

**IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) št. 1144/2013****z dne 13. novembra 2013****o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (Tepertős pogácsa (ZTP))**

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil <sup>(1)</sup> ter zlasti člena 52(2) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba (EU) št. 1151/2012 je razveljavila in nadomestila Uredbo Sveta (ES) št. 509/2006 z dne 20. marca 2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil <sup>(2)</sup>.

(2) V skladu s členom 8(2) Uredbe (ES) št. 509/2006 je bila vloga Madžarske za registracijo imena „Tepertős pogácsa“ objavljena v *Uradnem listu Evropske unije* <sup>(3)</sup>.

(3) Komisija je v skladu s členom 9 Uredbe (ES) št. 509/2006 od Nemčije in Avstrije prejela izjavi o ugovoru. Komisija je v skladu z odstavkom 3 navedenega člena izjavi o ugovoru preučila in ju razglasila za dopustni.

(4) Madžarska je navedla, da je dosegla dogovor z Nemčijo in Avstrijo.

(5) Kar zadeva Nemčijo, je bila na podlagi tega dogovora vloga za registracijo spremenjena tako, da so bile iz nje črtane navedbe o parametrih kakovosti zahtevane moke (tipa BL55 in BL80).

(6) Avstrija je sprejela potrditev Madžarske, da je namen vloge za registracijo samo zaščita madžarskega imena „Tepertős pogácsa“ kot zajamčene tradicionalne posebnosti ter da vloga za registracijo madžarskega imena „Tepertős pogácsa“ nima nikakršnega negativnega učinka na proizvode z imenom „Grammelpogatsche“ in ne bi ogrozila proizvodnje proizvoda, ki se trži pod imenom „Grammelpogatsche“.

(7) Na podlagi teh elementov je treba ime „Tepertős pogácsa“ vpisati v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti ter specifikacijo ustrezno posodobiti in jo objaviti –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

**Člen 1**

Ime iz Priloge I k tej uredbi se registrira.

**Člen 2**

Posodobljena specifikacija je vključena v Prilogo II k tej uredbi.

**Člen 3**Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 13. novembra 2013

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 1.

<sup>(3)</sup> UL C 180, 21.6.2012, str. 16.

## PRILOGA I

Kmetijski proizvodi in živila iz točke II Priloge I k Uredbi (EU) št. 1151/2012:

**Skupina 2.3 Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki**

MADŽARSKA

Tepertős pogácsa (ZTP)

---

## PRILOGA II

1. **Specifikacija proizvoda**1.1 *Ime(-na) za registracijo*

„Tepertős pogácsa“

Na etiketah proizvodov, ki so dani na trg, je lahko navedena naslednja informacija: „magyar hagyományok szerint előállított“ (proizvedeno v skladu z madžarsko tradicijo). Ta informacija je prevedena tudi v druge uradne jezike.

1.2 *Gre za ime, ki*
 je specifično samo po sebi

 izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Pridevnik „tepertős“ v imenu proizvoda se nanaša na „tepertő“ tj. svinjske ocvirke, ki se pripravijo tako, da se mastna slanina ocvre in nato seseklja, ter se uporabijo za nadev iz ocvirkov, ki je značilna osnovna sestavina za pripravo slanega okroglega pekovskega izdelka (pogácsa).

1.3 *Ali se zahteva pridržanje imena v skladu s členom 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?*
 Registracija s pridržanjem imena

 Registracija brez pridržanja imena
1.4 *Vrsta proizvoda*

Skupina 2.3 Slaščice, kruh, testo, pecivo, piškoti in drugi pekovski izdelki

1.5 *Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime pod točko 3.1*

„Tepertős pogácsa“ je okrogel pekovski izdelek valjaste oblike, začinjen s soljo in poprom. Njegov premer je 3–5 cm, tehta pa 25–50 g. Vsebuje ocvirke in svinjsko mast, za vzhajanje se doda kvas, testo je lahko krhko (*omlós*) ali listnato (*leveles*). Skorja je rdečkasto rjava, pri čemer so vanjo zarezani kvadratki. Spodnja stran je ploska in rdečkasto rjava. Vsebuje enakomerno razporejene ocvirke. Različico iz krhkega testa je mogoče nalomiti na koščke, različica iz listnatega testa pa ima rahlo in večplastno strukturo. Proizvod ima okus po ocvirkih, je prijetno slan in ima blag okus po popru. Vsebnost maščobe v suhi snovi je 20–30 mas. %, pri čemer moka, ki se uporabi za proizvod, vsebuje 25–40 mas. % ocvirkov. Vsaj 60 % vsebnosti maščobe izhaja iz ocvirkov.

