

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 1144/2013

tat-13 ta' Novembru 2013

li jdahhal denominazzjoni fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti [Tepertős pogácsa (STG)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel ⁽¹⁾, u partikolarment l-Artikolu 52(2) tiegħu,

Billi:

- (1) Ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 hassar u ssostitwixxa r-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 509/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 dwar prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel bhala speċjalitajiet tradizzjonali garantiti ⁽²⁾.
- (2) Skont l-Artikolu 8(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006, l-applikazzjoni tal-Ungerija biex id-denominazzjoni "Tepertős pogácsa" tiddahhal fir-reġistru għet ippubblikata f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea ⁽³⁾.
- (3) Il-Ġermanja u l-Awstrija nnotifikaw dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni lill-Kummissjoni skont l-Artikolu 9 tar-Regolament (KE) Nru 509/2006. F'konformita mal-paragrafu 3 tal-Artikolu msemmi, il-Kummissjoni eżaminat id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni u kkunsidrathom bhala aċċettabbli.
- (4) L-Ungerija indikat li ntlahaq ftehim mal-Ġermanja u mal-Awstrija.
- (5) F'dak li jirrigwarda l-Ġermanja, dan il-ftehim irriżulta fil-modifika tal-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni, hekk li thassru r-referenzi għall-parametri tal-kwalità mehtieġa tad-dqiq (BL55 u BL80).
- (6) Fil-każ tal-Awstrija, din aċċettat il-konferma tal-Ungerija li l-iskop tal-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni huwa li jiġi protett l-isem uniku Ungeriz "Tepertős pogácsa" bhala speċjalità tradizzjonali garantita u li l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tal-isem Ungeriz ma għandha l-ebda effett negattiv fuq il-prodotti bl-isem ta' "Grammelpogatsche" u mhix se tikkomprometti l-manifattura tal-prodott ikkummerċjalizzat bl-isem ta' "Grammelpogatsche".
- (7) Fid-dawl ta' dan kollu, xieraq li id-denominazzjoni "Tepertős pogácsa" tiddahhal fir-reġistru tal-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti, u għalhekk l-ispeċifikazzjoni għandha tiġi aġġornata u ppubblikata,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Id-denominazzjoni msemmija fl-Anness I ta' dan ir-Regolament hija rreġistrata.

Artikolu 2

L-ispeċifikazzjoni aġġornata tidher fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament jidhol fis-sehh fl-20 jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-13 ta' Novembru 2013.

Għall-Kummissjoni

Il-President

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 1.

⁽³⁾ ĠU C 180, 21.6.2012, p. 16.

ANNEX I

Prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel elenkati fil-punt II tal-Anness I tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012:

Klassi 2.3. Prodotti ta' ħobż, għagina, kejkijiet, ħlewviet, gallettini u prodotti oħra tal-furnara

L-UNGERIJA

Tepertős pogácsa (STG)

ANNEX II

1. **Speċifikazzjoni tal-prodott**1.1. *Isem li għandu jiġi rreġistrat*

“Tepertős pogácsa”

Meta l-prodott jitqiegħed fis-suq, it-tikketta tista' tinkludi l-informazzjoni li ġejja: “magyar hagyományok szerint előállított” (prodott skont it-tradizzjonijiet Ungeriżi). Din l-informazzjoni għandha tkun tradotta wkoll fil-lingwi uffiċjali l-oħrajn.

1.2. *Indika jekk l-isem*

hux speċifiku minnu nnifsu

jesprimix il-karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

L-aġġettiv “tepertős” fid-denominazzjoni jiddeskrivi t-“tepertő” (il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi), li huwa dak li jibqqa' wara li jinqela x-xaham tal-bejken, li, wara li jitqatta' f'biċċiet żgħar, jipprovdi, f'forma kremuża, l-ingredjent bażiku karatteristiku tal-prodott mohmi tond tal-ikel imsejjah “pogácsa”.

