

Amtsblatt der Europäischen Union

C 293



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 4. September 2020

63. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|--|---|
| 2020/C 293/01 | Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9912 — Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾ | 1 |
|---------------|--|---|

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|--|---|
| 2020/C 293/02 | Euro-Wechselkurs — 3. September 2020 | 2 |
| 2020/C 293/03 | Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind (<i>Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006</i>) ⁽¹⁾ | 3 |

V Bekanntmachungen

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

| | | |
|---------------|---|---|
| 2020/C 293/04 | Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego) Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall ⁽¹⁾ | 4 |
|---------------|---|---|

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2020/C 293/05

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.9912 — Genstar/TA/Brinker)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 293/01)

Am 26. August 2020 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32020M9912 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

3. September 2020

(2020/C 293/02)

1 Euro =

| Währung | | Kurs | Währung | | Kurs |
|---------|----------------------|---------|---------|----------------------------|-----------|
| USD | US-Dollar | 1,1813 | CAD | Kanadischer Dollar | 1,5491 |
| JPY | Japanischer Yen | 125,85 | HKD | Hongkong-Dollar | 9,1555 |
| DKK | Dänische Krone | 7,4401 | NZD | Neuseeländischer Dollar | 1,7579 |
| GBP | Pfund Sterling | 0,89135 | SGD | Singapur-Dollar | 1,6131 |
| SEK | Schwedische Krone | 10,3393 | KRW | Südkoreanischer Won | 1 406,65 |
| CHF | Schweizer Franken | 1,0776 | ZAR | Südafrikanischer Rand | 19,8058 |
| ISK | Isländische Krone | 164,50 | CNY | Chinesischer Renminbi Yuan | 8,0802 |
| NOK | Norwegische Krone | 10,5315 | HRK | Kroatische Kuna | 7,5355 |
| BGN | Bulgarischer Lew | 1,9558 | IDR | Indonesische Rupiah | 17 536,99 |
| CZK | Tschechische Krone | 26,368 | MYR | Malaysischer Ringgit | 4,8994 |
| HUF | Ungarischer Forint | 358,05 | PHP | Philippinischer Peso | 57,389 |
| PLN | Polnischer Zloty | 4,4269 | RUB | Russischer Rubel | 88,9825 |
| RON | Rumänischer Leu | 4,8473 | THB | Thailändischer Baht | 37,140 |
| TRY | Türkische Lira | 8,7907 | BRL | Brasilianischer Real | 6,3424 |
| AUD | Australischer Dollar | 1,6219 | MXN | Mexikanischer Peso | 25,7175 |
| | | | INR | Indische Rupie | 86,8615 |

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

Zusammenfassung von Beschlüssen der Europäischen Kommission über Zulassungen für das Inverkehrbringen zur Verwendung und/oder für eine Verwendung von Stoffen, die in Anhang XIV der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung chemischer Stoffe (REACH) aufgeführt sind

(Veröffentlicht gemäß Artikel 64 Absatz 9 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 293/03)

Beschluss zur Erteilung einer Zulassung

| Nummer des Beschlusses ⁽¹⁾ | Datum des Beschlusses | Bezeichnung des Stoffs | Inhaber der Zulassung | Zulassungsnummer | Zugelassene Verwendung | Datum des Auslaufens des Überprüfungszeitraums | Begründung des Beschlusses |
|---------------------------------------|-----------------------|---|--|------------------|--|--|--|
| C(2020) 5826 final | 28. August 2020 | Natriumdichromat EG-Nr. 234-190-3, CAS-Nr. 7789-12-0 10588-01-9 | Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Electrochimica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Italien | REACH/20/16/0 | Zusatzstoff zur Unterdrückung parasitärer Reaktionen und der Sauerstoffentwicklung, zur pH-Pufferung und zum Kathoden-Korrosionsschutz bei der elektrolytischen Herstellung von Natriumchlorit | zwölf Jahre nach Annahme dieses Beschlusses | Gemäß Artikel 60 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 überwiegt der sozioökonomische Nutzen die Risiken, die sich aus der Verwendung des Stoffes für die menschliche Gesundheit ergeben, und es gibt keine geeigneten Alternativstoffe oder -technologien. |

⁽¹⁾ Der Beschluss kann auf der Website der Europäischen Kommission unter folgender Adresse abgerufen werden: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_de.htm.

⁽¹⁾ ABl. L 396 vom 30.12.2006, S. 1.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER
WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses
(Sache M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego)
Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2020/C 293/04)

1. Am 26. August 2020 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

- ISTA International GmbH („ISTA International“, Deutschland), kontrolliert durch CK Hutchison Holdings Limited und CK Assets Holdings Limited (beide Hong Kong/Cayman Islands),
- Aareal Bank AG („Aareal Bank“, Deutschland),
- Objego GmbH („Objego“, Deutschland), kontrolliert durch ISTA International.

ISTA International und Aareal Bank übernehmen im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über Objego.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen an einem neu gegründeten Gemeinschaftsunternehmen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

- ISTA International: Submetering und damit zusammenhängende Dienstleistungen in Deutschland, Frankreich und Dänemark,
- Aareal Bank: Immobilienfinanzierung und zusammenhängende Dienstleistungen, sowie Softwarelösungen für Immobilienunternehmen,
- Objego: Entwicklung und Betrieb einer digitalen Plattform zur Erbringung und Vermittlung von Dienstleistungen im Bereich Immobilien und Energie sowie angrenzende Servicebereiche.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽²⁾ infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1 („Fusionskontrollverordnung“).

