

# FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉRTESÍTŐ

A FÖLDMŰVELÉSÜGYI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

7. S z á m	T á r g y	O l d a l
	<b>Közlemény</b>	
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezetének társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	210
	A földművelésügyi miniszter közleménye a mezőgazdasági termelést érintő időjárási és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (6) bekezdése szerinti aszályhelyzet kihirdetéséről -----	213
	Közlemény a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek közösségi elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről -----	214

**Közlemények****A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezetének társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről**

**A Pannon Egyetem Georgikon Karára vonatkozó határozat-tervezet, a géntechnológiával módosított szervezetekre vonatkozó adatok, valamint a tevékenység kockázatértékelésének összefoglalása:**

A Pannon Egyetem (cím: 8200 Veszprém, Egyetem u. 10.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, géntechnológiával módosított szervezetek 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GA2015-22 számú véleményét, valamint az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/19793-4/2015. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben foglaltak betartása mellett

**e n g e d é l y e z e m .**

Géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerű felhasználása a TMF/541-8/2015. ügyiratszámú határozattal engedélyezett 2. biztonsági elszigetelési szintű géntechnológiai módosítást végző létesítmény alábbi laboratóriumában engedélyezett:

**Pannon Egyetem  
Georgikon Kar  
Festetics Imre Bioinnovációs Központ  
Biotechnológiai Oktató- és Kutatóközpont  
Cím: 8360 Keszthely, Újmajori út 2.**

Helyiségek: II. em.: 2016., 209., 212., 214., 215., 217., 218. sz. laborok

Felhasználható szervezetek:

- *Escherichia coli*
- *Agrobacterium tumefaciens*
- *Ambrosia artemisiifolia*

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

**A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.**

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányait tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi

Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni. A pert a bíróság tárgyaláson kívül bírálja el, a felek bármelyikének kérelmére azonban tárgyalást tart. Tárgyalás tartását az ügyfél a keresetlevélben kérheti, ennek elmulasztása miatt igazolásnak nincs helye.

### *I n d o k o l á s*

**A Kérelmező 2015. május 12. napján géntechnológiával módosított szervezetek 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.**

**Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.**

**Az engedélyezés iránti dokumentációkat bizottsági véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére TMF/541-2/2015. és TMF/541-3/2015. ügyiratszámokon, 2015. május 15. napján megküldtem.**

A Bizottság a kérelmet 2015. május 28. napján elektronikus úton megtárgyalta. A Bizottság a GA2015-22 számú véleményében kiegészítő feltételek előírását javasolta.

A Bizottság javasolta a tevékenység biztonsági besorolásának egyértelműsítését, a GM növényekkel való munkához szükséges zárt rendszer feltételeinek biztosítását, illetve a kockázatértékelés kiterjesztését a GM növényekre, a termés tárolásának helyének és módjának megadását, a hulladék kezelés és a GM növények megsemmisítésének pontos leírását.

A kérelem címében, és a 132/2004. Korm. rendelet 3. számú melléklet alapján elkészített kockázatértékelésben szerepel, hogy a zárt rendszerű felhasználás 2. elszigetelési szintű. A Kérelmező a Bizottság által javasolt minden további feltételnek a 2015. szeptember 14. napján érkezett további dokumentációjával eleget tett.

A Gtv. 5.§ (1) bekezdése értelmében „a géntechnológiai hatóság az engedély iránti kérelmet a Géntechnológiai Bizottság véleménye ellenére is elutasíthatja vagy az engedélyt megadhatja”. A fentiekre tekintettel a Bizottság feltételeit nem írtam elő a rendelkező részben.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/19793-4/2015. ügyiratszámú 2015. szeptember 02. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartalma a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdései, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2. §-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1. § - 2. §-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdésére és a Magyarország minisztériumainak felsorolásáról szóló 2014. évi XX. törvény 1. § (2) bekezdésének c) pontjára, valamint a Földművelésügyi Minisztérium Szervezeti és Működési Szabályzatáról szóló 3/2014. (VIII.1.) FM utasítás 83. § (1) bekezdésére és a 2. függelékének 4.2.4. pontjának 3. a.) alpontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja valamint a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény (a továbbiakban: Pp.) 330. § (2) és 338. § (1)-(2) bekezdései biztosítják. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a Pp. 326. § (7) bekezdésén alapul.

