

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1144/2013 DELLA COMMISSIONE**del 13 novembre 2013****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite [Tepertős pógácsa (STG)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾.
- (2) A norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006, la domanda di registrazione della denominazione «Tepertős pógácsa», presentata dall'Ungheria, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ⁽³⁾.
- (3) La Germania e l'Austria hanno notificato dichiarazioni d'opposizione alla Commissione conformemente all'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006. Conformemente al paragrafo 3 del suddetto articolo, la Commissione ha esaminato le dichiarazioni d'opposizione e le ha giudicate ricevibili.
- (4) L'Ungheria ha fatto presente che è stato concluso un accordo con la Germania e l'Austria.
- (5) Per quanto riguarda la Germania, tale accordo ha portato alla modifica della domanda di registrazione che consiste nel sopprimere le indicazioni dei parametri di qualità della farina prescritti (BL55 e BL80).
- (6) Per quanto riguarda l'Austria, quest'ultima ha accettato la conferma dell'Ungheria che la domanda di registrazione riguarda la protezione della sola denominazione ungherese «Tepertős pógácsa» come specialità tradizionale garantita e che la domanda di registrazione della denominazione ungherese «Tepertős pógácsa» non produce nessun effetto sfavorevole sui prodotti che portano il nome «Grammelpogatsche» né comprometterebbe la fabbricazione del prodotto commercializzato con il nome «Grammelpogatsche».
- (7) Alla luce di tali elementi la denominazione «Tepertős pógácsa» ha i requisiti per poter essere iscritta nel registro delle specialità tradizionali garantite e occorre aggiornare di conseguenza il disciplinare e pubblicarlo,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento è registrata.

Articolo 2

Il disciplinare consolidato figura nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 13 novembre 2013

Per la Commissione

Il presidente

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 1.⁽³⁾ GU C 180 del 21.6.2012, pag. 16.

ALLEGATO I

Prodotti agricoli e alimentari elencati nell'allegato I, punto II, del regolamento (UE) n. 1151/2012:

Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria

UNGHERIA

Tepertős pogácsa (STG)

ALLEGATO II

1. **Disciplinare del prodotto**1.1. *Nome/i da registrare*

«Tepertős pogácsa»

In occasione della sua commercializzazione, il prodotto può portare sull'etichetta la seguente dicitura: «magyar hagyományok szerint előállított» (preparato secondo le tradizioni ungheresi). Il testo della dicitura è altresì tradotto in altre lingue ufficiali.

1.2. *Si tratta di un nome* specifico in sé che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

L'aggettivo «tepertős» che appare nella denominazione del prodotto viene dal sostantivo «tepertő» (ciccioli di maiale), che designa i residui ottenuti dopo aver fritto la pancetta, i quali, una volta tritati, costituiscono in forma cremosa la materia prima caratteristica della «pogácsa» (focaccia salata).

1.3. *La domanda prevede l'uso riservato del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 509/2006?* Registrazione con riserva del nome Registrazione senza l'uso riservato del nome1.4. *Tipo di prodotto*

Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria Classe 2.3. Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria

1.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare a cui si riferisce il nome indicato al punto 3.1*

La «Tepertős pogácsa» è un prodotto della panetteria salato, rotondo, di forma cilindrica, di diametro compreso tra 3 e 5 centimetri e di peso compreso tra 25 e 50 grammi. L'impasto lievitato, salato e pepato, contiene ciccioli e strutto e può avere consistenza morbida o del tipo pasta a foglia. La superficie è di colore rosso brunito con una decorazione (incisione) a reticolo. La base è liscia e di colore rosso brunito. All'interno i ciccioli sono omogeneamente ripartiti. La variante morbida può essere suddivisa in bocconi mentre l'altra (tipo pasta a sfoglia) è di consistenza soffice e a più strati. Il gusto è quello caratteristico dei ciccioli fritti, piacevolmente salato e moderatamente pepato. Il tenore di grassi, in peso, nella materia secca è compreso tra il 20 e il 30 % e il prodotto contiene, in peso, tra il 25 e il 40 % di ciccioli. Un minimo del 60 % del tenore di grassi proviene dai ciccioli.

