

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 293/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SPECYFIKACJI PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ, JEŻELI ZMIANA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„TEPERTŐS POGÁCSA”

Nr UE: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa grupy: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Adres: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/WĘGRY

Tel.: +36 302593014

E-mail: nardaianita@gmail.com

Wniosek o zatwierdzenie zmiany złożyła grupa producentów, która ubiegała się o rejestrację „Tepertős pogácsa” w rejestrze UE i w skład której wchodzi niektórzy producenci „Tepertős pogácsa”.

2. Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie

Węgry

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Metoda produkcji

Inne: Punkt 3.2

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS niekwalifikująca się jako nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. Zmiany

5.1. Punkt 3.2 specyfikacji (punkt 1.2 obecnej specyfikacji)

Wcześniej: przymiotnik „tepertős” zawarty w nazwie produktu pochodzi od rzeczownika „tepertő” (kawałki smażonej wieprzowiny), oznaczającego resztki smażonej słoniny, które po zmieleniu tworzą masę i stanowią charakterystyczny surowiec w produkcji „okrągłego chleba solonego” lub podpłomyka (pogácsa).

Zmiana: przymiotnik „tepertős” zawarty w nazwie produktu pochodzi od rzeczownika „tepertő” (kawałki smażonej wieprzowiny), oznaczającego resztki smażonej słoniny, które po zmieleniu stanowią charakterystyczny surowiec do produkcji „okrągłego chleba solonego” lub podpłomyka (pogácsa) w formie mielonych kawałków smażonej wieprzowiny lub masy z kawałkami smażonej wieprzowiny. Produkt w obecnej cylindrycznej postaci rozpowszechnił się na Węgrzech pod koniec średniowiecza. Placek, do którego produkcji stosowano różne rodzaje ciasta, był najbardziej powszechnym produktem kuchni chłopskiej; od tego czasu jego popularność nie zmalała.

Uzasadnienie: produkty zawierające kawałki smażonej wieprzowiny (skóry), które są produktami ubocznymi smażenia słoniny, pojawiły się na rynku opatrzone zwrotem „tepertő”. Dzięki tej zmianie definicja staje się bardziej przejrzysta.

5.2. Punkt 4.1 specyfikacji (punkt 1.5 obecnej specyfikacji)

Sekcja opisu „Tepertős pogácsa” dotycząca wielkości i masy

Wcześniej:

średnica: 3–5 cm

masa: 25–50 g

Zmiana:

średnica: 3–10 cm

masa: 25–100 g

Uzasadnienie: nastąpiła zmiana nawyków konsumenta i producenta: istnieje duży popyt na „Tepertős pogácsa” o większych wymiarach, w związku z czym zwiększono zarówno wielkość, jak i masę.

5.3. Punkt 4.1 specyfikacji (punkt 1.5 obecnej specyfikacji)

Zawartość tłuszczu w produkcie w stosunku do masy mąki

Wcześniej: zawartość tłuszczu stanowi 20–30 % suchej masy, a zawartość smażonej wieprzowiny stanowi 25–40 % masy mąki.

Zmiana: zawartość tłuszczu stanowi co najmniej 30 % masy mąki, z czego co najmniej 25 % zawiera kawałki smażonej wieprzowiny.

Uzasadnienie: zawartość tłuszczu w produkcie końcowym określono w stosunku do masy mąki (głównego składnika), a nie suchej masy (produktu końcowego). Zmiana ta nie powoduje zmiany ilości tłuszczu w produkcie końcowym, a jedynie zmianę podstawy, do której odnosi się odsetek. Zmiana umożliwia dokładniejsze obliczenie ilości tłuszczu na podstawie składnika, tj. mąki, a nie zawartości suchej masy w produkcie końcowym. Zaletą tej metody obliczania jest fakt, że łatwiej jest ją stosować i weryfikować pod względem technicznym. Ponieważ podstawę związku stanowi odsetek głównego składnika, określanie maksymalnego odsetka tłuszczu nie jest już konieczne, co ułatwia sprawdzenie specyfikacji.

5.4. Punkt 4.1 specyfikacji (punkt 1.5 obecnej specyfikacji)

Kształt produktu w tabeli zatytułowanej „Właściwości organoleptyczne”

Wcześniej: „okrągły, regularny, cylindryczny kształt”

Zmiana: skrócono do „okrągły, cylindryczny kształt”.

Uzasadnienie: produkt może ulec nieznacznemu zniekształceniu podczas rośnięcia ciasta i w trakcie pieczenia.

5.5. Punkt 4.1 specyfikacji (punkt 1.5 obecnej specyfikacji)

Zawartość tłuszczu w produkcie końcowym obliczona w stosunku do suchej masy w podsekcji „Właściwości fizyczne i chemiczne”

Wcześniej: 20–30 % (m/m)

Zmiana: co najmniej 20 % (m/m)

Uzasadnienie: minimalny wymóg dotyczący zawartości tłuszczu w produkcie końcowym, wynoszącej 20 %, obliczonej w stosunku do suchej masy odpowiada minimalnej zawartości tłuszczu wynoszącej 30 % obliczonej w stosunku do masy mąki, jak określono w punkcie 5.3 zmiany. Nie istnieje konieczność wyznaczania górnej granicy, ponieważ ilość składników wykorzystywana do produkcji już określa zawartość tłuszczu w produkcie końcowym.