⁽²⁾ ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail, Fax oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2020/C 293/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten nach dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012**„TEPERTŐS POGÁCSA”**

EU-Nr.: TSG-HU-00060-AM02 — 13.10.2018

1. Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse

Name der Vereinigung: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Anschrift: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/UNGARN

Telefonnummer: +36 302593014

E-Mail: nardaianita@gmail.com

Der Änderungsantrag wird von der Erzeugergruppierung eingereicht, die auch die Eintragung von „Tepertős pogácsa“ auf EU-Ebene beantragt hatte und einen Teil der Erzeuger von „Tepertős pogácsa“ vertritt.

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Ungarn

3. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen

- Name des Erzeugnisses
 Beschreibung des Erzeugnisses
 Herstellungsverfahren
 Sonstiges: Abschnitt 3.2

4. Art der Änderung

- Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. t. S.

(1) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

5. **Änderung(en):**

5.1. *Abschnitt 3.2 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.2 der geltenden Produktspezifikation)*

Früher: Das Attribut „tepertős“ im Namen verweist auf die nach dem Auslassen des Specks verbleibenden Grieben (Grammeln), die nach ihrer Zerkleinerung in cremiger Form den Ausgangsstoff für die runden salzigen Gebäckstücke — die Pogatsche(rl)n — abgeben.

Änderung: Das Attribut „tepertős“ im Namen verweist auf die nach dem Auslassen des Specks verbleibenden Grieben (Grammeln), die nach ihrer Zerkleinerung in Form von zerkleinerten Grieben oder Griebencreme den Ausgangsstoff für die runden salzigen Gebäckstücke — die Pogatsche(rl)n — abgeben. Die in ihrer heutigen Form geläufige zylinderförmige „Pogatsche“ fand in Ungarn im Spätmittelalter Verbreitung. Sie wurde zum beliebtesten und in zahlreichen Varianten auftretenden Gebäck der bäuerlichen Küche, ihre Popularität ist bis heute ungebrochen.

Begründung: Es sind Erzeugnisse in den Handel gekommen, die Speckgrieben (Schwarte), ein Nebenerzeugnis des Ausbratens von Speck, enthalten und als „tepertő“ (Grieben) vermarktet werden. Durch die Änderung wird die Begriffsbestimmung verdeutlicht.

5.2. *Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.5 der geltenden Produktspezifikation)*

Die Änderung betrifft den Abschnitt der Beschreibung von „Tepertős pogácsa“, der die Abmessungen und das Gewicht betrifft:

Früher:

Durchmesser: 3 bis 5 cm

Gewicht: 25-50 g

Änderung:

Durchmesser: 3 bis 10 cm

Gewicht: 25-100 g

Begründung: Die Gewohnheiten der Verbraucher und der Hersteller haben sich verändert, es zeigt sich eine große Nachfrage auch nach größeren „Tepertős pogácsa“, weshalb nicht nur die Abmessungen größer geworden sind, sondern auch das Gewicht.

5.3. *Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.5 der geltenden Produktspezifikation)*

Am Mehl gemessener Fettgehalt:

Früher: Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt 20-30 %, der am Mehl gemessene Griebengehalt liegt bei 25-40 %.

Änderung: Der am Mehl gemessene Fettgehalt beträgt mindestens 30 %, wovon mindestens 25 % von den Grieben stammen.

Begründung: Der Fettgehalt des Enderzeugnisses wird nicht mehr im Verhältnis zur Trockenmasse (Enderzeugnis), sondern im Verhältnis zur Masse des Mehles (wichtigste Zutat) angegeben. Hierdurch ändert sich nicht der Fettgehalt des Enderzeugnisses, sondern die Berechnungsgrundlage für die Prozentangabe. Dank der Änderung kann der Fettgehalt anhand der Zutat, des Mehles, anstelle der Trockenmasse des Enderzeugnisses genauer bestimmt werden. Der Vorteil dieses Berechnungsverfahrens besteht darin, dass es aus fachlicher Sicht leichter angewandt und überprüft werden kann. Da die Beziehung in Prozent der Masse der Hauptzutat ausgedrückt wird, braucht der maximale Fettgehalt nicht mehr festgelegt zu werden, was die Überprüfung der Produktspezifikation erleichtert.

5.4. *Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.5 der geltenden Produktspezifikation)*

Form der Erzeugnisse in der Tabelle „Organoleptische Merkmale“:

Früher: „Rund und gleichmäßig zylinderförmig“

Änderung: Verkürzt zu: „Rund und zylinderförmig“

Begründung: Beim Backen und Aufgehen kann sich das Erzeugnis leicht verformen.

5.5. *Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.5 der geltenden Produktspezifikation)*

Fettgehalt des fertigen Erzeugnisses in der Trockenmasse im Unterabschnitt „Physikalische und chemische Eigenschaften“

Früher: 20 bis 30 % (m/m)

Änderung: mindestens 20 % (m/m)

Begründung: Die Anforderung, dass das fertige Erzeugnis einen Fettgehalt von mindestens 20 % in der Trockenmasse aufweist, entspricht der Änderung 5.3, der zufolge der am Mehl gemessene Fettgehalt mindestens 30 % beträgt. Die Angabe eines oberen Grenzwertes erübrigt sich, weil der Fettgehalt des fertigen Erzeugnisses sich bereits aus dem Anteil der verwendeten Zutaten ergibt.

5.6. *Abschnitt „Besonderer Charakter des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels“, Unterabschnitt „Physikalische und chemische Eigenschaften sowie organoleptische Merkmale“ (Abschnitt 1.7 der geltenden Produktspezifikation, letzter Absatz)*

Früher: Aufgrund des auf die Verwendung von Schweinegrieben und Schweineschmalz zurückzuführenden Fettgehalts von 20-30 % ist der Nährwert von „Tepertős pogácsa“ höher als von Erzeugnissen derselben Kategorie. Zudem trocknen diese Pogatschen nicht so schnell aus und sind somit länger haltbar.

