

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 140



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 52
20 ta' Ġunju 2009

Avviż Nru

Werrej

Pagna

IV Informazzjoni

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni

2009/C 140/01	Rata tal-kambju tal-euro	1
---------------	--------------------------------	---

V Avviżi

PROCEDURI GHALL-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni

2009/C 140/02	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni – (Każ COMP/M.5513 – KMG/CNPC/MMG) – Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura simplifikata ⁽¹⁾	2
2009/C 140/03	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni – (Każ COMP/M.5547 – Koninklijke Philips Electronics/Saeco International Group) ⁽¹⁾	3

MT

ATTI OHRAJN

II-Kummissjoni

2009/C 140/04	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini tal-prodotti agrikoli u tal-ikel	4
2009/C 140/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel	9



IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Id-19 ta' Ġunju 2009

(2009/C 140/01)

1 euro =

Munita			Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,3932	AUD	Dollaru Awstraljan	1,7283
JPY	Yen Ġappuniż	134,84	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5708
DKK	Krona Daniża	7,4434	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	10,7976
GBP	Lira Sterlina	0,84715	NZD	Dollaru tan-New Zealand	2,1685
SEK	Krona Żvediza	10,9725	SGD	Dollaru tas-Singapor	2,0274
CHF	Frank Żvizzeru	1,5102	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 761,36
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	11,2910
NOK	Krona Norveġiża	8,8995	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	9,5242
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,2780
CZK	Krona Ċeka	26,357	IDR	Rupiah Indoneżjan	14 491,00
EEK	Krona Estona	15,6466	MYR	Ringgit Malażjan	4,9264
HUF	Forint Ungeriz	279,50	PHP	Peso Filippin	67,360
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	43,4098
LVL	Lats Latvjan	0,6975	THB	Baht Tajlandiż	47,585
PLN	Zloty Pollakk	4,5138	BRL	Real Braziljan	2,7325
RON	Leu Rumen	4,2143	MXN	Peso Messikan	18,5714
TRY	Lira Turka	2,1642	INR	Rupi Indjan	66,8880

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

V

(Avviżi)

PROCEDURI GHALL-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni**(Każ COMP/M.5513 – KMG/CNPC/MMG)****Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura simplifikata****(Test b'relevanza għaž-ŻEE)**

(2009/C 140/02)

1. Fit-12 ta' Ġunju 2009, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' proposta ta' konċentrazzjoni skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill Nru 139/2004 ⁽¹⁾ li permezz tagħha l-impriża Coöperatieve KazMunaiGaz PKI U.A. ("KMG-PKI", il-Każakistan) ikkontrollata minn JSC National Company KazMunaiGaz ("KMG", il-Każakistan), u Eurasian Energy Holdings GmbH ("EEH", l-Awstrija) ikkontrollata minn China National Petroleum Corporation ("CNPC", iċ-Ċina) jakkwistaw skont it-tifsira tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill il-kontroll kongunt tal-impriża JSC Mangistaumunaigaz ("MMG", il-Każakistan) permezz ta' xiri ta' ishma.

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

- Għal KMG: l-esplorazzjoni, il-produzzjoni, it-trasportazzjoni u l-ipproċessar ta' żejt mhux maħdum u gass naturali fil-Każakistan, il-bejgħ ta' żejt mhux maħdum, prodotti raffinati u gass naturali,
- Għal CNPC: l-esplorazzjoni u l-produzzjoni ta' żejt mhux maħdum u gass naturali, l-irfinar, il-kimiċi u l-pipelines, l-inġinerija fil-qasam taż-żejt u l-gass, u l-manifattura ta' faċilitajiet ta' tfittxija,
- Għall-MMG l-esplorazzjoni, l-estrazzjoni u l-ipproċessar ta' żejt mhux maħdum u gass naturali fil-Każakistan.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni ssib li l-operazzjoni nnotifikata tista' taq' fl-ambitu tar-Regolament (KE) Nru 139/2004. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata. Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar procedura simplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet taht ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ ta' min jinnota li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għat-trattament taht il-procedura stipulata fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lill-partijiet terzi interessati biex iressqu kwalunkwe kummenti li jistgħu jkollhom dwar it-tranżizzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni bil-faks (+32 2 2964301 jew 2967244) jew bil-posta, taht in-numru ta' referenza COMP/M.5513 – KMG/CNPC/MMG, fl-indirizz li ġej:

Il-Kummissjoni Ewropea
Direttorat Ġenerali għall-Kompetizzjoni
Reġistru tal-Amalgamazzjonijiet
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

⁽²⁾ ĠU C 56, 5.3.2005, p. 32.

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni**(Każ COMP/M.5547 – Koninklijke Philips Electronics/Saeco International Group)****(Test b'relevanza għaż-ŻEE)****(2009/C 140/03)**

1. Fit-12 ta' Ġunju 2009, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾ li permezz tagħha l-impriża Koninklijke Philips Electronics N.V. ("Philips", l-Olanda) takkwista, skont it-tifsira tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill, il-kontroll shiħ ta' Saeco International Group S.p.A. ("SIG", l-Italja), permezz ta' xiri ta' ishma.

