

HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK (HKT) BEJEGYZÉSÉRE VONATKOZÓ KÉRELEM

a Tanács hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló 509/2006/EK rendelete (2006. március 20.) figyelembe vételével

„Tepertős pogácsa”

EK-szám:

1. A kérelmező csoportosulás neve és címe

Név: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Cím: H-1125 Budapest, Hadik András u. 8.

Telefon: (36-1) 275-56-83

Fax: (36-1) 275-56-83

E-mail cím: bzsuzsa@t-online.hu

2. Tagállam vagy harmadik ország

Magyarország

3. Termékleírás

3.1. *Bejegyzendő elnevezés(ek) (az 1216/2007/EK rendelet 2. cikke)*

„Tepertős pogácsa”

A termék forgalomba hozatalakor a címke a következő tájékoztatást tartalmazhatja: „magyar hagyományok szerint előállított sós sütemény”. A tájékoztató szövegét más hivatalos nyelvekre is lefordítják.

3.2. *Az elnevezés*

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami aprítást követően, pép formájában adja az „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa egyik alapanyagát.

3.3. *Az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése értelmében kerül-e sor az elnevezés fenntartására*

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

3.4. A termék típusa

2.3. osztály - Cukrászsütemények, kenyér, édes tészták, torták, kekszek és egyéb sütőipari termékek

3.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése)

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, 3-5 cm átmérőjű, 25-50 g tömegű, aprított tepertőt és sertézsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, vörösesbarna. Bélzetében a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatóak. Az omlós változat rögökre törhető szét, a leveles változat bélzete laza, leveles szerkezetű. Íze a tepertődarabkákra jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű. A termék szárazanyagra számított zsírtartalma 20-30 %, lisztre számított 25-40 % mennyiségben tartalmaz tepertőt. A zsírtartalom legalább 60 %-a a tepertőből származik.

Érzékszervi jellemzők:

	Omlós tepertős pogácsa	Leveles tepertős pogácsa
Alak	Kerek, egyenletes henger alakú.	Kerek henger alakú, kismértékben megcsúsíthat.
Héj	Felső része fényes, vörösesbarna színű, kereszt alakban sűrűn rovátkolt, oldala homokszínű, matt, alsó lapja vörösesbarna, matt.	
Bélzet	Határozottan omlós szerkezet, de nem morzsálódó. A tepertő darabkái egyenletes eloszlásban találhatóak, színe enyhén barnás.	Kissé leveles szerkezetű, rétegekben szétszedhető, a tepertő darabkái rétegekben láthatók, színe enyhén barnás.
Íz	Tepertőre jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos.	
Illat	Tepertőre és a sertézsírra jellemző; borsos.	

Fizikai és kémiai jellemzők

- Zsírtartalom: a késztermék bélzetének zsírtartalma, szárazanyagra számítva legalább 20,0% (m/m)
- Sótartalom: a késztermékek bélzetének sótartalma, szárazanyagra számítva legfeljebb 4,0% (m/m)
- Homoktartalom: a késztermék bélzetének szárazanyagára számítva legfeljebb 0,04% (m/m), de érzékszervileg nem lehet észlelhető.

3.6. Annak az előállítási módnak a leírása, amelynek alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (2) bekezdése)

Alapanyagok:

- A tepertőpép készítéséhez:
 - Bőr nélküli sertéstepertő: a húsmentes, vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab;
 - Sertésszír: a húsmentes, vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsiradék;
 - őrölt bors,
 - illetve só (csak a leveles változat esetében).

- A tészta készítéséhez: búzaliszt (BL55 vagy BL80) vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és só

A „Tepertős pogácsa” előállításához mindennemű élelmiszer-adalékanyag (pl. térfogatnövelő-, vagy tartósítószer) felhasználása tilos.

Előállítási mód:

A „Tepertős pogácsa” a tészta előállítási módjától függően leveles vagy omlós szerkezetű lehet.

OMLÓS TEPERTŐS POGÁCSA előállítása

I. fázis: a tepertőpép elkészítése

A friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk, amíg nagyobb darabok már nem érezhetőek és a pépben a tepertődarabkák egyenletes eloszlásúak. Az aprítás történhet húsdarálóval is. Ebben az esetben a darálóba a legkisebb lyukú tárcsát kell feltenni. A pépet a sertésszírral és a porrá őrölt borssal fakanál, vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük. Iparilag előállított tepertőpép (tepertőkrém) alkalmazása esetén a „Tepertős pogácsa” gyártójának a fenti minőségi jellemzők teljesülését írásban vállalnia kell.

II. fázis: tésztakészítés:

A lisztkilogrammonként 250-400 gramm tepertőpépet a búzaliszttal homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőpépnek a lisztszemeket be kell „burkolniuk”, amely az omlós szerkezet kialakulásának alapfeltétele. Valamennyi nyersanyagot (tepertőpéppel összekevert lisztet, tejben felfuttatott élesztőt, sót; ezen kívül liszt kg-onként 1 tojást, 1 tojássárgáját, egy-két kanál fehérbort vagy ecetet, annyi tejfölt, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk) összedagasztjuk. A dagasztást a tészta összeállásáig kell folytatni. A kívánt omlós szerkezet túldagasztás esetén nem fog mutatkozni.