Organoleptične lastnosti:

	„Tepertős pogácsa“ iz krhkega testa	„Tepertős pogácsa“ iz listnatega testa
Oblika	Okrogla, enakomerno valjasta	Okrogla in valjasta, lahko je nekoliko „nagnjena“
Skorja	Zgornji del je svetleč in rdečkasto rjave barve, vanj so gosto zarezani kvadratki. Stranski del je peščene barve in ni svetleč, spodnji del pa je rdečkasto rjav in prav tako ni svetleč.	
Struktura sredice	Sredica je krhka, vendar se ne drobi. Ocvirki so enakomerno razporejeni in so rahlo rjavkasto obarvani.	Sredica ima listnato strukturo, posamezne plasti pa je mogoče med seboj ločiti. Na posamezni plasti so vidni ocvirki, ki so rahlo rjavkaste barve.
Okus	Značilen okus po ocvirkih ter prijetno slan in blag okus po popru.	
Vonj	Značilen vonj po ocvirkih, svinjski masti in popru.	

Fizikalne in kemične lastnosti

Vsebnost maščobe: končni proizvod vsebuje 20–30 mas. % maščobe v suhi snovi

Vsebnost soli: končni proizvod vsebuje največ 4,0 mas. % soli v suhi snovi

#### 1.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime pod točko 3.1

Vhodne sestavine:

— za nadev iz ocvirkov:

- ocvirki brez kože: 70–75 % nadeva sestavljajo ocvirki, tj. ocvrt del, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo ali brez mesa,
- svinjska mast: 25–30 % nadeva sestavlja svinjska mast, tj. maščoba, ki ostane, potem ko se popeče mastna slanina z malo mesa ali brez mesa,

— priprava testa: pšenična ali pirina moka, jajce, jajčni rumenjaki, mleko, kvas, belo vino ali kis, kislja smetana, sol in poper.

Pri pripravi proizvoda „Tepertős pogácsa“ je uporaba aditivov (npr. sredstev za vzhajanje ali konzervansov) prepovedana.

Metoda pridobivanja:

Testo za pripravo „Tepertős pogácsa“ je lahko krhko ali listnato, kar je odvisno od uporabljene metode priprave.

Priprava proizvoda „TEPERTŐS POGÁCSA“ IZ KRHKEGA TESTA

Faza 1: priprava nadeva iz ocvirkov

Sveži ocvirki brez kože se sploščijo z valjarjem, da se zdrobijo večji ali grobi kosčki in so ocvirki enakomerno razporejeni po nadevu. Zmeljejo se lahko z aparatom za mletje mesa. Pri tem je treba uporabiti nastavek za čim bolj drobno mletje.

Ocvirki se zmešajo s svinjsko mastjo z leseno žlico ali mešalnikom. Pomembno je, da se pri pripravi nadeva iz ocvirkov ne uporabijo aditivi, konzervansi, gosji ocvirki, rastlinsko olje ali margarina, temveč le sveži ocvirki brez kože.

Industrijsko proizvedeni nadev iz ocvirkov mora prav tako izpolnjevati zahteve za pripravo nadeva.

Faza 2: priprava testa

V kilogram pšenične moke vmešamo 250–400 g nadeva iz ocvirkov, da dobimo enakomerno zmes. Nadev iz ocvirkov mora prekriti vso moko, kar je bistveni pogoj za pripravo peciva iz krhkega testa. Zmešamo vse sestavine, tj. moko in nadev iz ocvirkov, 5 % v mleku vzhajane kvasa za vsak kilogram moke, eno jajce, en jajčni rumenjak, 0,02 % belega vina ali kisa, 2,5 % soli, 0,001 % mletega popra in toliko kisle smetane, da dobimo sorazmerno trdo testo. Testo gnetemo toliko časa, da postane gladko. Če se testo gnete predolgo, ni mogoče zagotoviti primerne krhkosti proizvoda.

