

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1144/2013 DE LA COMISIÓN**de 13 de noviembre de 2013****por el que se inscribe una denominación en el registro de especialidades tradicionales garantizadas [Tepertős pogácsa (ETG)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 52, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n° 1151/2012 deroga y sustituye al Reglamento (CE) n° 509/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾.
- (2) De conformidad con el artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 509/2006, la solicitud de registro de la denominación «Tepertős pogácsa» presentada por Hungría ha sido publicada en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.
- (3) Alemania y Austria han notificado a la Comisión declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CE) n° 509/2006. Con arreglo al apartado 3 de dicho artículo, la Comisión examinó las declaraciones de oposición y las consideró admisibles.
- (4) Hungría indicó que había alcanzado un acuerdo con Alemania y Austria.
- (5) En lo que se refiere a Alemania, este acuerdo dio lugar a la modificación de la solicitud de registro consistente en suprimir las indicaciones de los parámetros de calidad de la harina exigida (BL55 y BL80).
- (6) Por su parte, Austria ha aceptado la confirmación de Hungría de que la solicitud de registro busca únicamente la protección de la denominación húngara «Tepertős pogácsa» como especialidad tradicional garantizada y que la solicitud de registro de la denominación húngara «Tepertős pogácsa» no tiene ningún efecto desfavorable en los productos con el nombre «Grammelpogatsche» y no pone en peligro la fabricación del producto comercializado con el nombre de «Grammelpogatsche».
- (7) A la luz de estos elementos, la denominación «Tepertős pogácsa» debe inscribirse en el registro de especialidades tradicionales garantizadas, y procede actualizar en consecuencia el pliego de condiciones y publicarlo.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrada la denominación que figura en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El pliego de condiciones actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 13 de noviembre de 2013.

*Por la Comisión**El Presidente*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 1.⁽³⁾ DO C 180 de 21.6.2012, p. 16.

ANEXO I

Productos agrícolas y alimenticios enumerados en el anexo I, punto II, del Reglamento (UE) n° 1151/2012:

Clase 2.3. Productos de repostería, panadería, pastelería o galletería

HUNGRÍA

Tepertős pogácsa (ETG)

ANEXO II

1. Pliego de condiciones del producto

1.1. Nombre(s) que debe(n) registrarse

«Tepertős pogácsa»

El producto puede ponerse a la venta con la indicación siguiente en el etiquetado: «magyar hagyományok szerint előállított» (preparado según las tradiciones húngaras). El texto de esta mención suele aparecer también traducido a otras lenguas oficiales.

1.2. Indíquese si el nombre

 es específico por sí mismo

 expresa la característica específica del producto agrícola o alimenticio

El adjetivo «tepertős» que figura en la denominación del producto viene del sustantivo «tepertő» (chicharrones), que designa el residuo de las pellas del cerdo, después de derretida la manteca, el cual, una vez troceados los chicharrones y mezclado con la manteca hasta obtener una crema, constituye la materia prima característica del «producto de panadería redondo salado» o bollo (pogácsa).

1.3. Indíquese si se solicita la reserva del nombre de acuerdo con el artículo 13, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006

 Registro con reserva de nombre

 Registro sin reserva de nombre

1.4. Tipo de producto

Clase 2.3. Productos de repostería, panadería, pastelería o galletería

1.5. Descripción del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

La «Tepertős pogácsa» es un producto de panadería salado, redondo, de forma cilíndrica, con un diámetro comprendido entre 3 y 5 cm y un peso de entre 25 y 50 gramos, relleno de chicharrones y manteca, fermentada con levadura, de textura esponjosa (omlós) u hojaldrada (leveles), condimentada con sal y pimienta. La parte superior es de color pardo rojizo y con estrías en forma de cuadrado. La inferior es lisa y de color pardo rojizo. En la parte interior, los chicharrones están repartidos de forma homogénea. La variante esponjosa es quebradiza mientras que la hojaldrada tiene una consistencia más maleable y una estructura de tipo milhojas. El producto tiene el sabor característico de los productos fritos utilizados en los chicharrones, un sabor salado agradable y poco pronunciado a pimienta. El contenido de grasa se sitúa entre el 20 y el 30 % del peso de la materia seca y el de chicharrones representa entre el 25 y el 40 % del peso de la harina. Al menos el 60 % del contenido de grasa procede de los chicharrones.

