

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1144/2013 DE LA COMMISSION

du 13 novembre 2013

enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Tepertős pogácsa (STG)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 52, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) n° 1151/2012 a abrogé et remplacé le règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾.
- (2) Conformément à l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006, la demande d'enregistrement de la dénomination «Tepertős pogácsa» déposée par la Hongrie a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ⁽³⁾.
- (3) L'Allemagne et l'Autriche ont notifié des déclarations d'opposition à la Commission conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 509/2006. Conformément au paragraphe 3 dudit article, la Commission a examiné les déclarations d'opposition et les a jugées recevables.
- (4) La Hongrie a indiqué qu'un accord a été conclu avec l'Allemagne et l'Autriche.
- (5) En ce qui concerne l'Allemagne, cet accord a abouti à la modification de la demande d'enregistrement consistant à supprimer les indications des paramètres de qualité de la farine requis (BL55 et BL80).
- (6) En ce qui concerne l'Autriche, elle a accepté la confirmation de la Hongrie que la demande d'enregistrement vise la protection de la seule dénomination hongroise «Tepertős pogácsa» en tant que spécialité traditionnelle garantie et que la demande d'enregistrement de la dénomination hongroise «Tepertős pogácsa» n'a aucun effet défavorable sur les produits portant le nom «Grammelpogatsche» et ne compromettrait pas la fabrication du produit commercialisé sous le nom «Grammelpogatsche».
- (7) À la lumière de ces éléments, la dénomination «Tepertős pogácsa» mérite d'être inscrite dans le registre des spécialités traditionnelles garanties, et il convient d'actualiser en conséquence le cahier des charges et de le publier,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination figurant à l'annexe I du présent règlement est enregistrée.

Article 2

Le cahier des charges mis à jour figure à l'annexe II du présent règlement.

*Article 3*Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 13 novembre 2013.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

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

ANNEXE I

Produits agricoles et denrées alimentaires énumérés à l'annexe I, point II, du règlement (UE) n° 1151/2012:

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie

HONGRIE

Tepertős pogácsa (STG)

ANNEXE II

1. Cahier des charges

1.1. Nom(s) à enregistrer

«Tepertős pogácsa»

Lors de sa mise sur le marché, le produit peut comporter sur son étiquette la mention suivante: «magyar hagyományok szerint előállított» (préparé selon les traditions hongroises). Le texte de la mention est également traduit dans d'autres langues officielles.

1.2. Il s'agit d'un nom

 spécifique en lui-même indiquant les caractéristiques spécifiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire

L'adjectif «tepertős» qui apparaît dans la dénomination du produit vient du nom «tepertő» (rillons), qui désigne les résidus obtenus à partir de lard frit, lesquels, après hachage, constituent, sous forme de crème, la matière première caractéristique du «produit de boulangerie rond salé» ou fougasse (pogácsa).

1.3. Demande de réservation du nom conformément à l'article 13, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006

 Enregistrement accompagné de la réservation du nom Enregistrement non accompagné de la réservation du nom

1.4. Type de produit

Classe 2.3. Produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie

1.5. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

La «Tepertős pogácsa» est un produit de boulangerie salé, rond, de forme cylindrique, d'un diamètre de 3 à 5 cm et d'un poids de 25 à 50 g, fourré aux rillons et au saindoux, levé avec de la levure, à texture moelleuse (*omlós*) ou feuilletée (*leveles*), et assaisonné avec du sel et du poivre. Sa surface est de couleur brun-rouge et striée d'un quadrillage. Le fond est lisse et de couleur brun-rouge. À l'intérieur, les morceaux de rillons sont répartis de façon régulière. La variante moelleuse se détache en morceaux, tandis que la variante feuilletée est d'une consistance souple avec une structure en mille-feuilles. Le produit a le goût caractéristique des produits frits utilisés dans les rillons; il est agréablement salé et modérément poivré. Il a une teneur en matière grasse comprise entre 20 et 30 % par rapport au poids de la matière sèche et contient des rillons dans une proportion de 25 à 40 % par rapport au poids de farine. La teneur en matière grasse provient à au moins 60 % des rillons.

