

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 8 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 o zaručených tradičných špecialitách z poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2012/C 180/11)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 9 nariadenia Rady (ES) č. 509/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZÁPIS DO REGISTRA AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

NARIADENIE RADY (ES) č. 509/2006

„TEPERTŐS POGÁCSA“

ES č.: HU-TSG-0007-0060-27.09.2010

1. Názov a adresa skupiny žiadateľov:

Názov: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje (Hlavný dekrét maďarských pekárov)

Adresa: Komárom

Dunapart u. 1.

2900

MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 302604274

Fax —

e-mail: nardaianita@gmail.com

2. Členský štát alebo tretia krajina:

Maďarsko

3. Špecifikácia výrobku:**3.1. Názov na zápis do registra:**

„Tepertős pogácsa“

Pri uvádzaní výrobku na trh etiketa môže obsahovať túto informáciu: „vyrobené podľa maďarských tradícií“. Táto informácia sa preloží do ostatných úradných jazykov.

3.2. Ide o názov, ktorý: je špecifický sám osebe vyjadruje osobitný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

Prídavné meno „tepertős“ v názve označuje „tepertő“ (bravčové oškvarky), ktoré vzniknú po upražení slaniny a z ktorých po nakrájaní dostaneme v krémovej zmesi charakteristický základný materiál okrúhleho lahodného pekárenského výrobku.

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3. Žiada sa výhrada názvu podľa článku 13 ods. 2 nariadenia (ES) č. 509/2006?:

- Zápis do registra s výhradou názvu
- Zápis do registra bez výhrady názvu

3.4. Druh výrobku:

Trieda 2.3 – Cukrárske výrobky, chlieb, pečivo, koláče, keksy a ostatné pekárenské výrobky

3.5. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1:

„Tepertős pogácsa“ (škvarkový pagáč) je okrúhly, lahodný pekárenský výrobok valcovitého tvaru ochutený soľou a korením s priemerom 3 – 5 cm a váhou 25 – 50 g. Obsahuje nakrájané bravčové oškvarky a bravčový tuk, je nakysnutý pomocou droždia a jeho štruktúra môže byť krehká alebo lístková. Jeho povrch je červenasto hnedý a mriežkovaný. Spodná časť je plochá a červenasto hnedá. Obsahuje rovnomerne rozdelené kúsky bravčových oškvarkov. Krehký druh možno nalámať na kúsky, zatiaľ čo druh vyrobený z lístkového cesta má jemnú, viacvrstvovú štruktúru. Chutí po bravčových oškvarkoch a má príjemne slanú, mierne korenistú chuť. Sušina obsahuje 20 – 30 hmotnostných % tuku a výrobok obsahuje 25 – 40 hmotnostných % bravčových oškvarkov v prepočte na množstvo múky. Minimálne 60 % obsahu tuku pochádza z bravčových oškvarkov.

Organoleptické vlastnosti

	Krehký „tepertős pogácsa“	Lístkový „tepertős pogácsa“
Tvar	Okrúhly, rovnomerne valcovitý	Okrúhly, valcovitý, môže byť trochu „naklonený“
Kórka	Povrch je lesklý, červenasto hnedý s hustou mriežkou. Okraje majú matnú pieskovú farbu a spodok je červenasto hnedý a matný.	
Vnútna štruktúra	Štruktúra je krehká, ale nedrobí sa. Oškvarky sú rovnomerne rozdelené a majú jemnú hnedkastú farbu.	V prípade lístkovej štruktúry sa vrstvy môžu oddeliť a medzi nimi vidno oškvarky, farba je jemne hnedkastá.
Chuť	Charakteristická chuť oškvarkov, má lahodnú slanú, mierne korenistú chuť.	
Vôňa	Charakteristická vôňa oškvarkov a bravčovej masti, korenistá.	

Fyzikálne a chemické vlastnosti

— Obsah tuku: obsah tuku hotového výrobku v sušine je 20 – 30 hmotnostných % (m/m)

— Obsah soli: obsah soli výrobku v sušine je maximálne 4,0 hmotnostných % (m/m)

3.6. Opis výrobného postupu poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny, na ktorú sa vzťahuje názov podľa bodu 3.1:

Základné prísady

Na oškvarkovú zmes:

- bravčové oškvarky bez kože: 70 – 75 % oškvarkovej zmesi, trocha spečenej masti, ktorá ostane po opražení prerastenej slaniny s malým množstvom mäsa alebo bez mäsa,
- bravčová masť: 25 – 30 % oškvarkovej zmesi, masť, ktorá ostane po opražení prerastenej slaniny s malým množstvom mäsa alebo bez mäsa;

Príprava cesta: pšeničná múka (BL55 alebo BL80) alebo špaldová múka, vajce, vaječný žĺtok, mlieko, droždie, biele víno alebo ocot, kyslá smotana, soľ a korenie.