Ker proizvod vsebuje veliko maščobe, morajo biti sestavine pri pripravi testa hladne, pri čemer mora testo počivati na hladnem, dokler njegova notranja temperatura ne doseže 26 °C. Testo lahko zaradi njegovih posebnih lastnosti postavimo v hladilnik pri temperaturi od + 5 do + 8 °C, kjer mora počivati vsaj tri ure.

Vzhajano in ohlajeno testo razvaljamo na prst debelo in v zgornji del razvaljanega testa zarezemo goste pravokotne črte. To lahko naredimo z uporabo več nožev hkrati, katerih rezila so med seboj oddaljena 3 mm. Kolačke izrežemo z modelom za kolačke premera 3–6 cm. Kolački morajo biti enakomerne in čim bolj valjaste oblike. Končno obliko dobimo tako, da testo povaljamo z dlanjo. Na mizo dosežemo z razžvrkljanim jajcem, ki pa ne sme kapljati po stranskih delih kolačkov, da napolnimo pekač, in jih premažemo z razžvrkljanim jajcem, ki pa ne sme kapljati po stranskih delih kolačkov. Ko se jajce na površini posuši, kolačke enakomerno razporedimo na pekač. Ostanke testa lahko ponovno zgnemo skupaj največ dvakrat, pri čemer mora biti čas gnetenja čim krajši, kolačke pa nato lahko uporabimo pozneje, potem ko testo dovolj dolgo počiva.

Potem ko kolačke položimo na pekač, morajo vzhajati 50–55 minut, nato se postavijo v vročo pečico, segreto na 220–240 °C, kjer se pečejo 12–15 minut. Po navedenem času so kolački pečeni.

Kolački se prodajajo nepakirani ali predpakirani.

Priprava proizvoda „TEPERTŐS POGÁCSA“ iz listnatega testa

Faza 1: priprava nadeva iz ocvirkov

Priprava nadeva iz ocvirkov je podobna kot pri kolaču iz krhkega testa, le da se poleg masti in popečenih ocvirkov brez kože dodata sol (1,5 mas. % moke) in drobno mlet poper (0,001 mas. % moke). Sol se doda v tej fazi, ker bi sicer testo razpadlo in listnata struktura ne bi nastala, če bi bila sol, potrebna za zagotovitev značilnega slanega okusa kolačkov, dodana šele med pripravo testa.

Pri tej različici se polovica, tj. 50 %, navedene količine masti za pripravo nadeva iz ocvirkov doda ocvirkom, druga polovica pa testu.

Faza 2: priprava testa

Tako imenovano osnovno testo se pripravi iz moke, masti, ki ostane pri pripravi nadeva iz ocvirkov, soli (približno 1 mas. % moke), 5 % v mleku vzhajane kvasa za vsak kilogram moke, 0,02 % belega vina ali kisa ter enega jajca, enega rumenjaka in toliko kisle smetane, da dobimo trdo in srednje prožno testo, ki ga je enostavno razvaljati.

Pri tej različici je pomembno, da so sestavine in nadev iz ocvirkov pri pripravi hladni, da se lahko z nadevom iz ocvirkov prepreči zlepiljenje plasti med prepogibanjem testa. Mast med plastmi na tanko razvaljanega hladnega testa se med pečenjem raztopi in tako prepreči, da bi se plasti med seboj zlepile. Medtem se voda v testu in maščobi spremeni v paro in plasti potisne narazen, da je mogoče izdelek po pečenju ločiti na posamezne plasti (liste).

