

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„TEPERTŐS POGÁCSA”

EU-szám: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

„Magyarország”

1. BEJEGYZENDŐ ELNEVEZÉS

„Tepertős pogácsa”

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

2. A TERMÉK TÍPUSA [A XI. MELLÉKLET ALAPJÁN]

2.24. osztály: kenyér, péksütemények, cukrászsütemények, édesipari termékek, kekszek és egyéb pékáru

3. A BEJEGYZÉS INDOKOLÁSA

3.1. A termék:

az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertészsírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített sós péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt sertés-zsírzszalonna kisütése után visszamaradt anyag, a tepertő adja. Íze a tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű.

3.2. Az elnevezés:

az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírzszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami aprítást követően, darált tepertő vagy tepertőkrém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát. A mai formájában ismeretes, hengeres formájú „pogácsa” a késő középkorban vált általánossá Magyarországon, mint a paraszti konyha leggyakoribb, változatos összetételben készült sült tésztája, és népszerűségét a legutóbbi időkig megtartotta.

4. LEÍRÁS

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Tepertős pogácsa” kerek, hengeres alakú, 3-10 cm átmérőjű, 25-100 g tömegű, darált tepertőt vagy tepertőkrémet és sertészsírt 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 tepertő pörkanyagaira jellemző, kellemesen sós, enyhén borsos fűszerezésű. A termék lisztre számított zsírtartalma legalább 30%, amely legalább 25% mennyiségben tartalmaz tepertőt. A zsírtartalom legalább 60%-a a tepertőből származik.

Érzékszervi jellemzők

	Omlós tepertős pogácsa	Leveles tepertős pogácsa
Alak	Kerek, 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 sertészsírra jellemző; borsos.	

Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom: a késztermék bélzetének zsírtartalma szárazanyagra számítva legalább 20% (m/m)

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

A termék sajátos jellegét alátámasztó tulajdonságok

- a sertéstepertő és a sertészsír alapanyag,
- a tésztakészítés sajátos technológiája,
- 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-zsírzalonna 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, 24–26 °C-os hideg tészta készítését követeli meg.

A fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok

A sertéstepertő és a sertészsír felhasználása révén kialakult legalább 20% zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magas, lassan szárad ki és így hosszú ideig fogyasztható.

Az ellenőrzésre vonatkozó minimumkövetelmények

Különleges tulajdonság:	Minimumkövetelmények:	Ellenőrzési mód és gyakoriság:
zsírtartalom	- legalább 20% (szárazanyagra számítva) - kizárólag sertészsír használható fel	Termékleírás szerint.
tepertő(krém)	- sertéstepertő használata - bőr nélküli tepertő használata	Termékdokumentáció szerint.
anyagösszetétel	- a termékleírásban meghatározottak (sertéstepertő, sertészsír, búzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, só, bors) szerint	Termékdokumentáció szerint.
a késztermék érzékszervi tulajdonságai (bélzet, íz, illat)	- omlós, illetve leveles szerkezet - tepertőre jellemző, kissé borsos illat és íz	Érzékszervi vizsgálat, műszakonként.

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

ALAPANYAGOK:

Darált tepertő vagy tepertőkrém

Darált tepertő készítéséhez:

Kizárólag friss, bőr nélküli tepertő használható, amely a húsmentes vagy hússal kevésbé átszótt zsírszalonna kisütése után visszamaradó összesült zsírdarab.

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 zsiradék.

Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, egyéb állat zsírszövetéből készült tepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

Tészta készítéséhez:

búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl és/vagy víz, 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 darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

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

A tepertőkrém készítésekor a darált tepertőt a sertészsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyneműsítjük.

Amennyiben iparilag előállított tepertőkrémet használ valaki, annak meg kell felelnie a termékleírásban foglalt követelményeknek.

II. fázis: tésztakészítés

A lisztkilogrammonként legalább 300 gramm darált tepertőt vagy tepertőkrémet a búzaliszttel homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőkrémnek be kell „burkolnia” a lisztszemeket; ez alapfeltétele az omlós szerkezet kialakulásának. Valamennyi nyersanyagot, tehát a darált tepertőt vagy tepertőkrémmel összekevert lisztet, valamint liszt kg-onként a tejben felfuttatott 5 % élesztőt, 1 tojást, 1 tojássárgáját, 0,02 % fehérbort vagy ecetet, legfeljebb 3,5 % sót, 0,5 % őrölt borsot és annyi tejfölt és/vagy vizet, 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 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 3–10 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 kenőecset 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 helyezük. Az alakatlan darabokat legfeljebb két alkalommal, néhány mozdulattal összegyúrhatjuk, pihentetés után ismét feldolgozhatjuk.

A pogácsákat a sütőlemezre helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítás:

I. fázis: a darált tepertő és tepertőkrém elkészítése

A darált tepertő és tepertőkrém elkészítésének menete megegyezik az omlós változatnál leírtakkal, azzal a különbséggel, hogy itt a zsíron és a bőr nélküli sertéstepertőn kívül sót (lisztre számítva kb. 2,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,5 %) 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.

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 és/vagy víz felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen.

Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a darált tepertő vagy tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a darált tepertő vagy 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 kisült termék levelekre szedhető.

A leveles szerkezetet kialakítása két módon történhet:

a) A vékonyra kinyújtott tésztarétegen egyenletesen elkenjük a darált tepertőt vagy 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 eldőlnék.

b) Az érett alaptésztát vékonyra nyújtjuk, és annyi részletben kenjük rá a darált tepertőt vagy tepertőkrémet, 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 3-10 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatni. A sütőlemez 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 megszáradt, a pogácsákat egyenletes távolságban sütőlemezre helyezük, 40–45 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben készre sütjük. A sütési idő a termék tömegétől és a sütő teljesítményétől függően 8 – 18 perc között van.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előrecsomagolt formában történik.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) 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 nyérése – 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 búzátésztaából 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 „Tepertős pogácsának” ma is fontos szerep jut a mindennapi étkezésben, tartalmaz levesek (gulyásleves, bableves) után második fogásként. Munkaértekezletek, konferenciák vendégváró terméke. A háziasszonyok is szívesen sütik, különösen családi alkalmak (lakodalom, keresztelő) és ünnepek, így karácsony és húsvét idején, de a falusi turizmusban is gyakran kínálják borkorcsolyaként (Hagyományok Ízek Régiók, I. kötet p.: 145–147. oldal, 2001.).

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