### **A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:**

#### Befogadó szervezetek:

- *Escherichia coli*
- *Agrobacterium tumefaciens*
- *Ambrosia artemisiifolia*

#### Donor szervezetek és vektorok:

- *Escherichia coli*
- *Agrobacterium tumefaciens*
- *Ambrosia artemisiifolia*

### **Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: 2. osztály**

#### **A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:**

- a parlagfű virágzását kontrolláló gének szekvenciájának megismerése, funkcionális jellemzése;
- parlagfű pollenallergén gének allélikus változatainak izolálása és jellemzése;
- az Amb a I inaktiválása, és ennek hatásvizsgálata pollen fejlődésére és fertilitására.

#### **Kockázatértékelés összefoglalása**

A recipiens mikroorganizmusok nem tartoznak a számottevő kockázatot jelentő élőlények közé. Az alkalmazott vektorok standard klónozó, vagy expressziós vektorok, továbbá a GMO-kal való tevékenység kontrollált, zéró kibocsátású laboratóriumi körülmények között, kizárólag kutatási céllal valósul meg teljes mikrobiológiai sterilitás mellett, így annak valószínűsége, hogy a lehetséges káros hatások ténylegesen bekövetkeznek gyakorlatilag nulla.

**Hulladékkezelésre vonatkozó információk**

A genetikailag módosított szervezeteket és azok maradványait, vagy azokkal érintkezett további anyagokat minden esetben veszélyes hulladéknak tekintik. Mind az élő genetikailag módosított szervezeteket tartalmazó, mind a már nem élő mikrobiális szervezetek maradványait tartalmazó hulladékokat minden esetben autoklávozással ártalmatlanítják (121°C 40 perc).

A veszélyes hulladékokat az érintett helyiségekből az Egyetem hulladékkezelési gyakorlatának megfelelően kell az átmeneti tárolókba elhelyezni. Elszállításuk a telephelyekről előre rögzített időpontban, ill. a keletkezett mennyiség függvényében rendszeresen történik.

---

**A földművelésügyi miniszter közleménye a mezőgazdasági termelést érintő időjárési és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (6) bekezdése szerinti aszályhelyzet kihirdetéséről**

Hivatkozással a mezőgazdasági termelést érintő időjárési és más természeti kockázatok kezeléséről szóló 2011. évi CLXVIII. törvény 12. § (6) bekezdésére a 2014. november 1-től 2015. október 31-ig terjedő kárenyhítési év vonatkozásában

- Bácsalmás
- Jánoshalma
- Szigetvár
- Mezőkovácsháza
- Csorna
- Kapuvár
- Mosonmagyaróvár
- Sopron
- Tiszafüred
- Esztergom
- Tata
- Körmend
- Kőszeg
- Szentgotthárd
- Szombathely
- Lenti
- Letenye

járások kivételével országos szinten aszályhelyzetet hirdetnek ki.

Budapest, 2015. szeptember 28.

*Dr. Fazekas Sándor s. k.  
földművelésügyi miniszter*

---

## **Közlemény a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek közösségi elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelem megjelentetéséről**

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségi rendszereiről szóló 1151/2012/EU rendeletének (továbbiakban: Rendelet) 26. cikke értelmében „Egyszerűsített eljárás” keretében a tagállamoknak lehetőségük van 2016. január 4-ig benyújtania azon hagyományos különleges termékek termékleírásait, amelyek az 509/2006/EK rendelet 13. cikke (1) bekezdésének megfelelően kerültek bejegyzésre. A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendeletének II. melléklete szerinti formában kell a hagyományos különleges termékek termékleírását elkészíteni és azt az egyszerűsített eljárás keretében a Bizottságnak benyújtani elfogadásra. A Rendeletnek megfelelően a „Tepertős pogácsa” hagyományos különleges terméként 2013. november 14-én került bejegyzésre az elnevezés fenntartása nélkül. A kérelmező csoportosulás a Magyar Pékek Fejedelmi Rendje, amely 2015. szeptember 22-én benyújtotta a Rendeletnek megfelelően átdolgozott termékleírást. A tagállamoknak a Rendelet 49. cikk (3) bekezdése szerint a termékleírást közzé kell tenni ésszerű határidő megállapítása mellett.

