

Il-Ġurnal Uffiċjali C 293

tal-Unjoni Ewropea



Volum 63

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

4 ta' Settembru 2020

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJET MINN ISTITUZZJONIJET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 293/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9912 — Genstar/TA/Brinker) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 293/02	Rata tal-kambju tal-euro — It-3 ta' Settembru 2020	2
2020/C 293/03	Sommarju tad-Deċiżjonijiet tal-Kummissjoni Ewropea dwar l-awtorizzazzjonijiet għat-tqeghid fis-suq għall-użu u/jew għall-użu tas-sustanzi elenkati fl-Anness XIV tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar ir-reġistrazzjoni, il-valutazzjoni, l-awtorizzazzjoni u r-restrizzjoni ta' sustanzi kimiċi (REACH) (ippublikat skont l-Artikolu 64(9) tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006) ⁽¹⁾	3

V *Avviżi*

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 293/04	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego) Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

Il-Kummissjoni Ewropea

2020/C 293/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	6
---------------	---	---

Rettifika

2020/C 293/06	Rettifika tal-Pubblikazzjoni tal-Kummissjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel (ĠU C 336, 7.10.2019)	16
---------------	--	----

II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.9912 — Genstar/TA/Brinker)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 293/01)

Fis-26 ta' Awwissu 2020, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9912. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

It-3 ta' Settembru 2020

(2020/C 293/02)

1 euro =

Munita			Munita		
		Rata tal-kambju			Rata tal-kambju
USD	Dollari Amerikan	1,1813	CAD	Dollari Kanadiż	1,5491
JPY	Yen Ġappuniż	125,85	HKD	Dollari ta' Hong Kong	9,1555
DKK	Krona Daniża	7,4401	NZD	Dollari tan-New Zealand	1,7579
GBP	Lira Sterlina	0,89135	SGD	Dollari tas-Singapor	1,6131
SEK	Krona Żvedika	10,3393	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 406,65
CHF	Frank Żvizzeru	1,0776	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	19,8058
ISK	Krona İzlandiża	164,50	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	8,0802
NOK	Krona Norveġiża	10,5315	HRK	Kuna Kroata	7,5355
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	17 536,99
CZK	Krona Ċeka	26,368	MYR	Ringgit Malażjan	4,8994
HUF	Forint Ungeriz	358,05	PHP	Peso Filippin	57,389
PLN	Zloty Pollakk	4,4269	RUB	Rouble Russu	88,9825
RON	Leu Rumen	4,8473	THB	Baht Tajlandiż	37,140
TRY	Lira Turka	8,7907	BRL	Real Braziljan	6,3424
AUD	Dollari Awstraljan	1,6219	MXN	Peso Messikan	25,7175
			INR	Rupi Indjan	86,8615

⁽¹⁾ Sors: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

Sommarju tad-Deċiżjonijiet tal-Kummissjoni Ewropea dwar l-awtorizzazzjonijiet għat-tqeghid fis-suq għall-użu u/jew għall-użu tas-sustanzi elenkati fl-Anness XIV tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar ir-reġistrazzjoni, il-valutazzjoni, l-awtorizzazzjoni u r-restrizzjoni ta' sustanzi kimiċi (REACH)

(ippubblikat skont l-Artikolu 64(9) tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2020/C 293/03)

Deċiżjoni li tagħti awtorizzazzjoni

Referenza tad-Deċiżjoni ⁽¹⁾	Data tad-Deċiżjoni	Isem is-sustanza	Detentur tal-awtorizzazzjoni	Numru tal-awtorizzazzjoni	Użu awtorizzat	Data ta' skadenza tal-perjodu tar-rieżami	Raġunijiet tad-Deċiżjoni
C(2020) 5826 <i>final</i>	It-28 ta' Awwissu 2020	Dikromat tas-sodju Numru tal-KE: 234-190-3, numru tal-CAS: 7789- 12-0, 10588-01-9	Società Chimica Bussi S.p.A. Piazzale Elettrochi- mica 1, 65022 Bussi sul Tirino, Italy.	REACH/20/16/0	Addittiv li jrażżan ir-reazzjo- nijiet parassitiċi u l-evoluz- zjoni tal-ossigenu, il-kapaċità mewwieta tal-pH u l-protez- zjoni kontra l-korrużjoni tal- katodu fil-manifattura elet- trolitika tal-klorit tas-sodju	12-il sena mid-data tal-adozzjoni ta' din id-Deċiżjoni	F'konformità mal-Artikolu 60 (4) tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006, il-benefiċċji soċjoekonomiċi huma akbar mir-riskju għas-saħħa tal- bniedem mill-użu tas-sustanza u ma hemm l-ebda sustanza jew teknoloġija alternattiva adattata.

⁽¹⁾ Id-Deċiżjoni tinsab fuq is-sit web tal-Kummissjoni Ewropea: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm

⁽¹⁾ ĠU L 396, 30.12.2006, p. 1.

V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni**(Il-Każ M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego)****Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 293/04)

1. Fis-26 ta' Awwissu 2020, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Din in-notifika tikkonċerna l-impriża li ġejjin:

- ISTA International GmbH ("ISTA International", il-Ġermanja), ikkontrollata minn CK Hutchison Holdings Limited u CK Assets Holdings Limited (it-tnejn f'Hong Kong/il-Gżejjer Kajman),
- Aareal Bank AG ("Aareal Bank", il-Ġermanja),
- Objego GmbH, ("Objego", il-Ġermanja), ikkontrollata minn ISTA International.

ISTA International u Aareal Bank jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab ta' Objego.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma f'kumpanija maħluqa ġdida li tikkostitwixxi f'impriża bi shab (joint venture, JV).

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-impriża kkonċernati huma:

- ISTA International: kejl separat u servizzi relatati fil-Ġermanja, Franza u d-Danimarka,
- Aareal Bank: finanzjament tal-proprjetà immobbli u servizzi relatati, kif ukoll soluzzjonijiet ta' software għal impriża tal-proprjetà immobbli;
- Objego: l-iżvilupp u t-tħaddim ta' pjattaforma diġitali li tipprovdi u tirranġa servizzi fis-setturi tal-proprjetà immobbli u tal-enerġija u setturi ta' servizzi relatati.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.9909 — ISTA International/Aareal Bank/Objego

⁽¹⁾ ĠU L 24 tad-29.1.2004, p. 1 ("ir-Regolament dwar l-Għaqdiet").