Caractéristiques organoleptiques

	«Tepertős pogácsa» moelleuse	«Tepertős pogácsa» feuilletée
Aspect	Ronde, de forme cylindrique régulière	Ronde, de forme cylindrique, peut être légèrement affaissée
Extérieur	Partie supérieure luisante, de couleur brun-rouge, marquée d'un quadrillage profond, côtés de couleur sable mate, face inférieure de couleur brun-rouge mate	
Intérieur	Texture franchement moelleuse mais non friable. Morceaux de rillons répartis de façon régulière, de couleur légèrement brune	Texture légèrement feuilletée, composée de différentes couches, entre lesquelles on aperçoit des rillons de couleur modérément brune
Goût	Caractéristique des rillons, agréablement salé et modérément poivré	
Arôme	Caractéristique des rillons et du saindoux; poivré	

Caractéristiques physiques et chimiques

Teneur en matière grasse: la teneur en matière grasse du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche est comprise entre 20 et 30 % (m/m)

Teneur en sel: la teneur en sel du produit fini calculée par rapport au poids de la matière sèche est au maximum de 4 % (m/m)

1.6. Description de la méthode d'obtention du produit agricole ou de la denrée alimentaire portant le nom visé au point 3.1

Matières premières:

— Préparation de la crème à base de rillons:

— Rillons de porc sans peau: constituant 70 à 75 % de la crème aux rillons, il s'agit des morceaux de gras agglomérés obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit;

— Saindoux: constituant 25 à 30 % de la crème aux rillons, il s'agit de la graisse obtenue pendant que le lard ne comportant pas ou que peu de viande est en train de frire;

— Préparation de la pâte: farine de blé ou farine d'épeautre, œuf, jaune d'œuf, lait, levure, vin blanc ou vinaigre, crème, sel et poivre.

Pour la fabrication de la «Tepertős pogácsa», il est interdit d'utiliser un quelconque type d'additif alimentaire (par exemple, des poudres à lever ou des conservateurs).

Méthode d'obtention:

Selon la méthode de préparation utilisée pour la pâte, la «Tepertős pogácsa» peut avoir une texture moelleuse ou feuilletée.

Préparation de la «TEPERTŐS POGÁCSA» MOELLEUSE

Première étape: préparation de la crème aux rillons

Les rillons frais, sans peau, sont écrasés au rouleau sur une planche jusqu'à ce que les morceaux les plus gros et les plus irréguliers soient aplatis et que les morceaux frits soient répartis de façon régulière dans la crème. Ils peuvent également être hachés avec un hachoir. Il convient dans ce cas d'utiliser le disque aux perforations les plus petites.

La crème est mélangée avec le saindoux à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un mixeur. Une exigence importante concernant les ingrédients composant la crème aux rillons est l'interdiction d'utiliser des additifs, des conservateurs, des rillons d'oie, de la graisse végétale ou de la margarine; seuls les rillons frais sans peau sont autorisés.

La crème aux rillons industrielle doit également respecter les exigences relatives à la fabrication de la crème aux rillons.

Deuxième étape: préparation de la pâte

On répartit dans la farine de blé 250 à 400 g de crème aux rillons par kilo de farine afin d'aboutir à un mélange homogène. Pour obtenir une consistance moelleuse, il est absolument nécessaire d'«enrober» les particules de farine avec la crème. Tous les ingrédients, à savoir la farine mélangée à la crème aux rillons et, par kilo de farine, 5 % de levure levée dans le lait, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 0,02 % de vin blanc ou de vinaigre, 2,5 % de sel, 0,001 % de poivre moulu et de la crème en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement ferme, sont pétris ensemble. Le pétrissage se poursuit jusqu'à ce que la pâte soit amalgamée. Le pétrissage ne doit pas être trop intensif si l'on veut obtenir une consistance moelleuse.

En raison de la teneur élevée en matière grasse du produit, il convient de préparer la pâte à partir d'ingrédients froids et de la laisser reposer dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elle atteigne une température à cœur de 26 °C. Compte tenu de la nature du produit, la pâte peut être mise au réfrigérateur à une température de + 5-8 °C pour y reposer au moins trois heures.