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

- għal Philips: ir-riċerka, l-iżvilupp, il-manifattura u l-bejgħ ta' firxa wiesgħa ta' prodotti elettronici, inklużi elettronika għall-konsumatur, apparat domestiku, prodotti tad-dawl u sistemi mediċi,
- għal SIG: il-manifattura u l-bejgħ tal-magni tal-espresso għall-użu tal-konsumatur u dak professjonali u makni tal-bejgħ awtomatiċi għall-ikel u għal xorb shun jew kiesaħ.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni ssib li l-operazzjoni nnotifikata tista' taqa' fl-ambitu tar-Regolament (KE) Nru 139/2004. Madanakollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

4. Il-Kummissjoni tistieden lill-partijiet terzi interessati biex jibagħtu kwalunkwe kumment li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta lill-Kummissjoni.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni bil-faks (+32 2 2964301 jew 2967244) jew bil-posta, taht in-numru ta' referenza COMP/M.5547 – Koninklijke Philips Electronics/Saeco International Group, fl-indirizz li ġej:

Il-Kummissjoni Ewropea
Direttorat Ġenerali għall-Kompetizzjoni
Registru tal-Amalgamazzjonijiet
J-70
1049 Bruxelles/Brussell
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-origini tal-prodotti agrikoli u tal-ikel

(2009/C 140/04)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SINTEŻI

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“PROVOLONE DEL MONACO”

Nru tal-KE: IT-PDO-0005-0466-20.05.2005

DPO (X) IĠP ()

Din is-sinteżi tagħti l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. Dipartiment responsabbli Fl-Istat Membru:

Isem: Ministero delle politiche agricole e forestali
Indirizz: Via XX Settembre n. 20
00187 Roma
ITALIA
Tel. +39 0646655104
Fax +39 0646655306
e-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupp:

Isem: Comitato per la registrazione della denominazione d'origine del provolone del Monaco
Indirizz: Via D. Caccioppoli, 25
80069 Vico Equense (NA)
ITALIA
Tel. +39 081 8799290
Fax +39 081 8015557
e-mail: vincenzo.peretti@unina.it
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.3 – Ġobnijiet tal-Anness II – Provolone

4. Speċifikazzjoni: (sinteżi tar-rekwiżiti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

“Provolone del Monaco”

4.2. Deskrizzjoni:

Il-“Provolone del Monaco” huwa l-isem tal-ġobon li għandu l-karatteristiċi li ġejjin: ġobon nofsu iebes, moxx (a pasta filata), maturat, prodott esklussivament mill-halib nej li jkun ġej mill-baqar imrobbija fiż-żona indikata fil-punt 4.3. Meta jinhareġ għall-konsum, il-prodott għandu jkollu dawn il-karatteristiċi: a) maturazzjoni ta' mill-anqas mija u tmenin jum (sitt xhur), b'rendiment massimu ta' 9 kg kull ettolitu ta' halib proċessat; b) għamla ta' bettieha f'it tawwalija jew għamla ta' langasa mingħajr ras b'piz ta' mhux anqas minn 2,5 kg u ta' mhux aktar minn 8 kg; qoxra rqiq ta' kulur li jagħti fl-isfar bi sfumaturi f'it skuri, kważi lixxa b'daqgiet ħfief fit-tul tul l-irbit tar-raffja użati biex iżommu l-ġobon flimkien f'pari, li jifred il-Provolone f'mill-inqas 6 uċuh; c) il-qalba lewn il-krema bi sfumaturi fuq l-isfar, elastika, kumpatta, uniformi u mingħajr tqaxxir, ratba b'toqob tipiċi (toqba 'l hemm u 'l hawn) b'dijametru li jvarja sa 5 mm, bil-possibbiltà ta' toqob imferrxin b'dijametru akbar, sa 12 mm, li jinsabu aktar lejn iċ-ċentru tal-massa; d) kontenut ta' xaham fis-sustanza xotta ta' mhux anqas minn 40,5 %; e) b'toghma helwa u ta' butir u f'it taħraq u tajba.

Barra minn hekk, l-ambjent fejn issir il-maturazzjoni jagħti lil dan il-ġobon toghma qawwija minhabba t-tul tal-maturazzjoni. Wara 7-8 xhur il-provolone għandu t-tendenza li jisfar aktar, il-qoxra teħxien filwaqt li jiehu toghma aktar taħraq u l-qalba tidher aktar konsistenti, anke jekk tibqa' ratba mhux hażin u mingħajr qxur.

4.3. Żona ġeografika:

Lż-żona ta' trobbija tal-baqar, tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni tal-“Provolone del Monaco” DPO, hija definita mit-territorji shah tal-muniċipalitajiet li ġejjin, li jinsabu kollha fil-provinċja ta' Napli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

4.4. Prova tal-origini:

Kull fażi tal-proċess ta' produzzjoni għandha tkun immonitorjata billi jiġi ddokumentat għall kull fażi id-dhul u l-hruġ tal-prodotti. B'dan il-mod, u permezz ta' tnizzil f'listi speċifiċi, ġestiti mill-korp ta' spezzjoni, ta' min irabbi l-bhejjem, tal-produtturi, kif ukoll permezz tan-notifika f'hinha lill-korp ta' spezzjoni tal-kwantitajiet prodotti, hija ggarantita t-traċċabbiltà kif ukoll ir-rintraċċabbiltà tal-prodott. Il-persuni kollha, fiżiċi jew legali, imnizzla fil-listi relatati, se jkunu suġġetti għall-kontroll mill-korp ta' spezzjoni, skont kif indikat fil-punt 4.7 kif inhu stipulat fil-pjan ta' kontroll.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

