

## II. MELLÉKLET

## 1. Termékleírás

## 1.1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

„Tepertős pogácsa”

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

## 1.2. Az elnevezés

önmagában különleges

a mezőgazdasági termék vagy az élelmiszer különleges tulajdonságát fejezi ki

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami darálást követően, krém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát.

## 1.3. Igényli-e a kérelmező az 509/2006/EK rendelet 13. cikkének (2) bekezdése alapján az elnevezés fenntartását?

Bejegyzés az elnevezés fenntartásával

Bejegyzés az elnevezés fenntartása nélkül

## 1.4. A termék típusa

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

## 1.5. Annak a mezőgazdasági terméknek vagy élelmiszernek a leírása, amelyre a 3.1. pontban feltüntetett elnevezés vonatkozik

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, 3–5 cm átmérőjű, 25–50 g tömegű, darált tepertőt és sertézsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borsal ízesített 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 tepertő pörkanyagaira 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 megcsúszhat.
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 tepertődarabkái egyenletes eloszlásban találhatóak, színe enyhén barnás.	Kissé leveles szerkezetű, rétegekben szétszedhető, a tepertődarabkái 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 20–30 % (m/m)

Sótartalom: a késztermékek bélzetének sótartalma szárazanyagra számítva legfeljebb 4,0 % (m/m)

1.6. *Annak az előállítási módnak a leírása, amely alapján a 3.1. pontban feltüntetett elnevezésű mezőgazdasági terméket vagy élelmiszert előállítják*

Alapanyagok:

— A tepertőkrém készítéséhez:

— bőr nélküli sertéstepertő: a tepertőkrém 70–75 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab,

— sertészsír: a tepertőkrém 25–30 %-a, a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése során keletkező zsíradék.

— A tészta készítéséhez: búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl, só és bors.

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 tepertőkrém elkészítése

A friss, bőr nélküli tepertőt fatáblán sodrófával addig lapítjuk, amíg nagyobb, durvább darabok már nem érezhetőek és a krémbe a pörkanyagok eloszlása egyenletes. Az aprítás történhet húsdarálóval is. Ebben az esetben a darálóba a legkisebb lyukú tárcsát kell feltenni.

A krémet a sertészsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük. Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, libatepertő, növényi zsíradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

A tepertőkrémre vonatkozó követelményeknek az iparilag előállított tepertőkrémnek is meg kell felelnie.

II. fázis: tésztakészítés

A lisztkilogrammonként 250–400 gramm tepertőkrémet a búzaliszttal homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőkrémnek be kell „burkolnia” a lisztszemeket; ez alapfeltétele az omlós szerkezet kialakulásának. Valamennyi nyersanyagot, tehát a tepertőkrémmel összekevert lisztet, valamint liszt kg-onként a tejben felfuttatott 5 % élesztőt, 1 tojást, 1 tojássárgáját, 0,02 % fehérbort vagy ecetet, 2,5 % sót, 0,001 % őrölt borsot és 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 összetevőkből 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 használat is, amelyben a pihentetési idő legalább 3 óra.

A megkelt és lehűlt tésztát ujnyi 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 tésztadarab. A végső alakot a tenyér élével görgetve érjük el. A tepszi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenő

ecset segítségével felvert tojással lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le. Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban tepsibe helyezjük. 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 előállítás

##### I. fázis: a tepertőkrém elkészítése

A tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a b ór nélküli sertéstepertőn kívül só (lisztre számítva kb. 1,5 %) és finomra őrlött borsot (lisztre számítva kb. 0,001 %) 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.

A tepertőkrém készítésénél megadott zsírmennyiségből ebben az esetben a zsír 50 %-a, vagyis a fele a tepertőkrémbe, másik fele pedig a tésztába kerül.

##### II. fázis: tésztakészítés

Az ún. alaptésztát liszt, a tepertőkrém készítésénél félretett zsír, só (lisztre számítva kb. 1 %), valamint liszt kg-onként tejben felfuttatott 5 % élesztő, 0,02 % fehérbor vagy ecet, esetleg 1 db tojás, 1 db tojássárgája és annyi tejföl felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen.

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

A leveles szerkezetet kialakítása két módon történhet:

- A vékonyra kinyújtott tésztarétegen egyenletesen elkenjük a tepertőkrémet, 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 eldőlnének.
- Az érett alaptésztát vékonyra nyújtjuk, és annyi részletben kenjük rá a tepertős keveréket, ahányszor hajtogatjuk. Ez esetben nem sodrást, hanem hajtogatást végzünk (legalább háromszor hajtogatjuk a tésztát).

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 felvert tojás levéllel lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le.

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

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

#### 1.7. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer különleges tulajdonsága

A „Tepertős pogácsa” különleges tulajdonságát az alábbiak adják:

— sertéstepertő és sertészsír alapanyag,

- a tésztakészítés sajátos technikája,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.

#### A jelleget adó sertéstepertő alapanyag

A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsírshalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. A tepertő 12–13 % fehérjét és 82–84 % zsíradékot tartalmaz, a termék zsirtartalmának 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 zsirtartalom a speciális, 24–26 °C-os hideg tészta készítését követeli meg.

#### Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok

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

### 1.8. *A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer hagyományos jellege*

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 megnevezése 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 nyérése – egy, az 1770-es években készült, egy somogyi közép-nemesi háztartást bemutató leírás alapján – a XVIII. századtól jelen- tetett 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, Cegléd, 1988, 28. o., 30. o. 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, 100. o.), így elmondható, hogy a XX. század elején már általánossá vált a kelt tészta dúsítása a kisütött szalonna tepertőjével.

A „Tepertős pogácsának” ma is fontos szerep jut a mindennapi étkezésben, tartalmas levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként. Munkaértekezletek, konferenciák vendégváró terméke. A háziasszonyok is szívesen sütik, különösen családi alkalmak (lakodalmak, keresztelek) és ünnepek, így karácsony és húsvét idején, de a falusi turizmusban is gyakran kínálják borkorcsolyaként (Hagyományok – Ízek – Régiók, I. kötet, 145–147. o.).

Hírnevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv, 1881, 784–785. o.; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat, 1905, 350. o.; Kincses Váncza receptkönyv, 1920, 21. o.; Az Új idők második receptkönyve, 1934, 182. o.; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek, 1941, 73. o.; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei, 1973, 89. o.

1.9. *A különleges tulajdonságok ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások*

Különleges tulajdonság	Minimumkövetelmények	Ellenőrzési mód és gyakoriság
zsírtartalom	— 20–30 % (szárazanyagra számítva) — kizárólag sertézsír használható fel	A termékleírás 3.5. pontja szerint, laboratóriumban, félévente egyszer.
tepertő(krém)	— sertéstepertő használata — bőr nélküli tepertő használata	Termékdokumentáció vagy gyártmánylap alapján, gyártási tételenként dokumentálva.
anyagösszetétel	— a termékleírás 3.6. pontjában meghatározottak (sertéstepertő, sertézsír, 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.

2. **A termékleírásnak való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek**2.1. *Név és cím*

Név: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági

Igazgatóság Cím: 1095 Budapest, Mester u. 81.

Telefon: 456-30-10

Telefax: —

E-mail: oevi@oai.hu

állami magán

2.2. *A hatóság vagy szerv konkrét feladatai*

Az ellenőrző hatóság ellenőrzi, hogy a termék megfelel-e a termékleírásban megfogalmazott valamennyi előírásnak.