Il faut ensuite étaler la pâte levée et refroidie jusqu'à ce qu'elle atteigne l'épaisseur d'un doigt, puis tracer sur la face supérieure de la pâte des lignes perpendiculaires profondes. Il est également possible de réaliser cette opération avec des lames montées avec un espacement d'environ 3 mm. La découpe est effectuée généralement à l'aide d'un découpoir à pâte d'un diamètre de 3 à 6 cm, en veillant à ce que les formes soient régulières et restent le plus cylindriques possible. La mise en forme finale est effectuée en roulant la pâte avec la paume de la main. Les fougasses sont posées les unes à côté des autres sur la planche à pâtisserie en quantité appropriée pour remplir la plaque de cuisson, puis enduites d'œuf battu à l'aide d'un pinceau en faisant attention à ce que l'œuf ne coule pas sur le tronc des cylindres. Lorsque l'œuf a légèrement séché à la surface, les fougasses sont déposées sur la plaque de cuisson à intervalles réguliers. Les restes de pâte peuvent être rassemblés et pétris au maximum deux fois, sans trop les manier, et être façonnés à nouveau après avoir reposé.

Après avoir placé les fougasses sur la plaque de cuisson, on les fait lever pendant 50 à 55 minutes, puis on les fait cuire à four chaud à 220-240 °C pendant 12 à 15 minutes. Elles sont alors prêtes.

Les produits sont commercialisés sans emballage (en vrac) ou préemballés.

Préparation de la «TEPERTŐS POGÁCSA» FEUILLETÉE

Première étape: préparation de la crème aux rillons

La préparation de la crème aux rillons est similaire à celle réalisée pour la variante moelleuse, à la différence qu'ici, outre le saindoux et les rillons de porc sans peau, on utilise également du sel (environ 1,5 % par rapport au poids de la farine) et du poivre finement moulu (environ 0,001 % par rapport au poids de la farine). L'utilisation du sel à ce stade se justifie par le fait que, si l'on réservait à la préparation de la pâte tout le sel nécessaire pour conférer à la fougasse son goût salé caractéristique, la pâte se déchirerait et ne permettrait pas d'obtenir la texture feuilletée.

La quantité de saindoux indiquée pour la préparation de la crème aux rillons est utilisée à hauteur de 50 %, soit la moitié, l'autre moitié étant réservée pour la pâte.

Deuxième étape: préparation de la pâte

La pâte dite de base est préparée avec de la farine, le saindoux réservé lors de la préparation de la crème aux rillons et du sel (environ 1 % par rapport au poids de la farine) ainsi que, par kilo de farine, 5 % de levure levée dans le lait, 0,02 % de vin blanc ou de vinaigre et, le cas échéant, 1 œuf, 1 jaune d'œuf et de la crème en quantité suffisante pour obtenir une pâte moyennement souple, ferme et facilement malléable.

Pour cette variante, il est important d'utiliser les ingrédients et la crème aux rillons à des températures basses pour que la crème aux rillons puisse séparer chaque couche de pâte lors de la préparation de la structure feuilletée. Le saindoux étalé entre les minces couches froides de pâte, en fondant lors de la cuisson, empêche les différentes couches de pâte de coller entre elles. Pendant ce temps, l'eau contenue dans la pâte et le saindoux se transforme en vapeur, ce qui a pour effet d'assouplir et de séparer les couches de pâte, processus par lequel le produit en train de cuire se sépare en feuilles.

La fabrication de la structure feuilletée peut être réalisée de deux façons:

- a) la crème aux rillons est étalée régulièrement sur les minces couches de pâte, laquelle est ensuite enroulée en partant de l'une de ses extrémités. La pâte ainsi enroulée est laissée à reposer 15 à 30 minutes, puis est de nouveau étalée en couche mince et enroulée dans une direction perpendiculaire par rapport à l'enroulage précédent. Si cette opération n'est pas réalisée, les fougasses s'affaissent à la cuisson;
- b) la pâte de base reposée est étalée en fine couche et le mélange de rillons est réparti à sa surface à chaque pliage. Il ne s'agit pas dans ce cas d'enrouler mais bien de plier (au minimum trois pliages).