Pri príprave „tepertős pogácsa“ je zakázané používať akékoľvek prídavné látky v potravinách (napr. kypriace látky alebo konzervačné látky).

Spôsob výroby:

V závislosti od spôsobu výroby môže byť „tepertős pogácsa“ lístkový alebo krehký.

Výroba krehkého „tepertős pogácsa“

Prvá fáza: príprava oškvarkovej zmesi

Čerstvé oškvarky bez kože sa rozvaľkajú pomocou valčeka, až kým nezostanú žiadne veľké alebo hrubé kúsky a opražené kúsky sa rovnomerne rozdelia v zmesi. Oškvarky sa môžu posekať v mlynčeku na mäso, pričom v takomto prípade sa musí v mlynčeku použiť kotúč s najmenšími dierkami.

Zmes a bravčová masť sa zmiešajú drevenou lyžicou alebo mixérom. Dôležitou požiadavkou je, že pri príprave zmesi sa nesmú používať žiadne prídavné látky, konzervačné látky, husacie oškvarky, rastlinný tuk ani margarín, ale iba čerstvé oškvarky bez kože.

Priemyselne vyrobená oškvarková zmes musí takisto spĺňať požiadavky na oškvarkovú zmes.

Druhá fáza: príprava cesta

Do každého kilogramu pšeničnej múky sa zamieša 250 – 400 gramov oškvarkovej zmesi, aby sme získali rovnomernú zmes. Oškvarková zmes musí pokryť čiastočky múky, čo je nevyhnutné na získanie krehkej štruktúry. Všetky prísady, teda múka zmiešaná s oškvarkovou zmesou, 5 % droždia vykvaseného v mlieku na každý kilogram múky, jedno vajce, jeden vaječný žĺtok, 0,02 % bieleho vína alebo octu, 2,5 % soli, 0,001 % mletého čierneho korenia a dostatok kyslej smotany na získanie relatívne hutného cesta, sa spolu premiesia. Pokračujeme v hnetení, až kým cesto nedrží pokope. Požadovanú krehkú štruktúru nedosiahneme, ak sa bude cesto miesiť prídlho.

Z dôvodu vysokého obsahu tuku vo výrobku sa cesto vypracuje z chladených prísad a musí odpočívať na chladnom mieste, až kým teplota vnútri cesta nedosiahne 26 °C. Charakter výrobku zároveň umožňuje umiestniť cesto do chladničky pri teplote + 5 – + 8 °C, kde sa nechá odležať minimálne tri hodiny.

Nakysnuté a vychladené cesto sa vyvaľká na hrúbku jedného palca a na jeho povrchu sa urobia husté zvislé ryhy. Možno tak urobiť nožmi spojenými vo vzdialenosti 3 mm od seba. Pagáče sa vykrajujú pomocou špecializovanej formy s priemerom 3 – 6 cm. Ich tvar by mal byť rovnaký a pokiaľ možno valcovitý. Konečný tvar sa dosiahne prevaľkaním cesta pomocou spodnej časti dlane. Pagáče v množstve potrebnom na zaplnenie plechu sa umiestnia na dosku blízko pri sebe a potrujú sa vyšľahaným vajčkom tak, aby nestekalo po stranách. Keď vajce na povrchu zaschne, pagáče sa rovnomerne rozložia na plech. Zvyšky cesta možno spoločne premiesiť maximálne dvakrát s čo najmenším kontaktom a po odležaní cesta sa môžu použiť neskôr.

Pagáče sa nechajú nakysnúť 50 – 55 minút, potom sa 12 – 15 minút pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C.

Pagáče sa predávajú nebalené (voľne na váhu) alebo predbalené.

Výroba lístkového „tepertős pogácsa“

Prvá fáza: príprava oškvarkovej zmesi

Príprava oškvarkovej zmesi je podobná ako v prípade krehkých pagáčov. Jediný rozdiel je v tom, že okrem masti a bravčových oškvarkov bez kože sa pridáva soľ (1,5 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky) a jemne mleté čierne korenie (0,001 hmotnostných % v prepočte na množstvo múky). Soľ sa pridáva v tejto fáze, pretože ak sa množstvo soli potrebné na charakteristicky slaná príchuť pagáčov pridá len pri príprave cesta, cesto by sa rozpadávalo a nevytvorila by sa lístková štruktúra.

V takomto prípade sa z množstva tuku potrebného na prípravu oškvarkovej zmesi pridáva 50 % (t. j. polovica) do oškvarkovej zmesi a druhá polovica sa pridáva do cesta.