5.6. *Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne wykazujące specyficzny charakter produktu (pkt 1.7 akapit ostatni obecnej specyfikacji)*

Wcześniej: z uwagi na zawartość tłuszczu, wynoszącą 20–30 % i związaną z zastosowaniem kawałków smażonej wieprzowiny i smalcu, „Tepertős pogácsa” ma wyższą wartość odżywczą, wolniej się zsyca i może być spożywane dłużej niż inne produkty należące do tej samej kategorii.

Zmiana: z uwagi na zawartość tłuszczu, wynoszącą co najmniej 20 %, uzyskaną dzięki zastosowaniu kawałków smażonej wieprzowiny i smalcu, „Tepertős pogácsa” ma wysoką wartość odżywczą, wolno się zsyca i ma długi okres trwałości.

Uzasadnienie: ponieważ zawartość tłuszczu zmieniono na co najmniej 20 % (zob. pkt 5.5 „Uzasadnienie”), sformułowanie stało się bardziej przejrzyste i pozbawione nieistotnych informacji.

5.7. *Punkt 4.1 specyfikacji (punkt 1.9 obecnej specyfikacji)*

W tabeli „Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru” wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniej: zawartość tłuszczu – minimalny wymóg: 20–30 %

Zmiana: zawartość tłuszczu – minimalny wymóg: 20 %

Uzasadnienie: specyfikacja i wymogi dotyczące sprawdzania specyficznego charakteru muszą być dostosowane.

5.8. *Punkt 4.1 specyfikacji (punkt 1.9 obecnej specyfikacji)*

W tabeli „Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru” w kolumnie „Procedura i częstotliwość kontroli” wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniej: (w odniesieniu do zawartości tłuszczu) zgodnie z opisem produktu przedstawionym w pkt 3.5, w laboratorium, raz na pół roku.

Zmiana: zgodnie ze specyfikacją.

Uzasadnienie: na podstawie ilości i jakości składników określonej w dokumentacji uzupełniającej i zestawieniu składników zawartość tłuszczu można ustalić, obliczając ją, a nie za pośrednictwem kosztownych badań laboratoryjnych.

5.9. *Punkt 4.1 specyfikacji (punkt 1.9 obecnej specyfikacji)*

W tabeli „Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru” w wierszach „(masa zawierająca) kawałki smażonej wieprzowiny” i „składniki” wprowadza się następujące zmiany:

Wcześniej: na podstawie dokumentacji lub karty dotyczącej produktu, przy czym każdej partii dotyczy odrębna dokumentacja.

Zmiana: na podstawie dokumentacji produktu.

Uzasadnienie: należy stosować bardziej ogólny termin „dokumentacja produktu”, ponieważ cukiernicy korzystają z rejestru proporcji składników, natomiast piekarze – z karty produktu. Łącznie znane są pod nazwą „dokumentacja produktu”.

5.10. *Punkt 4.2 specyfikacji (punkt 1.6 obecnej specyfikacji)*

„Surowce”

Wcześniej: uwzględniono jedynie masę z kawałkami smażonej wieprzowiny.

Zmiana: oprócz masy z kawałkami smażonej wieprzowiny dodano mielone kawałki smażonej wieprzowiny.

Do celów przygotowania mielonych kawałków smażonej wieprzowiny:

dozwolone jest stosowanie wyłącznie świeżych kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry; są to kawałki zebra- nego tłuszczu otrzymane w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa.

Uzasadnienie: należy uwzględnić szereg praktyk stosowanych przez producentów w celu zaspokojenia popytu konsumentów, ponieważ do wytwarzania tego wypieku można stosować jedynie mielone kawałki smażonej wieprzowiny bez wpływania na jego właściwości.

5.11. *Punkt 4.2 specyfikacji (punkt 1.6 obecnej specyfikacji)*

W sekcji „Surowce” dotyczącej przygotowania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny dodaje się, co następuje:

Wcześniej:

- kawałki smażonej wieprzowiny bez skóry: stanowią 70–75 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; są to kawałki zebranego tłuszczu otrzymane w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa,
- tłuszcz wieprzowy: stanowi 25–30 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; jest to tłuszcz otrzymany podczas smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa.

Zmiana:

- kawałki smażonej wieprzowiny bez skóry: stanowią 70–75 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; są to kawałki zebranego tłuszczu otrzymane w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa,
- tłuszcz wieprzowy: stanowi 25–30 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; jest to tłuszcz otrzymany podczas smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa.

Istotnym wymogiem dotyczącym składników tworzących masę z kawałkami smażonej wieprzowiny jest zakaz stosowania dodatków, konserwantów, kawałków smażonej tkanki tłuszczowej innych zwierząt, tłuszczu roślinnego lub margaryny; dozwolone jest jedynie stosowanie świeżych kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry.

Uzasadnienie: w celu większego uszczegółowienia specyfikacji pod względem technicznym.

5.12. *W sekcji „Przygotowanie »TEPERTŐS POGÁCSA« o strukturze gąbczastej”*

Wcześniej: etap pierwszy: przygotowanie masy z kawałkami smażonej wieprzowiny

Zmiana: pierwszy etap polega na przygotowaniu mielonych kawałków smażonej wieprzowiny i masy z kawałkami smażonej wieprzowiny.