L-ipproċessar isehh bl-użu ta' halib tal-baqar li ma jkunux għamlu aktar minn 230 jum ta' hlib. L-ikel tal-baqar irid ikollu mill-inqas 40 % tas-sustanza xotta ġejja mill-ghalf u/jew ghalf aħdar. Il-kwantità ta' ghalf aħdar li jingħata kuljum lill-baqar ma għandux ikun aktar minn 15 kg sabiex jiġu evitati fermentazzjonijiet mhux normali li jistgħu jikkompromettu l-kwalitajiet organolettiċi tal-ġobon. L-ghalf aħdar huwa l-prodott miksub miż-żabra ta' siġar kultivati (siġar taċ-ċitru, taż-żebbuġ, eċċ..) u mill-boski ta' siġar li jwaqqa' l-weraq (qastan, eċċ) u mit-tindif tat-terrazzi fiż-żona ta' produzzjoni indikata fil-punt 4.3. Dan jiġi integrat mal-ghalf l-iehor li jrid ikun ġej mill-kultivazzjoni ta' ċereali miż-żerriegħa (hafur, xgħir u qamh) u/jew mit-tiben li ġej minn merghat stabbli u naturali u minn kultivazzjonijiet ta' ħaxix u legumi għall-ghalf. L-ghalf huwa biss is-suppliment għall-ikel li ġej miż-żona indikata fil-punt 4.3 li jagħti l-karatteristiċi partikolari lill-halib tal-baqar. Il-halib maħsub għall-produzzjoni jrid ikun dak miksub permezz ta' tnixxija mill-glandoli mammarji u ma jridx ikun imqiegħed f'temperatura ta' aktar minn 40 °C. Il-koagulazzjoni għandha tinkiseb bl-użu tat-tames għal madwar 40-60 minuta filwaqt li jizdied tames f'it magħqud tal-gidi jew tames f'likwidu naturali tal-ghogol wahidhom jew flimkien, b'mill-anqas 50 % tat-tames f'it magħqud tal-gidi, imsaħhan għal 34-42 °C. Meta l-baqta jkollha l-konsistenza mixtieqa, din tinqasam f'biċċiet żgħar hafna daqs rossa tal-qamħirrum. Dawn jiħallaw joqogħdu għal 20 minuta. Imbagħad il-baqta tiġi msahhna sabiex tinkiseb temperatura ta' 48-52 °C u tithalla toqghod għal mhux aktar minn 30 minuta. Wara x-xorrox jitneħħa minnha u tiġi ttrasferita f'biċċiet tad-drapp tal-qanneb jew bramell tal-hadid imtaqqba għall-maturazzjoni. Wara li t-testijiet tal-ghagna jkunu taw riżultati pożittivi ta' elasticità u reżistenza, il-baqta tinqata' f'faxx ta' daqsijiet varji. Imbagħad il-massa tiġi magħgħuna u mogħtija l-forma bl-ilma f'temperatura ta' 85-95 °C f'forom skont il-porzjonijiet stabbiliti mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Isegwi l-proċess tat-twebbis bit-tagħdis filma kieseh u t-tmellih bit-tagħdis fis-salmura għal 8-12-il siegħa kull kilogramma tal-prodott. Il-ġobnijiet miksuba, marbutin f'pari u mdendlin fuq xkaf apposta, jiħallaw jimaturaw

l-ewwel f'temperatura ambjentali biex jixxuttaw għal minn 10 sa 20 jum u wara, f'ambjent ta' temperatura bejn it-8 u l-15 °C għal perijodu ta' mhux inqas minn sitt xhur. Fl-aħħar tal-maturazzjoni, il-forom għandhom ikollhom piż ta' mhux anqas minn 2,5 kg u mhux aktar minn 8 kg. Il-produzzjoni tal-“Provolone del Monaco” tista' ssir matul is-sena kollha esklussivament minn halib miġbur wara kull hlib mingħajr tkessih fl-istalla jew darba kuljum bit-tkessih fl-istalla. Il-korp ta' spezzjoni, indikat fil-punt 4.7, fl-aħħar tal-maturazzjoni, jiżgura li l-prodott għandu l-karatteristiċi stipulati, u wara l-prodott jgħaddi għall-immarkar fuq il-ġnub tal-provolone u għat-tikkettar tal-prodott.

4.6. Rabta:

L-ispeċifità tal-Provolone del Monaco hija r-riżultat ta' tagħqida ta' fatturi tipiċi taż-żona tal-Monti Lattari - Penisola Sorrentina, partikolarment tal-karatteristiċi organolettiċi tal-halib prodott esklussivament mill-baqar imrobbija fit-territorju, tal-metodu tal-ipproċessar li għadu sal-lum jirrifletti t-tradizzjonijiet artigjanali li għaddew minn ġenerazzjoni għall-oħra u tal-mikroklima li jikkaratterizza l-ambjenti tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni. Il-halib prodott fiż-żona ta' orijini tal-“Provolone del Monaco” għandu livelli ta' xaham u proteini oghla mill-medja nazzjonali, assoċjati mal-valuri tal-kalċju tar-residwu xott bla xaham (sustanza xotta bla xaham), imniżżla fit-tabelli li ġejjin, li jikkonfermaw l-abbundanza nutrittiva tal-prodott u l-kapaċità oghla ta' rendiment fl-ipproċessar tal-ġobon.

Il-karatteristiċi organolettiċi medji tal-halib tal-baqra tal-Monti Lattari – Penisola Sorrentina.

Xaham	Proteina %	Ca	Irmied	Rsm (*)	Piż speċifiku:
3,3	3,1	157	0,730	8,72	1,0308

(*) Residwu Xott Bla Xaham (Residuo Secco Magro).

Karatteristiċi organolettiċi medji tal-halib tal-baqra tar-razza Agerolese.

Xaham %	Proteina %	Ca	Irmied	RSM (*)	Piż speċifiku:
3,9	3,5	159,7	0,752	8,87	1,0308

(*) Residwu Xott Bla Xaham.

Dawn il-partikolaritajiet flimkien mal-parametri uniċi huma responsabbli mill-predizpożizzjoni partikolari ta' dan il-halib għall-koagulazzjoni u għall-“għaġna” li tiġi wara, kif ukoll tal-karatteristiċi ta' preġju partikolari għall-konsistenza finali tal-ġobon miksub, l-aktar f'termini ta' elasticità u tenaċità tal-ġobon.

Dawn il-fatti kollha huma konferma impliċita tat-tipiċità fil-kompożizzjoni ta' dan il-halib, li tinflwenza b'mod pożittiv il-karatteristiċi tar-riħa u tat-toġhma tal-Provolone del Monaco.