1.3. *Indika jekk ir-riserva tal-isem hijiex qed tintalab skont l-Artikolu 13(2) tar-Regolament (KE) Nru 509/2006*

Reġistrazzjoni bir-riserva tal-isem

Reġistrazzjoni mingħajr ir-riserva tal-isem

1.4. *Tip ta' prodott*

Klassi 2.3. Prodotti ta' hobż, għaġina, kejkijiet, hlewviet gallettini u prodotti oħra tal-furnara Klassi 2.3. Prodotti ta' hobż, għaġina, kejkijiet, hlewviet gallettini u prodotti oħra tal-furnara

1.5. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel li għalih japplika l-isem fil-punt 3.1*

“Tepertős pogácsa” huwa prodott mohmi tal-ikel li huwa tond u f'forma ta' ċilindru u li għandu dijametru ta' bejn 3 u 5 cm u piż ta' bejn 25 u 50 g. Huwa jkun fih il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u x-xaham u l-hmira biex jogħla. Il-prodott jista' jkun magħmul bl-għaġina tat-torti (*omlós*) jew bl-għaġina sfiljurata (*leveles*) u jkun imhawwar bil-melħ u l-bżar. Il-wiċċ tiegħu huwa kannella hamrani u huwa mmarkat kaxxi kaxxi. Minn taht huwa ċatt u ta' lewn kannella hamrani. Go fih, il-prodott ikollu biċċiet tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi mqassmin b'mod omoġenju. Il-varjetà magħmula bl-għaġina tat-torti tista' tinqasam f'biċċiet, filwaqt li dik magħmula bl-għaġina sfiljurata hija iktar mahlula u jkun fiha hafna saffi. Dan il-prodott għandu togħma tal-prodotti moqlija użati fil-qarquċiet tal-ġilda tal-majjal mixwi u huwa pjaċevolment mielaħ u jtiegħem f'tit il-bżar. Il-prodott fih bejn 20 u 30 % ta' xaham meta mqabbel mal-piż tal-materja niexfa u bejn 25 u 40 % ta' qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi meta mqabbel mal-piż tad-dqiq. Mill-inqas 60 % tal-kontenut tax-xaham ġej mill-qarquċiet tal-ġilda tal-majjal mixwi.

Karatteristiċi organolettiċi:

	Il-varjetà tat-“tepertős pogácsa” magħmula bl-għaġina tat-torti	Il-varjetà tat-“tepertős pogácsa” magħmula bl-għaġina sfiljurata
Forma	Tonda u ċilindrika minn kull naħa	Tonda u ċilindrika, iżda tista' tkun immejla xi f'tit lejn naħa jew oħra
Qoxra	Il-wiċċ ikun ileqq, kannella hamrani u mmarkat kaxxi kaxxi fil-fond. Il-ġenb huwa tal-kulur ir-ramel u matt u l-qiegħ huwa kannella hamrani u matt.	
Konsistenza interna	Konsistenza tal-għaġina tat-torti iżda li ma titfarrakx. Il-biċċiet tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi huma mqassma b'mod omoġenju u għandhom kulur kannella ċar hafna.	Konsistenza ta' għaġina sfiljurata, magħmula minn saffi differenti li bejniethom ikunu jidhru l-biċċiet tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, u li għandhom kulur kannella ċar hafna.
Togħma	Togħma karatteristika tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, pjaċevolment mielha u bi f'tit bżar.	
Palat	Palat karatteristiku tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u tax-xaham; aroma ta' bżar.	

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

Kontenut tax-xaham: il-kontenut tax-xaham tal-prodott lest meta mqabbel mal-piż tal-materja niexfa huwa ta' bejn 20 u 30 % (m/m).

Kontenut tal-melħ: il-kontenut tal-melħ tal-prodott lest meta mqabbel mal-piż tal-materja niexfa huwa ta' mhux iktar minn 4,0 % (m/m).

