős pogácsa» folhada

Primeira etapa: preparação da pasta de torresmos

A preparação da pasta de torresmos é semelhante à realizada para a variante macia, com a diferença, neste caso, da adição, para além da banha e dos torresmos sem pele, de sal (aproximadamente 1,5 % em relação ao peso da farinha) e de pimenta finamente moída (aproximadamente 0,001 % em relação ao peso da farinha). A utilização de sal nesta fase justifica-se pela impossibilidade de reservar à preparação da massa todo o sal necessário para conferir à fogaça o seu sabor salgado característico, pois a massa desfazer-se-ia, gorando a textura folhada.

A banha indicada para a preparação da pasta de torresmos é utilizada numa proporção de 50 %, ou seja, metade para a pasta de torresmos e a outra metade para a massa.

Segunda etapa: preparação da massa

A massa de base é preparada com farinha, a banha reservada durante a preparação da pasta de torresmos e sal (aproximadamente 1 % em relação ao peso de farinha), e, por quilo de farinha, 5 % de fermento diluído em leite, 0,02 % de vinho branco ou de vinagre e, consoante os casos, 1 ovo, 1 gema e natas em quantidade suficiente para se obter uma pasta relativamente macia, firme e facilmente maleável.

Para esta variante, é muito importante utilizar ingredientes e pasta de torresmos a baixas temperaturas, de modo a que a pasta de torresmos se possa dividir em camadas durante a preparação da estrutura folhada. Ao fundir durante a cozedura, a banha barrada entre as camadas frias de massa impede que estas colem entre si. Entretanto, a água contida na massa e na banha transformam-se em vapor, afinando e separando as camadas da massa, dando origem ao folhado.

O fabrico da estrutura folhada pode realizar-se de duas formas:

- a) Espalha-se a pasta de torresmos em camadas finas sobre a massa, que se enrola partindo de uma das extremidades. Deixa-se a massa assim enrolada a repousar durante 15 a 30 minutos, e estende-se novamente em camada fina, enrolando-se numa direção perpendicular relativamente à anterior. Se não se proceder deste modo, a fogaça abate durante a cozedura;
- b) Depois de repousada, estende-se a massa de base numa camada fina, repartindo-se a mistura de torresmos sobre cada dobra. Neste caso, não se trata de enrolar mas de dobrar (três dobras, no mínimo).

A massa repousa, no mínimo, 15 minutos antes de se tender pela última vez, com a espessura de um dedo (1-2 cm); a superfície apresenta-se estriada, com linhas perpendiculares profundas; corta-se com um cortador de massa, de 3 a 6 cm de diâmetro. Colocam-se as fogaças em tabuleiros, em quantidades adequadas, e barram-se com ovo batido, com a ajuda de um pincel, evitando que o ovo escorra lateralmente.

Deixa-se o ovo secar ligeiramente à superfície e dispõem-se no tabuleiro de ir ao forno, a intervalos regulares; deixam-se fentar durante 40 a 45 minutos, e cozem em forno quente, a 220-240 °C, durante 8 a 10 minutos. Estão prontas.

Os produtos são comercializados sem embalagem (a granel) ou pré-embalados.

3.7. Especificidade do produto agrícola ou género alimentício:

O carácter específico da «Tepertős pogácsa» assenta nos seguintes elementos:

- Matérias-primas: torresmos e banha;
- Técnica especial de preparação da massa;
- Características físico-químicas e organoléticas.

Os torresmos de porco como matéria-prima distintiva do carácter

São os torresmos, obtidos por fritura de toucinho gordo ou com pouca carne, que conferem à «Tepertős pogácsa» o seu carácter específico. Os torresmos possuem um teor de proteínas de 12 a 13 % e teor de matéria gorda de 82 a 84 % e fornecem, no mínimo, 60 % da matéria gorda do produto.

Técnica especial de preparação da massa

Os torresmos utilizados no fabrico da variante macia permitem igualmente preparar a massa, através de uma dobragem especial que lhe confere a estrutura folhada; além disso, o elevado teor de matéria gorda exige que a massa seja objeto de uma preparação especial, em condições de frio e a 24-26 °C.

Características físico-químicas e organolépticas

O teor de matéria gorda, de 20 a 30 %, resultante da utilização de torresmos de porco e de banha, confere à «Tepertős pogácsa» maior valor nutritivo, faz com que seque mais devagar e permite que seja consumida durante mais tempo do que outros produtos da mesma categoria.