Uzasadnienie: w celu większego uszczegółowienia specyfikacji pod względem technicznym.

5.13. *Opis etapu pierwszego, zdanie pierwsze*

Wcześniej: świeże kawałki słoniny, bez skóry, rozwałkowuje się na stolnicy [...]

Zmiana: przygotowując mielone kawałki smażonej wieprzowiny, świeże kawałki słoniny bez skóry rozwałkowuje się na stolnicy [...].

Uzasadnienie: mielone kawałki smażonej wieprzowiny dodano w celu większego uszczegółowienia specyfikacji pod względem technicznym.

5.14. *Opis etapu pierwszego, zdanie czwarte*

Wcześniej: masę należy wymieszać ze smalcem za pomocą drewnianej łyżki lub miksera.

Zmiana: podczas przygotowywania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny mielone kawałki smażonej wieprzowiny należy wymieszać ze smalcem za pomocą drewnianej łyżki lub miksera.

Uzasadnienie: w celu większego uszczegółowienia specyfikacji pod względem technicznym.

5.15. *Punkt 1.6 etap pierwszy, zdanie piąte pierwotnej wersji specyfikacji*

Wcześniej: istotnym wymogiem dotyczącym składników tworzących masę z kawałkami smażonej wieprzowiny jest zakaz stosowania dodatków, konserwantów, kawałków smażonej gęsiny, tłuszczu roślinnego lub margaryny; dozwolone jest jedynie stosowanie świeżych kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry.

Zmiana: istotnym wymogiem dotyczącym składników tworzących masę z kawałkami smażonej wieprzowiny jest zakaz stosowania dodatków, konserwantów, kawałków smażonej tkanki tłuszczowej innych zwierząt, tłuszczu roślinnego lub margaryny; dozwolone jest jedynie stosowanie świeżych kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry.

Uzasadnienie: sprecyzowano, że nie można stosować smażonych kawałków uzyskanych z tłuszczu innych zwierząt, a nie tylko kawałków smażonej gęsiny.

Ponadto zmienione zdanie przeniesiono do sekcji „Surowce” w pkt 4.2 obecnej specyfikacji, ponieważ sekcja ta zawiera istotne informacje, które mają zastosowanie zarówno do „Tepertős pogácsa” o strukturze gąbczastej, jak i do „Tepertős pogácsa” o strukturze listkowej.

5.16. *Opis etapu pierwszego, zdanie szóste*

Wcześniej: przemysłowa masa z kawałkami smażonej wieprzowiny również musi spełniać wymogi odnośnie do produkcji masy z kawałkami smażonej wieprzowiny.

Zmiana: każda osoba wykorzystująca przemysłową masę z kawałkami smażonej wieprzowiny musi przestrzegać wymogów specyfikacji.

Uzasadnienie: jedynie brzmienie tego zdania uległo zmianie; znaczenie pozostaje to samo.

5.17. *Etap drugi: przygotowanie ciasta, zdanie pierwsze*

Wcześniej: w mące pszennej rozprawdza się masę z kawałkami smażonej wieprzowiny w proporcji 250–400 g masy na 1 kg mąki, aż do uzyskania jednolitej masy.

Zmiana: w mące pszennej rozprawdza się mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masę z kawałkami smażonej wieprzowiny w proporcji co najmniej 300 g masy na 1 kg mąki, aż do uzyskania jednolitej masy.

Uzasadnienie: ponieważ smak kawałków smażonej wieprzowiny jest bardziej wyczuwalny, należało zwiększyć minimalną wartość, a wartość maksymalna nie jest w ogóle wymagana.

5.18. *Etap drugi: przygotowanie ciasta, zdanie trzecie*

Wcześniej: 2,5 % soli, 0,001 % mielonego pieprzu i śmietany w ilości wystarczającej do otrzymania średnio zwartego ciasta

Zmiana: najwyżej 3,5 % soli, 0,5 % mielonego pieprzu i śmietany lub wody w ilości wystarczającej do otrzymania średnio zwartego ciasta

Uzasadnienie: poprzednio ilość soli i pieprzu była bardzo mała. Należało ją zwiększyć ze względu na charakterystyczny smak. Ponadto konieczne było dodanie wyrażenia „lub wody” po słowie „śmietany”, ponieważ czasami oprócz śmietany konieczne może być dodanie wody, aby dostosować gęstość ciasta.

5.19. *Etap drugi, następujące zdanie*

Wcześniej: ciasto wykrawa się zasadniczo za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–6 cm.

Zmiana: ciasto wykrawa się zasadniczo za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–10 cm.

Uzasadnienie: należało zmienić górną granicę ze względu na zmiany nawyków konsumenta i producenta.

5.20. *Etap drugi, akapit ostatni*

Wcześniej: po umieszczeniu podplomyków na blasze do pieczenia pozostawia się je do wyrośnięcia na 50–55 minut, a następnie piecze się je w temperaturze 220–240 °C przez 12–15 minut. Wówczas są one gotowe.

Zmiana: po umieszczeniu podplomyków na blasze do pieczenia pozostawia się je do wyrośnięcia na 50–55 minut, a następnie piecze się je w temperaturze 220–240 °C. Wówczas są one gotowe. Czas pieczenia wynosi 8–18 minut w zależności od masy produktu i mocy piekarnika.