1.6. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott agriku jew tal-oġġett tal-ikel li għalih japplika l-isem fil-punt 3.1*

Materja prima:

— Għall-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi:

— Qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi minghajr il-ġilda: 70 sa 75 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija magħmula mill-biċċiet tax-xaham li jibqa' wara li jinqela x-xaham tal-bejken li jkollu f'it jew xejn laham,

— Xaham: 25 sa 30 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija magħmula mix-xaham li jkun hemm waqt li jkun qed jinqela x-xaham tal-bejken li jkollu f'it jew xejn laham,

— Preparazzjoni tal-ghaġina: dqiq tal-qamħ jew dqiq tal-ispelt, bajd, isfar tal-bajd, halib, ħmira, inbid abjad jew hall, krema, melħ u bżar.

L-użu ta' kwalunkwe tip ta' addittiv tal-ikel biex jiġi ppreparat it-"tepertős pogácsa" huwa pprojbit (pereżempju l-agenti li jgħollu jew il-preżervattivi).

Metodu ta' produzzjoni:

Skont il-metodu ta' produzzjoni użat għall-ghaġina, it-"tepertős pogácsa" jista' jkun magħmul bl-ghaġina sfiljurata jew bl-ghaġina tat-torti.

Il-produzzjoni tal-varjetà tat-"TEPERTŐS POGÁCSA" magħmula bl-ghaġina tat-torti.

L-ewwel fażi: il-preparazzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi

Il-qarquċiet friski minghajr ġilda jkunu ċattjati b'lembuba sakemm ma jibqax biċċiet kbar jew mhux fini u sakemm il-biċċiet mixwija jitqassmu b'mod omoġenju fil-krema. Dawn jistgħu wkoll jitqattgħu bil-magna tal-ikkapuljat. F'dan il-każ, għandu jintuża l-apparat bl-iżgħar toqob.

Il-krema u x-xaham jithawdu b'mgħarfa tal-injam jew b'magna li thawwad l-ingredjenti. Rekwizit importanti hu li ma għandhomx jiżdiedu addittivi, preżervattivi, qarquċiet tal-wiżż, xaham magħmul mill-ħxejjex jew marġerina sabiex tkun ippreparata l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi; jintużaw biss il-qarquċiet friski minghajr ġilda.

Il-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi prodotta b'mod industrijali wkoll għandha tissodisfa r-rekwiziti marbutin mal-produzzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi.

It-tieni fażi: preparazzjoni tal-ghaġina

Sabiex it-tahlita tkun omoġenja, għandhom jiżdiedu bejn 250 u 400 gramma ta' krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi ma' kull kilo dqiq tal-qamħ. Il-krema magħmula mill-qarquċiet għandha tghatti d-dqiq. Dan huwa essenzjali biex tinkiseb il-konsistenza tal-varjetà tal-ghaġina tat-torti. L-ingredjenti kollha, jiġifieri d-dqiq imħallat mal-krema tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u, ma' kull kilo dqiq, 5 % tal-ħmira attivata fil-halib, bajda waħda, isfar ta' bajda, 0,02 % ta' inbid abjad jew hall, 2,5 % melħ, 0,001 % bżar mithun, u biżżejjed krema biex tinkiseb għaġina relattivament iebsa, jingħaġnu flimkien. It-tahlita tkompli tingħaġen sakemm l-ghaġina tagħqad flimkien. Il-konsistenza meħtieġa tal-ghaġina tat-torti ma tinkisibx jekk l-ghaġina titngħaġen iżżejjed.

Minhabba l-kontenut għoli ta' xaham tal-prodott, l-ghaġina għandha ssir b'ingredjenti keshin u għandha tithalla toqgħod f'post kiesah sakemm it-temperatura interna tagħha tilhaq is-26 C. In-natura tal-prodott tippermetti wkoll li l-ghaġina tithalla fil-frigġ f'temperatura ta' bejn + 5 u + 8 C għal mill-inqas 3 sigħat.