Druhá fáza: príprava cesta

Tzv. základné cesto sa pripravuje z masti, ktorá zostala pri príprave oškvarkovej zmesi, soli (približne 1 hmotnostné % v prepočte na množstvo múky), 5 % droždia vykvaseného v mlieku na každý kilogram múky, 0,02 % bieleho vína alebo octu, prípadne jedného vajca, jedného vaječného žltka a dostatočného množstva kyslej smotany tak, aby vzniklo stredne hutné cesto, ktoré sa bude ľahko valkať.

Skladovanie prísad a oškvarkovej zmesi pri nízkej teplote je pre tento druh dôležité, aby mohla oškvarková zmes oddeľovať jednotlivé vrstvy cesta pri skladaní. Tuk medzi natenko vyvalkanými vychladenými vrstvami cesta sa pri pečení rozpustí a zabraňuje tomu, aby sa jednotlivé vrstvy cesta prilepili. Zároveň sa voda obsiahnutá v ceste a tuk zmenia na paru, čím sa jednotlivé vrstvy oddelia, takže výrobok možno po upečení rozdeliť do vrstiev (lístkov).

Lístkovú štruktúru možno dosiahnuť dvomi spôsobmi.

- a) Oškvarková zmes sa rovnomerne rozotrie na natenko vyvalkané cesto a cesto sa následne zvinie z jedného konca. Takto zvinuté cesto sa nechá odležať 15 – 30 minút, potom sa znovu rozvalká a následne znovu zvinie v uhle 90 stupňov vzhľadom na predchádzajúcu rolku. Ak sa nedodrží táto rotácia, pagáče sa pri pečení naklonia.
- b) Vykysnuté základné cesto sa natenko vyvalká a vrchná časť sa potrie oškvarkovou zmesou toľkokrát, koľkokrát sa skladá cesto. V tomto prípade sa cesto nevalká, ale skladá (minimálne trikrát).

Pred konečným rozvalkaním cesta sa cesto môže nechať odležať minimálne 15 minút, následne sa rozvalká na hrúbku jedného palca (1 – 2 cm), na jeho povrchu sa urobia husté zvislé ryhy a vykroja sa z neho pagáče pomocou špecializovanej formy s priemerom 3 – 6 cm. Pagáče v množstve potrebnom na zaplnenie plechu sa umiestnia na doske blízko pri sebe a potru sa vyšľahaným vajčkom pomocou štetca tak, aby nestekalo po stranách valčekov.

Keď vajce na povrchu zaschne, pagáče sa rovnomerne rozložia na plech. Pagáče sa nechajú nakysnúť 40 – 45 minút, potom sa 8 – 10 minút pečú v horúcej rúre pri teplote 220 – 240 °C.

Pagáče sa predávajú nebalené (voľne na váhu) alebo predbalené.

3.7. Špecifický charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

Jedinečné vlastnosti výrobku „tepertős pogácsa“ sa zabezpečia vďaka:

- základným prísadám, ktorými sú bravčové oškvarky a bravčová masť,
- osobitnej technológii prípravy cesta,
- fyzikálnym, chemickým a organoleptickým vlastnostiam.

Základná prísada – bravčové oškvarky – zabezpečujúce typické vlastnosti

Typické vlastnosti výrobku „tepertős pogácsa“ sa zabezpečia vďaka oškvarkom, ktoré zostanú po opražení prerastenej slaniny s malým množstvom mäsa alebo bez mäsa. Oškvarky obsahujú 12 – 13 % bielkovín a 82 – 84 % tuku; 60 % obsahu tuku výrobku pochádza z oškvarkov.

Osobitná technológia prípravy cesta

Okrem prípravy krehkého cesta umožňuje používanie oškvarkov výrobu špeciálneho cesta s lístkovou štruktúrou, pričom vysoký obsah tuku vyžaduje osobitnú prípravu chladeného cesta s teplotou 24 – 26 °C.

Fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti

Vzhľadom na 20 – 30 %-ný obsah tuku dosiahnutý používaním bravčových oškvarkov a masti je nutričná hodnota výrobku „tepertős pogácsa“ vyššia, výrobok sa pomalšie vysuší a má dlhšiu trvanlivosť než výrobky tej istej kategórie.

3.8. Tradičný charakter poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:

Slovo „pogácsa“ (pagáč) bolo prvýkrát použité okolo roku 1395 a pôvodne znamenalo bochník pečený v popole a na žeravých uhlíkoch. V maďarských ľudových rozprávkach sa stal známym ako „hamuban sült pogácsa“ (pagáč pečený v popole). Až do 18. storočia sa pre bochník pečený v popole, ktorý sa jedol ako chlieb, používalo slovo pagáč. Súčasný menší, valcovitý rezaný druh sa v Maďarsku stal populárny na konci stredoveku. Išlo o najpopulárnejší pekársky výrobok maďarskej vidieckej kuchyne, ktorý sa vyrábala v rôznych obmenách, a jeho popularita dodnes neklesla.