Avant le dernier étalage, la pâte est mise à reposer au moins 15 minutes, puis elle est étalée jusqu'à ce qu'elle mesure l'épaisseur d'un doigt (1-2 cm); elle est striée à sa surface de lignes perpendiculaires profondes et découpée à l'aide d'un découpoir à pâte de 3 à 6 cm de diamètre. Les fougasses sont posées les unes à côté des autres sur la planche à pâtisserie en quantité appropriée pour remplir la plaque de cuisson, puis enduites d'œuf battu à l'aide d'un pinceau en faisant attention à ce que l'œuf ne coule pas sur le tronc des cylindres.

Lorsque l'œuf a légèrement séché à la surface, les fougasses sont déposées sur la plaque du four à intervalles réguliers; on les fait lever pendant 40 à 45 minutes, puis cuire à four chaud à 220-240 °C pendant 8 à 10 minutes. Elles sont alors prêtes.

Les produits sont commercialisés sans emballage (en vrac) ou préemballés.

1.7. Caractère spécifique du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le caractère spécifique de la «Tepertős pogácsa» repose sur les éléments suivants:

- les matières premières que sont les rillons de porc et le saindoux,
- la technique particulière de préparation de la pâte,

— les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques.

Les rillons de porc comme matière première conférant le caractère

Les rillons, qui sont les morceaux obtenus après que le lard ne comportant pas ou que peu de viande a été frit, confèrent à la «*Tepertős pogácsa*» son caractère spécifique. Les rillons ont une teneur en protéines de 12 à 13 % et une teneur en matière grasse de 82 à 84 % et fournissent au moins 60 % de la matière grasse contenue dans le produit.

La technique particulière de préparation de la pâte

Les rillons, qui sont utilisés lors de la fabrication de la variante moelleuse, permettent également de préparer la pâte par un pliage spécial qui lui confère sa structure feuilletée. En outre, la teneur élevée en matière grasse requiert que la pâte fasse l'objet d'une préparation spéciale dans des conditions froides à 24-26 °C.

Les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

En raison de la teneur en matière grasse de 20 à 30 % due à l'utilisation de rillons de porc et de saindoux, la «*Tepertős pogácsa*» possède une valeur nutritive plus élevée, se dessèche moins rapidement et peut être consommée plus longtemps que d'autres produits de la même catégorie.

1.8. Caractère traditionnel du produit agricole ou de la denrée alimentaire

Le mot «*pogácsa*» (fougasse) est apparu pour la première fois aux environs de 1395 et désignait à l'origine une galette cuite dans les cendres et les braises. Dans les contes populaires hongrois, la fougasse se fit connaître sous le nom de «*hamuban sült pogácsa*» (fougasse cuite dans les cendres). Jusqu'à la fin du XVII^e siècle, la galette, qui était consommée comme du pain, était appelée pain-fougasse ou pain de type fougasse. La variante telle qu'on la connaît aujourd'hui, de dimension plus petite, de forme cylindrique et marquée d'un quadrillage, s'est généralisée en Hongrie à la fin du Moyen Âge. Cette galette était, avec ses différentes variétés de pâte, la denrée la plus courante dans la cuisine paysanne et sa popularité ne s'est depuis lors jamais démentie.

L'élaboration de la «*Tepertős pogácsa*» a été rendue possible grâce à deux conditions: d'une part, la coutume de faire frire le gras issu du lard s'est développée et, d'autre part, les rillons sont devenus un mets de tous les jours. D'après la description d'une famille de la moyenne noblesse du département de Somogy datant de 1770, le lard frit et les rillons étaient entrés dès le XVIII^e siècle dans les habitudes des foyers nobles. La preuve en est apportée par l'inventaire des successions des familles nobles qui indique que les pots à saindoux sont apparus au XVIII^e siècle dans la Grande Plaine (*Cegléd 1850-1900*, publication du Ceglédi Kossuth Múzeum, Cegléd, 1988., p. 28, 30. Szűcs). Il est probable que l'apparition de la coutume de faire frire le lard et de consommer du saindoux dans la tradition populaire paysanne de préparation du porc remonte au milieu du XIX^e siècle, car le pot à saindoux figurait dès les années 1850 dans les registres paysans de la zone située entre le Danube et la Tisza.