Wara, l-ghaġina li tkun keshet u għoliet tinfetah f'saff għoli daqs saba' u l-wiċċ jiġi mmarkat fil-fond b'ħafna linji perpendikulari. Dan jista' jsir permezz ta' skieken miġbura flimkien, li jkunu mbegħdin 3 mm minn xulxin. Il-qtugħ ġeneralment isir b'għodda għall-qtugħ tal-ghaġina li jkollha dijametru ta' bejn 3 u 6 cm, u wieħed għandu jara li l-forom ikunu omoġenji u li dawn jibqgħu kemm jista' jkun ċilindriċi. Il-forma finali tintlaħaq billi l-ghaġina tinfetah bil-pala tal-id. L-għadd ta' ftajjar neċessarji biex timtela turtiera tal-forn jitpoġġew hdejn xulxin fuq injama u jinksew, permezz ta' pinzell tal-kċina, b'bjada mħabbta minghajr ma din tithalla ċċarċar mal-ġnub tal-forom ċilindriċi. Meta l-bajda fuq wiċċ il-ftajjar tkun nixfet xi f'it, il-ftajjar jitpoġġew fit-turtiera u jithalla spazju omoġenju bejniethom. Il-biċċiet tal-ghaġina li jkun għad baqa' jistgħu jingħaġnu flimkien mhux aktar minn darbtejn ohra bl-inqas tqandil possibbli u jistgħu jintużaw iktar tard wara li l-ghaġina tithalla tistrieħ.

Il-ftajjar jithallew joghlew għal bejn 50 u 55 minuta fit-turtiera, imbagħad jinhmew għal bejn 12 u 15-il minuta f'forn jahraq f'temperatura ta' bejn 220 u 240 C u mbagħad ikunu saru.

Il-ftajjar jinbieghu mhux ippakkjati (wahda wahda) jew ippakkjati minn qabel.

Il-produzzjoni tal-varjetà "TEPERTŐS POGÁCSA" magħmula bl-għaġina SFILJURATA

L-ewwel fazi: il-preparazzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi

Il-preparazzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija simili għal dik uzata għall-varjetà magħmula bl-għaġina tat-torti. L-unika differenza hija li, minbarra x-xaham u l-qarquċa tal-majjal mingħajr il-ġilda, għal din il-varjetà jiżdedu wkoll il-melħ (madwar 1,5 % skont il-piż tad-dqiq) u l-bżar mithun fin hafna (madwar 0,001 % skont il-piż tad-dqiq). Il-melħ jiżded f'dan l-istadju minhabba li jekk l-ammont ta' melħ neċessarju għat-toghma mielha karatteristika tal-ftajjar jiżded biss waqt il-preparazzjoni tal-għaġina, l-għaġina tinqasam u ma tkunx tista' tinkiseb il-konsistenza sfiljurata tagħha.

F'dan il-każ, mill-kwantità ta' xaham indikata għall-preparazzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, 50 %, jiġifieri nofs, għandu jiżded mal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u n-nofs l-iehor għandu jithalla għal mal-għaġina.

It-tieni fazi: preparazzjoni tal-għaġina

L-hekk imsejja għaġina bażika hija ppreparata bid-dqiq, bix-xaham li jkun twarrab meta kienet qed tiġi ppreparata l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, bil-melħ (madwar 1 % skont il-piż tad-dqiq) u, ma' kull kilo dqiq, 5 % tal-hmira attivata fil-halib, 0,02 % inbid abjad jew hall, possibbilment bajda wahda, isfar ta' bajda u biżżejjed krema biex tinkiseb għaġina li ma tkunx iebesza żżejjed, li ma titfarrakx u li tkun tista' tinhadem faċilment.

Għal din il-varjetà, huwa importanti li l-ingredjenti u l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi jinżammu f'temperatura baxxa sabiex il-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi tkun tista' tissepara s-saffi tal-għaġina meta tkun qed tiġi ppreparata l-għaġina sfiljurata. Ix-xaham bejn is-saffi rraq tal-għaġina kiesha jinhall waqt il-hami u jevita li s-saffi tal-għaġina jehlu ma' xulxin. Sadanittant, l-ilma li jkun hemm fl-għaġina u fix-xaham jinbidel fi fwar li jrattab is-saffi tal-għaġina u jisseparahom minn ma' xulxin, hekk li l-prodott li jkun qed jinhema jinqasam fsaffi.