Listnato strukturo je mogoče doseči na dva načina:

- (a) nadev iz ocvirkov se enakomerno namaže na tanko razvaljano testo, nato pa se testo najprej začne zavijati z ene strani. Zavito testo se nato pusti počivati 15–30 minut, nato se ga znova razvalja in ponovno zavije pod kotom 90 stopinj glede na prejšnje zavijanje. Če se ta zamenjava smeri ne upošteva, se kolački med pečenjem sesedejo;
- (b) pripravljeno osnovno testo se na tanko razvalja, pri čemer se izpostavljeni deli testa z nadevom iz ocvirkov namažejo vsakič, ko se testo prepogne. V tem primeru se testo ne zavije, temveč prepogne (vsaj trikrat).

Preden se testo zadnjič razvalja, mora vsaj 15 minut počivati, nato se razvalja na prst debelo (1–2 cm). V zgornji del testa se zarežejo goste pravokotne črte, kolački pa se izrežejo z modelčkom za kolačke premera 3–6 cm. Na mizo tesno drug ob drugega naložimo toliko kolačkov, kot jih potrebujemo, da je pekač poln, in nanj s čopičem naneseemo razžvrkljano jajce, ki pa ne sme kapljati po stranskih delih kolačkov.

Ko se jajce na površini skoraj posuši, kolačke enakomerno razporedimo na pekač. Kolački vzhajajo 40–45 minut, nato se postavijo v vročo pečico, segreto na 220–240 °C, kjer se pečejo 8–10 minut. Po navedenem času so kolački pečeni.

Kolački se prodajajo nepakirani ali predpakirani.

#### 1.7 Posebnost kmetijskega proizvoda ali živila

Proizvodu „Tepertős pogácsa“ edinstvene značilnosti zagotavljajo:

- osnovna sestavina iz ocvirkov in svinjske masti,
- posebna tehnika priprave testa,

— fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti.

Osnovna sestavina, svinjski ocvirki, zagotavljanje značilnosti

Proizvodu „Tepertős pogácsa“ njegove tipične značilnosti zagotavljajo ocvirki, ki se pripravijo tako, da se popeče mastna slanina z malo mesa ali brez mesa. Ocvirki vsebujejo 12–13 % beljakovin in 82–84 % maščob; 60 % vsebnosti maščobe v proizvodu izhaja iz ocvirkov.

Posebna tehnika priprave testa

Poleg krhklega testa je zaradi uporabe ocvirkov mogoče pripraviti posebno listnato testo, pri čemer je zaradi visoke vsebnosti maščobe potrebna posebna priprava hladnega testa s temperaturo 24–26 °C.

Fizikalne, kemične in organoleptične lastnosti

Ker proizvod „Tepertős pogácsa“ zaradi vsebnosti ocvirkov in masti vsebuje 20–30 % maščobe, ima večjo hranilno vrednost, se počasneje posuši in ima daljši rok trajanja kot drugi proizvodi iz iste kategorije.

#### 1.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Beseda „pogácsa“ (kolač) je bila prvič uporabljena okoli leta 1395 in je prvotno pomenila okrogel nizek kruh, pečen v pepelu in žerjavici. V madžarskih ljudskih pripovedkah je ta kolač postal znan po imenu „hamuban sült pogácsa“ (kolač, pečen v pepelu). Konec 17. stoletja je bila za ta kolač, ki se je užival kot kruh, že uveljavljena beseda „kolačni kruh“. Sedanja različica proizvoda, ki je manjša, ovalne oblike in zarezana, je na Madžarskem postala priljubljena konec srednjega veka. To je bil najbolj priljubljen pekovski izdelek madžarske kmečke kuhinje, ki je bil na voljo v več različicah in je še vedno zelo priljubljen.

Razvoj proizvoda „Tepertős pogácsa“ sta omogočila dva pogoja: ocvrta slanina je postala pogosta jed, ocvirki pa so postali vsakodnevno živilo. Glede na opis srednje vplivne plemiške družine iz 70. let 18. stoletja je bila priprava ocvrte slanine in ocvirkov vsakodnevno opravilo v gospodinjstvih plemiških družin od 18. stoletja. To trditev podpira dejstvo, da so se vrči masti v popisih premoženja plemiških družin na Veliki madžarski nižini začeli pojavljati v 18. stoletju (Cegléd 1850–1900, publikacija muzeja Kossuth v Ceglédu (Ceglédi Kossuth Múzeum), Cegléd 1988, str. 28, 30. Szűcs). Glede na to, da so bili vrči masti v 50. letih 19. stoletja že omenjeni v kmečkem registru na območju med Donavo in Tiso, se je tradicija ocvrte slanine in uporabe svinjske masti v vsakodnevni prehrani kmetov ter priljubljenem načinu predelave svinjine verjetno začela širiti sredi 19. stoletja.