Änderung: Aufgrund des auf die Verwendung von Schweinegrieben und Schweineschmalz zurückzuführenden Fettgehalts von mindestens 20 % ist der Nährwert von „Tepertős pogácsa“ hoch. Zudem trocknen die Pogatschen nicht so schnell aus und sind somit lange haltbar.

Begründung: Infolge der Änderung in Bezug auf den Fettgehalt von mindestens 20 % (siehe Begründung in Abschnitt 5.5) wurde die Formulierung präzisiert. Irrelevante Angaben wurden gestrichen.

5.7. *Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.9 der geltenden Produktspezifikation)*

Im Abschnitt „Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale“ wurde die Tabelle wie folgt geändert:

Früher: Fettgehalt/Mindestanforderungen: 20-30 %

Änderung: Fettgehalt/Mindestanforderungen: 20 %

Begründung: Die Anforderungen für die Kontrolle müssen mit der Produktspezifikation in Einklang gebracht werden.

5.8. *Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.9 der geltenden Produktspezifikation)*

Im Abschnitt „Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale“ wurde in der Tabelle die Spalte „Art und Häufigkeit der Kontrolle“ wie folgt geändert:

Früher: (in Bezug auf den Fettgehalt:) Gemäß Produktspezifikation unter Ziffer 3.5., im Labor, einmal halbjährlich.

Änderung: Gemäß Produktspezifikation

Begründung: Der Fettgehalt lässt sich anhand der Quantität und der Qualität der in der Folgedokumentation und in der Zutatenliste angegebenen Zutaten errechnen, sodass sich die teure Laborprüfung erübrigt.

5.9. *Abschnitt 4.1 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.9 der geltenden Produktspezifikation)*

Im Abschnitt „Mindestanforderungen und Verfahren für die Kontrolle der besonderen Merkmale“ wurden in der Tabelle die Spalten „Grieben(creme)“ und „Zutaten“ wie folgt geändert:

Früher: Aufgrund der Produktdokumentation oder der Herstellungsformel, nach Chargen dokumentiert.

Änderung: Aufgrund der Produktdokumentation.

Begründung: Die allgemeinere Bezeichnung „Produktdokumentation“ ist dadurch gerechtfertigt, dass Konditoren die Anteile der Zutaten dokumentieren, während Bäcker mit Herstellungsformeln arbeiten. Der übergeordnete Begriff lautet: „Produktdokumentation“.

5.10. *Abschnitt 4.2 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.6 der geltenden Produktspezifikation)*

„Ausgangsstoffe“

Früher: Es wurde lediglich die Griebencreme angegeben.

Änderung: Die Griebencreme wird um zerkleinerte Grieben ergänzt.

Für die Zubereitung der zerkleinerten Grieben:

ausschließlich frische Grieben ohne Schwarte: die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks verbleibenden Fettstücke.

Begründung: Es gilt die verschiedenen Praktiken zu berücksichtigen, die von den Herstellern angewandt werden, um den Anforderungen der Verbraucher gerecht zu werden, wobei zur Herstellung des Gebäcks auch zerkleinerte Grieben verwendet werden können, ohne dass sich dies auf die besonderen Merkmale des Erzeugnisses auswirkt.

5.11. *Abschnitt 4.2 der Produktspezifikation (Abschnitt 1.6 der geltenden Produktspezifikation)*

Im Abschnitt „Ausgangsstoffe“ wird der die Zubereitung der Griebencreme betreffende Teil wie folgt ergänzt:

Früher:

- Schweinegrieben ohne Schwarte: 70-75 % der Griebencreme; die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks verbleibenden Fettstücke;
- Schweineschmalz: 25-30 % der Griebencreme; das beim Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks entstandene Schmalz.

Änderung:

- Schweinegrieben ohne Schwarte: 70-75 % der Griebencreme; die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks verbleibenden Fettstücke;
- Schweineschmalz: 25-30 % der Griebencreme; das beim Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks entstandene Schmalz.

Wichtig: Bei der Zubereitung der Griebencreme dürfen keine Zusatzmittel, Konservierungsstoffe, aus dem Fettgewebe anderer Tiere hergestellten Grieben, pflanzlichen Fette und keine Margarine verwendet werden, sondern ausschließlich frische, schwartenfreie Schweinegrieben.

Begründung: fachgerechte, präzise Produktspezifikation

5.12. *Unterabschnitt „Herstellung von mürber ‚Tepertős pogácsa‘“*

Früher: Phase I: Zubereitung der Griebencreme

Änderung: Phase I: Zubereitung der zerkleinerten Grieben und der Griebencreme

Begründung: fachgerechte, präzise Produktspezifikation

5.13. *Beschreibung der Phase I, erster Satz:*

Früher: „Die frischen schwartenfreien Grieben werden so lange...“

Änderung: „Bei der Zubereitung der zerkleinerten Grieben werden die frischen, schwartenfreien Grieben so lange...“

Begründung: Im Interesse einer fachgerechten, präzisen Produktspezifikation wurden die zerkleinerten Grieben eingefügt.

5.14. *Beschreibung der Phase I, zweiter Unterabsatz, erster Satz*

Früher: Creme und Schweineschmalz werden mit einem Holzlöffel oder einem Mixer vermengt.

Änderung: Bei der Zubereitung der Griebencreme werden zerkleinerte Grieben und Schweineschmalz mit einem Holzlöffel oder einem Mixer vermengt.