Il-konsistenza sfiljurata tal-prodott tista' tinkiseb b'żewġ modi:

- (a) il-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi tiddellek b'mod uniformi fuq l-għaġina miftuħa rqiqa, imbagħad l-għaġina titrembel minn tarf wiehed. Dan ir-romblu jithalla joqghod għal bejn 15 u 30 minuta, imbagħad jinfetah għal darb'ohra f'saff irqiq u jitrembel f'direzzjoni perpendikulari meta mqabbel mat-trembil preċedenti. Jekk ma jsehħx dan it-tidwir, il-ftajjar jiġu irregolari meta jinhmew;
- (b) l-għaġina bażika li tkun thalliet toqghod tinfetah f'saff irqiq u t-tahlita tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi tiddellek fuq il-wiċċ kull darba li tintewa l-għaġina. F'dan il-każ l-għaġina ma titrembilx, iżda tintewa (tal-anqas tliet darbiet).

Qabel il-ftuħ tal-ahħar, l-għaġina tithalla toqghod għal tal-anqas 15-il minuta, imbagħad tinfetah sa ma tiġi hoxxna daqs saba' (bejn 1 u 2 cm); il-wiċċ tagħha jiġi mmarkat fil-fond b'hafna linji perpendikulari u tinqata' permezz ta' għodda għall-qtuħ tal-għaġina b'dijametru ta' bejn 3 u 6 centimetri. L-għadd ta' ftajjar neċessarji biex timtela turtiera tal-forn jitpoġġew hdejn xulxin fuq injama u jinksew, permezz ta' pinzell tal-kċina, b'bajda mħabbta mingħajr ma din tithalla ċċarċar mal-ġnub tal-forom ċilindriċi.

Meta l-bajda fuq wiċċ il-ftajjar tkun nixfet xi ffit, il-ftajjar jitpoġġew fit-turtiera tal-hami u jithalla spazju omoġenju bejniethom; huma jithallew joghlew għal bejn 40 u 45 minuta, imbagħad jinhmew għal bejn 8 u 10 minuti f'forn jahraq f'temperatura ta' bejn 220 u 240 C u mbagħad ikunu saru.

Il-ftajjar jinbieghu mhux ippakkjati (wahda wahda) jew ippakkjati minn qabel.

1.7. Karattru speċifiku tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel

Il-karattru speċifiku tat-"tepertős pogácsa" ġej mill-affarijiet li ġejjin:

- il-materja prima li hija l-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u x-xaham,
- it-teknika speċjali uzata għall-preparazzjoni tal-għaġina,

— il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi.

Il-materja prima, li hija l-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, taghti lill-prodott in-natura tiegħu.

Il-karattru speċifiku tat-“tepertős pogácsa” ġej mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, li hija l-biċċiet li jibqa' wara li jinqela x-xaham tal-bejken li jkollu ftit jew xejn laham. Il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi fiha bejn 12 u 13 % proteina u bejn 82 u 84 % xaham, u 60 % tal-kontenut tax-xaham tal-prodott ikun ġej minnha.

Il-teknika speċjali tal-preparazzjoni tal-ghaġina:

Il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi li tintuża għall-varjetà magħmula bl-ghaġina tat-torti tagħmilha possibbli wkoll li l-ghaġina tiġi ppreparata pmezzi ta' teknika speċjali ta' tiwi li tagħtiha l-konsistenza sfiljurata tagħha; barra minn hekk, il-kontenut għoli tax-xaham jirrikjedi l-preparazzjoni speċjali tal-ghaġina f'temperaturi keshin ta' bejn l-24 u s-26 C.

Il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi:

Minhabba l-kontenut tax-xaham ta' bejn 20 u 30 % tiegħu, miksub mill-użu tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u tax-xaham, it-“tepertős pogácsa” għandu valur nutritiv oġhla, jinxfektar iktar tajjeb minn prodotti oħrajn tal-istess kategorija.