Caratteristiche organolettiche

	«Tepertős pogácsa» morbida	«Tepertős pogácsa» del tipo pasta a sfoglia
Aspetto	Rotondo, di forma cilindrica regolare.	Rotondo, di forma cilindrica (ma non sempre).
Crosta	La parte superiore è brillante, di colore rosso brunito, contraddistinta da una decorazione a reticolo fitto, la superficie laterale è di colore «sabbia» opaco e la base di colore rosso brunito opaco.	
Interno	Consistenza decisamente morbida ma non friabile. I ciccioli sono omogeneamente ripartiti e presentano un colore leggermente brunito.	Consistenza leggermente a sfoglia a più strati, tra i quali si intravedono i ciccioli di colore leggermente brunito.
Gusto	Caratteristico dei ciccioli, piacevolmente salato e moderatamente pepato.	
Aroma	Caratteristico dei ciccioli e dello strutto; pepato.	

Caratteristiche fisico-chimiche

Materie grasse: il tenore di materie grasse del prodotto finito calcolato in rapporto al peso della materia secca è compreso tra il 20 e il 30 % (m/m)

Sale: il tenore di sale del prodotto finito calcolato in rapporto al peso della materia secca non supera il 4,0 % (m/m)

1.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 3.1*

Materie prime:

- preparazione della crema a base di ciccioli:
 - ciccioli di maiale senza pelle: costituiscono il 70-75 % della crema, ovvero i pezzetti di grasso ottenuti friggendo la pancetta priva, del tutto o quasi, di carne,
 - strutto: costituisce il 25-30 % della crema, ovvero il grasso che resta dopo aver fritto la pancetta priva, del tutto o quasi, di carne,
- preparazione dell'impasto: farina di frumento o di farro, uova, tuorlo d'uovo, latte, lievito, vino bianco o aceto, panna da cucina, sale e pepe.

Nella preparazione della «Tepertős pogácsa» è vietato l'uso di qualsiasi additivo alimentare (ad esempio, agenti lievitanti o conservanti).

Metodo di preparazione:

a seconda del metodo utilizzato per la preparazione dell'impasto la «Tepertős pogácsa» può avere una consistenza morbida o del tipo pasta a sfoglia.

Preparazione della TEPERTŐS POGÁCSA MORBIDA

I fase: preparazione della crema di ciccioli

I ciccioli freschi, privi di pelle, sono schiacciati utilizzando un mattarello in modo che non rimangano pezzetti grossi o irregolari e che i pezzetti fritti siano ripartiti omogeneamente nella crema. In alternativa i ciccioli possono essere passati con un tritacarne, nel qual caso deve essere utilizzata la piastra con i fori più piccoli.

La crema è quindi amalgamata allo strutto utilizzando un cucchiaino di legno o un mixer. Un requisito importante per quanto riguarda la preparazione della crema di ciccioli è il divieto di utilizzare additivi, conservanti, ciccioli d'oca, grassi vegetali o margarina. È ammesso soltanto l'uso di ciccioli freschi senza pelle.

Anche la crema di ciccioli industriale deve rispettare tali requisiti.

II fase: preparazione dell'impasto

A ogni chilogrammo di farina sono mescolati 250-400 grammi di crema di ciccioli fino a ottenere un impasto omogeneo. Per ottenere un impasto morbido è essenziale che le particelle di farina siano «coperte» dalla crema di ciccioli. Vengono mescolati tutti gli ingredienti: la farina amalgamata alla crema di ciccioli e, per chilogrammo di farina, il 5 % di lievito sciolto nel latte, un uovo, un tuorlo d'uovo, lo 0,02 % di vino bianco o aceto, il 2,5 % di sale, lo 0,001 % di pepe macinato e la panna da cucina in quantità sufficiente per ottenere un impasto mediamente denso. L'impasto viene lavorato fino a quando tutti gli ingredienti siano ben amalgamati, ma senza esagerare se si vuole che l'impasto abbia una consistenza morbida.