Uzasadnienie: czasy pieczenia są standardowe. Czas pieczenia należy ustalić stosownie do masy produktu i parametrów technicznych piekarnika.

5.21. *W sekcji „Przygotowanie »TEPERTŐS POGÁCSA« o strukturze listkowej”*

Wcześniej: etap pierwszy: przygotowanie masy z kawałkami smażonej wieprzowiny

Proces przygotowania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny jest podobny do tego, który stosuje się w przypadku produktu o strukturze gąbczastej, poza tym, że w przedmiotowym przypadku oprócz smalcu i kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry stosuje się również sól (około 1,5 % w stosunku do masy mąki) i drobno zmielony pieprz (około 0,001 % w stosunku do masy mąki).

Zmiana: etap pierwszy: przygotowanie mielonych kawałków smażonej wieprzowiny i masy z kawałkami smażonej wieprzowiny

Proces przygotowania mielonych kawałków smażonej wieprzowiny i masy z kawałkami smażonej wieprzowiny jest podobny do tego, który stosuje się w przypadku produktu o strukturze gąbczastej, poza tym, że w przedmiotowym przypadku oprócz smalcu i kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry stosuje się również sól (około 3,5 % w stosunku do masy mąki) i drobno zmielony pieprz (około 0,5 % w stosunku do masy mąki).

Uzasadnienie: zgodnie z poprzednimi sekcjami poza masą z kawałkami smażonej wieprzowiny dodano zmielone kawałki smażonej wieprzowiny oraz zwiększono ilość soli i pieprzu.

5.22. *„Etap drugi: przygotowanie ciasta”, zdanie trzecie*

Wcześniej: i śmietany w ilości wystarczającej do uzyskania średnio elastycznego, zwartego i plastycznego ciasta. W przypadku tego rodzaju ciasta jest istotne, aby stosowane składniki i masa z kawałkami smażonej wieprzowiny miały niską temperaturę, dzięki czemu masa z kawałkami smażonej wieprzowiny może przedzielać każdą warstwę ciasta podczas tworzenia struktury listkowej.

Zmiana: i śmietany lub wody w ilości wystarczającej do uzyskania średnio elastycznego, zwartego i plastycznego ciasta. W przypadku tego rodzaju ciasta jest istotne, aby stosowane składniki i mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masa z kawałkami smażonej wieprzowiny miały niską temperaturę, dzięki czemu mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masa z kawałkami smażonej wieprzowiny mogą przedzielać warstwy ciasta podczas formowania struktury listkowej.

Uzasadnienie: konieczne było dodanie słów „lub wody” obok słowa „śmietany”, ponieważ czasami oprócz śmietany konieczne może być wykorzystanie wody, aby dostosować gęstość ciasta. Ponadto, z przyczyn wymienionych powyżej, obok wyrażenia „masa z kawałkami smażonej wieprzowiny” dodano wyrażenie „mielone kawałki smażonej wieprzowiny”.

5.23. „Etap drugi: przygotowanie ciasta”, akapit czwarty

Wcześniej: za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–6 cm

Zmiana: za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–10 cm

Uzasadnienie: należało zmienić górną granicę ze względu na zmiany nawyków konsumenta i producenta.

5.24. „Etap drugi: przygotowanie ciasta”, akapit ostatni

Wcześniej: podpłomyki rozkłada się równo na blasze do pieczenia; pozostawia się je do wyrośnięcia na 40–45 minut, a następnie piecze w temperaturze 220–240 °C przez 8–10 minut. Wówczas są one gotowe.

Zmiana: podpłomyki rozkłada się równo na blasze do pieczenia; pozostawia się je do wyrośnięcia na 40–45 minut, a następnie piecze w temperaturze 220–240 °C. Wówczas są one gotowe. Czas pieczenia wynosi 8–18 minut w zależności od masy produktu i mocy piekarnika.

Uzasadnienie: czasy pieczenia są standardowe. Czas pieczenia należy ustalić stosownie do masy produktu i parametrów technicznych piekarnika.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ**„TEPERTŐS POGÁCSA”****Nr UE: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018****„Węgry”****1. Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Tepertős pogácsa”

W chwili wprowadzania do obrotu na etykiecie produktu może znajdować się następująca wzmianka: „magyar hagyományok szerint előállított” (przygotowane zgodnie z tradycją węgierską). Treść wzmianki tłumaczy się również na inne języki urzędowe.

2. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem xi]

Klasa 2.24: chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. Podstawy do rejestracji**3.1. Czy produkt:**

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Tepertős pogácsa” jest chlebem solonym, okrągłym, o cylindrycznym kształcie przyprawionym solą i pieprzem. Nadziewany jest mielonymi kawałkami smażonej wieprzowiny lub masą z kawałkami smażonej wieprzowiny i smalcem, wypiekany na drożdżach, a jego struktura może być gąbczasta (*omlós*) lub listkowa (*leveles*). Jego powierzchnia ma barwę brunatnoczerwoną i ma wyźłobienia tworzące wzór kraty. Kawałki smażonej wieprzowiny, które otrzymuje się w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa, nadają produktowi „Tepertős pogácsa” jego szczególny charakter. Produkt ma przyjemny, słony i umiarkowanie pieprzny smak z charakterystycznym posmakiem składników smażonej wieprzowiny.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Przymiotnik „tepertős” zawarty w nazwie produktu pochodzi od rzeczownika „tepertő” (kawałki smażonej wieprzowiny), oznaczającego resztki smażonej słoniny, które po zmieleniu stanowią charakterystyczny surowiec do produkcji „okrągłego chleba solonego” lub podpłomyka (pogácsa) w formie mielonych kawałków smażonej wieprzowiny lub masy z kawałkami smażonej wieprzowiny. Produkt w obecnej cylindrycznej postaci rozpowszechnił się na Węgrzech pod koniec średniowiecza. Placek, do którego produkcji stosowano różne rodzaje ciasta, był najbardziej powszechnym produktem kuchni chłopskiej; od tego czasu jego popularność nie zmalała.

4. Opis

- 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Tepertős pogácsa” jest chlebem solonym, okrągłym, o cylindrycznym kształcie, średnicy 3–10 cm i masie 25–100 g. Jest nadziewany mielonymi kawałkami smażonej wieprzowiny lub masą z kawałkami smażonej wieprzowiny i smalcem, wypiekany na drożdżach, ma strukturę gąbczastą (*omlós*) lub listkową (*leveles*) oraz jest przyprawiony solą i pieprzem. Jego powierzchnia ma barwę brunatnoczerwoną i ma wyźłobienia tworzące wzór kraty. Spód jest gładki i ma barwę brązowoczerwoną. Kawałki smażonej wieprzowiny są rozmieszczone wewnątrz w sposób regularny. Chleb o strukturze gąbczastej dzieli się na kawałki, natomiast chleb o strukturze listkowej ma luźną konsystencję i składa się z wielu warstw. Produkt ma przyjemny, słony i umiarkowanie pieprzny smak z charakterystycznym posmakiem składników smażonej wieprzowiny. Zawartość tłuszczu stanowi co najmniej 30 % masy mąki, z czego co najmniej 25 % zawiera kawałki smażonej wieprzowiny. Co najmniej 60 % tłuszczu stanowią kawałki smażonej wieprzowiny.

Właściwości organoleptyczne

	„Tepertős pogácsa” o strukturze gąbczastej	„Tepertős pogácsa” o strukturze listkowej
Kształt	Okrągły, cylindryczny kształt.	Okrągły, cylindryczny kształt, ewentualnie lekko spłaszczony.
Warstwa zewnętrzna	Górna część błyszcząca, w kolorze brunatnoczerwonym, z głębokimi wyźłobieniami tworzącymi wzór kraty; boki matowe, w kolorze piaskowym; spód w kolorze brunatnoczerwonym, matowy.	
Struktura wewnętrzna	Struktura wyraźnie gąbczasta, ale niełamliwa. Kawałki smażonej wieprzowiny w kolorze lekko brunatnym, rozmieszczone w sposób regularny.	Struktura lekko listkowa, składająca się z wielu warstw, pomiędzy którymi widać kawałki smażonej wieprzowiny w kolorze lekko brunatnym.
Smak	Przyjemny, słony i umiarkowanie pieprzny smak z charakterystycznym posmakiem smażonej wieprzowiny.	
Aromat	Charakterystyczny pieprzny zapach smażonej wieprzowiny i smalcu.	

Właściwości fizyczne i chemiczne

Zawartość tłuszczu: zawartość tłuszczu produktu końcowego w stosunku do masy suchej wynosi co najmniej 20 % (m/m).

Zawartość soli: maksymalna zawartość soli produktu końcowego obliczona w stosunku do masy suchej wynosi 4 % (m/m).

Szczególny charakter produktu opiera się na następujących elementach:

- surowce, którymi są kawałki smażonej wieprzowiny i smalec,
- szczególna technika przygotowania ciasta,
- właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne.

Kawałki smażonej wieprzowiny jako surowiec nadają produktowi szczególny charakter.

Kawałki smażonej wieprzowiny, które otrzymuje się w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa, nadają produktowi „Tepertős pogácsa” jego szczególny charakter. Zawartość białka w kawałkach smażonej wieprzowiny wynosi 12–13 %, a zawartość tłuszczu – 82–84 %; kawałki smażonej wieprzowiny dostarczają co najmniej 60 % tłuszczu zawartego w produkcie w ogóle.

Szczególna technika przygotowania ciasta

Kawałki smażonej wieprzowiny, które wykorzystuje się do produkcji chleba o strukturze gąbczastej, umożliwiają również przygotowanie ciasta poprzez specjalne składanie, dzięki któremu produkt uzyskuje strukturę listkową; ponadto wysoka zawartość tłuszczu wymaga, aby ciasto było przygotowywane w szczególny sposób w niskiej temperaturze wynoszącej 24–26 °C.

Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne

Z uwagi na zawartość tłuszczu, wynoszącą co najmniej 20 %, uzyskaną dzięki zastosowaniu kawałków smażonej wieprzowiny i smalcu, „Tepertős pogácsa” ma wysoką wartość odżywczą, wolno się zsyca i ma długi okres trwałości.