Begründung: fachgerechte, präzise Produktspezifikation

5.15. *Abschnitt 1.6 Unterabschnitt „Phase I“, zweiter Unterabsatz, zweiter Satz:*

Früher: Wichtig: Bei der Zubereitung der Griebencreme dürfen keine Zusatzmittel, Konservierungsstoffe, Gänsegrieben, pflanzlichen Fette und keine Margarine verwendet werden, sondern ausschließlich frische schwartenfreie Schweinegrieben.

Änderung: Wichtig: Bei der Zubereitung der Griebencreme dürfen keine Zusatzmittel, Konservierungsstoffe, aus dem Fettgewebe anderer Tiere hergestellten Grieben, pflanzlichen Fette und keine Margarine verwendet werden, sondern ausschließlich frische, schwartenfreie Schweinegrieben.

Begründung: Der Begriff „Gänsegrieben“ wurde gestrichen und es wurde präzisiert, dass auch aus dem Fettgewebe anderer Tiere hergestellte Grieben nicht verwendet werden dürfen.

Des Weiteren wurde der geänderte Satz in den Teil „Ausgangsstoffe“ in Abschnitt 4.2 der geltenden Produktspezifikation verschoben, weil er einschlägige Angaben enthält, die sich sowohl auf mürbe „Tepertős pogácsa“ als auch auf blättrige „Tepertős pogácsa“ beziehen.

5.16. *Beschreibung der Phase I, dritter Unterabsatz:*

Früher: Diese Anforderungen gelten auch für industriell erzeugte Griebencreme.

Änderung: Sofern industriell erzeugte Griebencreme verwendet wird, muss diese den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen.

Begründung: Es wird lediglich die Formulierung geändert, die Aussage bleibt dieselbe.

5.17. *Phase II: Zubereitung des Teiges, erster Satz:*

Früher: 250-400 Gramm Griebencreme pro Kilogramm Mehl werden mit dem Mehl zu einem homogenen Gemisch geknetet.

Änderung: Mindestens 300 Gramm zerkleinerte Grieben oder Griebencreme pro Kilogramm Mehl werden mit dem Mehl zu einem homogenen Gemisch geknetet.

Begründung: Damit der Griebengeschmack besser zur Geltung kommt, musste der vorgeschriebene Mindestanteil erhöht werden. Die Obergrenze ist nicht gerechtfertigt.

5.18. *Phase II: Zubereitung des Teiges, dritter Satz:*

Früher: 2,5 % Salz, 0,001 % gemahlener Pfeffer sowie die für einen Teig mittlerer Härte benötigte Menge Sauerrahm

Änderung: höchstens 3,5 % Salz, 0,5 % gemahlener Pfeffer sowie die für einen Teig mittlerer Härte benötigte Menge Sauerrahm und/oder Wasser

Begründung: Der Salz- und Pfefferanteil war zuvor sehr gering, sodass eine Anhebung notwendig war, um den typischen Geschmack zu erreichen. Des Weiteren ist „Sauerrahm“ um „und/oder Wasser“ zu ergänzen, weil zur Anpassung der Härte des Teiges neben Sauerrahm gelegentlich auch Wasser verwendet werden kann.

5.19. *Phase II, dritter Unterabsatz, dritter Satz*

Früher: Das Ausstechen erfolgt mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 3 bis 6 cm,...

Änderung: Das Ausstechen erfolgt mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 3 bis 10 cm,...

Begründung: Die Obergrenze musste angehoben werden, weil sich die Gewohnheiten der Verbraucher und der Hersteller verändert haben.

5.20. *Phase II, vorletzter Unterabsatz*

Früher: Man lässt die Pogatschen 50-55 Minuten auf dem Backblech gehen, bevor sie bei 220-240 °C 12-15 Minuten lang im Ofen fertig gebacken werden.

Änderung: Man lässt die Pogatschen 50-55 Minuten auf dem Backblech gehen, bevor sie bei 220-240 °C im Ofen fertig gebacken werden. Die Backzeit beträgt je nach Masse der Pogatschen und Leistung des Ofens zwischen 8 und 18 Minuten.

Begründung: Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte. Die Backzeit ist nach der Masse der Pogatschen und den technischen Eigenschaften des Ofens zu bestimmen.

5.21. *Unterabschnitt „Herstellung von blättriger ‚Tepertős pogácsa‘“*

Früher: Phase I: Zubereitung der Griebencreme

Bei der Zubereitung der Griebencreme ist analog zur mürben Variante vorzugehen; der Unterschied liegt darin, dass über das Schmalz und die schwartenfreien Schweinegrieben hinaus im Verhältnis zum Mehl ca. 1,5 % Salz und ca. 0,001 % gemahlener Pfeffer hinzugefügt werden.

Änderung: Phase I: Zubereitung der zerkleinerten Grieben und der Griebencreme

Bei der Zubereitung der zerkleinerten Grieben und der Griebencreme ist analog zur mürben Variante vorzugehen; der Unterschied liegt darin, dass über das Schmalz und die schwartenfreien Schweinegrieben hinaus im Verhältnis zum Mehl ca. 3,5 % Salz und ca. 0,5 % gemahlener Pfeffer hinzugefügt werden.

Begründung: Im Einklang mit den obigen Ausführungen wurde auch hier die Griebencreme um die zerkleinerten Grieben ergänzt sowie der Salz- und Pfefferanteil angehoben.

5.22. *Phase II: Zubereitung des Teiges, erster Unterabsatz*

Früher: ...sowie so viel Sauerrahm benötigt, dass daraus ein halbelastischer und widerstandsfähiger Teig entsteht, der gut auszurollen ist. Bei dieser Variante ist die niedrige Temperatur der Zutaten und der Griebencreme wichtig, damit die Griebencreme beim Falten als Trennschicht fungieren kann.