3.8. Carácter tradicional do produto agrícola ou género alimentício:

A palavra «pogácsa» (fogaça) surgiu pela primeira vez em torno de 1395 e designava originalmente um pão achatado cozido nas cinzas e nas brasas. Nos contos populares húngaros, a fogaça começou por ser conhecida sob a designação «hamuban sült pogácsa» (fogaça cozida nas cinzas). Até ao final do século XVII, o pão achatado, consumido como pão, era chamado pão-fogaça ou pão do tipo fogaça. A variante tal como a conhecemos hoje, de tamanho mais pequeno, forma cilíndrica e marcada com um quadrilátero, generalizou-se na Hungria no final da Idade Média. Com as suas diferentes variedades de massa, era o género alimentício mais corrente na cozinha camponesa e a sua popularidade nunca foi desmentida.

O fabrico da «Tepertős pogácsa» tornou-se possível graças a dois fatores: por um lado, desenvolveu-se o hábito de fritar a gordura do toucinho e, por outro, os torresmos tornaram-se um petisco diário. De acordo com a descrição de uma família da média nobreza de Somogy, datada de 1770, o toucinho frito e os torresmos entraram nos hábitos das casas nobres no século XVIII. É disso testemunho o inventário das heranças das famílias nobres, que indica o aparecimento das malgas de banha no século XVIII, na Grande Planície (Cegléd 1850-1900, publicação do Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988., pp. 28, 30. Szűcs). É provável que o surgimento do hábito de fritar toucinho e consumir banha na tradição popular camponesa de preparação do porco ascenda a meados do século XIX, pois a malga de banha figura, desde 1850, nos registos agrícolas da zona situada entre o Danúbio e o Tisza.

Segundo os dados etnográficos transmitidos oralmente na passagem do século XIX para o XX, os torresmos eram utilizados nas casas dos camponeses da região central do Tisza para o fabrico de sabão, tendo começado progressivamente a ser consumidos. Após a matança do porco, a fogaça era cozida com torresmos frescos, geralmente pequenos e sem pele. Muitos são os trabalhos sintéticos realizados entre 1930 e 1940 no domínio da etnografia que fazem referência à fogaça feita com massa finta ou não, à base de farinha de trigo, que, entre outros ingredientes, já incluía torresmos (Bátky Zs.: *Táplálkozás* (Alimentação) in: *A magyarság néprajza* (Etnografia dos Húngaros), Budapeste, 1933, p. 100), o que permite afirmar que a adição de torresmos resultantes de toucinho frito à massa levedada se tornou um hábito no início do século XX.

Hoje, a «Tepertős pogácsa» é elemento importante nas refeições diárias, servida depois de pratos de sopa (de carne, feijão). É servida aos participantes em reuniões e conferências e constitui um petisco de predileção das donas de casa, especialmente por ocasião de festas familiares (casamentos, batizados) ou anuais (Natal, Páscoa); é igualmente frequente servirem-na como lanche em estabelecimentos de turismo rural (*Hagyományok Izek Régiók* (Tradições, Sabores, Regiões), vol. I, p. 145-147.).

A partir de 1880 vários são os livros de culinária que atestam o seu renome, podendo citar-se: Dobos C. József: *Magyar-Franckia szakácskönyv* (Livro de cozinha franco-húngaro), pp. 784-785, 1881; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (Os últimos bolos caseiros), p. 350, 1905; Kincses Váncza *receptkönyv* (Livro de cozinha de Váncza Kincses), p. 21, 1920; *Az Új idők második receptkönyve* (Segundo volume do livro de cozinha dos tempos modernos), p. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főztek* (Que hei de cozinhar?), p. 73, 1941; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (Obras de arte da pastelaria húngara), p. 89, 1973.

3.9. Exigências mínimas e procedimentos de controlo da especificidade:

Carácter específico	Exigências mínimas	Controlo e frequência
Teor de matéria gorda	— 20 a 30 % (no extrato seco) — exclusivamente banha	Nos termos da descrição do produto (ponto 3.5), em laboratório, uma vez por semestre.
(Pasta de) torresmos	— utilização de torresmos de porco — utilização de torresmos sem pele	Com base no processo ou na ficha sobre o produto, com documentação por lote.

Caráter específico	Exigências mínimas	Controlo e frequência
Ingredientes	— Nos termos da descrição do produto (ponto 3.6) (torresmos de porco, banha, farinha de trigo, ovos, gemas,, leite, fermento, vinho branco ou vinagre, natas, sal, pimenta)	Com base no processo ou na ficha sobre o produto, com documentação por lote.
Características organoléticas do produto (interior, sabor, aroma)	— textura macia ou folhada — Sabor e aroma característicos dos torresmos, ligeiramente apimentados	Exame organolético, rotativamente.

4. Autoridades ou organismos que verificam a observância do caderno de especificações:

4.1. Nome e endereço:

Nome: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
 Endereço: Budapest
 Mester u. 81.
 1095
 MAGYARORSZÁG/HUNGARY
 Tel. +36 4563010
 Fax —
 Endereço electrónico: oevi@oai.hu

Público Privado

4.2. Missões específicas da autoridade ou organismo:

A autoridade responsável pela inspeção verifica a observância do disposto no caderno de especificações.