A Földművelésügyi Minisztérium a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről szóló 15/2008. (II. 15.) FVM rendelet 3. §-ának (4) bekezdésében meghatározott felhatalmazás alapján a hagyományos különleges termékek közösségi elismerésére irányuló eljárásban benyújtott kérelmet az alábbiakban megjelenteti. A jogos érdeküket igazoló és Magyarország területén székhellyel vagy lakóhellyel rendelkező természetes vagy jogi személyek a kérelemben foglaltakkal kapcsolatos kifogásaikat annak a Földművelésügyi Értesítőben történő megjelenését követő egy hónapon belül írásban nyújthatják be a Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztályára (1055 Budapest, Kossuth Lajos tér 11.).

### **A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA**

„Tepertős pogácsa”

EU-szám:

#### **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**

...— 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”, darált tepertőt és sertésszirt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített péksütemény.

##### **3.2. Az elnevezés:**

- ☒ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- ☐ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az elnevezésben szereplő „tepertős” jelző a zsírszalonna kisütése után visszamaradt tepertőt jelöli, ami darálást követően, krém formájában adja a „kerek sós sütemény”, azaz a pogácsa jellegzetes alapanyagát.

#### 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, 3–5 cm átmérőjű, 25–50 g tömegű, darált tepertőt és sertésszírt tartalmazó, élesztővel lazított, omlós vagy hajtogatott leveles szerkezetű, sóval és borssal ízesített péksütemény. Felülete vörösesbarna, négyzethálósan rovátkolt. Alja sima, vörösesbarna. Bélzetében a tepertődarabkák egyenletes eloszlásban találhatók. 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 szárazanyagra számított zsírtartalma 20–30 %, lisztre számított 25–40 % mennyiségben tartalmaz tepertőt. A zsírtartalom legalább 60 %-a a tepertőből származik.

#### Érzékszervi jellemzők

	Omlós tepertős pogácsa	Leveles tepertős pogácsa
Alak	Kerek, egyenletes henger alakú.	Kerek henger alakú, kismértékben megcsúszhat.
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 találhatók, 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 sertésszírra jellemző; borsos.	

#### Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom: a késztermék bélzetének zsírtartalma szárazanyagra számítva 20–30 % (m/m)

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

#### Különleges tulajdonság

- sertéstepertő és sertésszír alapanyag,
- a tésztakészítés sajátos technikája,
- a fizikai-kémiai jellemzők és az érzékszervi tulajdonságok.

#### A jelleget adó sertéstepertő alapanyag

A „Tepertős pogácsa” sajátos jellegét a húsmentes vagy hússal kevésbé átszőtt sertés-zsírszalonna 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.

**Fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok**

A sertésstepertő és sertészsír felhasználása révén kialakult 20–30 %-os zsírtartalom miatt a „Tepertős pogácsa” tápértéke magasabb, lassabban szárad ki és így hosszabb ideig fogyasztható, mint a vele azonos kategóriába tartozó más termékek.

**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**

— A tepertőkrém készítéséhez:

— bőr nélküli sertésstepertő: 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.

— A tészta készítéséhez: búzaliszt vagy tönkölybúzaliszt, tojás, tojássárgája, tej, élesztő, fehérbor vagy ecet, tejföl, 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 tepertőkrém elkészítése**

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

A krémet a sertészsírral fakanál vagy keverőgép segítségével egyenműsítjük. Fontos követelmény, hogy a tepertőkrémhez felhasznált nyersanyagok között adalékanyag, tartósítószer, libatepertő, növényi zsiradék, valamint margarin nem szerepelhet, csak és kizárólag a friss, bőr nélküli tepertő.

A tepertőkrémre vonatkozó követelményeknek az iparilag előállított tepertőkrémnek is meg kell felelnie.