1.8. Karattru tradizzjonali tal-prodott agrikolu jew tal-prodott tal-ikel

Il-kelma “pogácsa” (ftira żghira) intużat għall-ewwel darba madwar l-1395, u oriġinarjament kienet f'fisser kejk tond qisu ħobża mohmi fl-irmied u l-faham. Fl-istejjer tradizzjonali Ungerizi, dan il-prodott sar magħruf bħala “hamuban sült pogácsa” (ftira żghira mohmija fl-irmied). Sa tmiem is-seklu 17, il-kelma użata għall-kejk tond qisu ħobża li kien jittiekel bħall-ħobż, kien ftira-ħobża jew ħobża forma ta' ftira. Il-varjetà li nsibu llum, li hija iżgħar u forma ta' ċilindru u mmarkata kaxxi kaxxi, saret popolari fl-Ungerija fl-aħħar tal-Medju Evu. Dan il-prodott kien l-iktar oġġett tal-ikel popolari tal-kċina tal-kampanja tal-Ungerija u kien magħmul b'diversi tipi ta' ghaġina, u l-popolarità tiegħu ma naqset qatt minn dak inhar 'l hawn.

Żewġ kundizzjonijiet ippermettew l-iżvilupp tat-“tepertős pogácsa”: il-qali tax-xaham mill-bejken saret attività komuni u l-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi saret oġġett tal-ikel ta' kuljum. Skont deskrizzjoni tal-1770 ta' familja nobbli mill-klassi tan-nofs li kienet ġejja mir-reġjun ta' Somogy, il-bejken moqli u l-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi saru parti mill-kċina tan-nobbiltà mis-seklu 18 'il quddiem. Dan huwa ppruvat mill-inventarji tal-wirt tal-familji nobbli, li juru li mis-seklu 18 'il quddiem fil-Pjanura l-Kbira bdew jidhru l-btiet iżgħar għax-xaham (Cegléd 1850–1900, ippubblikat fl-1988 mill-mużew ta' Cegléd imsejjaħ Kossuth Múzeum, p. 28, 30, Szűcs). Probabbilment id-drawwiet tal-qali tal-bejken u tal-konsum tax-xaham saru parti mit-tradizzjoni popolari ta' kif ir-rahala jippreparaw il-majjal f'nofs is-seklu 19, għaliex mill-1850 'il quddiem insibu l-btiet tax-xaham fir-reġistri tal-irhula taż-żona li tinsab bejn ix-xmara Danubju u x-xmara Tisza.

Skont id-dejta etnografika orali ta' tmiem is-seklu 19 u l-bidu tas-seklu 20, il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi kienet tintuża fid-djar tar-rahala tar-reġjun ċentrali ta' Tisza biex isir is-sapun, u mbagħad bil-mod il-mod din bdiet tittiekel. Wara li jinqatel il-majjal, il-ftajjar kienu jinmew b'qarquċiet friski tal-ġilda tal-majjal mixwi, li generalment kienu jkunu iżgħar u mingħajr ġilda. Xoghlijiet ikkonsolidati importanti li saru fit-tletinijiet fil-qasam tal-etnografija jirreferu għal ftajjar magħmula b'ghaġina li tkun gholiet jew le, ibbażata fuq id-diq mill-qamh u diġà miżjuda b'ingredjenti oħra, fost oħrajn bil-qarquċa (Bátky Zs.: *Táplálkozás* (“Oġġetti tal-ikel”) fi: *A magyarság néprajza* (“L-etnografija tal-Ungerizi”), Budapest, 1933, p. 100) u għalhekk wiehed jista' jsostni li ż-żieda tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi li tkun ġejja mill-bejken moqli mal-ghaġina li tkun gholiet saret drawwa komuni fil-bidu tas-seklu 20.