Dato l'elevato tenore di materie grasse del prodotto è opportuno preparare l'impasto a partire da ingredienti freddi e lasciarlo riposare in un luogo fresco fino a quando la temperatura interna raggiunga i 26 °C. Data la natura del prodotto, l'impasto può essere poi lasciato riposare in frigorifero a una temperatura compresa tra + 5 e - 8 °C per almeno tre ore.

L'impasto lievitato e raffreddato viene quindi spianato fino a quando raggiunge lo spessore di un dito. Sulla superficie sono quindi tracciati fitti solchi perpendicolari. Questa operazione può essere effettuata anche utilizzando lame aventi una spaziatura di 3 mm l'una dall'altra. Le singole focaccine sono ottenute utilizzando appositi stampini di diametro compreso tra 3 e 6 centimetri facendo in modo che le forme risultino regolari e per quanto possibile cilindriche. La forma finale si ottiene lavorando la pasta con un movimento rotatorio del palmo della mano. Le focacce sono quindi collocate l'una vicina all'altra su un ripiano in quantità sufficiente da riempire una teglia e sono quindi dorate con un pennello bagnato nell'uovo sbattuto, facendo attenzione che quest'ultimo non coli sui lati. Quando la doratura si è un po' asciugata, le focaccine sono disposte sulla teglia a distanza regolare l'una dall'altra. L'impasto residuo può essere rilavorato (delicatamente) per un massimo di due volte ed essere riutilizzato dopo il tempo di riposo previsto.

Le focaccette sono quindi lasciate a lievitare per 50-55 minuti e quindi cotte in forno a una temperatura di 220-240 °C per 12-15 minuti.

Sono quindi messe in vendita sfuse o preimballate.

Preparazione della TEPERTŐS POGÁCSA TIPO PASTA SFOGLIA

I fase: preparazione della crema di ciccioli

La preparazione della crema di ciccioli è simile a quella utilizzata per la variante morbida, con la differenza che qui, oltre ai ciccioli senza pelle e allo strutto, si ha aggiunta di sale (1,5 % in rapporto al peso della farina) e pepe (0,001 % in rapporto al peso della farina). L'utilizzo del sale in questa fase è dovuto al fatto che, se tutto il sale necessario per dare alle focaccette il classico gusto salato venisse aggiunto soltanto nella fase di preparazione dell'impasto, la pasta si romperebbe e non sarebbe possibile ottenere la consistenza del tipo pasta sfoglia.

In questo caso, della quantità di strutto indicata per la preparazione della crema di ciccioli, il 50 %, ossia la metà, viene utilizzato per la crema di ciccioli, mentre l'altro 50 % è aggiunto all'impasto.

II fase: preparazione dell'impasto

L'impasto cosiddetto di base viene preparato utilizzando farina, lo strutto non utilizzato per la crema di ciccioli, sale (circa 1 % in rapporto al peso della farina) 5 % di lievito sciolto nel latte per chilogrammo di farina, 0,02 % di vino bianco o aceto e, eventualmente, un uovo, un tuorlo d'uovo e panna da cucina in quantità sufficiente per ottenere un impasto mediamente compatto ed elastico e facile da lavorare.

Per questa variante è importante utilizzare gli ingredienti e la crema di ciccioli a temperature basse, in modo che la crema permetta di separare ciascuno strato di pasta. Lo strutto che ricopre gli strati sottili di pasta spianata a freddo, sciogliendosi durante la cottura, evita che gli strati di pasta si incollino l'uno sull'altro. Inoltre il vapore sprigionato dall'acqua contenuta nell'impasto e lo strutto permettono di mantenere separati gli strati di pasta e ottenere dopo la cottura la caratteristica struttura di sfogliatina.

Le focaccette tipo pasta a sfoglia possono essere ottenute in due modi:

- a) la crema di ciccioli è spalmata in modo uniforme sui sottili strati di pasta che vengono poi arrotolati a partire dalle estremità. La pasta così arrotolata viene quindi lasciata riposare per 15-30 minuti per essere poi nuovamente spianata in uno strato sottile e arrotolata nuovamente ma in direzione perpendicolare a quella precedente. Si tratta di un aspetto importante perché in assenza di tale operazione le focaccette si sfalderebbero durante la cottura;
- b) l'impasto di base, dopo il periodo di riposo, viene spianato in uno strato sottile e piegato in strati successivi, su ciascuno dei quali viene ripartita la crema di ciccioli. In questo caso la pasta non va arrotolata, bensì piegata in un minimo di tre strati.