Výrobok „tepertős pogácsa“ sa mohol rozvíjať vďaka dvom podmienkam: praženie tuku zo slaniny sa stalo bežným a oškvarky sa stali každodennou potravou. Podľa opisu stredostavovskej vázenej rodiny zo 70. rokov 18. storočia sa praženie slaniny a príprava oškvarkov stali od 18. storočia súčasťou činností vykonávaných v domácnostiach šľachticov. Toto tvrdenie podporuje aj skutočnosť, že podľa súpisu majetku šľachtických rodín sa od 18. storočia začali vo Veľkej dunajskej kotline objavovať nádoby na masť/bravčové sadlo. [Cegléd 1850 – 1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (Publikácia Košutovho múzea v Cegléde) Cegléd, 1988, s. 28, 30 Szűcs.] Môžeme predpokladať, že tradícia praženia tuku a používanie bravčovej masti ako každodennej výživy pre roľníkov pri populárnom spracovaní ošípaných sa začala šíriť od (polovice) 19. storočia na základe skutočnosti, že nádoby na masť/bravčové sadlo sa nachádzali v zoznamoch roľníkov v oblasti medzi Dunajom a Tisou už v 50. rokoch 19. storočia.

Podľa ústne podaných etnografických údajov z prelomu 19. a 20. storočia sa oškvarky používali na výrobu mydla vo vidieckych domácnostiach v regióne stredného toku rieky Tisy, pričom sa postupne rozvinula ich konzumácia. Po zabití ošípaných sa pagáče zvyčajne piekli s čerstvými, malými oškvarkami bez kože. V etnografickej správe z 30. rokov 20. storočia sa uvádza, že pagáče sa vyrábali z nekysnutého a kysnutého cesta a okrem iného sa ochucovali oškvarkami [(Bátky Zs.: Táplálkozás. (Výživa) v: A magyarság néprajza. (Etnografia Maďarov) Budapešť, 1933, s. 100]. Preto možno povedať, že pridávanie oškvarkov do kysnutého cesta sa stalo bežným začiatkom 20. storočia.

„Tepertős pogácsa“ dodnes zohráva dôležitú úlohu pri každodennom varení. Podáva sa ako druhé jedlo s polievkou ako hlavným jedlom (guláš, fazuľová polievka) a ponúka sa hosťom na stretnutiach a konferenciách. Je populárny aj medzi ženami v domácnosti, najmä pri rodinných udalostiach (svadby, krsty) alebo sviatkoch, ako sú Vianoce a Veľká noc, a často sa podáva ako lahodná pochúťka k vínu v agroturizme. [Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet (Tradičné chute regiónov, zv. I) s. 145 – 147].

Od 80. rokov 19. storočia prispelo k jeho reputácii aj niekoľko kuchárskych kníh. Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Maďarsko-francúzska kuchárska kniha) s. 784 – 785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Najnovšie chutné domáce cukrovinky) s. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Receptár Kincses Váncza) s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Druhá kniha receptov z dnešných dní) s. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek (Čo budem variť?) s. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Majstrovské kúsky maďarského cukrárstva) s. 89, 1973.

3.9. Minimálne požiadavky a postupy kontroly špecifického charakteru:

Osobitné vlastnosti	Minimálne požiadavky	Metóda overovania a frekvencia
obsah tuku	— 20 – 30 hmotnostných % v sušine — môže sa použiť len bravčová masť	V laboratóriu raz za šesť mesiacov v súlade s opisom výrobku v bode 3.5.
oškvarky (zmes)	— používanie bravčových oškvarkov — používanie oškvarkov bez kože	Na základe dokumentácie alebo karty výrobku, zdokumentované podľa výrobných položiek.

Osobitné vlastnosti	Minimálne požiadavky	Metóda overovania a frekvencia
prísady	— v súlade s opisom výrobku v bode 3.6 (bravčové oškvarky, bravčová masť, pšeničná múka, vajce, vaječný žĺtok, mlieko, droždie, biele víno alebo ocot, kyslá smotana, soľ a korenie).	Na základe dokumentácie alebo karty výrobku, zdokumentované podľa výrobných položiek.
organoleptické vlastnosti výrobku (štruktúra, chuť a vôňa)	— krehká alebo lístková štruktúra — chuť a vôňa charakteristická pre oškvarky a mierne korenistá	Organoleptické skúšky počas každej zmeny.

4. Úrady alebo orgány overujúce dodržiavanie špecifikácie výrobku:

4.1. Názov a adresa:

Názov: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Úrad štátneho potravinového dozoru, Riaditeľstvo pre bezpečnosť potravín a krmív)

Adresa: Budapest

Mester u. 81.

1095

MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 4563010

Fax —

e-mail: oevi@oai.hu

verejný súkromný

4.2. Osobitné úlohy úradu alebo orgánu:

Overujúci orgán skontroluje, či výrobok spĺňa požiadavky stanovené v špecifikácii výrobku.