Ilum il-ġurnata, it-“Tepertős pogácsa” sar parti importanti mill-ikel ta' kuljum u dan il-prodott jisserva wara s-sopop (tal-laħam jew tal-fażola) u jiġi offrut lill-mistednin waqt il-laqqhat u l-konferenzi. Huwa wkoll ikla popolari fost in-nisa tad-dar, speċjalment meta jiġu ċelebrati avvenimenti tal-familja (tiġijiet, magħmudijiet) jew festi (bħall-Milied u l-Għid). Hafna drabi jisserva wkoll bħala tnaqqir għal mal-inbid fil-kuntest tal-agriturizmu (*Hagyományok Ízek Régiók*, (“Toghmet tradizzjonali reġjonali”), il-Volum I, p. 145–147).

Diversi kotba tar-riċetti wrew ir-reputazzjoni ta' dan il-prodott mill-1880 sal-lum, fosthom il-kotba li ġejjin: Dobos C. József: *Magyar-Francia szakácskönyv* (“Ktieb tat-tisjir Ungeriz u Franciz”), p. 784-785, 1881; Rozsnyai Károly: *Legújabb nagy házi cukrászat* (“Il-helu domestiku ta' dan l-aħħar”), p. 350, 1905; *Kincses Vánca receptkönyv* (“Il-ktieb tat-tisjir ta' Kincses Vánca”), p. 21, 1920; *Az Új idők második receptkönyve* (“it-tieni volum tal-ktieb tat-tisjir taż-żminijiet tal-lum”), p. 182, 1934; Hajdú Ernőné: *Jaj, mit főznek* (“X'se nsajjar?”), p. 73, 1941; u Rudnay János: *A magyar cukrászat remekei* (“L-aħħar helu Ungeriz”), p. 89, 1973.

1.9. *Rekwiżiti minimi u proċeduri għall-verifika tal-karattru speċifiku*

Karattru speċifiku	Rekwiżiti minimi	Metodu ta' verifika u frekwenza
kontenut ta' xaħam	— 20 sa 30 %, (tal-materja niexfa) — jista' jintuża biss ix-xaħam tal-majjal	F'konformità mad-deskrizzjoni tal-prodott mogħtija fil-punt 3.5, flab- ratorju darba kull sitt xhur.
Qarċuċa mill-ġilda tal-majjal mixwi (jew il-krema tagħha)	— għandha tintuża l-qarċuċa tal-ġilda tal- majjal mixwi — għandha tintuża l-qarċuċa tal-ġilda tal- majjal mixwi mingħajr il-ġilda	Abbażi tad-dokumentazzjoni tal- prodott jew tal-iskeda tal-prodott skont il-lottijiet.
ingredjenti	— f'konformità mad-deskrizzjoni tal- prodott mogħtija fil-punt 3.6 (qarċuċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, xaħam, dqiq tal-qamh, bajd, isfar tal-bajd, halib, ħmira, inbid abjad jew hall, krema u bżar u melh).	Abbażi tad-dokumentazzjoni tal- prodott jew tal-iskeda tal-prodott skont il-lottijiet.
karatteristiċi organolettiċi tal- prodott (kontenut, toghma u aroma)	— konsistenza ta' għaġina tat-torti jew ta' għaġina sfiljurata — toghma u aroma karatteristiċi tal- qarċuċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u bi fiit bżar	Test organolettiku kull xift.

2. **Awtoritajiet jew korpi għall-verifika tal-konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott**2.1. *Isem u indirizz*

Isem: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (L-Uffiċċju Ċentrali tal-Amministrazzjoni Agrikola, id-Direttorat tas-Sikurezza tal-Ikel u tal-Għalf)

Indirizz: 1095 Budapest, Mester u. 81

Numru tat-telefown: 456-30-10

Numru tal-faks: —

Indirizz tal-posta elettronika: oevi@oai.hu

Awtorità pubblika Awtorità privata

2.2. *Kompiti speċifiċi tal-awtorità jew tal-korp*

L-awtorità ta' verifika tiċċekkja jekk il-prodott jikkonformax mar-rekwiżiti stipulati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.