Características organolépticas:

	«Tepertős pogácsa» esponjosa	«Tepertős pogácsa» hojaldrada
Aspecto	Redonda, de forma cilíndrica regular.	Redonda, de forma cilíndrica, a veces ligeramente achatada.
Exterior	Parte superior brillante, de color pardo rojizo, con rayas profundas en forma de malla, lados de color arena mate, parte inferior de color pardo rojizo.	
Interior	Textura muy esponjosa pero no quebradiza. Chicharrones repartidos de forma homogénea, de color pardo claro.	Textura ligeramente hojaldrada, compuesta por diferentes capas, entre las que aparecen los chicharrones, de color pardo claro.
Sabor	Característico de los chicharrones, salado agradable y poco pronunciado a pimienta.	
Aroma	Característico de los chicharrones y de la manteca; a pimienta.	

Características físicas y químicas:

Contenido de materia grasa: el contenido de materia grasa del producto acabado, calculado con relación al peso de la materia seca, se sitúa entre el 20 y el 30 % (m/m).

Contenido de sal: el contenido de sal del producto acabado, calculado con relación al peso de la materia seca, es, como máximo, del 4,0 % (m/m).

1.6. Descripción del método de obtención del producto agrícola o alimenticio que lleva el nombre indicado en el punto 3.1

Materias primas:

- Preparación de la crema de chicharrones:
 - chicharrones pelados: representan entre el 70 y el 75 % de la crema de chicharrones; son trozos de grasa aglomerados obtenidos derritiendo tocino sin carne, o prácticamente sin carne,
 - manteca de cerdo: representa entre el 25 y el 30 % de la crema de chicharrones; es la grasa obtenida al derretir tocino sin carne, o prácticamente sin carne.
- Preparación de la masa: harina de trigo o harina de escanda, huevo, yema de huevo, leche, levadura, vino blanco o vinagre, nata, sal y pimienta.

Está prohibido utilizar aditivos alimentarios (por ejemplo, levaduras artificiales o conservantes), sean del tipo que sean.

Método de obtención:

Dependiendo del método de preparación utilizado para la masa, la «Tepertős pogácsa» puede tener una textura esponjosa u hojaldrada.

Preparación de la «TEPERTŐS POGÁCSA» ESPONJOSA

Primera fase: preparación de la crema de chicharrones

Se trituran con un rodillo los chicharrones frescos, pelados, en una tabla hasta aplastar los trozos más gruesos y más irregulares y repartirlos de forma homogénea en la crema. También se pueden picar con una picadora, en cuyo caso es preciso utilizar el disco con los orificios más pequeños.

Se mezcla la crema con la manteca con una cuchara de madera o una batidora. Un requisito importante es la prohibición de utilizar aditivos, conservantes, chicharrones de oca, grasa vegetal o margarina para hacer la crema de chicharrones; solo pueden utilizarse chicharrones frescos pelados.

También la crema de chicharrones industrial debe hacerse según esas reglas.

Segunda fase: preparación de la masa

Se mezcla la crema de chicharrones con harina de trigo en una proporción de entre 250 y 400 gramos de crema por cada kilogramo de harina hasta conseguir una mezcla homogénea. Para obtener una consistencia esponjosa, es absolutamente necesario «envolver» las partículas de harina con la crema. Se amasan todos los ingredientes (la harina mezclada con la crema de chicharrones y, por cada kilogramo de harina, un 5 % de levadura disuelta en leche, un huevo, una yema de huevo, 0,02 % de vino blanco o vinagre, 2,5 % de sal, 0,001 % de pimienta molida y nata en cantidad suficiente) hasta conseguir una masa bastante firme. Se amasa todo ello hasta que los ingredientes estén perfectamente amalgamados, aunque no debe hacerse de manera demasiado intensa si se quiere conseguir una consistencia esponjosa.