Prima di essere stesa per un'ultima volta, la pasta è messa a riposare per almeno 15 minuti quindi è spianata nuovamente fino ad ottenere uno strato dello spessore di un dito (1-2 cm); quindi sulla superficie viene inciso un fitto reticolo perpendicolare e sono ricavate le singole focaccette utilizzando appositi stampini di diametro compreso tra 3 e 6 cm. Le focacce sono quindi collocate l'una vicina all'altra su un ripiano in quantità sufficiente da riempire una teglia e sono quindi dorate con un pennello bagnato nell'uovo sbattuto, facendo attenzione che quest'ultimo non coli sui lati.

Quando la doratura si è un po' asciugata, le focaccette sono disposte sulla teglia a distanza regolare l'una dall'altra, sono lasciate a lievitare per 40-45 minuti e quindi cotte in forno a una temperatura di 220-240 °C per 8-10 minuti.

Sono quindi messe in vendita sfuse o preimballate.

1.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare

Le caratteristiche specifiche della «Tepertős pogácsa» risiedono negli elementi seguenti:

- le materie prime: ciccioli di maiale e strutto,
- la particolare tecnica di preparazione dell'impasto,

— le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.

La caratteristica principale è data dall'uso dei ciccioli di maiale

I ciccioli, ovvero i pezzetti di grasso ottenuti friggendo la pancetta priva, del tutto o quasi, di carne, conferiscono alla «Tepertős pogácsa» il suo carattere specifico. Essi hanno un tenore di proteine del 12-13 % e un tenore di materie grasse dell'82-84 % e forniscono come minimo il 60 % del tenore di grassi del prodotto.

La particolare tecnica di preparazione dell'impasto

Oltre alla variante morbida dell'impasto, l'uso dei ciccioli consente inoltre di lavorare l'impasto in modo da conferirgli le caratteristiche tipiche della pasta a sfoglia; inoltre, l'elevato tenore di materie grasse richiede una preparazione speciale dell'impasto (a freddo a una temperatura di 24-26 °C).

Caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.

Dato il tenore di materie grasse del 20-30 % dovuto all'impiego dei ciccioli e dello strutto, la «Tepertős pogácsa» possiede un valore nutritivo più elevato, si secca meno rapidamente e ha una scadenza più lunga rispetto a prodotti della stessa categoria.

1.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare

Il termine «pogácsa» (focaccia), comparso per la prima volta verso il 1395, designava in origine una galletta cotta nelle braci e nella cenere. Nei racconti popolari ungheresi era indicata con il nome «hamuban sült pogácsa», ovvero focaccia cotta nelle ceneri. Fino alla fine del XVII secolo per indicare il pane schiacciato consumato come pane si usava l'espressione pane-focaccia o pane del tipo focaccia. La diffusione delle focaccine che conosciamo oggi — ovvero di dimensioni più piccole, di forma cilindrica e con la decorazione a reticolo — si è generalizzata in Ungheria alla fine del Medioevo fino a imporsi, con le sue differenti varianti di impasto, come il prodotto della panetteria più diffuso nella cucina contadina e da allora la sua popolarità non è più venuta meno.

L'affermarsi della «Tepertős pogácsa» è stato possibile grazie a due condizioni: la consuetudine di far friggere il grasso residuo della pancetta e il fatto che i ciccioli sono divenuti un genere alimentare di consumo quotidiano. Stando alla descrizione di una famiglia nobile di medio rango del dipartimento di Somogy del 1770, dal XVIII secolo la pancetta frita e i ciccioli erano ormai entrati a far parte delle abitudini alimentari della nobiltà ungherese. Ciò è confermato dal fatto che dal XVIII secolo nell'inventario delle proprietà delle famiglie nobili della grande pianura ungherese figurano i recipienti per pancetta/strutto (Cegléd 1850-1900. Pubblicazione del Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988, pagg. 28, 30. Szűcs). È probabile che l'abitudine di far friggere la pancetta nella preparazione della carne di maiale e di utilizzare lo strutto a scopi alimentari nella tradizione popolare contadina risalga alla metà del XIX secolo, in quanto i recipienti per lo strutto figurano già a partire dal 1850 nei registri rurali delle aree comprese tra il Danubio e il Tibisco.