Minimalne wymogi sprawdzania specyficznego charakteru

Specyficzny charakter	Minimalne wymogi	Procedura i częstotliwość kontroli
Zawartość tłuszczu	— co najmniej 20 % (suchej masy) –dozwolone jest wyłącznie stosowanie smalcu	Zgodnie ze specyfikacją.
(Masa zawierająca) kawałki smażonej wieprzowiny	— wymóg stosowania kawałków smażonej wieprzowiny — wymóg stosowania kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry	Na podstawie dokumentacji produktu.
Składniki	— zgodnie ze specyfikacją (kawałki smażonej wieprzowiny, smalec, mąka pszenna, jajo, żółtko jaja, mleko, drożdże, białe wino lub ocet, śmietana lub woda, sól, pieprz)	Na podstawie dokumentacji produktu.
Właściwości organoleptyczne produktu (zawartość, smak, zapach)	— struktura gąbczasta lub listkowa — charakterystyczny smak i zapach smażonej wieprzowiny, z lekkim posmakiem pieprzu	Badanie organoleptyczne przy każdej partii.

- 4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

SUROWCE

Mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masa zawierająca kawałki smażonej wieprzowiny

Do celów przygotowania mielonych kawałków smażonej wieprzowiny:

dozwolone jest stosowanie wyłącznie świeżych kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry; są to kawałki zebranego tłuszczu otrzymane w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa.

Przygotowanie masy z kawałków smażonej wieprzowiny:

- kawałki smażonej wieprzowiny bez skóry: stanowią 70–75 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; są to kawałki zebranego tłuszczu otrzymane w wyniku smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa,
- tłuszcz wieprzowy: stanowi 25–30 % masy z kawałkami smażonej wieprzowiny; jest to tłuszcz otrzymany podczas smażenia słoniny niezawierającej lub zawierającej bardzo mało mięsa.

Istotnym wymogiem dotyczącym składników tworzących masę z kawałkami smażonej wieprzowiny jest zakaz stosowania dodatków, konserwantów, kawałków smażonej tkanki tłuszczowej innych zwierząt, tłuszczu roślinnego lub margaryny; dozwolone jest jedynie stosowanie świeżych kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry.

Przygotowanie ciasta:

mąka pszenna lub mąka orkiszowa, jajo, żółtko jaja, mleko, drożdże, białe wino lub ocet, śmietana lub woda, sól i pieprz.

Stosowanie jakiegokolwiek rodzaju dodatków do żywności (na przykład proszków do pieczenia lub konserwantów) do produkcji „Tepertős pogácsa” jest zabronione.

Metoda produkcji

W zależności od metody przygotowania stosowanej przy produkcji ciasta „Tepertős pogácsa” może mieć strukturę listkową lub gąbczastą.

Przygotowanie „TEPERTŐS POGÁCSA” o strukturze gąbczastej

Etap pierwszy: przygotowanie mielonych kawałków smażonej wieprzowiny i masy z kawałkami smażonej wieprzowiny

Podczas przygotowywania mielonych kawałków smażonej wieprzowiny świeże kawałki słoniny, bez skóry, rozwałkowane się na stolnicy, aż największe i najbardziej nierówne kawałki zostaną spłaszczzone, a usmażone kawałki zostaną rozprowadzone w sposób równomierny. Można je również rozdrobnić za pomocą maszynki do mielenia mięsa. W takim przypadku należy użyć tarczy o najmniejszych otworach.

Podczas przygotowywania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny mielone kawałki smażonej wieprzowiny należy wymieszać ze smalcem za pomocą drewnianej łyżki lub miksera.

Każda osoba wykorzystująca przemysłową masę z kawałkami smażonej wieprzowiny musi przestrzegać wymogów specyfikacji.

Etap drugi: przygotowanie ciasta

W masę pszennej rozprowadza się mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masę z kawałkami smażonej wieprzowiny w proporcji co najmniej 300 g masy na 1 kg mąki, aż do uzyskania jednolitej masy. Aby uzyskać strukturę gąbczastą, należy koniecznie wymieszać grudki mąki z masą. Należy połączyć i zagnieść wszystkie składniki, tj. mąkę wymieszaną z mielonymi kawałkami smażonej wieprzowiny lub z masą z kawałkami smażonej wieprzowiny, 5 % drożdży wyrośniętych w mleku na 1 kg mąki, 1 jajko, 1 żółtko jajka, 0,02 % białego wina lub octu, maksymalnie 3,5 % soli, 0,5 % mielonego pieprzu i śmietany w ilości wystarczającej do otrzymania średnio zwartego ciasta. Masę należy zagniatą aż do momentu uzyskania jednolitego ciasta. W przypadku zamiaru uzyskania chleba o strukturze gąbczastej ciasta nie można zagniatą zbyt mocno.

Z uwagi na wysoką zawartość tłuszczu w produkcie ciasto należy przygotować ze składników schłodzonych i odstawić je w chłodne miejsce, aż osiągnie wewnątrz temperaturę 26 °C. Biorąc pod uwagę charakter produktu, ciasto można umieścić w lodówce w temperaturze +5–8 °C na co najmniej 3 godziny.