Debido al contenido elevado de materia grasa del producto, es preciso preparar la masa con ingredientes fríos y dejarla descansar en un lugar fresco hasta que alcance una temperatura de 26 °C en el centro. Habida cuenta de la naturaleza del producto, la masa puede dejarse reposar un mínimo de 3 horas en un frigorífico, a una temperatura de + 5-8 °C.

A continuación, se extiende la masa fermentada y ya fría hasta que tenga el grosor de un dedo y se trazan en su cara superior líneas perpendiculares profundas. Esta operación también puede realizarse con láminas separadas entre sí por unos 3 mm. El corte se efectúa generalmente con un cortapastas de un diámetro comprendido entre 3 y 6 cm, procurando que las formas sean regulares y lo más cilíndricas posible. La forma final se da haciendo girar la masa con la palma de la mano. Los bollos se colocan unos al lado de otros en una tabla pastelera en la cantidad adecuada para llenar la placa de hornear, se barnizan con huevo batido con un pincel, procurando que el huevo no se escurra por el tronco de los cilindros. Una vez que el huevo se ha secado ligeramente por encima, se colocan los cilindros en la placa de hornear a intervalos regulares. Los restos de masa pueden juntarse y amasarse como máximo dos veces, sin manipularlos excesivamente, para moldearlos nuevamente tras dejarlos reposar.

Tras colocar los bollos en la placa de hornear, se dejan crecer entre 50 y 55 minutos y se cuecen al horno a unos 220-240 °C durante un tiempo comprendido entre 12 y 15 minutos. Con ello acaba el proceso de elaboración.

Los productos se comercializan sin envasar (a granel) o preenvasados.

Preparación de la «TEPERTŐS POGÁCSA» HOJALDRADA

Primera fase: preparación de la crema de chicharrones

La preparación de la crema de chicharrones de la variedad hojaldrada solo se diferencia de la variedad esponjosa en que, además de la manteca y los chicharrones de cerdo pelados, también se utilizan sal (aproximadamente un 1,5 % con relación al peso de la harina) y pimienta molida fina (aproximadamente un 0,001 % con relación al peso de la harina). La utilización de sal en esta fase obedece a que, si se dejase para la fase de preparación de la masa la adición de toda la sal necesaria para darle al producto su sabor salado característico, la masa se quebraría y no se conseguiría la textura hojaldrada.

De la cantidad total de manteca indicada, un 50 % se emplea para hacer la crema de chicharrones y otro 50 %, para la masa.

Segunda fase: preparación de la masa

La masa de base se prepara con harina, la manteca reservada al preparar la crema de chicharrones, sal (aproximadamente un 1 % con relación al peso de la harina), y, por cada kilogramo de harina, 5 % de levadura fermentada en leche, 0,02 % de vino blanco o vinagre, y, en su caso, un huevo, una yema de huevo y nata en cantidad suficiente para obtener una masa bastante flexible, firme y muy maleable.

Para esta variante, es importante utilizar los ingredientes y la crema de chicharrones a bajas temperaturas para que la crema de chicharrones pueda separar las capas de masa cuando se prepare la estructura hojaldrada. Al fundirse durante la cocción la manteca extendida entre las finas capas frías de masa se evita que las diferentes capas de masa se peguen unas con otras. Al mismo tiempo, el agua que contienen la masa y la manteca se transforma en vapor, lo que hace más maleables las capas de masa y las separa unas de otras, formando capas hojaldradas.

La estructura hojaldrada puede fabricarse de dos maneras:

- a) extendiendo la crema de chicharrones de forma homogénea sobre finas capas de masa que se enrollan después a partir de uno de los extremos; la masa enrollada se deja reposar entre 15 y 30 minutos y se vuelve a extender en una capa fina que se enrolla nuevamente pero en dirección perpendicular al primer enrollado; si no se hace así, los bollos no se hinchan al cocerlos;
- b) la masa de base reposada se extiende en una fina capa y se reparte la crema de chicharrones por encima a medida que se va plegando (no enrollando); se hacen como mínimo tres pliegues.