Secondo dati etnografici tramandati oralmente e risalenti tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo, i ciccioli erano utilizzati dalle famiglie contadine della regione centrale del Tibisco per la produzione di sapone, mentre il loro utilizzo nell'alimentazione si diffuse solo gradualmente. Una volta macellato il maiale, le focacce erano in genere preparate utilizzando ciccioli freschi, generalmente piccoli e senza pelle. Una ricerca etnografica realizzata intorno al 1930 fa riferimento a focacce a base di farina di frumento lievitata e non lievitata con l'aggiunta di altri ingredienti, tra cui i ciccioli [Bátky Zs.: Táplálkozás (Alimentazione). In: A magyarság néprajza (Etnografia ungherese). Budapest, 1933. pag. 100]. Se ne può dunque dedurre che l'abitudine di aggiungere all'impasto lievitato i ciccioli ricavati friggendo la pancetta era già diffusa all'inizio del XX secolo.

Oggi la «Tepertős pogácsa» riveste un ruolo importante nell'alimentazione quotidiana. Essa è servita come accompagnamento delle zuppe (gulasch e zuppa di fagioli), viene offerta ai partecipanti di riunioni e conferenze e costituisce uno snack molto utilizzato in caso di feste famigliari (matrimoni, battesimi) o di ricorrenze quali Natale e Pasqua oltre a costituire un classico accompagnamento delle degustazioni di vino negli agriturismi [Hagyományok Ízek Régiók (Tradizioni, gusti, regioni), vol I., pagg. 145-147].

Dal 1880 circa ai nostri giorni diversi libri di cucina confermano la popolarità della «Tepertős pogácsa»: Dobos C. József: *Magyar-Franczia szakácskönyv* (Libro di cucina franco-ungherese) pagg. 784-785, 1881; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (Il nuovo libro della pasticceria casalinga), pag. 350, 1905; *Kincses Vánca receptkönyv* (Il ricettario Vánca Kincses) pag. 21, 1920; *Az Új idők második receptkönyve* (Il secondo libro di cucina dei tempi moderni), pag. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főztek* (E ora, cosa cucino?), pag. 73, 1941; Rudnay János: *A magyar cukrászat remekjei* (Capolavori della pasticceria ungherese), pag. 89, 1973.

1.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità*

Specificità	Requisiti minimi	Metodi di verifica e frequenza
tenore di grassi	— 20-30 % sulla materia secca — può essere utilizzato esclusivamente grasso di maiale	conformemente alla descrizione del prodotto di cui al punto 3.5, in laboratorio con cadenza semestrale.
ciccioli (crema di)	— utilizzo di ciccioli di maiale — uso di ciccioli privi di pelle	sulla base della documentazione o scheda del prodotto, con documentazione per lotto.
ingredienti	— conformemente alla descrizione del prodotto di cui al punto 3.6 (ciccioli di maiale, strutto, farina di frumento, uova, tuorli d'uovo, latte, lievito, vino bianco o aceto, panna da cucina, sale o pepe)	sulla base della documentazione o scheda del prodotto, con documentazione per lotto.
caratteristiche organolettiche del prodotto (tenore, gusto, aroma)	— consistenza morbida o tipo pasta a sfoglia — gusto (leggermente pepato) e aroma caratteristici dei ciccioli	esame organolettico effettuato a ogni turno.

2. **Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto**2.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Ufficio dell'amministrazione centrale dell'agricoltura, Direzione sicurezza degli alimenti e dei mangimi)

Indirizzo: 1095 Budapest, Mester u. 81

Telefono: 456-30-10

Fax: —

Indirizzo di posta elettronica: oevi@oai.hu

Pubblico Privato

2.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'autorità preposta ai controlli verifica che il prodotto sia conforme ai requisiti specificati nel disciplinare.