Minn żminijiet antiki, it-tipiċità tad-DPO hija strettament marbuta mat-trobbija tar-razza awtoktona tal-baqar Agerolese, li tipprovdi l-halib użat fil-produzzjoni tal-Provolone del Monaco. Din ir-razza, magħżula matul is-snin minn ambjent ostili, nieqes b'mod partikolari minn merġat u minn postijiet ta' kenn improvviżati, kienet akkwistat karattru rustiku u reżistenti u, minkejja l-ikel fqir, kienet kapaċi tipproduċi kwantità diskreta ta' halib b'karatteristiċi organolettiċi eċċellenti li fil-biċċa l-kbira jintuża għall-produzzjoni tal-Provolone del Monaco.

It-trobbija tal-baqar fil-Monti Lattari – Penisola Sorrentina, tmur lura saħansitra għal 264 Q.K., epoka li fiha l-Piċentini, l-ewwel abitanti ta' dawn il-muntanji biddlu l-ispazju meħud mill-boski f'terren kultivabbli u bdew irabbu annimali domestiċi, speċjalment baqar li jipproduċu l-halib. Minn dan l-ewwel nukleu ta' baqar, b'konsegwenza ta' għadd kbir ta' tghammir ma' razez li ġew fis-sekli ta' wara, intgħazlet razza li mill-1952 ġiet definita bħala Agerolese, li għandha karatteristiċi morfoġenetiċi u somatiċi tal-pil, tat-torso, tar-riglejn u tal-għadam u li tipproduċi halib karatterizzat minn perċentwal għoli ta' xaham. Fl-ewwel snin tas-seklu għaxra it-tabib veterinarju Enrico Mollo iddeskriva l-baqra mrobbija f'dan it-territorju speċifiku bħala “baqra tal-halib... minn metru u hamsa u tletin ċentimetru sa

metru u erbghin, b'xi whud saħansitra aktar minn hekk, il-piż ħaj ivarja minn tliet mija u hamsin kilogramma għal erba' mitt kilogramma; il-pil huwa skur bi strixxa aktar ċara fuq id-dahar... tipprovdi bejn sbatax u tmintax-il litru ħalib kuljum... fl-istaġun it-tajjeb, meta hemm ħafna għalf aħdar u l-klima tibda ssir moderata u l-ħalib jibda jkollu riha aktar tfuħ... l-aktar produzzjoni interessanti tal-ġobon hija rrappreżentata mill-produzzjoni tal-provoloni". Huwa biżżejjed anke li 20 % biss tal-ħalib ikun ġie mir-razza Agerolese sabiex il-Provolone del Monaco DPO ikollu karatteristiċi uniċi. Dan għaliex il-ħalib prodott mill-baqar ta' Agerolese għandu livelli ta' xaham u proteina oghla mill-medja tal-ħalib prodott mir-razze l-oħra. Dan, flimkien mal-valuri tal-kalċju u tar-residwu xott bla xaham (sustanza xotta bla xaham), jikkonfermaw l-abbundanza nutrittiva tal-prodott u l-kapaċità għolja ta' rendiment fil-proċess tal-ġobon, u jagħtu r-riha u t-toġhma karatteristiċi li jiddistingwu lill-Provolone.

Il-karatteristiċi kimiċi tal-ġobon huma mniżżlin hawnhekk.

Il-kompożizzjoni kimika tal-ġobon tas-sustanza naturali.

		Fuq is-Sustanza Naturali				
Provolone del Monaco	Kwalità	Ilma %	Xaham %	Sustanza ta' Proteina %	Total ta' Melh %	NaCl %
		40,20	28,50	27,20	4,10	2,20

Il-kompożizzjoni kimika tal-ġobon tas-sustanza xotta.

		Għall kull 100 tal-materjal xott			
Provolone del Monaco	Kwalità	Xaham %	Sustanza ta' Proteina %	Total ta' Melh %	NaCl %
	Halib shih:	47,65	45,48	6,85	3,67

Iż-żona ġeografika hija kkaratterizzata mill-preżenza ta' għadd kbir ta' widien li huma profondament maqtugħa ġewwa l-kosta u jidhlu l-ġewwa għal diversi kilometri. Dawn huma kkaratterizzati minn varjazzjonijiet ta' altitudni, b'fenomeni ta' tibdil kbir fil-vegetazzjoni u żvilupp partikolari ta' blat kumpless. Il-varjabbiltà kbira tas-sistema orografika u idrografika li tinsab fit-territorju u d-diversifikazzjoni morfologika intrinsika bejn iż-żoni differenti li jagħmlu dan it-territorju, jiddeterminaw il-preżenza ta' mikroklimi ristretti li mhumix l-istess. In-natura tal-postijiet, ġeneralment ħarxa ħafna, tiddetermina kwantità ta' xemx li tvarja ħafna anki fiż-żoni ġirien, li flimkien mal-altimetrija varjabbli, u minkejja l-influss ta' mitigazzjoni tal-baħar, jiddeterminaw varjazzjonijiet partikolari tal-istess speċijiet ta' vegetazzjoni li jinsabu fiż-żona. It-temperaturi annwali medji jibqgħu fil-fatt bejn is-16 °C u l-20 °C matul il-kosta u bejn it-12 °C u s-16 °C fuq in-naħa tat-Tramuntana, b'temperaturi minimi fiż-żoni aktar elevati li xorta jilhqgħu bejn it-8 °C u t-12 °C. Sitwazzjoni bħal din tohloq distribuzzjoni ta' isotermi li jaqblu mal-andament altimetriku tal-postijiet. L-inżul tax-xita huwa lokalment kondizzjonat b'mod rilevanti mill-preżenza ta' riżalti tal-ġir; l-inżul tax-xita isehh f'medja ta' madwar 100 jum, bix-xita tkun aktar intensa fiż-żoni l-aktar elevati. Ir-riħ, għalkemm ħafna drabi jkun assenti, x'aktarx jiġi mill-Ilbiċ.