Antes de extender la masa por última vez, se deja reposar al menos 15 minutos, tras lo cual se extiende hasta que tenga el grosor de un dedo (1-2 cm); se trazan en ella líneas perpendiculares profundas y se corta mediante un cortador de masa de entre 3 y 6 cm de diámetro. Los bollos se colocan unos al lado de otros en una tabla pastelera en la cantidad adecuada para llenar la placa de hornear, se barnizan con huevo batido con un pincel, procurando que el huevo no se escurra por el tronco de los cilindros.

Una vez que el huevo se ha secado ligeramente por encima, se colocan los cilindros en la placa del horno a intervalos regulares. Una vez que el huevo se ha secado ligeramente por encima, se colocan los cilindros en la placa de hornear a intervalos regulares, se dejan crecer entre 40 y 45 minutos y se cuecen al horno a unos 220-240 °C durante un tiempo comprendido entre 8 y 10 minutos. Con ello acaba el proceso de elaboración.

Los productos se comercializan sin envasar (a granel) o preenvasados.

1.7. *Carácter específico del producto agrícola o alimenticio*

El carácter específico de la «Tepertős pogácsa» se asienta en los siguientes elementos:

- la materia prima (chicharrones de cerdo y manteca),
- la técnica particular de preparación de la masa,

— las características físicas, químicas y organolépticas.

Los chicharrones, como materia prima que determina el carácter específico

Los chicharrones, que son los trozos obtenidos derritiendo tocino sin carne, o prácticamente sin carne, dan a la «Tepertős pogácsa» su carácter específico. Tienen un contenido de proteínas del 12-13 %, un contenido de materia grasa del 82-84 % y proporcionan como mínimo el 60 % de la materia grasa total del producto.

La técnica particular de preparación de la masa

Los chicharrones utilizados en la fabricación de la variante esponjosa también permiten preparar la masa mediante un pliegue especial que le da una estructura hojaldrada; por otra parte, el elevado contenido de materia grasa exige que la masa se prepare según una técnica especial y en condiciones frías (a 24-26 °C).

Características físicas, químicas y organolépticas

Debido al contenido de materia grasa de entre el 20 y el 30 %, derivado de la utilización de chicharrones y manteca, la «Tepertős pogácsa» tiene un valor nutritivo más elevado, tarda más en secarse y puede consumirse durante más tiempo que otros productos de la misma categoría.

1.8. *Carácter tradicional del producto agrícola o alimenticio*

La primera aparición del término «pogácsa» data de 1395. Inicialmente, designaba una torta cocida en cenizas y brasas. En los cuentos populares húngaros, esa torta se conocía como «hamuban sült pogácsa» (torta cocida entre cenizas). Hasta finales del siglo XVII, esa torta se consumía como pan (tipo hogaza). La variante que hoy conocemos, más pequeña, de forma cilíndrica y con el dibujo cuadriculado, se generalizó en Hungría a finales de la Edad Media y era, con sus diferentes variantes de masa, el alimento más común en las cocinas de los labradores. Su popularidad ha perdurado hasta hoy día.

La elaboración de la «Tepertős pogácsa» se explica por dos hechos: en primer lugar, la costumbre de freír la grasa del tocino y, en segundo lugar, el consumo habitual de chicharrones. Según la descripción de una familia de la nobleza baja del departamento de Somogy de 1770, el tocino frito y los chicharrones eran alimentos habituales de las cocinas nobiliarias en el siglo XVIII. Prueba de ello es el inventario de las herencias de las familias nobles, que indica que los tarros de manteca aparecieron en el siglo XVIII en la Gran Llanura (Cegléd 1850-1900, publicación del Museo Ceglédi Kossuth, Cegléd, 1988, pp. 28-30, Szűcs). Es probable que la aparición de la costumbre de freír el tocino y consumir manteca en la tradición popular rural de preparación del cerdo se remonte a mediados del siglo XIX, pues, desde la década de los años cincuenta de ese siglo, el tarro de manteca figuraba en los registros rurales de la zona situada entre el Danubio y el Tisza.

