

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za registracijo na podlagi člena 8(2) Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 o zajamčenih tradicionalnih posebnostih kmetijskih proizvodov in živil

(2012/C 180/11)

V skladu s členom 9 Uredbe Sveta (ES) št. 509/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA REGISTRACIJO ZAJAMČENE TRADICIONALNE POSEBNOSTI

UREDBA SVETA (ES) št. 509/2006**„TEPERTŐS POGÁCSA“****ES št.: HU-TSG-0007-0060-27.09.2010****1. Ime in naslov skupine, ki je predložila vlogo:**

Ime: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje (madžarski kraljevi red pekov)
Naslov: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 302604274
Faks —
E-naslov: nardaianita@gmail.com

2. Država članica ali tretja država:

Madžarska

3. Specifikacija proizvoda:**3.1 Ime za registracijo:**

„Tepertős pogácsa“

Na etiketah proizvodov, ki so dani na trg, je lahko navedena naslednja informacija: „proizvedeno v skladu z madžarsko tradicijo“. Ta informacija bo prevedena v druge uradne jezike.

3.2 Navedite, ali gre za ime, ki: je specifično samo po sebi izraža posebne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila

Pridevnik „tepertős“ v imenu 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 okusnega okroglega pekovskega izdelka.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

3.3 Ali se zahteva pridržanje imena na podlagi člena 13(2) Uredbe (ES) št. 509/2006?

- registracija s pridržanjem imena
- registracija brez pridržanja imena

3.4 Vrsta proizvoda:

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

3.5 Opis kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 3.1

„Tepertős pogácsa“ je okusen 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 ali listnato (struktura „tisočih listov“ ali „mille-feuille“). 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. Okus ima 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 pečene 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 strukturo „tisočih listov“, plasti pa je mogoče ločiti. Na posamezni plasti so vidni koščki ocvirkov, 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.

3.6 Opis metode pridobivanja kmetijskega proizvoda ali živila, za katerega se uporablja ime iz točke 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 moka (tip BL55 ali BL80) ali pirina moka, jajce, jajčni rumenjaki, mleko, kvas, belo vino ali kis, kislja smetana, sol in poper.

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

Metoda pridobivanja:

Odvisno od metode pridobivanja se lahko „Tepertős pogácsa“ pripravi iz listnatega ali krhkega testa.

Priprava „tepertős pogácsa“ iz krhkega testa:

Faza I: priprava nadeva iz ocvirkov

Sveži ocvirki brez kože se sploščijo z valjarjem, da se zdrobijo večji ali grobi koščki in so ocvirki enakomerno razporejeni. Lahko se zmeljejo z aparatom za mletje mesa, pri čemer 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, ki veljajo zanj.

Faza II: 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 rumenjaki, 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 za prst na 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 tesno drug ob drugega naložimo toliko kolačkov, kot jih potrebujemo, 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. Kolačke, ki niso pravilno oblikovani, lahko ponovno zgnetemo skupaj največ dvakrat, pri čemer mora biti gnetenje čim krajše, kolačke pa nato lahko uporabimo pozneje, potem ko testo dovolj dolgo počiva.

Kolački vzhajajo 50–55 minut, nato se postavijo v vročo pečico, segreto na 220–240 °C, kjer se pečejo 12–15 minut.

Kolački se prodajajo nezapakirani ali predpakirani.

Priprava „tepertős pogácsa“ iz listnatega testa

Faza I: priprava nadeva iz ocvirkov

Priprava nadeva iz ocvirkov je podobna kot pri kolaču iz krhkega testa, edina razlika je, 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 struktura „tisočih listov“ 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 II: priprava testa

Tako imenovano osnovno testo se pripravi iz masti, ki ostane pri pripravi nadeva iz ocvirkov, soli (približno 1 mas. % moke), 5 % v mleku vzhajanega kvasa za vsak kilogram moke, 0,02 % belega vina ali kisa ter približno iz 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 zlepljenje 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).

Strukturo „tisočih listov“ 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, nakar 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 upognejo.
- (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 za prst na 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 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.

Kolački se prodajajo nezapakirani ali predpakirani.

3.7 Posebne lastnosti 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 krhkega testa je zaradi uporabe ocvirkov mogoče pripraviti posebno testo „tisočih listov“, 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.

3.8 Tradicionalne lastnosti kmetijskega proizvoda ali živila:

Beseda „pogácsa“ (kolač) je bila prvič uporabljena okoli leta 1395 in je prvotno pomenila palačinki podoben kolač oziroma kruh, pečen v pepelu in žerjavici. V madžarskih ljudskih pripovedkah je ta kolač postal znan po imenu „hamuban sült pogácsa“ (kolač, pečen v pepelu). V 18. stoletju 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-ih 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 mast/ocvirki v popisih premoženja plemiških družin na Veliki madžarski nižini začeli pojavljati v 18. stoletju (Cegléd 1850–1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása (publikacija muzeja Kossuth v Ceglédu), Cegléd 1988, str. 28, 30 Szűcs). Glede na to, da so bili mast/ocvirki v 50-ih 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 etnografski opis iz 30-ih let 20. stoletja so kolačke pripravljali iz nevzhajane ali vzhajane testa, med drugim začinenega z ocvirki (Bátky Zs.: Táplálkozás (Prehrana), v: A magyarság néprajza (Madžarski etnografski priročnik), Budimpešta, 1933, str. 100). Zato lahko rečemo, da je dodajanje ocvirkov vzhajanemu testu postalo običajna praksa na začetku 20. stoletja.

„Tepertős pogácsa“ ima še vedno pomembno vlogo pri vsakodnevni pripravi hrane. Ponudi se kot priloga k juham, postreženim kot glavna jed (golaž, fižolova juha), ter 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 ob kozarcu vina na turističnih kmetijah (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet (Tradicionalni okusi regije, del I) str. 145–147).

Več kuharskih knjig dokazuje njihov sloves od 80-ih 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 Kincses Váncza), 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.

3.9 Minimalne zahteve in postopki 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 skladi 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, dokumentirane po serijah

Posebne lastnosti	Minimalne zahteve	Metoda in pogostost preverjanja
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, dokumentirane po serijah
organoleptične lastnosti proizvoda (vsebnost, okus in vonj)	— krhko ali listnato testo („tisoč listov“) — značilen okus in vonj po ocvirkih ter blag okus in vonj po popru	organoleptični preskus se opravi vsako izmeno

4. Organi ali telesa, ki preverjajo skladnost s specifikacijo proizvoda:

4.1 Naziv in naslov:

Naziv: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (osrednji urad Uprave za kmetijstvo, direktorat za varnost hrane in krme)

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

Tel. +36 4563010

Faks —

E-naslov: oevi@oai.hu

javni zasebni

4.2 Posebne naloge organa ali telesa:

Nadzorni organ preverja skladnost proizvoda z zahtevami iz specifikacije proizvoda.