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Indirizz postali:

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

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2020/C 293/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITAJIET
TRADIZZJONALI GARANTITI MHUX MINURI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

“TEPERTŐS POGÁCSA”

Nru tal-UE: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

1. Grupp applikant u interess leġittimu

Isem il-grupp: Magyar Pékek Fejedelmi Rendje

Indirizz: Komárom
Dunapart u. 1.
2900
MAGYARORSZÁG/L-UNGERIJA

Telefon: +36 302593014

Posta elettronika: nardaianita@gmail.com

L-applikazzjoni għal emenda giet ippreżentata mill-grupp ta' produttori li applica għar-reġistrazzjoni fl-UE tat-“Tepertős pogácsa” u tinkludi xi wħud mill-produtturi tat-“Tepertős pogácsa”.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Ungerija

3. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☒ Ohrajn: Punt 3.2

4. Tip ta' emenda/I

- ☒ Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' STG irregistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont ir-raba' subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

5. Emenda/i:**5.1. Il-punt 3.2 tal-Ispesifikazzjoni (il-punt 1.2 tal-Ispesifikazzjoni attwali):**

Qabel: L-aġġettiv “tepertős” fid-denominazzjoni jiddeskrivi t-“tepertő” (il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi), li huwa dak li jibqa’ wara li jinqela x-xaħam tal-bacon, li, wara li jitqatta’ f’biċċiet żgħar, jipprovdi, f’forma kremuża, l-ingredjent bażiku karatteristiku tal-“prodott moħmi tond tal-ikel” (pogácsa).

Emenda: L-aġġettiv “tepertős” fl-isem tal-prodott jiddeskrivi t-“tepertő” (il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi), li huwa dak li jibqa’ wara li jinqela x-xaħam tal-bacon, li wara li jitqatta’ f’biċċiet żgħar, jipprovdi, fil-forma ta’ qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew ta’ krema magħmula mill-qarquċa ta’ din il-ġilda, l-ingredjent bażiku karatteristiku tal-prodott moħmi tond tal-ikel (pogácsa). Il-varjetà li nsibu llum, forma ta’ ċilindru, saret popolari fl-Unġerija fl-aħħar tal-Medjuevu. Dan il-kejk tond qisu ħobża, magħmul b’diversi tipi ta’ għaġina, kien l-aktar oġġett tal-ikel popolari fil-kċina tar-raħhala tal-Unġerija u l-popolarità tiegħu ma naqset qatt minn dakinhar l’hawn.

Raġuni: Il-prodotti li fihom il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, li hija prodott sekondarju tal-qali tax-xaħam tal-bacon, dehru fis-suq bil-kelma “tepertő”. L-emenda tagħmel id-definizzjoni aktar ċara.

5.2. Il-punt 4.1 tal-Ispesifikazzjoni (il-punt 1.5 tal-Ispesifikazzjoni attwali):

Il-parti tad-deskrizzjoni tal-“Tepertős pogácsa” dwar id-daqs u l-piż:

Qabel:

dijametru: 3-5 cm

piż: 25-50 g

Emenda:

dijametru: 3-10 cm

piż: 25-100 g

Raġuni: Kien hemm bidla fid-drawwiet tal-konsumaturi u tal-produtturi: hemm domanda kbira għat-“Tepertős pogácsa” li huma akbar fid-daqs, u għalhekk żdiedu kemm fid-daqs kif ukoll fil-piż.

5.3. Il-punt 4.1 tal-Ispesifikazzjoni (il-punt 1.5 tal-Ispesifikazzjoni attwali):

Il-kontenut tax-xaħam tal-prodott meta mqabbel mal-piż tad-dqiq:

Qabel: Il-prodott fih bejn 20 u 30 % ta’ xaħam 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.

Emenda: Il-prodott fih tal-anqas 30 % ta’ xaħam meta mqabbel mal-piż tad-dqiq, li tal-anqas 25 % minnu fih il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi.

Raġuni: Il-kontenut tax-xaħam tal-prodott finali ġie speċifikat meta mqabbel mal-piż tad-dqiq (l-ingredjent ewlieni) aktar milli mal-piż tal-materja niexfa (il-prodott finali). Din l-emenda ma tibdilx l-ammont ta’ xaħam fil-prodott finali, u hija biss il-bażi li magħha huwa relatat il-perċentwal. Il-bidla tippermetti li x-xaħam jiġi kkalkulat b’mod aktar preċiż, abbażi tal-ingredjent, jiġifieri d-dqiq, aktar milli l-kontenut tal-materja niexfa tal-prodott finali. Il-vantaġġ ta’ dan il-metodu ta’ kalkolu huwa li jkun aktar faċli li jiġi applikat u vverifikat f’termini tekniċi. Minhabba li r-rabta hija bbażata fuq il-perċentwal tal-ingredjent ewlieni, il-perċentwal massimu ta’ xaħam m’għadux irid jiġi speċifikat, li jagħmilha aktar faċli biex tiġi vverifikata l-Ispesifikazzjoni.

5.4. Il-punt 4.1 tal-Ispesifikazzjoni (il-punt 1.5 tal-Ispesifikazzjoni attwali):

L-għamla tal-prodott fit-tabella bit-titolu “Karatteristiċi organolettiċi”:

Qabel: “Tonda u ċilindrika minn kull naħa”

Emenda: Imqassra għal “Tonda u ċilindrika”.

Raġuni: Il-prodott jista’ jsir kemxejn deformat waqt li jkun qiegħed joghla u jinhema.

5.5. Il-punt 4.1 tal-Ispesifikazzjoni (il-punt 1.5 tal-Ispesifikazzjoni attwali):

Il-kontenut tax-xaħam tal-prodott finali kkalkulat meta mqabbel mal-piż tal-materja niexfa, fis-sottotaqsima “Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi”:

Qabel: 20-30 % (m/m)

Emenda: tal-inqas 20 % (m/m)

Raġuni: Ir-rekwiżit minimu ta' 20 % ta' kontenut tax-xaħam tal-prodott finali ikkalkulat meta mqabbel mal-piż tal-materja niexfa jikkorrispondi għall-minimu ta' 30 % ta' kontenut tax-xaħam ikkalkulat meta mqabbel mal-piż tad-dqiq, kif speċifikat fil-punt 5.3 tal-emenda. M'hemm l-ebda hteġa li jiġi speċifikat kwalunkwe limitu massimu, peress li l-kwantità ta' ingredjenti użati biex isir il-prodott diġà jiddetermina l-kontenut tax-xaħam tal-prodott finali.