Änderung: ...sowie so viel Sauerrahm und/oder Wasser benötigt, dass daraus ein halbelastischer und widerstandsfähiger Teig entsteht, der gut auszurollen ist. Bei dieser Variante ist die niedrige Temperatur der Zutaten und der zerkleinerten Grieben oder der Griebencreme wichtig, damit die zerkleinerten Grieben oder die Griebencreme beim Falten als Trennschicht fungieren können bzw. kann.

Begründung: Es ist „Sauerrahm“ um „und/oder Wasser“ zu ergänzen, weil zur Anpassung der Härte des Teiges neben Sauerrahm gelegentlich auch Wasser verwendet werden kann.

5.23. *Phase II: Zubereitung des Teiges, vierter Unterabsatz*

Früher: Ausstechform mit einem Durchmesser von 3-6 cm

Änderung: Ausstechform mit einem Durchmesser von 3-10 cm

Begründung: Die Obergrenze musste angehoben werden, weil sich die Gewohnheiten der Verbraucher und der Hersteller verändert haben.

5.24. *Phase II: Zubereitung des Teiges, fünfter Unterabsatz*

Früher: werden die Pogatschen gleichmäßig auf dem Backblech verteilt. Man lässt die Pogatschen 40-45 Minuten auf dem Backblech gehen, bevor sie bei 220-240 °C 8-10 Minuten lang im Ofen fertig gebacken werden.

Änderung: werden die Pogatschen gleichmäßig auf dem Backblech verteilt. Man lässt die Pogatschen 40-45 Minuten auf dem Backblech gehen, bevor sie bei 220-240 °C im Ofen fertig gebacken werden. Die Backzeit beträgt je nach Masse der Pogatschen und Leistung des Ofens zwischen 8 und 18 Minuten.

Begründung: Die Angaben zur Backzeit sind Richtwerte. Die Backzeit ist nach der Masse der Pogatschen und den technischen Eigenschaften des Ofens zu bestimmen.

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„TEPERTŐS POGÁCSA“

EU-Nr.: TSG-HU-00060-AM02 — 13.10.2018

„Ungarn“

1. Einzutragender Name

„Tepertős pogácsa“

Bei der Vermarktung kann das Etikett folgenden Hinweis enthalten: „magyar hagyományok szerint előállított“ (gemäß ungarischen Traditionen erzeugt). Dieser Hinweis wird auch in die anderen Amtssprachen übersetzt.

2. Art des Erzeugnisses [gemäß Anhang XI]

Klasse 2.24: Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren, Kleingebäck

3. Gründe für die Eintragung

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

„Tepertős pogácsa“ ist ein rundes, zylinderförmiges Salzgebäck. Es enthält zerkleinerte Grieben (Grammeln) oder Griebencreme und Schweineschmalz, ist mit Hefe gelockert, hat eine bröckelige oder blättrige Struktur und ist mit Salz und Pfeffer gewürzt. Seine rötlich braune Oberseite weist ein Rautenmuster auf. Der besondere Charakter von „Tepertős pogácsa“ lässt sich auf die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Schweinespecks verbleibenden Stücke — die Grieben — zurückführen. Geschmacklich ist „Tepertős pogácsa“ von den Röststoffen der Grieben geprägt, ergänzt um die angenehm salzige und mild pfeffrige Würze.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Das Attribut „tepertős“ im Namen verweist auf die nach dem Auslassen des Specks verbleibenden Grieben (Grammeln), die nach ihrer Zerkleinerung in Form von zerkleinerten Grieben oder Griebencreme den Ausgangsstoff für die runden salzigen Gebäckstücke — die Pogatsche(r)l(n) — abgeben. Die in ihrer heutigen Form geläufige zylinderförmige „Pogatsche“ fand in Ungarn im Spätmittelalter Verbreitung. Sie wurde zum beliebtesten und in zahlreichen Varianten auftretenden Gebäck der bäuerlichen Küche, ihre Popularität ist bis heute ungebrochen.

4. Beschreibung

- 4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)*

„Tepertős pogácsa“ ist ein rundes, zylinderförmiges Salzgebäck mit einem Durchmesser von 3-10 cm und einem Gewicht von 25-100 g. Es enthält zerkleinerte Grieben (Grammeln) oder Griebencreme und Schweineschmalz, ist mit Hefe gelockert, hat eine bröckelige oder blättrige Struktur und ist mit Salz und Pfeffer gewürzt. Seine rötlich braune Oberseite weist ein Rautenmuster auf. Die ebenfalls rötlich braune Unterseite ist flach. Die Krume enthält gleichmäßig verteilte Griebenstücke. Die mürbe Variante lässt sich in Stücke brechen, während die blättrige Variante eine lockere, geblätterte Struktur (wie beim Blätterteig) aufweist. Geschmacklich ist „Tepertős pogácsa“ von den Röststoffen der Grieben geprägt, ergänzt um die angenehm salzige und mild pfeffrige Würze. Der am Mehl gemessene Fettgehalt beträgt mindestens 30 %, wovon mindestens 25 % von den Grieben stammen. Mindestens 60 % des Fettgehalts stammen von den Grieben.