Según datos etnográficos transmitidos oralmente a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, los campesinos de la región central del Tisza utilizaban chicharrones para elaborar jabón y poco a poco comenzaron a consumirlos. Tras la matanza del cerdo, se cocían especies de hogazas con chicharrones frescos, generalmente pequeños y pelados. Importantes trabajos etnográficos de recopilación efectuados en los años treinta del siglo XX aluden a pequeñas hogazas realizadas con masa fermentada o sin fermentar a base de harina de trigo y chicharrones, entre otros ingredientes [Bátky Zs.: Táplálkozás (Alimentación) en: A magyarság néprajza (Etnografía de los húngaros), Budapest, 1933, p. 100] y puede afirmarse, pues, que la adición en la masa fermentada de los chicharrones resultantes de freír el tocino es algo común desde comienzos del siglo XX.

En la actualidad, la «Tepertős pogácsa» es un elemento importante de la comida diaria y se sirve después de la sopa (ya sea esta de carne o judías). Se sirve en reuniones o conferencias y se considera un manjar que se come en celebraciones familiares (bodas, bautizos) o fiestas (Navidad, Semana Santa). También suele servirse como entrada en los alojamientos de turismo rural [Hagyományok Ízek Régiók (Tradiciones, sabores, regiones), vol. I, pp. 145-147].

Desde 1880 hasta nuestros días, son varios los libros de cocina que dan fe de su reputación, entre los que cabe citar *Magyar-Francia szakácskönyv* (Libro de cocina franco-húngara), de Dobos C. József (1881; pp. 784-785); *Legújabb nagy házi cukrászat* (Repostería casera de hoy), de Rozsnyai Károly (1905; p. 350); *Kincses Vánca receptkönyv* (Libro de cocina de Vánca Kincses), de Vánca Kincses (1920; p. 21); *Az Új idők második receptkönyve* (Segundo tomo del libro de cocina moderna) (1934; p. 182); *Jaj, mit főztek* (¿Qué voy cocinar?), de Hajdú Ernőné (1941; p. 73); *A magyar cukrászat remekai* (Recetas maestras de la repostería húngara), de Rudnay János (1973; p. 89).

1.9. Requisitos mínimos y procedimientos aplicables al control del carácter específico

Carácter específico	Requisitos mínimos	Procedimiento de control y frecuencia
Contenido de materia grasa	— 20 a 30 % (de la materia seca) — Solo se puede utilizar manteca	Según la descripción del producto que figura en el punto 3.5, en un laboratorio, cada seis meses.
(Crema de) chicharrones	— Utilización de chicharrones de cerdo — Utilización de chicharrones pelados	Sobre la base del expediente o la fecha del producto, con documentación por lote.
Ingredientes	— Conforme a la descripción del producto que figura en el punto 3.6 (chicharrones de cerdo, manteca, harina de trigo, huevo, yema de huevo, leche, levadura, vino blanco o vinagre, nata, sal, pimienta)	Sobre la base del expediente o la fecha del producto, con documentación por lote.
Características organolépticas del producto (interior, sabor, aroma)	— Textura esponjosa u hojaldrada — Sabor y aromas característicos de los chicharrones, con ligero sabor a pimienta	Examen organoléptico cada vez que se voltea.

2. Autoridad u organismos que verifican la observancia del pliego de condiciones del producto

2.1. Nombre y dirección

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

Dirección: 1095 Budapest, Mester u. 81

Teléfono: 456-30-10

Fax: —

Dirección electrónica: oevi@oai.hu

Autoridad pública/Organismo público

Organismo privado

2.2. Tareas específicas de la autoridad u organismo

La autoridad competente comprueba si se cumplen los requisitos previstos en el pliego de condiciones.