D'après les données ethnographiques qui ont été transmises oralement au tournant des XIX^e et XX^e siècles, les rillons étaient utilisés dans les foyers paysans de la région centrale de la Tisza dans la fabrication du savon, et ils ont commencé progressivement à être consommés. Après l'abattage du cochon, les fougasses étaient cuites avec des rillons frais, généralement petits, sans peau. D'importants travaux synthétiques réalisés dans les années 1930 dans le domaine de l'ethnographie font référence à des fougasses réalisées avec de la pâte levée ou non à base de farine de blé et déjà agrémentées, entre autres ingrédients, de rillons [Bátky Zs., «*Táplálkozás*» («*Alimentation*»), *A magyarság néprajza (Ethnographie des Hongrois)*, Budapest, 1933, p. 100] et on peut donc affirmer que l'ajout de rillons issus du lard frit dans la pâte levée est devenu une habitude commune au début du XX^e siècle.

Aujourd'hui, la «*Tepertős pogácsa*» est devenue une composante importante des repas quotidiens et est servie après les plats de soupes (à la viande, aux haricots). Elle est proposée aux participants lors de réunions ou de conférences et constitue un mets privilégié pour les ménagères, particulièrement à l'occasion de fêtes familiales (mariages, baptêmes) ou de fêtes (Noël, Pâques). On la sert également souvent comme mise en bouche dans le cadre du tourisme rural [*Hagyományok Ízek Régiók (Traditions, Goûts, Régions)*, vol. I, p. 145-147.].

Depuis les années 1880 jusqu'à nos jours, plusieurs livres de cuisine attestent de sa renommée, parmi lesquels, Dobos C. József, *Magyar-Franczia szakácskönyv (Livre de cuisine franco-hongrois)*, 1881, p. 784-785; Rozsnyai Károly, *Legújabb nagy házi cukrászat (Les dernières pâtisseries maison)*, 1905, p. 350; Kincses Vánca *receptkönyv (Livre de cuisine de Vánca Kincses)*, 1920, p. 21; *Az Új idők második receptkönyve (Le second tome du livre de cuisine des temps modernes)*, 1934, p. 182; Hajdú Ernőné, *Jaj, mit főztek (Que vais-je cuisiner?)*, 1941, p. 73; Rudnay János, *A magyar cukrászat remekei (Chefs-d'œuvre de la pâtisserie hongroise)*, 1973, p. 89.

1.9. Exigences minimales et procédure en matière de contrôle du caractère spécifique

Caractère spécifique	Exigences minimales	Procédure de contrôle et fréquence
Teneur en matière grasse	— 20 à 30 % (sur la matière sèche) — seul le saindoux est autorisé	Conformément à la description du produit au point 3.5, dans un laboratoire, une fois par semestre
(Crème de) rillons	— utilisation de rillons de porc — utilisation de rillons sans peau	Sur la base du dossier ou de la fiche relatifs au produit, avec une documentation par lot
Ingrédients	— conformément à la description du produit au point 3.6 (rillons de porc, saindoux, farine de blé, œuf, jaune d'œuf, lait, levure, vin blanc ou vinaigre, crème, sel, poivre)	Sur la base du dossier ou de la fiche relatifs au produit, avec une documentation par lot
Caractéristiques organoleptiques du produit (intérieur, goût, arôme)	— texture moelleuse ou feuilletée — goût et arôme caractéristiques des rillons, avec un poivrage léger	Examen organoleptique à chaque roulement

2. Autorités ou organismes chargés de vérifier le respect du cahier des charges

2.1. Nom et adresse

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

Adresse: 1095 Budapest, Mester u. 81

Téléphone: 456-30-10

Télécopie: —

Adresse de courrier électronique: oevi@oai.hu

Public Privé

2.2. Tâches spécifiques de l'autorité ou de l'organisme

L'autorité chargée de la vérification contrôle que les exigences prévues dans le cahier des charges sont bien respectées.