**II. fázis: tésztakészítés**

A lisztkilogrammonként 250–400 gramm tepertőkrémet a búzaliszttal homogén keverékké morzsoljuk. A tepertőkrémnek be kell „burkolnia” a lisztszemeket; ez alapfeltétele az omlós szerkezet kialakulásának. Valamennyi nyersanyagot, tehát a tepertőkrémmel összekevert lisztet, valamint liszt kg-onként a tejben felfuttatott 5 % élesztőt, 1 tojást, 1 tojássárgáját, 0,02 % fehérbort vagy ecetet, 2,5 % sót, 0,001 % őrölt borsot és annyi tejfölt, hogy közepesen kemény tésztát kapjunk, összegdagasztjuk. 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 3–6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval végezzük, ügyelve az egyenletes alakra és arra, hogy minél kevesebb legyen a hengeres formától eltérő tésztdarab. 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 helyezzük. Az alakatlan darabokat legfeljebb két alkalommal, néhány mozdulattal összegyúrhatjuk, pihentetés után ismét feldolgozhatjuk.

A pogácsákat a sütőlapra helyezés után 50–55 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben 12–15 perc alatt készre sütjük.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előre csomagolt formában történik.

## LEVELES TEPERTŐS POGÁCSA előállítása

### I. fázis: a tepertőkrém elkészítése

A 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. 1,5 %) és finomra őrölt borsot (lisztre számítva kb. 0,001 %) 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 felhasználásával készítik, hogy a tészta közepesen rugalmas, szívós, jól nyújtható legyen.

Ennél a változatnál azért fontos az összetevők, valamint a tepertőkrém alacsony hőmérséklete, hogy a hajtogatásnál a tepertőkrém szétválassza 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 kiszült termék levelekre szedhető.

A leveles szerkezetet kialakítása két módon történhet:

- a) A vékonyra kinyújtott tésztarétegen egyenletesen elkenjük a 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 eldőlnek.
- b) Az érett alaptésztát vékonyra nyújtjuk, és annyi részletben kenjük rá a tepertős keveréket, 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 bevagdossni és 3–6 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval

kiszaggatni. A tepsi megtöltéséhez szükséges mennyiségű pogácsákat szorosan egymás mellé tesszük a nyújtódeszkán, majd kenőecset segítségével felvert tojás levével lekenjük, ügyelve, hogy a henger oldalfalára a tojás ne csorogjon le.

Amikor a tojás a felületen kissé megszikkadt, a pogácsákat egyenletes távolságban sütőlemezre helyezzük, 40–45 percig kelesztjük, majd forró, 220–240 °C-os sütőben 8–10 perc alatt készre sütjük.

Értékesítése csomagolatlanul (kimérve) vagy előre csomagolt formában történik.

### **Egyedi jellemzők**

Zsirtartalom: 20-30 % (szárazanyagra számítva), kizárólag sertézsír használható fel

Tepertő(krém): bőrnélküli sertéstepertő használata

Anyagösszetétel: a termékleírás 4.2. pontjában meghatározottak szerint

### **4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (a 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 években készült, egy somogyi közép-nemesi háztartást bemutató leírás 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, Cegléd, 1988, 28. o., 30. o. Szűcs). A paraszti, népi sertésfeldolgozásban a zsír kisütését, illetve a sertézsír 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 búzatésztából és – többek között – már tepertővel ízesítve említik (Bátky Zs.: Táplálkozás. In: A magyarság néprajza. Budapest, 1933, 100. o.), 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, tartalmas 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, 145–147. o.).

Hírnevét számtalan szakácskönyv tanúsítja az 1880-as évektől kezdve egészen napjainkig: Dobos C. József: Magyar- Francia szakácskönyv, 1881, 784–785. o.; Rozsnyai Károly: Legújabb nagy házi

cukrászat, 1905, 350. o.; Kincses Váncza receptkönyv, 1920, 21. o.; Az Új idők második receptkönyve, 1934, 182. o.; Hajdú Ernőné: Jaj, mit főzzek, 1941, 73. o.; Rudnay János: A magyar cukrászat remekei, 1973, 89. o.



---

A Földművelésügyi Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Földművelésügyi Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Szinay Attila

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Földművelésügyi Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a  
<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Szinay Attila

---