A termék magas zsírtartalma miatt hideg alkotókból kell tésztát készíteni és azt hűvös helyen addig pihentetni, amíg a tészta maghőmérséklete eléri a 26°C-ot. Mivel a termék jellege megengedi, engedélyezett a +5-8 °C-os hűtőszekrény használata is, amelyben a pihentetési idő legalább 3 óra.

A megkelt és lehűlt tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, a tészta tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdossuk. Ez a művelet végezhető kb. 3 mm távolságot tartó összeszerelt késekkel is. A szaggatást (kiszúrást) általában 3-6 cm átmérőjű

pogácsaszaggatóval végezzük, ügyelve az egyenletes alakra és arra, hogy minél kevesebb legyen a hengeres formától eltérő tésztdarab. A végső alakot a tenyér élével görgetve érjük el. A tepsi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojás levéllel lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le. Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, egyenletes távolságban tepsibe helyezünk. Az alakatlan darabokat legfeljebb két alkalommal, néhány mozdulattal összegyúrhatjuk, pihentetés után ismét feldolgozhatjuk.

A pogácsákat a sütőlapra helyezés után 50-55 percig kelesztjük, majd forró, 220-240 °C-os sütőben 12-15 perc alatt készre sütjük.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítása

I. fázis: a tepertőpép elkészítése

A tepertőpép elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a finomra őrölt borson kívül sót (lisztre számítva kb. 2,5%) is használnak. A só alkalmazásánál azért kell így eljárni, mert ha a pogácsa jellemzően sós ízéhez szükséges összes sómennyiséget csak a tésztakészítésnél használnánk, a tészta szakadozó lenne, nem alakulna ki a leveles szerkezet.

II. fázis: tésztakészítés

Az ún. alaptésztát liszt, tejben felfuttatott élesztő, só (lisztre számítva kb. 1%), esetleg tojás, tojássárgája, tejföl, kevés zsír felhasználásával készítik, amelyet ecettel vagy borral tesznek nyújthatóbbá.

Ennél a változatnál azért fontos az alkotórészek, valamint a tepertőpép alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a tepertőpép szétválassa a tézstarétegeket. A vékonyra nyújtott hideg tézstarétegek között elhelyezkedő zsiradék ugyanis a sütés alatt megolvad és megakadályozza a tézstarétegek összetapadását. Eközben a tészta és a zsiradék víztartalma gőzzé alakul, és szétfeszítve fellazítja a tézstarétegeket, ezáltal a kiszült termék levelekre szedhető.

A leveles szerkezetet kialakítása két módon történhet:

a.) A vékonyra kinyújtott tézstarétegen egyenletesen elkenjük a tepertőpépet, majd egyik végétől kiindulva feltekerjük a tésztát. Ezt a rudat 15-30 percig pihentetjük, ismét vékonyra kinyújtjuk, és újból feltekerjük, az előző tekeréshez képest 90 fokkal eltérő irányban. Ha az elforgatás nem történik meg, a sütéskor a pogácsák eldőlnek.

b.) Az érett alaptésztát vékonyra nyújtják, és annyi részletben kenik rá a tepertős keveréket, ahányszor hajtogatnak. Ez esetben nem sodrást, hanem hajtogatást végeznek (legalább háromszor hajtogatnak).

A végső nyújtás előtt a tésztát legalább 15 percig kell pihentetni, majd 1 ujjnyi (1-2 cm) vastagra nyújtani, tetejét egymásra merőleges irányban sűrűn bevagdosni és 3-6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatni. A tepsi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével egy felvert tojás levéllel lekenjük úgy, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le. Megjegyzendő, hogy Somogy megyében a szokásos, egyenletes henger alaktól eltérő úgynevezett „részeg” leveles Tepertős pogácsát kedvelik, amit a felületi tojásosítás különleges módjával érnek el úgy, hogy

nemcsak a termék tetejét kenik le tojással, hanem egyik oldalát is, ezáltal a pogácsa tésztalemezei a tojásozott oldalon összetapadnak, a másik oldalon kinyílnak, eldől – „részeg” – alakúvá válnak.

Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban sütőlemezre helyezik, 40-45 percig kelesztik, majd forró, 220-240 °C-os sütőben 8-10 perc alatt készre sütik.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

3.7. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (3) bekezdése)*

A „Tepertős pogácsa” különleges tulajdonságát az alábbiak adják:

- sertéstepertő és sertészsír alapanyag,
- a tésztakészítés sajátos technikája,
- a fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok.

A jelleget adó sertéstepertő alapanyag

A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés zsírszalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. A tepertő 12-13% fehérjét és 82-84% zsiradékot tartalmaz, a termék zsírtartalmának legalább 60%-a ebből származik.