Następnie należy rozwałkować wyrośnięte i schłodzone ciasto, aż osiągnie grubość jednego palca, a potem naciąć na jego wierzchu głębokie prostopadłe wyżłobienia. Czynność tę można wykonać również za pomocą połączonych ostrzy o rozstawie około 3 mm. Ciasto wykrawa się zasadniczo za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–10 cm, uważając, aby kształt był regularny i jak najbardziej cylindryczny. Ostateczny kształt nadaje się produktowi poprzez toczenie ciasta wnętrzem dłoni. Podpłomyki umieszcza się obok siebie na stolnicy w takiej liczbie, aby wypełniły całą blachę piekarniczą, a następnie rozprowadza się na nich za pomocą pędzla ubite jajko, uważając, aby nie spływało po bokach cylindrów. Gdy rozprowadzone na powierzchni ciasta jajko lekko wyschnie, podpłomyki rozkłada się równo na blasze do pieczenia. Resztki ciasta można zbierać i zagniatą co najwyżej dwukrotnie, uważając, by nie robić tego zbyt długo, oraz ponownie formować z nich podpłomyki po odłożeniu ich na jakiś czas.

Po umieszczeniu podpłomyków na blasze do pieczenia pozostawia się je do wyrośnięcia na 50–55 minut, a następnie piecze się je w temperaturze 220–240 °C. Wówczas są one gotowe. Czas pieczenia wynosi 8–18 minut w zależności od masy produktu i mocy piekarnika.

Produkty są wprowadzane do obrotu bez opakowania (luzem) lub są pakowane.

Przygotowanie „TEPERTŐS POGÁCSA” o strukturze listkowej

Etap pierwszy: przygotowanie mielonych kawałków smażonej wieprzowiny i masy z kawałkami smażonej wieprzowiny

Proces przygotowania mielonych kawałków smażonej wieprzowiny i masy z kawałkami smażonej wieprzowiny jest podobny do tego, który stosuje się w przypadku produktu o strukturze gąbczastej, poza tym, że w przedmiotowym przypadku oprócz smalcu i kawałków smażonej wieprzowiny bez skóry stosuje się również sól (około 2,5 % w stosunku do masy mąki) i drobno zmielony pieprz (około 0,5 % w stosunku do masy mąki). Stosowanie soli na tym etapie jest uzasadnione tym, że gdyby do przygotowania ciasta wykorzystano całą sól niezbędną do nadania podpłomykowi jego charakterystycznego słonego smaku, ciasto by się rwało, co uniemożliwiłoby uzyskanie struktury listkowej.

50 % ilości smalcu, tj. połowę zalecaną do przygotowania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny stosuje się do przygotowania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny, a pozostałą połowę wykorzystuje się do przygotowania ciasta.

Etap drugi: przygotowanie ciasta

Ciasto zwane podstawowym sporządza się z mąki, smalcu uzyskanego podczas przygotowywania masy z kawałkami smażonej wieprzowiny i soli (około 1 % w stosunku do masy mąki) oraz 5 % drożdży wyrośniętych w mleku na 1 kg mąki, 0,02 % białego wina lub octu a także, w stosownych przypadkach, 1 jaja, 1 żółtka jaja i śmietany lub wody w ilości wystarczającej do uzyskania średnio elastycznego, zwartego i plastycznego ciasta.

W przypadku tego rodzaju ciasta jest istotne, aby stosowane składniki i mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masa z kawałkami smażonej wieprzowiny miały niską temperaturę, dzięki czemu mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masa z kawałkami smażonej wieprzowiny mogą przedzielać warstwy ciasta podczas formowania struktury listkowej. Ponieważ rozprowadzony między cienkimi schłodzonymi warstwami ciasta smalec rozpuszcza się podczas pieczenia, nie ma możliwości, aby poszczególne warstwy ciasta się posklejały. W tym czasie zawarta w cieście woda i smalec przekształcają się w parę, co skutkuje zmiękzeniem i rozdzieleniem warstw ciasta; w wyniku tego procesu podczas pieczenia produkt zyskuje strukturę listkową.

Listkową strukturę produktu można uzyskać na dwa sposoby:

- mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masę z kawałkami smażonej wieprzowiny rozprowadza się równomiernie na cienkich warstwach ciasta, które następnie zwija się, zaczynając od jednego z końców. Ciasto zwinięte w ten sposób odstawia się na 15–30 minut, a następnie ponownie rozwałkuje się do uzyskania cienkiej warstwy i zwija w kierunku prostopadłym w stosunku do poprzedniego kierunku zwijania. W przypadku niewykonania tej czynności podpłomyki opadają podczas pieczenia;
- ciasto podstawowe rozwałkuje się do uzyskania cienkiej warstwy i na jego powierzchni po każdym złożeniu rozprowadza się mielone kawałki smażonej wieprzowiny lub masę z kawałkami smażonej wieprzowiny. W tym przypadku nie należy zwijać ciasta, tylko odpowiednio je złożyć (co najmniej trzykrotnie).

Przed ostatnim wałkowaniem ciasto odstawia się na co najmniej 15 minut, a następnie wałkuje aż do uzyskania grubości jednego palca (1–2 cm); ciasto, na którego powierzchni znajdują się prostopadłe głębokie wyżłobienia, wykrawa się za pomocą formy do ciasta o średnicy 3–10 cm. Podpłomyki umieszcza się obok siebie na stolnicy w takiej liczbie, aby zapewniły całą blachę piekarniczą, a następnie rozprowadza się na nich za pomocą pędzla ubite jajko, uważając, aby nie spływało po bokach cylindrów.