Glede na ustne etnografske podatke s preloma med 19. in 20. stoletjem se je svinjska mast v osrednji regiji reke Tise v kmečkih gospodinjstvih uporabljala za pripravo mila, nato pa se je začela postopno uporabljati tudi v prehrani. Po zakolu prašiča so običajno spekli kolačke s svežimi, majhnimi ocvirki brez kože. Glede na obsežen etnografski opis iz 30. let 20. stoletja so kolačke pripravljali iz nevzhajane ali vzhajane testa iz pšenične moke, med drugim začinenega z ocvirki (Bátty Zs.: Táplálkozás (Prehrana), v: A magyarság néprajza (Madžarski etnografski priručnik), Budimpešta, 1933, str. 100). Zato je mogoče trditi, da je dodajanje ocvirkov vzhajanemu testu postalo običajna praksa na začetku 20. stoletja.

„Tepertős pogácsa“ ima še vedno pomembno vlogo pri vsakodnevni pripravi hrane in se ponudi kot priloga k juham, postreženim kot glavna jed (golaž, fižolova juha). Postreže se tudi gostom na sestankih in konferencah. Ti kolački so zelo priljubljeni tudi pri gospodinjah, ki jih pripravijo zlasti ob družinskih praznovanjih (porokah, krstu) ali praznikih, kot sta božič in velika noč, pogosto pa jih postrežejo tudi kot okusen prigrizek na turističnih kmetijah (Hagyományok Ízek Régiók (Tradicionalni okusi regije), del I, str. 145–147).

Več kuharskih knjig dokazuje njihov sloves od 80. let 19. stoletja do danes, med drugim Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv (Madžarsko-francoska kuharica), str. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat (Najnovejše odlične domače slaščice), str. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Kuharska knjiga Váncza Kincses), str. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Druga sodobna kuharica), str. 182, 1934; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek (Kaj naj skuham?), str. 73, 1941; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei (Madžarske sladke mojstrovine), str. 89, 1973.

## 1.9 Minimalne zahteve in postopek nadzora posebnih lastnosti

Posebne lastnosti	Minimalne zahteve	Metoda in pogostost preverjanja
Vsebnost maščobe	— 20–30 mas. % v suhi snovi — uporabi se lahko le svinjska mast	v laboratoriju, vsakih šest mesecev v skladu z opisom proizvoda v točki 3.5
Ocvirki (nadev iz ocvirkov)	— uporaba svinjskih ocvirkov — uporaba ocvirkov brez kože	na podlagi dokumentacije proizvoda ali proizvodnega lista, dokumentirana po serijah
Sestavine	— v skladu z opisom proizvoda v točki 3.6 (svinjski ocvirki, svinjska mast, pšenična moka, jajce, jajčni rumenjaki, mleko, kvas, belo vino ali kis, kislina, smetana, sol in poper)	na podlagi dokumentacije proizvoda ali proizvodnega lista, dokumentirana po serijah
Organoleptične lastnosti proizvoda (vsebnost, okus in vonj)	— krhko ali listnato testo — značilen okus in vonj po ocvirkih ter blag okus in vonj po popru	organoleptični preskus se opravi vsako izmeno

## 2. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda

## 2.1 Naziv in naslov

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

Naslov: 1095 Budapest, Mester u. 81

Telefon: 4563010

Telefaks: —

E-poštni naslov: oevi@oai.hu

javni       zasebni

## 2.2 Posebne naloge organa ali telesa

Nadzorni organ preverja skladnost proizvoda z zahtevami iz specifikacije proizvoda.