A tésztakészítés sajátos technikája

A tepertő felhasználása az omlós szerkezetű tésztakészítés mellett a különleges hajtogatott, leveles szerkezetű tészta kialakítását is lehetővé teszi, ugyanakkor a magas zsírtartalom a speciális, max. 26°C-os tészta készítését követeli meg.

Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok

A sertéstepertő és sertészsír felhasználása révén kialakult 20-30 %-os zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magasabb, lassabban szárad ki és így hosszabb ideig fogyasztható, mint a vele azonos kategóriába tartozó más termék.

3.8. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos tulajdonsága (az 1216/2007/EK rendelet 3. cikkének (4) bekezdése)*

A *pogácsa* szó első előfordulása 1395 körüli, eredetileg hamuban-parázsban sült lepénykenyeret jelentett. A magyar népmesékben „hamuban sült pogácsa” néven vált ismertté. A kenyér módjára fogyasztott lepénykenyér megnevezésére egészen a XVII. századig a *pogácsakenyér*, *pogácsás kenyér* kifejezés volt használatos. A mai formájában ismeretes, apróbb, hengeres formájú szaggatott változat a késő középkorban vált általánossá Magyarországon mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

A „Tepertős pogácsa” kialakulását két feltétel tette lehetővé: egyrészt szokássá vált a szalonnából zsírt kisütni, másrészt a tepertő bekerült a mindennapok étkezésébe. A

szalonna kisütése, belőle tepertő nyerése – egy az 1770-es évekből származó somogyi közép-nemesi háztartás leírása alapján – a XVIII. századtól jelenhetett meg a nemesi családok háztartásában. Ezt támasztja alá az is, hogy a nemesi háztartások hagyatéki leltárai szerint zsírosbödönök az Alföldön a XVIII. századtól jelentek meg. (Cegléd 1850-1900. Ceglédi Kossuth Múzeum kiadása Cegléd, 1988., p.: 28., 30. Szűcs) A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését, illetve a sertészsír étkezési célú elterjedését a XIX. századtól, a század közepétől valószínűsíthetjük annak alapján, hogy az 1850-es években a Duna-Tisza közti paraszti leltárokból már szerepel a zsírosbödön.

A Közép-Tisza vidékén – szóbeli néprajzi adataink szerint – a XIX-XX. század fordulóján a tepertőt a paraszti háztartásokban még szappanfőzésre használták, fogyasztása fokozatosan alakult ki. A disznóölés után friss, főként apró, bőr nélküli tepertővel sütötték a pogácsát. Az 1930-as években készült, nagy összefoglaló néprajzi munkában a pogácsát keletlen és kelt búzátésztából és – többek között – már tepertővel ízesítve említik (Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933. p.: 100), így elmondható, hogy a XX. század elején már általánossá vált a kelt tészta dúsítása a kisütött szalonna tepertőjével.

A pogácsának ma is fontos szerep jut. Tartalmas levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként vagy mulatságokban borkorcsolyaként szolgálják fel. A háziasszonyok vendégváróként szívesen sütik, a falusi turizmusban is gyakran kínálják (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet p.: 145-147.).

Hírnevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig.

3.9. *A különleges tulajdonság ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások (az 1216/2007/EK bizottsági rendelet 4. cikke)*

Különleges tulajdonság:	Minimumkövetelmények:	Ellenőrzési mód és gyakoriság
zsírtartalom	- 20-30 % (szárazanyagra számítva) - kizárólag sertészsír használható fel	A termékleírás 3.5. pontja szerint, laboratóriumban, félévente egyszer.
tepertő(pép)	- sertéstepertő használata - bőr nélküli tepertő használata	Beszállítói nyilatkozat alapján, szállítólevél dokumentálásával.
anyagösszetétel	- a termékleírás 3.6. pontjában meghatározottak (sertéstepertő, sertészsír, búzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl, só, bors) szerint	Termékdokumentáció vagy gyártmánylap alapján, gyártási tételenként dokumentálva.

a késztermék érzékszervi tulajdonságai (bélzet, íz, illat)	- omlós, illetve leveles szerkezet, - tepertőre jellemző, kissé borsos illat és íz	Érzékszervi vizsgálat, műszakonként.
---	--	---

4. A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek

4.1. Név és cím

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

Cím: 1095 Budapest, Mester u. 81

Telefonszám: 456-30-10

E-mail cím: oevi@oai.hu

és a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalnak a termék előállítás helye szerint illetékes megyei szakigazgatási hivatalai.

állami magán

4.2. A hatóság vagy szerv meghatározott feladatai

Az ellenőrző hatóság a termékleírás 3.9. pontjában szereplő táblázat figyelembe vételével ellenőrzi, hogy a termék megfelel-e a termékleírásban megfogalmazott előírásoknak.

A késztermékből a helyszínen mintát vesznek és azt érzékszervi és beltartalmi vizsgálatnak vetik alá, amelyek eredményét a termékleírás 3.5 és 3.6. pontjában szereplő értékekkel hasonlítanak össze.