5.6. *Il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-aħħar paragrafu tal-punt 1.7 tal-Ispeċifikazzjoni attwali)*

Qabel: Minhabba l-kontenut tax-xaħam ta' bejn 20 u 30 % tiegħu, miksub mill-użu tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u tax-xaħam, it-“Tepertős pogácsa” għandu valur nutrittiv oġġla, jinxef iktar bil-mod u jżomm iktar tajjeb minn prodotti oħrajn tal-istess kategorija.

Emenda: Minhabba l-kontenut tax-xaħam ta' mhux anqas minn 20 %, miksub mill-użu tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u tax-xaħam, it-“Tepertős pogácsa” għandu valur nutrittiv għoli, jinxef bil-mod u jżomm tajjeb.

Raġuni: Minhabba li l-kontenut tax-xaħam inbidel għal tal-anqas 20 % (ara r-raġuni taħt il-punt 5.5), il-formulazzjoni giet iċċarata u tħassret l-informazzjoni mhux rilevanti.

5.7. *Il-punt 4.1 tal-Ispeċifikazzjoni (il-punt 1.9 tal-Ispeċifikazzjoni attwali):*

It-tabella fit-taqsimha “Rekwiżiti minimi u proċeduri għall-verifika tal-karattru speċifiku” giet emendata kif ġej:

Qabel: Kontenut ta' xaħam – Rekwiżit minimu: 20-30 %

Emenda: Kontenut ta' xaħam – Rekwiżit minimu: 20 %

Raġuni: L-Ispeċifikazzjoni u r-rekwiżiti għall-verifika tal-karattru speċifiku għandhom ikunu allinjati.

5.8. *Il-punt 4.1 tal-Ispeċifikazzjoni (il-punt 1.9 tal-Ispeċifikazzjoni attwali):*

It-tabella fit-taqsimha “Rekwiżiti minimi u proċeduri għall-verifika tal-karattru speċifiku” giet emendata kif ġej fil-kolonna “Metodu ta' verifika u frekwenza”:

Qabel: (rigward il-kontenut ta' xaħam) F'konformità mad-deskrizzjoni tal-prodott mogħtija fil-punt 3.5, fl-laboratorju darba kull sitt xhur.

Emenda: F'konformità mal-Ispeċifikazzjoni.

Raġuni: Abbażi tal-kwantità u l-kwalità tal-ingredjenti msemmija fid-dokumentazzjoni ta' segwitu u fil-lista ta' materjali, il-kontenut tax-xaħam tal-prodott jista' jiġi ddeterminat billi jiġi kkalkulat, minflok permezz ta' testijiet tal-laboratorju għaljin.

5.9. *Il-punt 4.1 tal-Ispeċifikazzjoni (il-punt 1.9 tal-Ispeċifikazzjoni attwali):*

It-tabella fit-taqsimha “Rekwiżiti minimi u proċeduri għall-verifika tal-karattru speċifiku” giet emendata kif ġej fir-ringieli “Qarquċa mill-ġilda tal-majjal mixwi (jew il-krema tagħha)” u “ingredjenti”:

Qabel: Abbażi tad-dokumentazzjoni tal-prodott jew tal-iskeda tal-prodott skont il-lottijiet.

Emenda: Abbażi tal-fajl tal-prodott.

Raġuni: It-terminu usa' “fajl tal-prodott” għandu jintuża, għaliex id-dulċiera jużaw rekord ta' proporzjonijiet materjali, filwaqt li l-furnara jużaw folja tal-prodott. Dawn huma magħrufa kollettivament bħala “fajl tal-prodott”.

5.10. *Il-punt 4.2 tal-Ispeċifikazzjoni (il-punt 1.6 tal-Ispeċifikazzjoni attwali):*

“Materja prima”:

Qabel: Kienet inklusa biss il-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi.

Emenda: Il-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi żdiedu mal-krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda.

Għall-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi:

Jintużaw biss il-qarquċiet friski mingħajr ġilda, li huma magħmulin mill-biċċiet moqlija tax-xaħam li jibqa' wara li jinqala x-xaħam tal-bacon li jkollu f'it jew xejn laħam.

Raġuni: Għandha titqies il-firxa ta' prattiki użati mill-produtturi biex jissodisfaw id-domanda tal-konsumaturi, minhabba li l-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi biss jistgħu jintużaw biex jiġi prodott dan il-prodott tal-ħami mingħajr ma jiġu affettwati l-karatteristiċi tal-prodott.

5.11. *Il-punt 4.2 tal-Ispesifikazzjoni (il-punt 1.6 tal-Ispesifikazzjoni attwali):*

Dan li ġej żdied mat-taqsima “Materja prima” dwar il-preparazzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi:

Qabel:

- Qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi mingħajr il-ġilda: 70 sa 75 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija magħmula mill-biċċiet tax-xaħam li jibqa’ wara li jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu ftit jew xejn laħam;
- Xaħam: 25 sa 30 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija magħmula mix-xaħam li jkun hemm waqt li jkun qed jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu ftit jew xejn laħam;

Emenda:

- Qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi mingħajr il-ġilda: 70 sa 75 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija magħmula mill-biċċiet tax-xaħam li jibqa’ wara li jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu ftit jew xejn laħam;
- Xaħam: 25 sa 30 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija magħmula mix-xaħam li jkun hemm waqt li jkun qed jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu ftit jew xejn laħam;

Rekwiżit importanti hu li ma għandhomx jiżdiedu addittivi, preservattivi, qarquċiet mit-tessut xaħmi ta’ annimali ohra, xaħam magħmul mill-hxejjex jew marġerina, sabiex tkun ippreparata l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi; jintużaw biss il-qarquċiet friski mingħajr ġilda.

Raġuni: Sabiex l-Ispesifikazzjoni tkun aktar preċiża teknikament.

5.12. *Fit-taqsima “Il-produzzjoni tal-varjetà tat-“TEPERTŐS POGÁCSA” magħmula bl-ghaġina tat-torti:*

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

Emenda: L-ewwel fażi hija l-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi u tal-krema magħmula mill-qarquċa ta’ din il-ġilda.