Sensorische Merkmale

| | Mürbe „Tepertős pogácsa“ | Blättrige „Tepertős pogácsa“ |
|-----------|---|--|
| Form | Rund und gleichmäßig zylinderförmig. | Rund und zylinderförmig, kann leicht verschoben sein. |
| Kruste | Die rötlich braune Oberseite ist glänzend und weist ein dichtes Rautenmuster auf, die Seite ist sandfarben und matt, die Unterseite ist rötlich braun und matt. | |
| Krume | Sehr mürbe Struktur, ohne zu krümeln. Die Griebenstückchen sind gleichmäßig verteilt und leicht bräunlich gefärbt. | Blättrige, in Schichten unterteilbare Struktur, die Griebenstückchen sind in den Schichten zu sehen und weisen eine leicht bräunliche Färbung auf. |
| Geschmack | Für Grieben charakteristisch, angenehm salzig, mild pfeffrig. | |
| Geruch | Für Grieben und Schweineschmalz charakteristisch, pfeffrig. | |

Physikalische und chemische Eigenschaften

Fettgehalt: Das fertige Erzeugnis weist einen Fettgehalt von mindestens 20 % (m/m) in der Trockenmasse auf.

Salzgehalt: Das fertige Erzeugnis weist einen Salzgehalt von höchstens 4 % (m/m) in der Trockenmasse auf.

Eigenschaften, auf die der besondere Charakter des Erzeugnisses zurückzuführen ist:

- die Ausgangsstoffe Schweinegrieben und Schweineschmalz,
- die besondere Technik der Teigzubereitung und
- die physikalischen und chemischen Eigenschaften sowie die organoleptischen Merkmale.

Schweinegrieben als charakteristischer Ausgangsstoff

Der besondere Charakter von „Tepertős pogácsa“ lässt sich auf die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Schweinespecks verbleibenden Stücke — die Grieben — zurückführen. Die Grieben bestehen zu 12-13 % aus Eiweiß und zu 82-84 % aus Fett. Mindestens 60 % des Fettgehalts des Erzeugnisses stammen von den Grieben.

Besondere Technik der Teigzubereitung

Die Verwendung von Grieben ermöglicht neben der Zubereitung der mürben Variante auch die Herstellung eines speziell gefalteten blätterteigartigen Teiges; zugleich erfordert der hohe Fettgehalt die Herstellung eines speziellen, 24-26 °C kühlen Teiges.

Physikalische und chemische Eigenschaften sowie organoleptische Merkmale

Aufgrund des auf die Verwendung von Schweinegrieben und Schweineschmalz zurückzuführenden Fettgehalts von mindestens 20 % ist der Nährwert von „Tepertős pogácsa“ hoch. Zudem trocknen die Pogatschen nicht so schnell aus und sind somit lange haltbar.

Mindestanforderungen an die Überwachung

| Besonderes Merkmal | Mindestanforderungen | Art und Häufigkeit der Kontrolle |
|--|---|--|
| Fettgehalt | — mindestens 20 % (in der Trockenmasse) — Es darf ausschließlich Schweineschmalz verwendet werden. | Gemäß Produktspezifikation. |
| Grieben (creme) | — Verwendung von Schweinegrieben — Verwendung von schwartenfreien Grieben | Aufgrund der Produktdokumentation. |
| Zutaten | — gemäß Produktspezifikation (Schweinegrieben, Schweineschmalz, Weizenmehl, Ei, Eigelb, Milch, Hefe, Weißwein oder Essig, Sauerrahm und/oder Wasser, Salz, Pfeffer) | Aufgrund der Produktdokumentation. |
| Organoleptische Merkmale des Erzeugnisses (Krume, Geschmack, Geruch) | — mürbe oder blättrige Struktur — für Grieben charakteristischer, leicht pfeffriger Geruch und Geschmack | Organoleptische Prüfung, in jeder Schicht. |

- 4.2. Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

AUSGANGSSTOFFE

Gehackte Grieben oder Griebencreme

Für die Zubereitung der zerkleinerten Grieben:

ausschließlich frische Grieben ohne Schwarte: die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks verbleibenden Fettstücke.

Für die Zubereitung der Griebencreme:

- Schweinegrieben ohne Schwarte: 70-75 % der Griebencreme; die nach dem Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks verbleibenden Fettstücke;
- Schweineschmalz: 25-30 % der Griebencreme; das beim Auslassen des fleischlosen oder leicht durchwachsenen Specks entstandene Schmalz.

Wichtig: Bei der Zubereitung der Griebencreme dürfen keine Zusatzmittel, Konservierungsstoffe, aus dem Fettgewebe anderer Tiere hergestellten Grieben, pflanzlichen Fette und keine Margarine verwendet werden, sondern ausschließlich frische, schwartenfreie Schweinegrieben.

Für die Zubereitung des Teiges:

Weizen- oder Dinkelmehl, Ei, Eigelb, Milch, Hefe, Weißwein oder Essig, Sauerrahm und/oder Wasser, Salz und Pfeffer.

Die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen jeglicher Art (z. B. Backtriebmittel oder Konservierungsstoffe) für die Herstellung von „Tepertős pogácsa“ ist untersagt.

Herstellungsverfahren

Je nach Art der Teigzubereitung kann die Struktur von „Tepertős pogácsa“ mürbe oder blättrig sein.

Herstellung von MÜRBER „TEPERTŐS POGÁCSA“

Phase I: Zubereitung der zerkleinerten Grieben und der Griebencreme

Für die Zubereitung der zerkleinerten Grieben werden die frischen, schwartenfreien Grieben so lange mit einem Nudelholz ausgewalkt, bis keine größeren gröbereren Stücke mehr vorhanden und die Röststoffe gleichmäßig verteilt sind. Die Zerkleinerung kann auch mit einem Fleischwolf erfolgen; in diesem Fall ist die feinste Einstellung zu wählen.

Bei der Zubereitung der Griebencreme werden zerkleinerte Grieben und Schweineschmalz mit einem Holzlöffel oder einem Mixer vermengt.