Gdy rozprowadzone na powierzchni ciasta jajo lekko wyschnie, podpłomyki rozkłada się równo na blasze do pieczenia; pozostawia się je do wyrośnięcia na 40–45 minut, a następnie piecze w temperaturze 220–240 °C. Wówczas są one gotowe. Czas pieczenia wynosi 8–18 minut w zależności od masy produktu i mocy piekarnika.

Produkty są wprowadzane do obrotu bez opakowania (luzem) lub są pakowane.

4.3. *Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)*

Słowo „pogácsa” (podpłomyk) po raz pierwszy pojawiło się około 1395 r. i początkowo oznaczało placek pieczony w popiele na rozżarzonych węglach. W węgierskich podaniach ludowych podpłomyk jest znany pod nazwą „hamuban sült pogácsa” (podpłomyk pieczony w popiele). Do końca XVII w. placek, który spożywało się jak chleb, nazywano chlebem-podpłomykiem lub chlebem typu podpłomyk. Produkt w obecnej postaci, o mniejszym wymiarach, cylindrycznym kształcie i ozdobiony kratką, rozpowszechnił się na Węgrzech pod koniec średniowiecza. Placek, do którego produkcji stosowano różne rodzaje ciasta, był najbardziej powszechnym produktem kuchni chłopskiej; od tego czasu jego popularność nie zmalała.

Wytwarzanie „Tepertős pogácsa” jest możliwe dzięki dwóm elementom: zwyczajowi smażenia tłuszczu uzyskanego ze słoniny oraz faktowi, że kawałki smażonej wieprzowiny stały się daniem spożywanym na co dzień. Zgodnie z datowanym na 1770 r. opisem pewnej rodziny należącej do średniej szlachty zamieszkującej komitat Somogy spożywanie smażonej słoniny i kawałków smażonej wieprzowiny weszło do zwyczajów szlachty w XVIII w. Dowodem na to jest spis ksiąg spadkowych rodzin szlacheckich wskazujący, że słoiki smalcu pojawiły się w XVIII w. na Wielkiej Nizinie (Cegléd 1850–1900, publikacja Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988., s. 28, 30. Szűcs). Prawdopodobnie zwyczaj smażenia słoniny oraz spożywania smalcu w tradycji chłopskiej dotyczącej przygotowywania wieprzowiny pojawił się w połowie XIX w., biorąc pod uwagę, że słoiki ze smalcem od lat 50. XIX w. wpisywano do spisów majątkowych chłopów na obszarze między Dunajem a Cisą.

Zgodnie z danymi etnograficznymi, które przekazywano drogą ustną na przełomie XIX i XX w., kawałków smażonej wieprzowiny używano w chłopskich domostwach w centralnym regionie Cisy do produkcji mydła, a następnie stopniowo rozpowszechniła się praktyka ich spożywania. Po uboju świni podpłomyki pieczono wraz ze świeżymi kawałkami wieprzowiny, zasadniczo małego rozmiaru, bez skóry. Ważne prace syntetyczne w obszarze etnografii sporządzone w latach 30. XX w. zawierają odniesienia do podpłomyków przyrządzanych z ciasta wyrośniętego lub niewyrośniętego, na bazie mąki pszennej, z dodatkiem między innymi kawałków smażonej wieprzowiny (Bátky Zs.: Táplálkozás (Odżywianie) w: A magyarság néprajza (Etnografia Węgrów), Budapeszt, 1933, s. 100), można zatem stwierdzić, że dodawanie kawałków smażonej wieprzowiny otrzymanych w wyniku smażenia słoniny do wyrośniętego ciasta stało się powszechnym zwyczajem na początku XX w.

Obecnie produkt „Tepertős pogácsa” jest istotnym elementem codziennych posiłków i podaje się go do dań serwowanych po zupie (mięś, fasoli). Jest to wyrób serwowany uczestnikom spotkań i konferencji, a także danie specjalne podawane przez gospodynie domowe w szczególności z okazji uroczystości rodzinnych (ślubów, chrzcin) lub świąt (Bożego Narodzenia lub Wielkanocy); produkt podaje się również z winem jako przystawkę w gospodarstwach agroturystycznych (Hagyományok Ízek Régiók (Tradycje Smaki Regiony), tom I, s. 145–147, 2001).

Od lat 80. XIX w. aż do dziś o renomie przedmiotowego produktu świadczy szereg książek kucharskich, między innymi: Dobos C. József, Magyar-Francia szakácskönyv (Księga kuchni francusko-węgierskiej), s. 784–785, 1881; Rozsnyai Károly, Legújabb nagy házi cukrászat (Ostatnie domowe wyroby cukiernicze), s. 350, 1905; Kincses Váncza receptkönyv (Księga kucharska Vánczy Kincsesa), s. 21, 1920; Az Új idők második receptkönyve (Tom drugi nowoczesnej księgi kucharskiej), s. 182, 1934; Hajdú Ernőné, Jaj, mit főzzek? (Co ugotować?), s. 73, 1941; Rudnay János, A magyar cukrászat remekei (Najlepsze wyroby cukiernictwa węgierskiego), s. 89, 1973.