L-isem tipiku "Provolone del Monaco" jmur lura għaž-żminijiet antiki, u huwa strettament marbut mal-mod kif fil-passat dan il-ġobon kien ittrasportat biex jinbiegħ fis-suq ta' Napli, aktar preċiżament fl-epoka li fiha l-produtturi tal-ġobon taż-żona msemmija ddeċidew li jipproduċu l-aktar il-prodotti maturi xprunati mill-ħtieġa li jressqu l-kummerċ lejn il-belt ta' Napli. Minħabba n-nuqqas ta' aċċessibilità ta' rotot, l-aħjar mod kif wiehed jaasal Napli kien minn fuq il-baħar: vjaġġ twil u diffiċli li kien jibda fis-satra tal-lejl. Il-provoloni kienu jitgħabbew fuq dġhajjes bl-imqadeq u l-bdiewa li għal dak il-waqt kienu jinbidlu f'kummerċjanti, biex jilqgħu għall-umdità tal-baħar u tal-lejl kienu jitgħattew b'mantell kbir li jixbah iċ-ċoqqa tal-patrijiet. Hekk kif jaaslu Napli, dawk li jahdmu fis-suq fejn il-port bdew isejjhu lil min jittrasporta l-ġobon, il-Monaco, u l-ġobon tiegħu, il-Provolone del Monaco. Minn dak iż-żmien, l-isem baqa' dejjem "Provolone del Monaco", u jirrappreżenta elementi tradizzjonali u ta' rabta mat-territorju li jintitola għar-rikonoxximent skont l-artikolu 2, il-paragrafu 2 tar-Reg. KE 510/2006.

4.7. Korp ta' spezzjoni:

Isem: ISMECERT
Indirizz: Centro Direzionale Isola G1
80143 Napoli
ITALIA
Tel. +39 081 7879789
Fax +39 081 6040176
e-mail: info@ismecert.it

il-korp ta' spezzjoni jissodisfa l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-istandard EN 45011.

4.8. Tikkettar:

Mat-tqeghid fis-suq għall-konsum, il-forom tal-“Provolone del Monaco” għandu jkollhom stampat bis-shana fuq kull naha b'figuri linejari u bit-tikek, it-timbru bil-kliem “Provolone del Monaco”, bil-kulur iswed u l-indikazzjoni tan-numru ta' identifikazzjoni tal-produttur imdahhal fis-sistema tal-kontroll. It-tikketta li titwahhal fuq il-forom tal-“Provolone del Monaco” D.P.O. għandu jkollha b'karattri stampati ċari, li ma jithassrux u li jingharfu b'mod ċar minn kull kitba oħra li tidher fuq it-tikketta, l-informazzjoni li ġejja: a) is-simbolu grafiku, li jidher hawn taht, marbut max-xbieha artistika tal-logo speċifiku u univoku, li għandu jintuża flimkien b'mod indiviżibbli mad-DPO; b) is-simbolu komunitarju; c) l-isem, il-kunjom, isem l-azjenda u l-indirizz tal-azjenda tal-ippakkjar u/jew tal-produzzjoni; d) in-numru ta' identifikazzjoni mogħti lil kull produttur imniżżel fis-sistema tal-kontroll; e) il-piż tal-prodott f'konformità mar-regoli fis-seħh; f) l-inqas percentwal ta' halib tal-baqra tat-tip ġenetiku awtoktonu (TGA) Agerolese li ġie użat; g) it-tipologija tat-tames użat; h) il-maturazzjoni meta din tkun ta' aktar minn sitt xhur. Din l-informazzjoni għandha tkun stampata b'karattri iżgħar minn dawk użati għall-kliem “Provolone del Monaco” D.O.P. Il-lowgo tal-“Provolone del Monaco” DPO hija rrapprezentata minn xbieha stilizzata tal-Provolone del Monaco bir-rabta tar-raffa tipika taż-żona tal-Monti Lattari u tal-Penisola Sorrentina.



Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-origini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2009/C 140/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

SOMMARJU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“PEMENTO DO COUTO”

Nru tal-KE: ES-PDO-0005-0464-03.05.2005

DOP () IĠP (X)

Dan is-sommarju jistabbilixxi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, għal finijiet ta' tagħrif.

1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica — Dirección General de Industrias y Mercados Agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
 Indirizz: Paseo Infanta Isabel 1
 28071 Madrid
 ESPAÑA
 Telefon: +34 913475394
 Feks: +34 913475410
 Posta elettronika: sgcaae@mapya.es

2. Grupp:

Isem: COOPERATIVA DO CAMPO O VAL
 Indirizz: Vilacornelle, s/n. O Val-Narón (A Coruña)
 Telefown: +34 981453901
 Feks: +34 981453901
 Posta elettronika: horta@cooperativaoval.com
 Kompożizzjoni: Produtturi/proċessaturi (X) Ohra ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.6 – Frott, ħaxix, ċereali, friski jew ipproċessati

4. Speċifikazzjoni: (sommarju ta' rekwiżiti li jaqgħu taht l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

“Pemento do Couto”

4.2. Spjegazzjoni:

Il-bżar kopert mill-Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP) “Pemento do Couto” huwa l-frotta li ġejja mill-ispeċi *Capsicum annuum* L tal-ekotip lokali magħruf bl-istess isem. Il-frott jingabar fis-sajf mhux misjur u tal-ewwel żmien (daqgħ kummerċjali) u bl-intenzjoni li jitqiegħed fis-suq frisk. Il-karatteristiċi tal-frott huma kif ġej:

— Għamla: sezzjoni longitudinali konika maqtugħa b'mod trapezoidali u sezzjoni trasversali fit-tond. Xi kultant is-sezzjoni trasversali tidher kemmxejn -skanalaturi bi tliet jew erba' trufijiet fit-tarf nett.

— Piż: bejn 4 u 6 grammi għal kull unità.

- Tul tal-frott: bejn 4 u 8 ċm.
- Wisa' approssimativa: 2 ċm.
- Zokk: Bejn 2 u 3 ċm, dejjem iqsar mill-frotta. Huwa iebes, normalment dritt jew kemmxejn mgħawweġ.
- Qoxra: Ahdar skur, bi ftit li xejn tleqqija.
- Hxuna tal-hajt jew il-laham:: Irqqa, madwar 1 u 1,5 mm.
- Toghma: laham immerraq b'konsistenza fina, toghma helwa, kemmxejn erbaċi minghajr hruq minhabba n-nuqqas tal-kapsajkin, b'riha moderatament qawwija u ftit żerriegħa.