Sofern industriell erzeugte Griebencreme verwendet wird, muss diese den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen.

Phase II: Zubereitung des Teiges

Mindestens 300 Gramm zerkleinerte Grieben oder Griebencreme pro Kilogramm Mehl werden mit dem Mehl zu einem homogenen Gemisch geknetet. Die Griebencreme muss die Mehlkörner „umhüllen“, damit die mürbe Struktur entstehen kann. Sämtliche Zutaten, d. h. das mit den zerkleinerten Grieben oder der Griebencreme vermengte Mehl sowie pro Kilogramm Mehl 5 % in Milch aufgelöste Hefe, 1 Ei, 1 Eigelb, 0,02 % Weißwein oder Essig, höchstens 3,5 % Salz, 0,5 % gemahlener Pfeffer sowie die für einen Teig mittlerer Festigkeit benötigte Menge Sauerrahm und/oder Wasser werden miteinander verknetet. Der Teig muss so lange geknetet werden, bis er bindet; allerdings darf er nicht zu sehr geknetet werden, sonst kommt die mürbe Struktur nicht zustande.

Aufgrund seines hohen Fettgehalts muss der Teig aus kalten Zutaten zubereitet werden und an einem kühlen Ort ruhen, bis seine Kerntemperatur 26 °C erreicht. Die Art des Erzeugnisses ermöglicht auch die Aufbewahrung im Kühlschrank zwischen + 5 °C und + 8 °C; in diesem Fall sollte der Teig mindestens drei Stunden lang gehen.

Der gegangene und abgekühlte Teig wird fingerdick ausgerollt, anschließend wird die Oberseite des Teiges in dichten, rechtwinklig zueinander verlaufenden Linien eingeritzt. Dies lässt sich auch mit in einem Abstand von ca. 3 mm voneinander montierten Messern bewerkstelligen. Das Ausstechen erfolgt mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 3-10 cm, wobei auf die gleichmäßige Form zu achten ist; die Teigstücke sollten möglichst rund sein. Ihre endgültige Gestalt erhält „Tepertős pogácsa“ durch Rollen des ausgestochenen Teiges mit der Handfläche. Die Pogatschen werden in der für die Belegung des Backblechs erforderlichen Menge dicht nebeneinander auf das Walkbrett gelegt und mit dem geschlagenen Ei so bepinselt, dass das Ei nicht seitlich herabläuft. Sobald das Ei an der Oberfläche angetrocknet ist, werden die Pogatschen in gleichmäßigem Abstand auf dem Backblech verteilt. Die nach dem Ausstechen übrig gebliebenen Teigreste lassen sich höchstens zwei weitere Male kurz verkneten und nach dem Gehen wieder verarbeiten.

Man lässt die Pogatschen 50-55 Minuten auf dem Backblech gehen, bevor sie bei 220-240 °C im Ofen fertig gebacken werden. Die Backzeit beträgt je nach Masse der Pogatschen und Leistung des Ofens zwischen 8 und 18 Minuten.

Die Pogatschen werden unverpackt (offen) oder vorverpackt verkauft.

Herstellung von BLÄTTRIGER „TEPERTŐS POGÁCSA“

Phase I: Zubereitung der zerkleinerten Grieben und der Griebencreme

Bei der Zubereitung der zerkleinerten Grieben und der Griebencreme ist analog zur mürben Variante vorzugehen; der Unterschied liegt darin, dass über das Schmalz und die schwartenfreien Schweinegrieben hinaus im Verhältnis zum Mehl ca. 2,5 % Salz und ca. 0,5 % gemahlener Pfeffer hinzugefügt werden. Würde man nämlich die für den charakteristischen Salzgeschmack der Pogatschen erforderliche gesamte Salzmenge erst bei der Teigzubereitung verwenden, könnte die blättrige Struktur nicht entstehen, weil der Teig rissig wäre.

In diesem Fall gelangt die Hälfte der eingangs für die Zubereitung der Griebencreme angegebenen Schmalzmenge in die Griebencreme, die andere Hälfte in den Teig.

Phase II: Zubereitung des Teiges

Für den sogenannten Grundteig werden Mehl, das bei der Zubereitung der Griebencreme zur Seite gestellte Schmalz, im Verhältnis zum Mehl ca. 1 % Salz, pro Kilogramm Mehl 5 % in Milch aufgelöste Hefe, 0,02 % Weißwein oder Essig, evtl. 1 Ei, 1 Eigelb sowie so viel Sauerrahm und/oder Wasser benötigt, dass daraus ein halbelastischer und widerstandsfähiger Teig entsteht, der gut auszurollen ist.

Bei dieser Variante ist die niedrige Temperatur der Zutaten und der gehackten Grieben oder der Griebencreme wichtig, damit die gehackten Grieben oder die Griebencreme beim Falten als Trennschicht fungieren können bzw. kann. Das Fett zwischen den dünn ausgerollten kalten Teigschichten schmilzt nämlich beim Backen und verhindert das Verkleben der Teigschichten. Dabei verdampft das im Teig und im Schmalz enthaltene Wasser und drückt die Teigschichten lockernd auseinander, sodass das fertig gebackene Erzeugnis blättrig gegliedert ist.