Raġuni: Sabiex l-Ispesifikazzjoni tkun aktar preċiża teknikament.

5.13. *L-ewwel sentenza tad-deskrizzjoni tal-ewwel fażi*

Qabel: Il-qarquċiet friski mingħajr ġilda jkunu ċattjati b’lembuba...

Emenda: Waqt il-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi, il-qarquċiet friski mingħajr ġilda jkunu ċattjati b’lembuba...

Raġuni: Żdiedu l-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi biex l-Ispesifikazzjoni tkun aktar preċiża teknikament.

5.14. *Ir-raba’ sentenza tad-deskrizzjoni tal-ewwel fażi*

Qabel: Il-krema u x-xaħam jithawdu b’mgħarfa tal-injam jew b’ magna li thawwad l-ingredjenti.

Emenda: Waqt il-preparazzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, il-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi u x-xaħam jithawdu b’mgħarfa tal-injam jew b’ magna li thawwad l-ingredjenti.

Raġuni: Sabiex l-Ispesifikazzjoni tkun aktar preċiża teknikament.

5.15. *Il-hames sentenza tal-ewwel fażi fil-punt 1.6 tal-Ispesifikazzjoni oriġinali*

Qabel: Rekwiżit importanti hu li ma għandhomx jiżdiedu addittivi, preservattivi, qarquċiet tal-wiżż, xaħam magħmul mill-hxejjex jew marġerina sabiex tkun ippreparata l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi; jintużaw biss il-qarquċiet friski mingħajr ġilda.

Emenda: Rekwiżit importanti hu li ma għandhomx jiżdiedu addittivi, preservattivi, qarquċiet mit-tessut xaħmi ta’ annimali ohra, xaħam magħmul mill-hxejjex jew marġerina, sabiex tkun ippreparata l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi; jintużaw biss il-qarquċiet friski mingħajr ġilda.

Raġuni: Ġie cċarat li ma jistgħux jintużaw il-qarquċiet magħmulin mix-xaħam ta’ annimali ohra, u mhux biss mill-qarquċiet tal-wiżż.

Barra minn hekk, is-sentenza emendata tressqet fit-taqsima “Materja prima” fil-punt 4.2 tal-Ispesifikazzjoni attwali, minhabba li din fiha informazzjoni rilevanti li tapplika kemm għat-“tepertős pogácsa” magħmulin bl-ghaġina tat-torti kif ukoll għal daww magħmulin bl-ghaġina sfljurata.

5.16. *Is-sitt sentenza tad-deskrizzjoni tal-ewwel fażi*

Qabel: Il-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi prodotta b’mod industrijali wkoll għandha tissodisfa r-rekwiżiti marbutin mal-produzzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi.

Emenda: Kull min juża l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi prodotta b’mod industrijali għandu jissodisfa r-rekwiżiti tal-Ispesifikazzjoni.

Raġuni: Inbidlet biss il-formulazzjoni tas-sentenza; it-tifsira tibqa’ l-istess.

5.17. *It-tieni fażi: preparazzjoni tal-ghagina, l-ewwel sentenza:*

Qabel: Sabiex it-tahlita tkun omogjenja, għandhom jiżdiedu bejn 250 u 400 gramma ta' krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi ma' kull kilo dqiq tal-qamħ.

Emenda: Sabiex it-tahlita tkun omogjenja, għandhom jiżdiedu tal-anqas 300 g qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda ma' kull kilo dqiq tal-qamħ.

Raġuni: Minhabba li t-toghma tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi hija aktar distintiva, il-valur minimu kellu jiżdied, u mhuwa meħtieġ l-ebda valur massimu.

5.18. *It-tieni fażi: preparazzjoni tal-ghagina, it-tielet sentenza:*

Qabel: 2,5 % melħ, 0,001 % bżar mithun, u biżżejjed krema biex tinkiseb ghagina relattivament iebša,

Emenda: mhux aktar minn 3,5 % melħ, 0,5 % bżar mithun u biżżejjed krema u/jew ilma biex tinkiseb ghagina relattivament iebša,

Raġuni: Qabel, il-kwantità ta' melħ u bżar kienet baxxa hafna. Din kellha tiżdied minhabba t-toghma distintiva. Barra minn hekk, il-kliem "u/jew ilma" għandhom jiżdiedu wara "krema", minhabba li xi kultant, l-ilma jista' jkun li jkollu jintuża flimkien mal-krema, sabiex tiġi agġustata l-hxuna tal-ghagina.

5.19. *Is-sentenza li ġejja tat-tieni fażi:*

Qabel: Il-qtugħ ġeneralment isir b'ghodda għall-qtugħ tal-ghagina li jkollha dijametru ta' bejn 3 u 6 cm,

Emenda: Il-qtugħ ġeneralment isir b'ghodda għall-qtugħ tal-ghagina li jkollha dijametru ta' 10 cm,

Raġuni: Il-limitu massimu kellu jinbidel minhabba bidliet fid-drawwiet tal-konsumaturi u tal-produtturi.

5.20. *L-ahħar paragrafu tat-tieni fażi:*

Qabel: 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.

Emenda: Il-ftajjar jithallew joghlew għal bejn 50 u 55 minuta fit-turtiera, imbagħad jinhmew f'forn jahraq f'temperatura ta' bejn 220 u 240 °C u mbagħad ikunu saru. Il-hin tal-hami huwa ta' bejn 8 u 18-il minuta, skont il-piż tal-prodott u l-qawwa tal-forn.

Raġuni: Il-hinijiet tal-hami huma standard. Il-hin tal-hami għandu jiġi stabbilit skont il-piż tal-prodott u l-karatteristiċi tekniċi tal-forn.

5.21. *Fit-taqsim "Il-produzzjoni tal-varjetà "TEPERTŐS POGÁCSA" magħmula bl-ghagina sfiljurata":*

Qabel: L-ewwel fażi: 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 użata għall-varjetà magħmula bl-ghagina tat-torti. L-unika differenza hija li, minbarra x-xaham u l-qarquċa tal-majjal mingħajr il-ġilda, għal din il-varjetà jiżdiedu 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).

Emenda: L-ewwel fażi: il-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi u tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi

Il-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi u tal-krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda hija simili għal dik użata għall-varjetà magħmula bl-ghagina tat-torti. L-unika differenza hija li, minbarra x-xaham u l-qarquċa tal-majjal mingħajr il-ġilda, għal din il-varjetà jiżdiedu wkoll il-melħ (madwar 3,5 % skont il-piż tad-dqiq) u l-bżar mithun fin hafna (madwar 0,5 % skont il-piż tad-dqiq).

Raġuni: F'konformità mat-taqsimiet preċedenti, il-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi ġew miżjud mal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, u l-ammont ta' melħ u bżar użat żdied.

5.22. *It-tielet sentenza tat-tieni fażi: preparazzjoni tal-ghagina*

Qabel: u biżżejjed krema biex tinkiseb ghagina li ma tkunx iebša żżejjed, li ma titfarrakx u li tkun tista' tinhadem faċilment. Għal din il-varjetà, huwa importanti li l-ingredjenti u l-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew il-krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda jinżammu f'temperatura baxxa sabiex dawn il-qarquċiet ikkapuljati jew din il-krema jkunu jistgħu jisseparaw is-saffi tal-ghagina meta tkun qed tiġi ppreparata l-ghagina sfiljurata.

Emenda: u biżżejjed krema u/jew ilma biex tinkiseb ghagina li ma tkunx iebša żżejjed, li ma titfarrakx u li tkun tista' tinhadem faċilment. Għal din il-varjetà, huwa importanti li l-ingredjenti u l-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew il-krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda jinżammu f'temperatura baxxa sabiex dawn il-qarquċiet ikkapuljati jew din il-krema jkunu jistgħu jisseparaw is-saffi tal-ghagina meta tkun qed tiġi ppreparata l-ghagina sfiljurata.

Raġuni: Il-kliem "u/jew ilma" għandhom jiżdiedu ma' "krema", minhabba li xi kultant, l-ilma jista' jkun li jkollu jintuża flimkien mal-krema, sabiex tiġi agġustata l-hxuna tal-ghagina. Barra minn hekk, għar-raġunijiet imsemmija hawn fuq, il-kliem "qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi" żdiedu ma' "krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda".

5.23. *Ir-raba' paragrafu tat-"tieni fażi: preparazzjoni tal-ghagina"*

Qabel: permezz ta' ghodda għall-qtugħ tal-ghagina b'dijametru ta' bejn 3 u 6 cm

Emenda: permezz ta' ghodda għall-qtugħ tal-ghagina b'dijametru ta' bejn 3 u 10 cm

Raġuni: Il-limitu massimu kellu jinbidel minhabba bidliet fid-drawwiet tal-konsumaturi u tal-produtturi.

5.24. *L-aħħar paragrafu tat-"tieni fażi: preparazzjoni tal-ghagina"*

Qabel: il-ftajjar jitpoġġew fit-turtiera tal-hami u jithalla spazju omoġenju bejniethom; huma jithallew joghlew għal bejn 40 u 45 minuta u mbagħad jinhmew għal bejn 8 u 10 minuti f'forn jahraq f'temperatura ta' bejn 220 u 240 °C. U mbagħad ikunu saru.

Emenda: il-ftajjar jitpoġġew fit-turtiera tal-hami u jithalla spazju omoġenju bejniethom; huma jithallew joghlew għal bejn 40 u 45 minuta, imbagħad jinhmew f'forn jahraq f'temperatura ta' bejn 220 u 240 °C u mbagħad ikunu saru. Il-hin tal-hami huwa ta' bejn 8 u 18-il minuta, skont il-piż tal-prodott u l-qawwa tal-forn.

Raġuni: Il-hinijiet tal-hami huma standard. Il-hin tal-hami għandu jiġi stabbilit skont il-piż tal-prodott u l-karatteristiċi tekniċi tal-forn.

SPECIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPECJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"TEPERTŐS POGÁCSA"

Nru tal-UE: TSG-HU-00060-AM02 – 13.10.2018

"L-Ungerija"

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 Ungerizi). Din l-informazzjoni għandha tkun tradotta wkoll fil-lingwi uffiċjali l-oħrajn.

2. **Tip ta' prodott [bħal fl-anness xi]**

Klassi 2.24: prodotti ta' hobż, ghagina, kejkijiet, hlew-wiet, gallettini u prodotti ohra tal-furnara

3. **Raġunijiet għar-registrazzjoni**

3.1. *Il-prodott:*

☒ jirriżulta minn metodu ta' produzzjoni, ipproċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew oġġett tal-ikel;

☐ huwa manifatturat minn materja prima jew ingredjenti li kienu jintużaw tradizzjonalment.

It-"Tepertős pogácsa" huwa prodott mohmi tal-ikel tond, f'għamla ta' ċilindru u mhawwar bil-melħ u l-bżar. Dan ikun fih il-qarquċiet ikkapuljati tal-gilda tal-majjal mixwi jew il-krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-gilda, ix-xaħam tal-majjal u l-hmira biex joghla, u l-konsistenza tiegħu tista' tkun tal-ghagina tat-torti (*omlós*) jew tal-ghagina sfiljurata (*leveles*). Il-wiċċ tiegħu huwa kannella hamrani u huwa mmarkat kaxxi kaxxi. Il-karattru speċifiku tat-"Tepertős pogácsa" ġej mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi, li hija l-biċċiet li jibqa' wara li jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu ftit jew xejn laham. Dan il-prodott għandu toghma tal-prodotti moqlija użati fil-qarquċiet tal-gilda tal-majjal mixwi u huwa pjaċevolment mielaħ u jtiegħem ftit il-bżar.

3.2. *Jekk l-isem:*

☒ kienx jintuża tradizzjonalment sabiex jirreferi għall-prodott speċifiku;

☐ jidentifikax il-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott.

L-aġġettiv "tepertős" fl-isem tal-prodott jiddeskrivi t-"tepertő" (il-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi), li huwa dak li jibqa' wara li jinqela x-xaħam tal-bacon, li wara li jitqatta' f'biċċiet żgħar, jipprovdi, fil-forma ta' qarquċiet ikkapuljati tal-gilda tal-majjal mixwi jew ta' krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-gilda, l-ingredjenti bażiku karatteristiku tal-prodott mohmi tond tal-ikel (pogácsa). Il-varjetà li nsibu llum, forma ta' ċilindru, saret popolari fl-Ungerija fl-aħħar tal-Medjuevu. Dan il-kejk tond qisu hobża, magħmul b'diversi tipi ta' ghagina, kien l-aktar oġġett tal-ikel popolari fil-kċina tar-raħħala tal-Ungerija u l-popolarità tiegħu ma naqset qatt minn dakinhar 'l hawn.

4. Deskrizzjoni

- 4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1, inklużi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

It-“Tepertős pogácsa” huwa prodott moħmi tal-ikel tond, f’għamla ta’ ċilindru u mhawwar bil-melħ u l-bżar, b’dijamtru ta’ bejn 3 u 10 cm u piż ta’ bejn 25 u 100 g. Dan ikun fih il-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew il-krema magħmula mill-qarquċa ta’ din il-ġilda, ix-xaham tal-majjal u l-hmira biex joghla, u l-konsistenza tiegħu tista’ tkun tal-ghaġina tat-torti (*omlós*) jew tal-ghaġina sfiljurata (*leveles*). Il-wiċċ tiegħu huwa kannella hamrani u huwa mmarkat kaxxi kaxxi. Minn taht huwa ċatt u ta’ lewn kannella hamrani. Ġo fih, il-prodott ikollu biċċiet tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi mqassmin b’mod omoġenju. Il-varjetà magħmula bl-ghaġina tat-torti tista’ tinqasam f’biċċiet, filwaqt li dik magħmula bl-ghaġina sfiljurata hija iktar mahlula u jkun fiha hafna saffi. Dan il-prodott għandu toghma tal-prodotti moqlija użati fil-qarquċiet tal-ġilda tal-majjal mixwi u huwa pjaċevolment mielaħ u jtiegħem f’it il-bżar. Il-prodott fih tal-anqas 30 % ta’ xaham meta mqabbel mal-piż tad-dqiq, li tal-anqas 25 % minnu fih il-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi. Mill-inqas 60 % tal-kontenut tax-xaham ġej mill-qarquċiet tal-ġilda tal-majjal mixwi.

Karatteristiċi organolettiċi

	Il-varjetà tat-“Tepertős pogácsa” magħmula bl-ghaġina tat-torti	Il-varjetà tat-“Tepertős pogácsa” magħmula bl-ghaġina sfiljurata
Forma	Tonda u ċilindrika.	Tonda u ċilindrika, iżda tista’ tkun immejla xi f’it lejn naha jew oħra.
Qoxra	Il-wiċċ ikun ileqq, kannella hamrani u mmarkat kaxxi kaxxi fil-fond. Il-ġenb għandu kulur ir-ramel u matt u l-qiegh huwa kannella hamrani u matt.	
Konsistenza interna	Konsistenza tal-ghaġina tat-torti iżda li ma tit-farrakx. Il-biċċiet tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi huma mqassma b’mod omoġenju u għandhom kulur kannella ċar hafna.	Konsistenza tal-ghaġina 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.
Toghma	Toghma karatteristika tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, pjaċevolment mielaħ u bi f’it 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 finali meta mqabbel mal-piż tal-materja niexfa huwa ta’ tal-anqas 20 % (m/m)

Kontenut tal-melħ: il-kontenut tal-melħ tal-prodott finali meta mqabbel mal-piż tal-materja niexfa huwa ta’ mhux iktar minn 4 % (m/m)

Il-karattru speċifiku tal-prodott huwa bbażat fuq dan li ġej:

- il-materja prima li hija l-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u x-xaham,
- it-teknika speċjali użata għall-preparazzjoni tal-ghaġina,
- il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi.

Il-materja prima, li hija l-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi, tagħti 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 jinqala x-xaham tal-bacon li jkollu f’it 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.

It-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 24-26 °C.

Il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi

Minhabba l-kontenut tax-xaham ta’ mhux anqas minn 20 %, miksub mill-użu tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u tax-xaham, it-“Tepertős pogácsa” għandu valur nutrittiv għoli, jinxf bil-mod u jzomm tajjeb.

Rekwiziti minimi għall-verifika tal-karattru speċifiku

Karattru speċifiku:	Rekwiziti minimi:	Metodu ta' verifika u frekwenza:
kontenut ta' xa- ham	— tal-anqas 20 % (tal-materja niexfa) – jista' jintuża biss ix-xaħam tal-majjal	F'konformità mal-Ispesifikazzjoni.
Qarquċa mill- gilda tal-majjal mixwi (jew il-krema tagħha)	— għandha tintuża l-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi — għandha tintuża l-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi mingħajr il-gilda	Abbażi tal-fajl tal-prodott.
ingredjenti	— f'konformità mal-Ispesifikazzjoni (qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi, xaħam, dqiq tal-qamh, bajd, isfar tal-bajd, halib, hmira, inbid abjad jew hall, krema u/jew ilma u bżar u melh)	Abbażi tal-fajl tal-prodott.
karatteristiċi organolettici tal-prodott (kontenut, toghma u aroma)	— konsistenza ta' għaġina tat-torti jew ta' għaġina sfiljurata — toghma u aroma karatteristiċi tal-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi u bi f'it bżar	Test organolettiku kull xift.

- 4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu tal-produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li jridu jsegwu l-produtturi, inklużi, fejn xieraq, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti li jintużaw, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jithejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

MATERJA PRIMA:

qarquċiet ikkapuljati tal-gilda tal-majjal mixwi jew krema magħmula mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi

Għall-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-gilda tal-majjal mixwi:

Jintużaw biss il-qarquċiet friski mingħajr gilda, li huma magħmulin mill-biċċiet moqlija tax-xaħam li jibqa' wara li jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu f'it jew xejn laħam.

Għall-krema magħmula mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi:

- Qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi mingħajr il-gilda: 70 sa 75 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi hija magħmula mill-biċċiet tax-xaħam li jibqa' wara li jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu f'it jew xejn laħam;
- Xaħam: 25 sa 30 % mill-krema magħmula mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi hija magħmula mix-xaħam li jkun hemm waqt li jkun qed jinqela x-xaħam tal-bacon li jkollu f'it jew xejn laħam;

Rekwizit importanti hu li ma għandhomx jiżdiedu addittivi, preservattivi, qarquċiet mit-tessut xaħmi ta' annimali oħra, xaħam magħmul mill-hxejjex jew marġerina, sabiex tkun ippreparata l-krema magħmula mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi; jintużaw biss il-qarquċiet friski mingħajr gilda.

Preparazzjoni tal-għaġina:

dqiq tal-qamh jew dqiq tal-ispelt, bajd, isfar tal-bajd, halib, hmira, inbid abjad jew hall, krema u/jew ilma, melh u bżar.

L-użu ta' kwalunkwe tip ta' addittiv tal-ikel biex jiġi ppreparat it-“Tepertős pogácsa” huwa pprojbit (pereżempju l-aġenti li jgħollu jew il-preżervattivi).

Metodu ta' produzzjoni

Skont il-metodu ta' produzzjoni użat għall-għaġina, it-“Tepertős pogácsa” jista' jkollhom konsistenza tal-għaġina sfiljurata jew tal-għaġina tat-torti.

Il-produzzjoni tal-varjetà tat-“TEPERTŐS POGÁCSA” magħmula bl-għaġina tat-torti

L-ewwel fażi: il-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-gilda tal-majjal mixwi u tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi

Waqt il-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-gilda tal-majjal mixwi, il-qarquċiet friski mingħajr gilda jiġu ċċattjati b'lembuba sakemm ma jibqax biċċiet kbar jew mhux fini u sakemm il-biċċiet moqlija jitqassmu b'mod omoġenju. Dawn jistgħu wkoll jitqattgħu bil-magna tal-ikkapuljat. F'dan il-każ, għandu jintuża l-apparat bl-iżgħar toqob.

Waqt il-preparazzjoni tal-krema magħmula mill-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi, il-qarquċiet ikkapuljati tal-gilda tal-majjal mixwi u x-xaħam jithawdu b'mgħarfa tal-injam jew b'magna li thawwad l-ingredjenti.

Kull min juża l-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi prodotta b'mod industrijali għandu jissodisfa r-rekwiżiti tal-Ispifikazzjoni.

It-tieni fażi: preparazzjoni tal-ghaġina

Sabiex it-tahlita tkun omogenja, għandhom jiżiedu tal-anqas 300 g qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda ma' kull kilo dqiq tal-qamh. 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 imhallat mal-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew mal-krema tal-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u, ma' kull kilo dqiq, 5 % tal-hmira attivata fil-halib, bajda waħda, isfar ta' bajda, 0,02 % ta' inbid abjad jew hall, mhux aktar minn 3,5 % melh, 0,5 % bżar mithun, u biżżejjed krema biex tinkiseb għaġina relattivament iebsa, jintgħaġnu flimkien. It-tahlita tkompli tingħaġen sakemm l-ghaġina tagħqad flimkien. Il-konsistenza mehtieġa tal-ghaġina tat-torti ma tinkisibx jekk l-ghaġina tintgħaġen iżżejjed.

Minhabba l-kontenut għoli ta' xaham tal-prodott, l-ghaġina għandha ssir b'ingredjenti keshin u għandha tithalla toqghod 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 tal-anqas tliet sghat.

Wara, l-ghaġina li tkun keshet u għoliet tinfetah f'saff għoli daqs saba' u l-wiċċ jiġi mmarkat fil-fond b'hafna linji perpendikulari. Dan jista' jsir permezz ta' skieken miġbura flimkien, li jkunu mbegħdin 3 mm minn xulxin. Il-qtugħ generalment isir b'għodda għall-qtugħ tal-ghaġina li jkollha dijametru ta' bejn 3 u 10 cm, u wiehed għandu jara li l-forom ikunu omogenji 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 jitpogġew hdejn xulxin fuq injama u jinksew, permezz ta' pinzell tal-kċina, b'bajda mhabbta mingħajr ma din tithalla ċċarċar mal-ġnub tal-forom ċilindriċi. Meta l-bajda fuq wiċċ il-ftajjar tkun nixfet xi ftit, il-ftajjar jitpogġew fit-turtiera u jithalla spazju omogenju 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 jinmew f'forn jahraq f'temperatura ta' bejn 220 u 240 °C u mbagħad ikunu saru. Il-hin tal-hami huwa ta' bejn 8 u 18-il minuta, skont il-piż tal-prodott u l-qawwa tal-forn.

Il-ftajjar jinbiegħu mhux ippakkjati (waħda waħda) jew ippakkjati minn qabel.

Il-produzzjoni tal-varjetà "TEPERTÓS POGÁCSA" magħmula bl-ghaġina sfiljurata:

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

Il-preparazzjoni tal-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi u tal-krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda hija simili għal dik użata għall-varjetà magħmula bl-ghaġina tat-torti. L-unika differenza hija li, minbarra x-xaham u l-qarquċa tal-majjal mingħajr il-ġilda, għal din il-varjetà jiżiedu wkoll il-melh (madwar 2,5 % skont il-piż tad-dqiq) u l-bżar mithun fin hafna (madwar 0,5 % skont il-piż tad-dqiq). Il-melh jiżied f'dan l-istadju minhabba li jekk l-ammont ta' melh neċessarju għat-togħma mielha karatteristika tal-ftajjar jiżied biss waqt il-preparazzjoni tal-ghaġina, l-ghaġina 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 jiżied mal-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi u n-nofs l-iehor għandu jithalla għal mal-ghaġina.

It-tieni fażi: preparazzjoni tal-ghaġina

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-melh (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 waħda, isfar ta' bajda u biżżejjed krema u/jew ilma biex tinkiseb għaġina li ma tkunx iebsa zżejjed, li ma titfarrakx u li tkun tista' tinhadem faċilment.

Għal din il-varjetà, huwa importanti li l-ingredjenti u l-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew il-krema magħmula mill-qarquċa ta' din il-ġilda jinżammu f'temperatura baxxa sabiex dawn il-qarquċiet ikkapuljati jew din il-krema jkunu jistgħu jisseparaw is-saffi tal-ghaġina meta tkun qed tiġi ppreparata l-ghaġina sfiljurata. Ix-xaham bejn is-saffi rqaq tal-ghaġina kiesha jinhall waqt il-hami u jevita li s-saffi tal-ghaġina jehlu ma' xulxin. Sadanittant, l-ilma li jkun hemm fl-ghaġina u fix-xaham jinbidel fi fwar li jrattab is-saffi tal-ghaġina u jisseparahom minn ma' xulxin, hekk li l-prodott li jkun qed jinHEMA jinqasam f'saffi.

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

- a) Il-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew il-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi jiddellku b'mod uniformi fuq l-ghaġina miftuha rqiqa, imbagħad l-ghaġina titrembel minn tarf wiehed. Dan ir-romblu jithalla joqghod għal bejn 15 u 30 minuta, imbagħad jinfetah għal darb'ohra f'saff irqiq u jitremlen f'direzzjoni perpendikulari meta mqabbel mat-trembil precedenti. Jekk ma jsehhx dan it-tidwir, il-ftajjar jiġu irregolari meta jinmew.
- b) L-ghaġina bażika li tkun thalliet toqghod tinfetah f'saff irqiq u l-qarquċiet ikkapuljati tal-ġilda tal-majjal mixwi jew il-krema magħmula mill-qarquċa tal-ġilda tal-majjal mixwi jiddellku fuq il-wiċċ kull darba li tintewa l-ghaġina. F'dan il-każ l-ghaġina ma titrembilx, iżda tintewa (tal-anqas tliet darbiet).

Qabel il-ftuħ tal-ahhar, l-ghagina tithalla toqghod għal tal-anqas 15-il minuta, imbagħad tinfetħ sa ma tiġi hoxna daqs saba' (bejn 1 u 2 cm); il-wiċċ tagħha jiġi mmarkat fil-fond b'hafna linji perpendikulari u tinqata' permezz ta' għodda għall-qtuġ tal-ghagina b'dijametru ta' bejn 3 u 10 cm. L-għadd ta' ftajjar neċessarji biex timtela turtiera tal-forn jitpoġġew hdejn xulxin fuq injama u jinksew, permezz ta' pinzell tal-kċina, b'badja mhabbta minghajr ma din tithalla ċċarċar mal-ġnub tal-forom ċilindriċi.

Meta l-bajda fuq wiċċ il-ftajjar tkun nixfet xi ftit, il-ftajjar jitpoġġew fit-turtiera tal-hami u jithalla spazju omoġenju bejniethom; huma jithallew joghlew għal bejn 40 u 45 minuta, imbagħad jinhmew f'forn jahraq f'temperatura ta' bejn 220 u 240 °C u mbagħad ikunu saru. Il-hin tal-hami huwa ta' bejn 8 u 18-il minuta, skont il-piż tal-prodott u l-qawwa tal-forn.

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

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-kelma "pogácsa" (ftira żghira) intużat għall-ewwel darba madwar l-1395, u oriġinarjament kienet tfisser kejk tond qisu hobża mohmi fl-irmied u l-faħam. Fl-istess 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 hobża li kien jittiekel bħall-hobz, kien ftira-hobża jew hobza forma ta' ftira. Il-varjetà li nsibu llum, li hija iżgħar u forma ta' ċilindru u mmarkata kaxxi kaxxi, saret popolari fl-Ungerija fl-ahhar tal-Medjuevu. Dan il-kejk tond qisu hobża, magħmul b'diversi tipi ta' ghagina, kien l-aktar oġġett tal-ikel popolari fil-kċina tar-rahhala tal-Ungerija u l-popolarità tiegħu ma naqset qatt minn dak inhar 'l hawn.

Żewġ kundizzjonijiet ippermettew l-iżvilupp tat-"Tepertős pogácsa": l-ewwel, il-qali tax-xaham mill-bacon saret attività komuni u, it-tieni, il-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi saret oġġett tal-ikel ta' kuljum. Skont deskrizzjoni ta' familja nobbli mill-klassi tan-nofs fir-reġjun ta' Somogy li tmur lura sa mill-1770, il-bacon moqli u l-qarquċa tal-gilda 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 l-btieti żgħar għax-xaham bdew jidhru fil-Pjanura l-Kbira mis-seklu 18 'il quddiem (Cegléd 1850-1900, ippubblikat mit-Cegléd Kossuth Múzeum, 1988, pp. 28, 30 Szűcs). Probabbilment id-drawwiet tal-qali tal-bacon u tal-konsum tax-xaham saru parti mit-tradizzjoni popolari ta' kif ir-rahhala kienu jippreparaw il-majjal f'nofs is-seklu 19, għaliex mill-1850 'il quddiem il-btieti tax-xaham deheru fir-registri tal-irhula taż-żona li tinsab bejn id-Danubju u Tisza.

Skont id-data etnografika orali ta' tmiem is-seklu 19 u l-bidu tas-seklu 20, il-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi kienet tintuża fid-djar tar-rahhala 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 jinhmew b'qarquċiet friski tal-gilda tal-majjal mixwi, li ġeneralment kienu jkunu żgħar u minghajr gilda. Xogħlijiet ikkonsolidati importanti li saru fit-tletinijiet fil-qasam tal-etnografija jirreferu għal ftajjar magħmula b'ghagina li tkun għoliet jew le, abbażi tad-dqiq mill-qamh u diġà miżjuda b'ingredjenti ohra, fost ohrajn bil-qarquċa (Bátty Zs.: "Táplálkozás" (Ikel) fi: A magyarság néprajza (L-etnografija tal-Ungerizi), Budapest, 1933, p. 100) u għalhekk wiehed jista' jsostni li ż-żieda tal-qarquċa tal-gilda tal-majjal mixwi mill-bacon moqli mal-ghagina li tkun għoliet saret drawwa komuni fil-bidu tas-seklu 20.

Illum il-gurnata, 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-laqgħat u l-konferenzi. Jiġi offrut ukoll lil parteċipanti ta' laqgħat jew konferenzi u huwa platt preferut fid-djar, speċjalment waqt iċ-ċelebrazzjonijiet tal-familja (tiġijiet, magħmudijiet) jew festi (il-Milied, l-Għid); hafna drabi jisserva wkoll bħala tnaqqir għal mal-inbid fl-agrituriżmu [Hagyományok Ízek Régiók, (Tradizzjonijiet Reġjonali tat-Togħmiet), vol. I, p. 145-147, 2001].

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

RETTIFIKA

Rettifika tal-Pubblikazzjoni tal-Kummissjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea 336 tas-7 ta' Ottubru 2019)

(2020/C 293/06)

Fil-paġna 8, il-punt 3.2, it-Taqsima Karatteristiċi mikrobijoloġiċi,

minflok: “Capnophialophorapinophila u Triposporiumpinophilum”,

aqra: “Capnophialophora pinophila u Triposporium pinophilum” .

ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)



L-Uffiċċju tal-Pubblikazzjonijiet tal-Unjoni Ewropea
2985 Il-Lussemburgu
IL-LUSSEMBURGU

MT