4.3. Żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tikkonsisti mid-distrett kollu ta' Ferrol f'A Coruña, li jikkonsisti minn dawn il-municipalitajiet li ġejjin: Ferrol, Narón, Valdoviño, Cedeira, Moeche, As Somozas, San Sadurniño, Neda, Fene, Mugardos u Ares. Huwa distrett naturali peress li l-livell baxx f'it il fuq mil-livell tal-baħar, il-protezzjoni mogħtija mill-ktajjen ta' muntanji li jdawru l-widien fejn isseħħ il-produzzjoni, u l-grubija tal-kosta jagħtu lok għal mikroklima partikolari, ikkaratterizzata fuq kollox mill-varjazzjonijiet fit-temperatura, flimkien mal-preżenza ta' hamrija li hija xierqa hafna għal dan il-wiċċ tar-raba'.

L-isem tal-indikazzjoni "O Couto" huwa isem ġeografiku li jikkorrispondi għall-post fejn jinstab il-monasteru li hu magħruf bl-istess isem, u hu stess marbut mal-organi tal-ghażla u l-kultivazzjoni ta' dan il-bżar.

4.4. Prova tal-orijini:

It-traċċabbiltà tal-prodott hija żgurata mill-identifikazzjoni tiegħu f'kull stadju ta' produzzjoni u ta' kummerċjalizzazzjoni.

Sabiex jiġi vverifikat li r-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni jkunu ġew issodisfati, il-korp ta' kontroll se jiehu hsieb reġistru ta' produttori u ta' ġonot tar-raba' li se jiġu aġġornati kostantament: il-bżar li jista' jiġi kopert mill-IĠP "Pemento do Couto" irid ikun ġie kkultivat skont il-kundizzjonijiet stipulati fir-regoli ta' speċifikazzjoni u f'regoli addizzjonali ohra, f'ġonot tar-raba' u minn produttori mniżżla fir-reġistru korrispondenti.

Barra minn hekk, il-produttori rreġistrati huma rikjesti li jiddikjaraw il-kwantità ta' bżar kopert mill-IĠP attwalment ikkultivat u mqiegħed fis-suq permezz ta' dhul fir-reġistri mahluqa għal dan l-iskop. Il-korp ta' kontroll se jivverifika li l-kwantitajiet mqiegħda fis-suq minn min jippakkja jikkorrispondu mal-produzzjoni tal-bdiewa li jfornuhom u mal-produzzjoni meta mqabbla mar-rendiment agronomiku tal-pakketti rreġistrati.

Il-persuni ġuridiċi u fiżiċi kollha mniżżla fir-reġistri, ġonot tar-raba', imħażen, impriżi tal-ipproċessar u prodotti ser ikunu soġġetti għal spezzjonijiet u verifiki mwettqa mill-korp ta' kontroll bil-ghan li jivverifika li l-prodotti protetti jissodisfaw ir-rekwiżiti stipulati fir-regoli ta' speċifikazzjoni u f'regoli addizzjonali ohra. Il-kontrolli ser jitwettqu abbażi ta' spezzjoni tal-ġonot tar-raba', tal-imħażen u tal-impriżi tal-ipproċessar, abbażi ta' revizjoni tad-dokumentazzjoni u ta' kontroll li l-kriterji fiżiċi spjegati huma ssodisfati, u ta' kontroll li meta jingabar, il-bżar ikun shih, tajjeb, nadif u minghajr hsara u difetti. Barra minn hekk huwa possibbli li jitwettqu analiżi ta' residwu multipli biex jiġi vverifikat li ċ-ċifri miksuba għall-Pesticidi huma inqas mill-Limiti Massimi ta' Residwi (LMR) stabbiliti mil-leġiżlazzjoni attwali għall-wiċċ tar-raba'.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Il-pjanti tal-mixtliet jiġu mingħand produttori awtorizzati mniżżla fir-reġistru rilevanti.

Il-proċess biex jiġi akkwistat il-prodott huwa spjegat hawn taht:

Propagazzjoni u thawwil mill-ġdid:

Ladarba l-frotta tkun inqatgħat din titnixxef u titneħħa ż-żerriegħa, li wara li tiġi diżinfettata tkun lesta biex tinżera'. Il-preparazzjoni tal-hammiela u taż-żerriegħa tibda f'Ottubru u tkompli f'Novembru, Diċembru u Jannar. Iż-żriġh jitwettaq f'kontenituri fuq sottostrat magħmul minn tahlita ta' pit u żrar fi proporzjon ugwali. Wara t-tinbit, u meta l-pjanta tkun kibret għal madwar 5 ċm, din tiġi ttrapjantata u tithawwel f'ilari apposta.

Restrizzjonijiet fuq il-produzzjoni:

Il-bżar ikkultivat kemm fil-beraħ kif ukoll mgħotti se jkun eliġibbli għall-protezzjoni li taqa' taħt l-IĠP "Pemento do Couto". Ir-rendiment massimu permess se jkun, b'mod ġenerali, 4 kg/m² u 6 kg/m² rispettivament.

L-istrutturi taħt l-ghata huma mini sempliċi tal-plastik mingħajr shana jew dawl artifiċjali, li jintużaw biss biex jipproteġu l-wiċċ tar-raba' (li jitkabbar direttament fuq il-hamrija) milli okkażjonalment jiffriża u, fuq kollox, biex iżidu l-produzzjoni u biex itawlu ż-żmien tal-produzzjoni għal fitt ġimghat fil-harifa. L-użu tagħhom ġie estiż għall-protezzjoni ta' tipi magħżulin ta' dan l-ekotip ta' bżar milli jsir ibridu.

Thawwil:

Meta l-kultivazzjoni issir fil-beraħ, it-thawwil jitwettaq f'April u Mejju, b'densità ta' minn 3 sa 5 pjanti għal kull metru kwadru, u l-qtugħ jibda f'Gunju-Lulju. F'każ li hemm il-hsieb li ż-żerriegħa tintuża biex tipproduċi n-nebbieta, il-hbula tar-raba għandhom ikunu l bogħod minn hbula oħrajn fuq barra ta' dak l-ekotip sabiex jiġu ppreżervati t-tipi magħżulin.

It-thawwil taħt l-ghata jitwettaq fi Frar u F' Marzu sabiex il-frott jibda jinqata' f'nofs April. Id-desità hija bejn 2 u 4 pjanti għal kull metru kwadru. Huwa rakkomandabbli li l-art titgħatta b'folji tal-politene biex tiġi evitata l-kompetizzjoni mill-haxix hażin. Mhemmx b'żonn ta' rfid minhabba l-fatt li bl-istandard ta' thawwil użat xi pjanti jappoġġaw lil oħrajn.

Prattiki ta' tkabbir:

Il-fertilizzazzjoni se tkun kif jixraq bl-iskop li jinżamm bilanċ bejn in-nutrijenti fil-hamrija u fil-pjanta, u jinżammu l-livelli tagħhom, u b'dan il-mod jitqies r-rendiment tal-wiċċ tar-raba', l-istat ta' nutrizzjoni tal-pjanta, il-livell ta' fertilità fil-hamrija u l-kontribut mogħti b'mezzi oħra (ilma, materjal organiku eċċ).

Il-kontroll ta' pesti u/jew mard possibbli se jiġu indirizzati fl-applikazzjoni ta' metodi ta' tkabbir bħal: disinfezzjar ta' żerriegħa, trattament tal-hmiemel, inqas irrigazzjoni sabiex jiġi evitat b'mod aħjar li tinfaka' l-hamrija u jsiru barrieri eċċessivi bil-hamrija.

Jekk ikun meħtieġ li jintużaw kimiċi, il-materjali attivi użati jkunu daww li għandhom inqas impatt ambjentali, aktar effikaċja, inqas tossiċità u inqas problemi ta' residwi, inqas effetti fuq fawna sekondarja u l-inqas saħħa.

Hsadd:

Il-hsadd isir manwalment, qabel ma jimmatūra l-frott u f'dak iż-żmien meta, fid-dawl tal-esperjenza tal-bdiewa, ikunu preżenti l-kundizzjonijiet xierqa biex titqieghed fis-suq, skont il-karatteristiċi fiżiċi mniżżla f'punt 4.2. Hu jikkonsisti fi proċess li jkollu jiġi repetut skont il-htieġa, b'mezzi ta' materjal (għodda, kaxxi jew kontenituri eċċ.) u mezzi umani sabiex jiġi evitat id-deterjorament tal-prodott.

Trasport u hażna:

Il-bżar jiġi trasportat f'kontenituri riġidi, biex ma jitgħaffiġx. Il-hatt isir b'tali mod li jitnaqqsu l-effetti preżenti meta jitwaqqa' l-prodott. Iż-żoni ta' hażna għandhom ikunu vventilati b'mod tajjeb.

Tqegħid fis-suq:

L-ippakkjar jitwettaq permezz ta' lottijiet omogenji skont l-orijini u t-tul tal-frott u fi xkejjer b'piz ta' 200g jew 400 g. Il-materjali użati jkunu daww awtorizzati skont il-liġi attwali tal-ikel. Ikun possibbli li jiġu stabbiliti forum oħra ta' preżentazzjoni jekk jintwera li ma jaffettwax il-kwalità tal-prodott b'mod hażin. Il-perjodu tat-tqegħid fis-suq se jkun bejn il-15 ta' April u l-31 ta' Ottubru; il-korp ta' kontroll jista' jestendi jew inaqqas dak il-perjodu meta l-karatteristiċi tal-dan ikun meħtieġ mill-prodott fid-dawl tal-kundizzjonijiet staġjonali tat-temp.

4.6. Rabta:

Il-"Pemento do Couto" huwa ekotip lokali kkultivat tradizzjonalment mill-bdiewa fid-distrett ta' Ferrol. B'rizultat tal-produzzjoni u d-distribuzzjoni limitati tiegħu mal-miġja tas-snin, il-kultivazzjoni tiegħu ma nfirxix lil hinn minn dik iż-żona ġeografika, li anki llum tibqa' l-unika post li fih jiġi prodott dan il-bżar.

Bhala riflessjoni tar-reputazzjoni tiegħu, fl-1999 il-“Festa do Pemento do Couto” giet stabbilita bhala festival gastronomiku li jiċċelebra il-“Pemento do Couto” li jsir kull sena fl-ahhar ta’ Lulju fil-post tal-orijini, hdejn il-monasteru ta’ Santa Maria do Couto. Bhala prova tar-reputazzjoni tiegħu, ta’ min jinnota li ristoranti varji fid-distrett ta’ Ferrol jinkludu “Pemento do Couto” fuq il-menu tagħhom.

Bosta fatturi, fosthom il-materjal tal-pjanta, it-tekniki ta’ produzzjoni u l-mikroklima tal-widien fejn issehh il-produzzjoni, jinghaqdu flimkien u jagħtu bidu għal prodott b’hafna karatteristiċi speċifiċi u kwalità li waslitu biex jakkwista reputazzjoni notevoli.

Materjal veġetali:

Il-prassi tradizzjonali tal-bdiewa lokali fil-manutenzjoni u l-ghażla tal-ahjar pjanti, filwaqt li jadattaw it-tekniki ta’ produzzjoni għall-kundizzjonijiet lokali, irriżultaw fi prodott differenzjat u popolari hafna. L-ghażla mwettqa, flimkien mal-kura biex jiġu evitati ibridi mhux mixtieqa, kienu fatturi decisivi meta jkun se jiġi kkultivat bżar li assolutament ma jahraqx (tal-inqas skont il-kundizzjonijiet ambjentali tad-distrett), aspett li mhux komuni fi bżar b’karatteristiċi simili.

Tekniki tal-produzzjoni:

L-użu għal hafna għexieren ta’ snin tal-istrutturi taht l-ghata mill-bdiewa tar-reġjun juri kif dawn adattaw tekniki ta’ produzzjoni, mingħajr ma jinvolvu nuqqas ta’ interazzjoni bejn l-ambjent u l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott: Jintużaw mini sempliċi tal-plastik fejn ma hemm l-ebda kontroll reali tal-kundizzjonijiet ta’ tkabbir agroklimatiċi tal-prodott, li jibqa’ espost, essenzjalment, għall-elementi ambjentali naturali.

Karatteristiċi klimatiċi:

Iż-zona ta’ produzzjoni tinkludi għadd ta’ widien flivell baxx f’it fuq mil-livell tal-bahar, protezzjoni mill-ktajjen ta’ muntanji u qrubija tal-kosta, li jagħtu lok għal mikroklima kkaratterizzata minn hafna kwantità annwali ta’ xita, b’ammont pjuttost sinifikanti ta’ preċipitazzjoni anki fil-perjodu tas-sajf, temperaturi mhux horox u f’it ċaqliq fit-temperatura, umdità relattivament għolja u f’it xemx meta mqabbla ma’ zoni ohra li jipproduċu l-bżar, li jinfluwenzaw b’mod dirett il-hxuna tal-hajt u l-konsistenza fina, l-irtubija u t-tmerriq ta’ laħmu fuq il-palat.

4.7. Korp ta’ spezzjoni:

Isem:	Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Indirizz:	Rúa Fonte dos Concheiros, 11 bajo 15703 Santiago de Compostela ESPAÑA
Telefown	+34 881997276
Feks	+34 981546676
Posta elettronika:	ingacal@xunta.es

INGACAL huwa korp pubbliku li jaqa’ taht ir-responsabbiltà tal-Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia.

4.8. Tikkettar:

Il-bżar li tqiegħed fis-suq skont l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Pemento do Couto” irid ikollu t-tikketta kummerċjali li tikkorrispondi għall-isem tad-ditta ta’ kull manifattur/min jippakkja u tikketta b’kodiċi alfanumeriku b’ numerazzjoni korrelattiv, bl-awtorizzazzjoni mill-korp ta’ kontroll, bil-logo tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta. Kemm it-tikketta kummerċjali u t-tikketta speċifika tad-denominazzjoni għandu jkollhom il-kliem Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Pemento do Couto”.

PREZZ TAL-ABBONAMENT 2009 (mingħajr VAT, inklużi l-ispejjeż tal-posta b'kunsinna normali)

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	1 000 EUR fis-sena (*)
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	100 EUR fix-xahar (*)
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, stampati + CD-ROM annwali	22 lingwa uffiċjali tal-UE	1 200 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	700 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	70 EUR fix-xahar
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje C, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	400 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje C, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	40 EUR fix-xahar
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, CD-ROM fix-xahar (kumulattiva)	22 lingwa uffiċjali tal-UE	500 EUR fis-sena
Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (serje S), Swieq Pubbliċi u Appalti, CD-ROM, żewġ edizzjonijiet fil-ġimgħa	multilingwi: 23 lingwa uffiċjali tal-UE	360 EUR fis-sena (= 30 EUR fix-xahar)
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje C – Kompetizzjonijiet	Skont il-lingwa/i tal-Kompetizzjoni	50 EUR fis-sena

(*) Il-prezz kull kopja: bi 32 paġna: 6 EUR
minn 33 sa 64 paġna: 12 EUR
aktar minn 64 paġna: Prezz fiss għal kull każ

L-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, li jroġġ fil-lingwi uffiċjali tal-Unjoni Ewropea, hu disponibbli f'22 verżjoni lingwistika. Inklużi fih hemm is-serje L (Leġiżlazzjoni) u C (Komunikazzjoni u Informazzjoni).

Kull verżjoni lingwistika jeħtiġilha abbonament separat.

B'konformità mar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 920/2005, ippubblikat fil-Ġurnal Uffiċjali L 156 tat-18 ta' Ġunju 2005, li jistipula li l-istituzzjonijiet tal-Unjoni Ewropea mhumex temporanjament obbligati li jkktbu l-atti kollha bl-Irlandiż u li jippubblikawhom b'din il-lingwa, il-Ġurnali Uffiċjali ppubblikati bl-Irlandiż jinbiegħu apparti.

L-abbonament tas-Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (Serje S – Appalti u Swieq Pubbliċi) jiġbor fih it-total tat-23 verżjoni lingwistika uffiċjali f'CD-ROM waħdieni multilingwi.

Fuq rikjesta, l-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* jagħti d-dritt li l-abbonat jirċievi diversi annessi tal-Ġurnal Uffiċjali. L-abbonati jiġu mgħarrfa dwar il-ħruġ tal-annessi permezz ta' "Avviż lill-qarrej" inserit f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Bejgħ u Abbonamenti

Il-pubblikazzjonijiet bil-flus editjati mill-Uffiċċju tal-Pubblikazzjonijiet huma disponibbli mill-uffiċini tal-bejgħ tagħna. Il-lista tal-uffiċini tal-bejgħ hi disponibbli fuq l-internet fl-indirizz li ġej:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_mt.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) joffri aċċess dirett u bla ħlas għal-liġijiet tal-Unjoni Ewropea. Dan is-sit jippermetti li jkun ikkonsultat *Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* u jinkludi wkoll it-Trattati, il-leġiżlazzjoni, il-ġurisprudenza u l-atti preparatorji tal-leġiżlazzjoni.

Biex tkun taf aktar dwar l-Unjoni Ewropea, ikkonsulta: <http://europa.eu>