Die blättrige Struktur lässt sich auf zweierlei Weise erreichen:

- a) Die zerkleinerten Grieben oder die Griebencreme werden/wird gleichmäßig auf die dünn ausgerollte Teigschicht aufgetragen, anschließend wird der Teig aufgerollt. Die Teigrolle wird nach 15-30 Minuten Ruhezeit erneut dünn aus- und dann wieder aufgerollt, diesmal jedoch um 90 Grad versetzt. Bleibt diese Rotation aus, kippen die Pogatschen beim Backen um.
- b) Der fertige Grundteig wird dünn ausgerollt und anschließend mehrmals gefaltet. Vor jedem Falten werden/wird die zerkleinerten Grieben oder die Griebencreme aufgetragen. Der Teig wird also nicht aufgerollt, sondern (mindestens dreimal) gefaltet.

Vor dem letzten Ausrollen muss der Teig mindestens 15 Minuten ruhen und wird dann fingerdick (1-2 cm) ausgerollt. Seine Oberseite wird in dichten, zueinander rechtwinklig verlaufenden Linien eingeritzt, bevor er mit einer Ausstechform mit einem Durchmesser von 3-10 cm ausgestochen wird. Die Pogatschen werden in der für die Belegung des Backblechs erforderlichen Menge dicht nebeneinander auf das Walkbrett gelegt und mit dem geschlagenen Ei so bepinselt, dass das Ei nicht seitlich herabläuft.

Sobald das Ei angetrocknet ist, werden die Pogatschen gleichmäßig auf dem Backblech verteilt. Man lässt die Pogatschen 40-45 Minuten gehen, bevor sie bei 220-240 °C im Ofen fertig gebacken werden. Die Backzeit beträgt je nach Masse der Pogatschen und Leistung des Ofens zwischen 8 und 18 Minuten.

Die Pogatschen werden unverpackt (offen) oder vorverpackt verkauft.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Das Wort „pogácsa“ (dt. Pogatsche oder auch Pogatscherl) ist erstmals um 1395 herum belegt und bezeichnete ursprünglich in Glutasche gebackenes Fladenbrot. In den ungarischen Volksmärchen erlangte es als „hamuban sült pogácsa“ (in Asche gebackene Pogatsche) Bekanntheit. Bis ins 17. Jahrhundert wurde das wie Brot verzehrte Fladenbrot als „pogácsakenyér“ bzw. „pogácsás kenyér“ (Pogatschenbrot) bezeichnet. Die in ihrer heutigen Form geläufige kleinere, zylinderförmige, ausgestochene Variante fand im mittelalterlichen Ungarn Verbreitung. Die Pogatsche wurde zum beliebtesten und in zahlreichen Varianten auftretenden Gebäck der bäuerlichen Küche, ihre Popularität ist bis heute ungebrochen.

Zwei Bedingungen waren maßgeblich für die Entstehung von „Tepertős pogácsa“: Zum einen wurde das Auslassen von Speck zur Fettgewinnung zum Brauch, zum anderen hielten die Grieben Einzug in die Alltagsküche. Aufzeichnungen einer im Komitat Somogy ansässigen Familie des mittleren Adels aus den 1770er Jahren legen die Vermutung nahe, dass das Auslassen von Speck und die damit verbundene Griebengewinnung ab dem 18. Jahrhundert in den Haushalten der Adelsfamilien gebräuchlich waren. Hierfür spricht auch, dass die Nachlassarchive der Adelsfamilien belegen, dass in der Tiefebene ab dem 18. Jahrhundert Schmalzfässchen in Erscheinung traten (vgl.: „Cegléd 1850-1900“. Hrsg.: Ceglédi Kossuth Múzeum, 1988., S. 28 und 30. Szűcs). Das Auslassen von Speck und der Verzehr von Schweineschmalz in der bäuerlich-dörflichen Tradition der Zubereitung von Schweinefleisch dürften auf die Mitte des 19. Jahrhunderts zurückgehen; bäuerliche Archive im Donau-Theiß-Zwischenstromland belegen die Verwendung von Schmalzfässchen in den 1850er Jahren.

Mündliche ethnografische Überlieferungen deuten darauf hin, dass in der Mittleren Theißregion an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert Grieben in den bäuerlichen Haushalten noch zum Seifekochen verwendet wurden; erst nach und nach setzte ihre Verwendung zu Speisezwecken ein. Nach dem Schweineschlachten wurden die Pogatschen vor allem unter Verwendung frischer, kleiner Grieben ohne Schwarte gebacken. Ein ethnografischer Sammelband aus den 1930er Jahren erwähnt aus Hefeteig und Nichthefeteig hergestellte Pogatschen, die u. a. bereits Grieben enthielten (vgl.: Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933, S. 100). So lässt sich feststellen, dass bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Zugabe von Grieben zum Hefeteig gebräuchlich war.

Auch heute ist „Tepertős pogácsa“ ein wichtiger Bestandteil der Alltagsküche und wird als zweiter Gang nach gehaltvollen Suppen (Gulaschsuppe, Bohnensuppe usw.) aufgetragen. Pogatschen dienen als Häppchen bei Sitzungen und Konferenzen. Hausfrauen bereiten „Tepertős pogácsa“ mit Vorliebe im Rahmen von Familienfeiern (Hochzeit, Taufe usw.) oder sonstigen Festen (Weihnachten, Ostern usw.) zu, doch auch im Agrotourismus wird das Gebäck häufig als Begleiter zu Wein gereicht (vgl.: Hagymányok Ízek Régiók, Band I, 2001, S. 145-147).

Zahlreiche Kochbücher, die zwischen 1880 und heute erschienen, legen vom Ruf der Pogatschen Zeugnis ab, so z. B.: Dobos C. József: Magyar-Francia szakácskönyv, 1881, S. 784-785; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi cukrászat, 1905, S.350; Kincses Váncza receptkönyv, 1920, S. 21; Az Új idők második receptkönyve, 1934, S. 182; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főztek, 1941, S. 73; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei, 1973, S. 89.

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE