

Il-Ġurnal Uffiċjali

tal-Unjoni Ewropea

C 44



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 53

20 ta' Frar 2010

Avviż Nru

Werrej

Pagna

IV Avviżi

AVVIŻI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

Kummissjoni Ewropea

2010/C 44/01	Rata tal-kambju tal-euro	1
2010/C 44/02	Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar il-proċedura stipulata fl-Artikolu 1(4) tad-Direttiva tal-Kunsill 96/67/KE, li thassar u tiehu post il-Komunikazzjoni tas-17 ta' Diċembru 2009	2
2010/C 44/03	Avviż tal-Kummissjoni dwar id-data ta' applikazzjoni tal-protokollu dwar ir-regoli ta' origini li jipprovdu għal kumulazzjoni djagonali bejn il-Komunità, l-Albanija, il-Bosnja u l-Herzegovina, il-Kroazja, l-eks Repubblika Jugoslava tal-Maċedonja, il-Montenegro, is-Serbja u t-Turkija	5

MT

Prezz:
3 EUR

(Ikompili fil-pagna ta' wara)

V Opinjonijiet

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Kummissjoni Ewropea

2010/C 44/04	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Każ COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems) ⁽¹⁾	7
--------------	--	---

ATTI OHRAJN

Kummissjoni Ewropea

2010/C 44/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel	8
2010/C 44/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel	13
2010/C 44/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel	18



⁽¹⁾ Test b'relevanza għaż-ŻEE

IV

(Avviżi)

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

KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Id-19 ta' Frar 2010

(2010/C 44/01)

1 euro =

Munita			Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,3519	AUD	Dollaru Awstraljan	1,5171
JPY	Yen Ġappuniż	124,17	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4215
DKK	Krona Daniża	7,4429	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	10,4999
GBP	Lira Sterlina	0,87830	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,9477
SEK	Krona Żvedika	9,8460	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,9125
CHF	Frank Żvizzeru	1,4658	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 568,07
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	10,4097
NOK	Krona Norveġiża	8,1055	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	9,2375
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,2900
CZK	Krona Ċeka	25,765	IDR	Rupiah Indoneżjan	12 620,45
EEK	Krona Estona	15,6466	MYR	Ringgit Malażjan	4,6147
HUF	Forint Ungeriz	271,30	PHP	Peso Filippin	62,550
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	40,6330
LVL	Lats Latvjan	0,7092	THB	Baht Tajlandiż	44,849
PLN	Zloty Pollakk	4,0043	BRL	Real Braziljan	2,4557
RON	Leu Rumun	4,1310	MXN	Peso Messikan	17,3990
TRY	Lira Turka	2,0616	INR	Rupi Indjan	62,6000

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

Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar il-proċedura stipulata fl-Artikolu 1(4) tad-Direttiva tal-Kunsill 96/67/KE, li tthassar u tiehu post il-Komunikazzjoni tas-17 ta' Diċembru 2009 ⁽¹⁾

(2010/C 44/02)

Skont id-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 1(4) tad-Direttiva tal-Kunsill 96/67/KE tal-15 ta' Ottubru 1996 dwar l-aċċess għas-suq tal-groundhandling fl-ajruporti tal-Komunità ⁽²⁾ il-Kummissjoni mehtieġa tippubblika, għall-informazzjoni, lista tal-ajruporti msemmija fid-Direttiva.

	Ajruporti li t-traffiku annwali tagħhom jaqbeż 2 miljuni moviment ta' passigġieri jew 50 000 tunnellata ta' merkanzija fl-2008	Ajruporti ohra miftuha għat-traffiku kummerċjali fl-2008
L-Awstrija	Wien	Salzburg, Linz, Graz, Innsbruck, Klagenfurt
Il-Belġju	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège, Oostend-Brugge	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem
Il-Bulgarija	Sofia	Varna, Bourgas, Plovdiv, Gorna Oriahvitsa.
Ċipru	Larnaca	Paphos
Ir-Repubblika Ċeka	Praha/Ruzyně	Brno/Tuřany, Karlovy Vary, Mnichovo Hradiště, Ostrava/Mošnov, Pardubice, Olomouc, Benešov, Broumov, Břeclav, Bubovice, Ceska Lipa, Ceske Budejovice, Dvur Kralové nad, Labem, Frydlant nad Ostravici, Havlickuv Brod, Hodkovice nad Mohelkou, Holesov, Horice, Hosín, Hranice, Chomutov, Chotebor, Chrudim, Jaromer, Jicin, Jihlava, Jindrichuv Hradec, Kladno, Kolin, Krnov, Krisanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Marianske Lazne, Medlanky, Mikulovice, Mlada Boleslav, Moravska Trebova, Most, Nove Nesto nad Metuji, Plasy, Podhorany, Policka, Pribram, Pribyslav, Rakovnik, Rana, Roudnice, Sazena, Skutec, Slany, Sobeslav, Stankov, Strakonice, Strunkovice, Sumperk, Tabor, Tocna, Touzim, Usti nad Orlici, Velke Porici, Vlasim, Vrchlabi, Vysoké Mýto, Vyskov, Zabreh, Zbraslavice, Zamberk.
Id-Danimarka	Copenhagen Airport, Billund Airport, Aarhus Airport, Aalborg Airport, Esbjerg Airport and Bornholm Airport	Karup, Sønderborg
L-Estonja		Tallinn, Tartu, Pärnu, Kärđla, Kuressaare, Ruhnu, Kinhu, Viljandi, Ridali, Rapla, Narva.
Il-Finlandja	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Helsinki-Malmi, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittillä, Kruunupyy, Kuopio, Kuusamo, Lappenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Vaasa, Varkaus
Franza	Paris-CDG, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Marseille-Provence, Toulouse-Blagnac, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille	Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Strasbourg, Martinique Aimé Césaire (ex-Fort de France Lamentin), St. Denis Gillot, Montpellier-Méditerranée, Lille Lesquin, Ajaccio-Campo-Dell'oro, Chalons-Vatry, Biarritz-Anglet-Bayonne, Bastia Poretta, Brest-Bretagne, Pau Pyrénées, Toulon/Hyères, Clermont-Ferrand-Auvergne, Rennes St Jacques, Carcassonne, Grenoble St Geoirs, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Perpignan-Rivesaltes, Limoges, Cayenne Rochambeau, Figari Sud Corse, Metz Nancy Lorraine, Calvi Ste Catherine, Bergerac Roumanière, Chambéry/Aix Les Bains, Dzaoudzi Pamanzi, Nîmes/Arles Camargue, La Rochelle Ile De Re, Lorient-Lann-Bihoue, St Martin Grand Case, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, St Barthelemy, Rodez Marcillac, Paris Le Bourget, Quimper-Cornouaille, St Pierre Pierrefonds, Caen Carpiquet, Poitiers-Biard-Futuroscope, Avignon Caumont, Tours-Val De Loire, Div. Alpes Maritime Hélistation, Deauville St Gatien, Annecy-Haute-Savoie, Le Havre Octeville, Lannion, Béziers-Agde-Vias, Rouen Vallée De Seine, St Pierre-Pointe Blanche, Maripasoula, Brive Laroche, Castres Mazamet, Aurillac Tronquières, Cannes Mandelieu, Dijon Bourgogne, Saint Nazaire Montoir, Port Grimaud, Le-Mans-Arnage, Lyon Bron, St Etienne Bouthéon,

⁽¹⁾ ĠU C 307, 17.12.2009, p. 3.

⁽²⁾ ĠU L 272, 25.10.1996, p. 36.

	Ajruporti li t-traffiku annwali tagħhom jaqbeż 2 miljun moviment ta' passiġġieri jew 50 000 tunnellata ta' merkanzija fl-2008	Ajruporti ohra miftuha għat-traffiku kummerċjali fl-2008
		Cherbourg–Maupertus, Saint-Tropez/La Mole, Agen La Garenne, Angers/Marce, Le Puy-En-Velay–Loudes, Le-Touquet–Côte-D'opale, Ouessant, Miquelon, Saul, Courchevel, Colmar Houssen, Le Castellet, St Brieuc Armor, Chateauroux Deols, Dole Tavaux, Auxerre Branches, Nancy Essey, Angoulême, Valenciennes–Denain, Pontoise, Montbéliard Courcelle, Marie Galante, Troyes Barberey, Valence–Chabeuil, Charleville Mézières, Gap Tallard, Bourges, Orléans St Denis L'hôtel, Epinal Mirecourt, Cannes Quai du Large Hélistation, Amiens Glisy, Nevers–Fourchambault, Saint-Yan, Les Saintes/Terre De Haut, Laval Entrammes, Vannes Meucon, Vichy Charmeil, Morlaix Ploujean, Roanne Renaison, La Roche Sur Yon, Calais Dunkerque, Albi Le Sequestre, Moulins/Montbeugny, Châlon Champforgeuil, Cholet-Le-Pontreau, Ile-D'Yeu–Grand-Phare, Montluçon Guéret, Albert Bray, Beauvoir Côte de Lumière/Hélistation, Besançon–La-Vèze, Grenoble Le Versoud, Mâcon Charnay, St Georges de l'Oyapok (Guyane Française), Camopi, Cahors Lalbenque, Périgueux–Bassilac, Saumur–Saint-Florent, Saint-François, Ancenis, Basse–Terre–Baillif, Belle Ile, Aubenas Ardèche Méridionale, Desirade-Grande Anse, Isola 2000/Hélistation, Blois Le Breuil, Rochefort–Saint-Agnant, La Baule Escoublac
Il-Ġermanja	Berlin–Tegel, Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt–Main, Hahn, Hamburg, Hannover–Langenhagen, Köln–Bonn, München, Stuttgart, Leipzig–Halle, Nürnberg,	Dresden, Münster–Osnabrück, Paderborn–Lippstadt, Karlsruhe–Baden-Baden, Weeze, Augsburg, Altenburg–Nobitz, Berlin–Tempelhof, Borkum, Braunschweig, Erfurt, Frankfurt–Hahn, Friedrichshafen, Heringsdorf, Hof–Plauen, Kassel–Calden, Kiel–Holtenau, Lübeck–Blankensee, Mannheim City, Memmingen, Mönchengladbach, Saarbrücken–Ensheim, Rostock–Laage, Schwerin–Parchim, Siegerland, Westerland–Sylt, Zweibrücken
Il-Greċja	Athens, Iraklio, Thessaloniki, Rodos, Corfu–Kerkyra, Kos, Chania	Zante, Alexandroupoulis, Aktio, Araxos, Kalamata, Kalymnos, Kastoria, Kavala, Kozani, Aghialos, Astypalaia, Chios, Ioannina, Ikaria, Karpathos, Kasos, Kastelorizo, Kefalonia, Kithira, Leros, Limnos, Mykonos, Milos, Mytilene, Naxos, Paros, Samos, Santorini, Syros, Sitia, Skiathos, Skyros
L-Ungerija	Budapest Ferihegy	Győr–Pér Repülőtér, Pécs–Pogány Repülőtér, Fly Balaton Repülőtér Sármellék, Airport Debrecen
L-Irlanda	Dublin, Shannon, Cork	Donegal Airport, Ireland West Airport Knock, Kerry Airport, Galway Airport, Sligo Airport and Waterford Airport
L-Italja	Roma–Fiumicino, Milano–Malpensa, Milano–Linate, Venezia Tessera, Bergamo, Catania Fontanarossa, Napoli Capodichino, Roma–Ciampino, Palermo, Bologna, Pisa San Giustio, Verona, Torino, Cagliari, Bari Palese	Firenze, Olbia Costa Smeralda, Treviso, Lamezia Terme, Alghero Fertilia, Genova Sestri, Albenga (*), Ancona Falconara (*), Aosta (*), Bolzano (*), Brescia (*), Brindisi (*), Crotone (*), Cuneo Levaldigi (*), Foggia Gino Lisa (*), Forlì (*), Grosseto (*), Lampedusa (*), Marina di Campo (*), Pantelleria (*), Parma (*), Perugia Sant'Egidio (*), Pescara (*), Rimini (*), Reggio Calabria (*), Taranto Grottaglie (*), Tortoli (*), Trapani Birgi (*), Trieste Ronchi dei Legionari (*)
Il-Latvja	Riga International	Liepāja, Ventspils
Il-Litwanja	Vilnius	Palanga International Airport, Kaunas Airport, Siauliai Airport
Il-Lussemburgu	Luxembourg	—
Malta	Luqa–Malta	—
L-Olanda	Amsterdam–Schiphol, Maastricht–Aachen	Eindhoven, Groningen, Rotterdam
Il-Polonja	Warszawa–Okęcie, Kraków–Balice, Katowice–Pyrzowice	Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Wrocław–Strachowice, Poznań–Ławica, Łódź–Lublinek, Szczecin–Goleniów, Bydgoszcz, Rzeszów–Jasionka, Zielona Góra–Babimost, Szcztyńno–Szymany, Mielec
Il-Portugall	Lisboa, Faro, Porto, Madeira	Ponta Delgada, Porto Santo, Horta, Santa Maria, Graciosa, Pico, São Jorge, Flores, Corvo, Bragança, Vila Real, Cascale, Lajes

	Ajruporti li t-traffiku annwali tagħhom jaqbeż 2 miljuni moviment ta' passiġġieri jew 50 000 tunnellata ta' merkanzija fl-2008	Ajruporti ohra miftuha ghat-traffiku kummerċjali fl-2008
Ir-Rumanija	Aeroportul International Henri Coanda–Bucuresti	Aeroportul International Bucuresti Baneasa–Aurel Vlaicu, Aeroportul International Timisoara–Traian Vuia, Aeroportul International Mihail Kogalniceanu–Constanta, Aeroportul Arad, Aeroportul Bacau, Aeroportul Baia Mare, Aeroportul Cluj-Napoca, Aeroportul Craiova, Aeroportul Iasi, Aeroportul Oradea, Aeroportul Satu Mare, Aeroportul Sibiu, Aeroportul Stefan cel Mare–Suceava, Aeroportul Targu Mures–Transilvania, Aeroportul Tulcea
Is-Slovakkja	Bratislava	Košice, Nitra, Piešťany, Poprad–Tatry, Prievidza, Sliač, Žilina
Is-Slovenja		Airport Jože Pučnik Ljubljana, Airport Edvard Rusjan Maribor, Airport Portorož.
Spanja	Alicante, Barcelona, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Madrid, Málaga, Menorca, Palma de Mallorca, Sevilla, Tenerife Norte, Tenerife Sur, Valencia	Almeria, Asturias, Coruña (A), Granada, Jerez, Murcia/San Javier, La Palma, Reus, Santiago de Compostela, Vigo, Vitoria, Albacete, Badajoz, Burgos, Ceuta/Helipuerto, Córdoba, Madrid/Cuatro Vientos, Madrid/Torrejón, Gomera (La), Hierro (El), Huesca–Pirineos, León, Logroño, Melilla, Pamplona, Salamanca, San Sebastián, Santander, Valladolid, Zaragoza
L-Iżvezja	Göteborg–Landvetter, Stockholm–Arlanda, Stockholm/Skavsta	Stockholm/Bromma, Malmö–Sturup, Arvidsjaur, Arvika, Borlänge, Eskilstuna, Falköping, Gällivare/Vassare, Gävle, Göteborg/Säve, Hagfors, Halmstad, Helsingborg/Hammen, Hemavan Tärnaby, Hultsfred–Vimmerby, Jokkmokk, Jönköping, Kalmar, Karlsborg, Karlskoga, Karlstad, Kiruna, Kiruna/Luosajärvi, Kramfors–Sollefteå, Kristianstad, Lidköping, Linköping/Malmen, Linköping/Saab, Ljungbyhed, Luleå/Kallax, Lycksele, Mora/Siljan, Norrköping/Kungsängen, Oskarshamn, Pajala–Ylläs, Ronneby, Skellefteå, Skövde, Stockholm/Västerås, Storuman, Strömstad/Näsinga, Sundsvall–Härnösand, Sveg, Sâtenäs, Söderhamn, Torsby/Fryklunda, Trollhättan–Vänesborg, Umeå, Uppsala, Vidsel, Vilhelmina, Visby, Växjö/Kronoberg, Åre–Östersund, Ängelholm, Örebro, Örnsköldsvik
Ir-Renju Unit	Heathrow, Gatwick, Stansted, Manchester, Luton, Birmingham, Edinburgh, Glasgow, Bristol, East Midlands International, Liverpool Belfast International, Newcastle, Aberdeen, London City, Leeds Bradford Prestwick, Belfast City	Cardiff Wales, Southampton, Bournemouth, Kent International, Barra, Benbecula, Blackpool, Cambridge, Campbeltown, City of Derry, Coventry, Doncaster Sheffield, Dundee, Durham Tees Valley, Exeter, Gloucestershire, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly, Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Penzance Heliport, Plymouth, Scatsa, Shoreham, Southend, Stornoway, Sumburgh, Tiree Wick

(*) Deġta mill-Eursotat fl-assenza ta' deġta mibghuta mill-Istati Membri. Ajruporti li jaqdu taht 15 000 passiġġier jistghu ma jkunx elenkati.

Avviż tal-Kummissjoni dwar id-data ta' applikazzjoni tal-protokollu dwar ir-regoli ta' oriġini li jipprovdu għal kumulazzjoni djaġonali bejn il-Komunità, l-Albanija, il-Bosnja u l-Herzegovina, il-Kroazja, l-eks Repubblika Jugoslava tal-Maċedonja, il-Montenegro, is-Serbja ⁽¹⁾ u t-Turkija

Għall-iskop tal-holqien ta' kumulazzjoni djaġonali tal-oriġini fost il-Komunità, l-Albanija, il-Bosnja u l-Herzegovina, il-Kroazja, l-eks Repubblika Jugoslava tal-Maċedonja, il-Montenegro, is-Serbja u t-Turkija, il-Komunità u l-pajjiżi kkonċernati, jinnotifikaw lil xulxin, permezz tal-Kummissjoni Ewropea, dwar ir-regoli ta' oriġini li hemm fis-sehħ ma' pajjiżi oħra.

It-tabella mehmūza, li hija bbażata fuq in-notifiki miksuba mill-pajjiżi kkonċernati, tagħti viżjoni ġenerali tal-protokollu tar-regoli ta' oriġini li jipprovdu għal akkumulazzjoni djaġonali li tispeċifika d-data li fiha tali akkumulazzjoni ssir applikabbli. Din it-tabella tissostitwixxi dik ta' qabilha (ĠU C 323, 31.12.2009, p. 26).

Huwa mfakkar li l-kumulazzjoni tista' tapplika biss jekk il-pajjiżi tal-manifattura aħħarja u tad-destinazzjoni aħħarja jkun kkonkludew ftehimiet ta' kummerċ hieles, li fihom regoli ta' oriġini identici, mal-pajjiżi kollha li qegħdin jipparteċipaw fil-kisba ta' status tal-oriġini, jiġifieri mal-pajjiżi kollha li fihom joriġinaw il-materjali kollha użati. Materjali li joriġinaw f'pajjiż li ma jkunx ikkonkluda ftehim mal-pajjiżi tal-manifattura aħħarja u tad-destinazzjoni aħħarja għandhom jiġu ttrattati bħala mhux oriġinanti.

Huwa mfakkar ukoll li l-materjali li joriġinaw mit-Turkija kopert mill-unjoni doganali UE/Turkija jistgħu jiġu inkorporati bħala materjali oriġinanti għal skop ta' kumulazzjoni djaġonali bejn il-Komunità u l-pajjiżi parteċipanti fil-proċess ta' Stabbilizzazzjoni u Assoċjazzjoni li bih ikun daħal fis-sehħ protokoll ta' oriġini.

Il-Kodiċijiet ISO-Alpha-2 għall-pajjiżi elenkati fit-tabella huma mnizzlin hawn taht:

— L-Albanija	AL
— Il-Bosnja u Herzegovina	BA
— Il-Kroazja	HR
— L-eks-Repubblika Jugoslava tal-Maċedonja	MK (*)
— Montenegro	ME
— Is-Serbja	RS
— It-Turkija	TR

⁽¹⁾ L-Albanija, il-Bosnja u l-Herzegovina, il-Kroazja, l-eks Repubblika Jugoslava tal-Maċedonja, il-Montenegro u s-Serbja huma l-pajjiżi li qed jipparteċipaw fil-Proċess ta' Stabbilizzazzjoni u Assoċjazzjoni.

^(*) Kodiċi ISO 3166 Kodiċi proviżorja li ma tippregudika bl-ebda mod in-nomenklatura definittiva għal dan il-pajjiż, li jkun sar ftehim dwarha wara l-konkluzjoni ta' negozjati li qegħdin isehħu taht l-awspiċi tan-Nazzjonijiet Uniti.

**Id-data ta' applikazzjoni tal-protokolli dwar ir-regoli ta' origini li jipprovdu ghal kumulazzjoni
djagonali bejn il-Komunità, l-Albanija, il-Bosnja u l-Herzegovina, il-Kroazja, l-eks Repubblika
Jugoslava tal-Maċedonja, il-Montenegro, is-Serbja u t-Turkija**

	UE	AL	BA	HR	MK	ME	RS	TR
UE		1.1.2007	1.7.2008		1.1.2007	1.1.2008	8.12.2009	(¹)
AL	1.1.2007		22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007	26.7.2007	24.10.2007	
BA	1.7.2008	22.11.2007		22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	
HR		22.8.2007	22.11.2007		22.8.2007	22.8.2007	24.10.2007	
MK	1.1.2007	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007		26.7.2007	24.10.2007	1.7.2009
ME	1.1.2008	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007		24.10.2007	1.3.2010
RS	8.12.2009	24.10.2007	22.11.2007	24.10.2007	24.10.2007	24.10.2007		
TR	(¹)				1.7.2009	1.3.2010		

(¹) Ghal oġġetti koperti mill-unjoni doganali KE-Turkija, id-data tal-applikazzjoni hi s-27 ta' Lulju 2006.

V

(Opinjonijiet)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Każ COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems)

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

(2010/C 44/04)

1. Fit-12 ta' Frar 2010 il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' proposta għal konċentrazzjoni skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾ li permezz tagħha l-impriża Gestamp Automoción, S.L. ("Gestamp", Spanja) (proprietà tal-Grupp Spanjol Corporación Gestamp, S.L), takkwista fi hdan it-tifsira tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament tal-KE dwar l-Għaqdiet il-kontroll ta' partijiet tas-sistemi ta' ċappetti tal-karozzi u tal-unità ta' kontroll kummerċjali ta' Edscha AG ("Edscha", il-Ġermanja), permezz tax-xiri ta' assi u ishma.

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

- Għal Gestamp: il-provvista ta' elementi tal-metall bħal ma huma sistemi ta' kontroll għall-industrija tal-karozzi u servizzi tal-azzar,
- Għal Edscha: il-provvista ta' sistemi ta' ċappetti u ta' kontroll għall-industrija tal-karozzi.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni ssib li l-operazzjoni nnotifikata tista' taqa' fl-ambitu tar-Regolament tal-KE dwar l-Għaqdiet. 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 ghaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni bil-feks (+32 22964301), jew b'emejl lil COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu jew bil-posta, taht in-numru ta' referenza COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems, fl-indirizz li ġej:

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

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

ATTI OHRAJN

KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2010/C 44/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. 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

“SZEGEDI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY” JEW “SZEGEDI PAPRIKA”

Nru tal-KE: HU-PDO-0005-0395-21.10.2004

DPO (X) IĠP ()

Dan is-sommarju jsemmi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal skopijiet ta' informazzjoni.

1. **Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: FVM – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Indirizz: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 13014419
Feks +36 13014808
Indirizz elettroniku: zobore@fvm.hu

2. **Grupp:**

Isem: Szegedi Fűszerpaprika Konzorcium
Indirizz: Szeged-Szőreg
Szerb u. 173.
6771
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 62558390
Feks +36 62405120
Indirizz elettroniku: szokol@rubinpaprika.hu
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) Ohrajn ()

3. **Tip ta' prodott:**

Klassi 1.8 – ħwawar

4. **Speċifikazzjoni:**

(sommarju tar-rekwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

4.1. Isem:

“Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” jew “Szegedi paprika”

4.2. Deskrizzjoni:

“Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” jew “Szegedi paprika” hija paprika mithuna prodotta mit-thin tal-miżwed tal-pjanta tal-bżar (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC) li tikber mill-varjetajiet taż-żrieragh ghaż-żriġh rikonoxxuti mill-istat.

Il-varjetajiet li għejjin biss jistgħu jintużaw bħala materja prima għas-“Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” jew “Szegedi paprika”: Bíbor, Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03 (takra), Szegedi mhux pikkanti 57-13, Szegedi 178 (takra), Szegedi 179 (takra), Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória, Zuhatag.

Karatteristiċi organolettiċi:

Il-karatteristiċi organolettiċi tas-“Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” jew “Szegedi paprika” huma dawn li għejjin:

- Karatteristiċi fiżiċi: uniformi, konsistenti b'finezza għat-thin adegwata, jiġifieri la tibqa' ħoxna u lanqas tiġi qisha mużajk,
- Kulur: ivarja minn ahmar vivaċi kulur in-nar għal ahmar iktar jghajjat,
- Aroma: intensa, pikkanti u evokattiva ta' haxix il-forn,
- Toghma: karatteristikament helwa, reminexxenti ta' qargħa tat-tip “butternut” misjura u mixwija u ta' pjanti tal-ġnien friski, toghma li tibqa' għal tul ta' żmien, matura, pjaċevolment pikkanti u mhux qawwija, jiġifieri l-kontenut tal-bżar ma jaqbiżx il-100 mg/kg.

Minbarra dawn il-karatteristiċi msemmija hawn fuq, il-varjetajiet li jaharqu għandhom toghma taħraq dominanti. L-intensità tal-hruq hija determinata mill-kontenut tal-bżar. Jekk dan ikun bejn 100 u 200 mg/kg, il-paprika mithuna tkun moderatament taħraq; jekk il-kontenut tal-bżar ikun iktar minn 200 mg/kg, il-paprika tintieghem taħraq.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi:

- Id-daqs tal-fraġ: il-finezza tat-thin għall-paprika għandha tkun stabbilita b'mod li l-paprika mithuna tkun tista' tghaddi kompletament minn għarbiel li t-toqob tax-xibka tiegħu jkollhom dijametru ta' 0,5 mm.
- Karatteristiċi analitiċi:

Il-kontenut totali tal-pigment fil-hin tal-ippakkjar imqabbel mal-materjal imnixxef, minimu, g/kg (*)	3,9
jew il-valur tal-kulur ASTA fil-hin tal-ippakkjar, minimu (*)	120
Degradazzjoni permessibbli tal-kontenut totali tal-pigment kull xahar, minimu, il-valur tal-kulur ASTA (**)	5
Kontenut massimu ta' ndewwa, % (m/m)	11,0
Kontenut ta' ramel fil-materjal xott, massimu, % (m/m)	0,5

(*) Il-kontenut tal-pigment jista' jkun oghla skont il-bżonnijiet tax-xerrej. Il-kontenut tal-pigment reali tal-lott għandu jkun indikat fiċ-Certifikat ta' Kwalità li jakkumpanja l-kunsinna.

(**) Il-paprika mithuna tista' tingħata data ta' skadenza ta' mhux aktar minn 12-il xahar.

- Il-paprika mithuna jista' ma jkollhiex addittivi tal-ikel. Il-proċess ta' kundizzjonar jinvolti ż-żieda ta' ilma tajjeb għax-xorb.

4.3. Żona ġeografika:

Il-paprika naturali mhux ipproċessata prodotta fil-fruntiera amministrattiva tal-lokalitajiet li ġejjin fir-reġjun ta' Szeged li jkabbar il-paprika, tista' tintuża bħala materja prima għas-"Szegedi fűszerpaprika-őrlemény" jew "Szegedi paprika" bid-denominazzjoni tal-orijini protetta: Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalm, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikóspuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiánsebestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Köveg, Kútvölgy, Kübekháza, Magyarcsanak, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyr, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pustaszer, Rákos, Röske, Rúza, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zombó; Battonya, Békéssámsón, Csanádalberti, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gádos, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbányhegyes, Magyardombegyház, Magyarvás, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybányhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pusztaföldvár Tótkomlós, Végegyháza; Csólyospálos.

Il-produzzjoni u l-ippakkjar għandhom isiru fl-istess żona ġeografika.

4.4. Prova tal-orijini:

It-traċċabbiltà tal-prodott hija żgurata mid-dokumenti ġenerati matul ir-reġistrazzjoni tal-produtturi u l-manifatturi, matul il-produzzjoni u l-ipproċessar, mid-dati ta' skadenza rrekordjati fuq il-materjali għall-ippakkjar, in-numri tal-LOTT u t-tikketti nnumerati mahruġa mill-Konsorzju.

Il-konformità mar-regoli hija mmonitorjata mill-uffiċċji reġjonali tal-Uffiċċju tal-Amministrazzjoni tal-Agrikoltura.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Bħala l-ewwel pass tal-produzzjoni, tiġi preparata ż-żona tal-produzzjoni. Konsegwentement, skont il-metodu ta' produzzjoni magħżul, tinżera' ż-żerriegħa jew titħawwel in-nebbieta. Meta tintuża n-nebbieta, din titkabbar bejn l-aħħar ta' Frar u l-bidu ta' April. In-nebbieta titħawwel f'Mejju bl-idejn jew bl-użu ta' makkinarju għat-thawwil. Meta tintuża ż-żerriegħa, din tinżera' fil-bidu ta' April.

Il-proċess ta' produzzjoni jinvolvi l-proċeduri li ġejjin għall-kura tal-pjanti li jikkontribwixxu għall-aħjar żvilupp tal-pjanta tal-paprika: it-tisqija, il-fertilizzazzjoni, il-protezzjoni tal-pjanta.

Il-paprika tinġabar fi stadji differenti skont is-sajran tal-miżwed.

Idealment, il-miżwed li jinġabar jinħażen għal perjodu wara l-maturazzjoni (*post-ripening*, f'faċilitajiet li għandhom ventilazzjoni tajba) għal perjodu ta' ġimgħtejn, skont metodi determinati mill-possibilitajiet tekniċi tal-produtturi.

B'hekk, il-miżwed ta' wara l-maturazzjoni (*post-ripened*) ikun ippreparat għat-tnixxif. Il-miżwed jint-ghażel, jinħasel u jitqatta'. Dawn l-operazzjonijiet jinfluwenzaw fundamentalment il-kwalità tal-prodott aħħari.

Il-paprika tista' titnixxef fi xkejjer zgħar li jiddendlu mal-qattara tal-bjut, fi kmamar apposta għat-tnixxif jew b'*conveyor-belt driers*. Sat-tmiem tat-tnixxif, il-kontenut tal-ilma fil-miżwed tal-paprika jkun naqas minn madwar 80 % għal inqas minn 10 %.

Wara t-tqattigh preliminari, il-paprika mnixxa tintahan billi titghadda minn bejn żewġ gebliet kbar orizzontali ta' mithna, issettjati doq hafna. Is-sinifikat tat-thin bl-użu ta' gebl kbir tal-impjanti jinsab fil-fatt li meta l-paprika tghaddi minn bejn dawn il-gebliet, tishon. It-tishon u t-thin jirrilaxxaw iż-żejt fiż-żerriegħa u l-pigments ta' xaham li jinħall fil-qoxra, li min-naha tagħhom jiksu l-frak tal-pjanta u jagħtu lill-paprika mithuna kulur omoġenju.

Il-fażi finali tat-thin permezz ta' gebl kbir ta' mithna hija l-proċess ta' kundizzjonar li matulu l-kontenut ta' ndewwa tal-paprika mithuna jiżdied b'1,5 % sa 3 % permezz ta' taħlit intensiv u ż-żieda ta' ilma tajjeb għax-xorb. Il-kundizzjonar għandu rwol importanti fl-iżvilupp tal-fatturi viżwali tal-paprika mithuna, minhabba li l-proċess jiżgura l-aħjar mezz – b'kontenut tal-ilma ta' bejn 8 % u 11 % – għall-komponenti bijoattivi tal-paprika mithuna biex jagħmlu l-effett protettiv tagħhom fuq il-pigments naturali.

Fl-ahhar tal-proċess tat-thin, il-paprika titgħarbel b'għarbiel li t-toqob tax-xibka tiegħu jkollhom dijametru inqas minn 0,5 mm u tiġi ppakkjata skont metodi u b'materjali li jikkonformaw mar-regolamenti dwar l-ikel u s-saħħa.

Il-proċess imsemmi hawn fuq wara l-maturazzjoni, tat-thin u tal-kundizzjonar fundamentalment jidde-termina l-kwalità tal-prodott, li tista' tkun garantita biss b'ippakkjar immedjat sabiex ikunu evitati tibdiliet fil-kontenut tal-ilma stabbilit fil-proċedura ta' kundizzjonar. Il-kumplessità ta' dawn il-proċeduri tirrikjedi hila esperta disponibbli biss f'żona ġeografika speċifika. Għalhekk, fi sforz biex tkun żgurata mhux biss l-oriġini iżda wkoll il-kwalità tal-prodott, kull fażi tal-produzzjoni tas-“Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” jew “Szegedi paprika” – jiġifieri t-tkabbir u l-ipproċessar tal-materja prima u l-ippakkjar – għandhom isiru f'żona ġeografika stipulata fil-punt 4.3.

4.6. Rabta:

L-ewwel referenza bil-miktub tar-rabta bejn il-paprika u l-belt ta' Szeged tmur lura għall-1748. Il-paprika bdiet bħala pjanta ornamenti u bħala pjanta mediċinali, u kien biss wara li saret waħda mill-hwawar prinċipali fil-kċina Ungeriza. Filwaqt li l-produzzjoni kienet limitata biex tissodisfa l-bżonnijiet tal-familji sa nofs is-seklu 19, sal-ahhar tas-seklu, l-ipproċessar tal-paprika lahaq proporzjonijiet industrijali u l-kummerċ kiber b'mod sinifikanti. Il-produzzjoni tal-paprika f'dan ir-reġjun bdiet f'Szeged t'isfel; ir-residenti ta' din il-parti tal-belt kienu jipproduċu paprika fil-hamrija mrammla sewda tal-art li tinsab fil-baxx li hafna drabi tkun mgħarrqa mix-xmara Tisza. Mill-bidu tas-seklu 20 sat-tletinijiet, iż-żona tat-tkabbir tal-paprika kibret minn 2 000 ettaru sa 5 000 'tomna' Ungeriza. Wara l-Ewwel Gwerra Dinjija, is-“Szegedi paprika” – sa dakinhar disponibbli fl-ispjżeriji biss – mill-Awstrija kompliet tagħmel suċċess fil-Ġermanja, u wara ftit bdew l-esportazzjonijiet lejn l-Istati Uniti. Fl-1934, iż-żona ta' Szeged ġiet iddikjarata żona ristretta u l-paprika mithuna prodotta barra din iż-żona ma setgħatx tinbiegħ bħala “Szegedi paprika”. Sa dak iż-żmien, il-biċċa l-kbira tal-familji ta' Szeged li kienu jipproduċu l-paprika kienu ilhom ikabbru l-paprika għal 3-4 ġenerazzjonijiet, u f'ż-żona kien hemm bejn 10 u 20 mithna.

Il-paprika mithuna hija prodotta minn varjetajiet tal-paprika li l-frotta tagħhom għandha forma mtawla u mitluqa f'ż-żona ta' Szeged. Grazzi għat-tradizzjonijiet li ilhom sekli jeżistu tat-tkabbir tal-pjanta, il-varjetajiet li ppreżervaw dawn il-fatturi ġenetiċi adattaw tajjeb hafna għall-hamrija u għall-klima tar-reġjun. Il-prodott mithun – wara l-perjodu ta' wara l-maturazzjoni, l-għażla, il-ħasil u t-tnixxif ħafif tal-miżwed tal-bżar naturali, kien prodott bit-thin permezz ta' ġebel kbir ta' mithna u b'hekk kienet tinkiseb l-aqwa kwalità. Wara t-thin, il-paprika tinxtered għal lejl f'maħżen frisk tal-ikel, biex il-paprika mithuna tassorbi l-kwantità ġusta ta' ilma mill-kontenut tal-indewwa tal-arja. Il-proċedura ta' kkundizzjonar b'użu ta' teknoloġija moderna hija bbażata fuq din il-fażi ta' proċessar tradizzjonali tal-paprika mill-bdiewa.

Il-kwalitajiet eċċezzjonali tal-prodott joriġinaw mhux biss mill-mijiet ta' snin ta' kura, hila esperta u tekniki tradizzjonali għall-ipproċessar deskritti hawn fuq, iżda wkoll mill-kundizzjonijiet agrikoli u klimatiċi fir-reġjun. Fl-inħawi tax-xmara Holocene fir-reġjun ta' Szeged, fil-pjanuri naturali tal-għargħar tax-xmajjar Körös, Maros u Tisza, teżisti hamrija alluvjali u hamrija mistagħdra li għandha sistema ta' drenagg' tajba u livelli ta' humus għoljin. Ix-xmara Tisza gābet loess u depożiti ta' tajn fl-inħawi; ix-xmajjar Maros u Körös gābu ramel fin. It-tkabbir tal-varjetajiet ta' paprika deskritti sar possibbli bis-saħħa ta' din il-hamrija, li tishon faċilment, li ma tinqasamx u li ma fihix melh, u b'arja u ilma tajbin li żviluppaw fuq id-depożiti uniċi ta' dawn ix-xmajjar.

In-numru ta' sigħat ta' xemx fir-reġjun ta' Szeged huwa madwar 2 000 fis-sena, fatt li jagħmel lil dan ir-reġjun wiehed mill-iktar shan fl-Ungerija. Il-paprika hawnhekk qatt ma timmatura daqs kemm timmatura fil-pajjiżi tan-nofsinhar li jkabbru l-paprika (li b'kuntrast għandhom 3 000 siegħa xemx kull sena). Konsegwentement, meta l-miżwed tal-paprika “Szegedi” jinhasad, huma jkollhom kontenut residwal ta' zokkor. It-togħma karatteristikament helwa tal-paprika mithuna hija riżultat tar-reazzjoni ta' kondensazzjoni bejn parti minn dawn iż-zokkriet u l-kontenut ta' proteina tal-miżwed, il-karamellizzazzjoni taz-zokkor ikkawżata mill-proċess ta' tnixxif u thin u miż-żjut f'ż-żerriegħa.

Il-temperatura meħtieġa mill-paprika fl-istaġun tat-tkabbir hija mill-inqas 3 000 °C. Il-medja tal-ammont totali ta' shana fir-reġjun Szeged hija madwar 3 400 °C, fattur li jiżgura li l-paprika mkabbra fir-reġjun timmatura f'kulur aħmar ileqq. Fl-istess hin, il-paprika mithuna gēib il-kulur karatteristiku tagħha wara li timmatura, stadju li jiġi qabel it-tnixxif fil-proċedura tal-produzzjoni tal-paprika tradizzjonali tar-reġjun. Din il-proċedura hija relatata wkoll mal-fatturi klimatiċi tar-reġjun minħabba li sa tmiem il-perjodu relattivament qasir tat-tkabbir, parti mill-hsad biss tkun żviluppat il-fatturi ta' kwalità li b'mod ġenetiku jinsabu f'dawn il-varjetajiet. Il-perjodu wara l-maturazzjoni tal-paprika jipproduċi karatteristiċi li jikkontribwixxu għall-kwalità tajba. Matul il-perjodu wara l-maturazzjoni, it-tnixxif

naturali (telf ta' ilma), jikkawża tnaqqis drastiku tal-livelli taz-zokkor, iżda dan qatt ma jsir b'tali mod li jibdel it-toghma karatteristika tal-prodott. Fl-istess hin, il-kontenut totali tal-pigment jiżdied minn 30 % sa 50 % flimkien mal-ammont ta' pigments homor. Il-kontenut ta' pigment tal-paprika mithuna wara l-maturazzjoni huwa oghla u iktar stabbli minn dak tal-paprika li tkun immedjatament immixxa u mithuna.

L-Uffiċċju tal-Brevetti Ungeriz irreġistra d-denominazzjoni tal-orijini fis-27 ta' Novembru 1998 (numru tar-reġistrazzjoni: 3), u skont it-Trattat ta' Liżbona, il-Bureau Internazzjonali tal-Organizzazzjoni Dinjija tal-Proprietà Intellettuali dahhal din id-denominazzjoni fir-reġistru internazzjonali tad-denominazzjonijiet tal-orijini fis-6 ta' Mejju 1969 (numru tar-reġistrazzjoni: 502).

4.7. Organu ta' spezzjoni:

Isem: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Indirizz: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel. +36 4563010
Feks —
Indirizz elettroniku: oevi@oai.hu

4.8. Tikkettar:

Minbarra r-rekwiżiti speċifikati mil-liġi, id-denominazzjoni tal-orijini protetta "Szegedi fűszerpaprika-őrlemény" jew "Szegedi paprika" jew l-abbrevjazzjoni tagħha, kif ukoll (wara d-dhul fir-reġistru tal-Komunità) il-logo tal-Komunità, għandhom ikunu indikati fuq l-imballaġġ tal-prodott.

Il-Membri tal-Konsorzju għandhom iżidu tikketta nnumerata, mahruġa mill-Konsorzju għal kull unità. L-emittent għandu jżomm rekord tat-tikketti nnumerati.

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

(2010/C 44/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“OLIVE DE NIMES”

Nru tal-KE: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

IĠP () DPO (X)

1. Denominazzjoni:

“Olive de Nîmes”

2. Stat Membru jew pajjiżi terzi:

Franza

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, ipproċessati jew mħumiex

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li tapplika għalih d-denominazzjoni msemmija fil-punt 1:

L-“Olive de Nîmes” hija żebbuġa shiha ta' kulur aħdar, mingħajr iz-zokk ewlieni, tal-varjetà esklussiva Picholine. La hija miksurja u lanqas imqacċta.

L-imrar jitneħħa permezz ta' maċerazzjoni f'soluzzjoni alkalina ta' potassju jew ta' sodju, li d-densità tagħha ma taqbiżx l-1 032. Minn wara l-qtugħ sa meta jitneħħa parzjalment l-imrar, is-soluzzjoni alkalina tinbidel b'ilma ċar u tax-xorb għat-tlahliex. Iż-żebbuġ imbgħad jitqiegħed f'salmura bil-melħ tal-baħar.

Hija żebbuġa ta' karatteristika tqarmeċ, mmerqa; B'finezza ta' aromi ta' butir u ġellewż tipiċi u toġhma mielha.

Iż-żebbuġ huwa ta' daqs minimu li jikkorrispondi għal numru massimu ta' 34 frotta għal kull 100 gramma.

L-għenieqed għadhom ikunu ta' kulur u daqs omoġenu.

3.3. Materja prima:

Ma japplikax

3.4. Għalf tal-annimali (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):

Ma japplikax

3.5. Fazijiet speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isehhu fiż-żoni ġeografici speċifiċi:

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-materja prima, sal-fabrikazzjoni, u l-ippakkjar taż-żebbuġ għandu isir fi hdan iż-żona ġeografika stabbilita.

3.6. Regoli speċifiċi applikabbli waqt it-tqattigħ, it-takkik, l-ippakkjar, eċc.:

L-ippakkjar għall-konsumatur finali jista' jsir f'kontenituri ta' mhux iktar minn 8 kg (il-piż nett tal-ikel imsoffi mil-likwidu)

Il-bżonn li l-ippakkjar isir fiż-żona huwa ġustifikat minhabba l-fragilità tal-prodott. Fil-fatt, iż-żebbuġa hija frotta fragli, li għandha tinhadem b'mod limitat. Hija sensibbli għad-daqqiet (tittebba faċilment) u għat-tibdil fit-temperaturi li jistgħu isehhu waqt it-trasport.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Din il-miżura tikkontribwixxi għal faċilità tal-preżervazzjoni tad-dehra u l-protezzjoni ta' din iż-żebbuġa. Hija tiżgura wkoll intraċċar aħjar.

3.7. Regoli speċifiċi dwar l-ittikkettar:

Barra l-informazzjoni obbligatorja prevista mir-Regolament dwar l-ittikkettjar u l-preżentazzjoni tal-oġġetti tal-ikel, l-ittikkettar taż-żebbuġ li jibbenifika mid-denominazzjoni protetta tal-orġini "Olive de Nîmes" jinkludi t-tagħrif li ġej:

— L-isem tad-denominazzjoni "Olive de Nîmes"

— il-frażi: "appellation d'origine contrôlée" jew "AOC". Meta fl-ittikkettjar jinsab, b'mod indipendenti l-indirizz, l-isem ta' intrapriża jew ta' ditta, l-isem tad-denominazzjoni hija ripetuta bejn il-kliem: "appellation" u "contrôlée"

Dawn l-indikazzjonijiet huma miġbura fl-istess qasam viżiv u fuq l-istess tikketta

Dawn l-indikazzjonijiet għandhom jidhru b'mod li jinqraw kollha mad-daqqa t'għajn, għandhom ikunu legġibbli u ma jithassrux, u għandhom jidhru ikbar mill-bqija tal-indikazzjonijiet li jidhru fuq it-tikketta biex ikunu distinti mill-bqija tal-indikazzjonijiet l-oħra miktuba u ddiżinjati.

4. Definizzjoni Konċiża dwar iż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-"Olive de Nîmes" tkopri iż-żona li tipproduċi iż-żebbuġ gardoise u l-parti tal-Lvant tal-Hérault, minbarra l-Causse, il-muntanja Cévenole, u il-Camargue

Il-limiti naturali tagħha huma l-Lvant ta' xmara, ir-Rhône, u fin-Nofsinhar tar-reġjun Camargue. Fit-Tramuntana, il-limitu huwa klimatiku, jikkorrispondi għall-limitu tat-tqeghid tal-kultivazzjoni tal-Picholine; fil-Grigal, issewvi il-limiti dipartimentali tal-Gard (masġar tal-garrigues, ta' altitudni superjuri għat-300 metru). Fil-Punent, il-limitu jaqbeż il-wied tal-Vidourle u jinsab fuq il-linja Ganges, il-quccata St Loup, Lez li tikkorrispondi għal linji ta' foresti apici.

Iż-żona tal-produzzjoni hija kkaratterizzata minn pajzaġġ ta' għoljiet u ta' żrieżaq, ta' altitudni ġeneralment inferjuri minn 350 metru. L-artijiet huma fil-maġġoranza komposti minn territorju artab, ġibsi u tafl i u art mtarrġa alluvjali. Il-klima hija Mediterranja, sottomessa għall-mistral.

Iż-żona tal-produzzjoni tkopri 223 municiplalitajiet, liema 183 minnhom fil-Gard u 40 minnhom fl-Hérault:

Id-Dipartiment ta' Gard:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouze; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédénou; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florian; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Attuech; Maressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chartes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy; Sainte-Anastasie; Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort;

Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazeville; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagries; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Villevieille.

Partijiet mit-territorju tal-municipalitajiet ta': Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Id-Dipartiment ta' Hérault:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sautey-rargues; Sussargues; Vacquieres; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villette.

5. Ir-rabta maż-żona geografika:

5.1. L-ispeċifità taż-żona geografika:

L - a m b j e n t n a t u r a l i

Iż-żona tal-produzzjoni hija kkaratterizzata minn pajzaġġ ta' għoljiet u ta' żriezaq, ta' altitudni ġeneralment inferjuri minn 350 metru. L-artijiet huma fil-maġġoranza komposti minn territorju artab, ġibsi u tafli u art mtarġa alluvjali. Il-klima hija mediterranja bi sjuq nixfin, u xita qalila fil-ħarifa L-irjiegħ huma dominanti fir-reġjun, b'mod partikulari l-mistral li ġej mit-tramuntana, u jista' jgħib xitwa qalila.

S t o r j a

Il-preżenza ta' sigar taż-żebbuġ fl-Antik huwa xhieda tar-relazzjoni mill-qrib tar-reġjun nîmoise mal-kultivazzjoni tas-sigar taż-żebbuġ.

Il-produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa hija antika f'dan ir-reġjun, u l-produzzjoni u l-konsum taż-żebbuġ aħdar għall-ikel b'eżaminazzjoni huma iktar riċenti, imorru lura għat-18-il seklu Fil-fatt, hija l-prattika ta' metodu ta' kif jitneħħa l-imrar mill-aħwa Piccolini li għamlitha possibbli li tiġi żviluppata din il-produzzjoni: Permezz ta' tahlita ta' irmied mill-injam (tal-balluta u taż-żebbuġa) u ta' ilma tal-ġir, l-aħwa Piccolini kisbu soluzzjoni alkalina li tneħħi l-morr miż-żebbuġ aħdar. Dan il-metodu inxtered fost id-dulċiera, b'mod partikulari f'Nîmes. Iż-żebbuġ aħdar kollu li minnu jitneħħa l-imrar permezz tal-"metodu Piccolini" għalhekk beda jissejjaħ Picholines.

Huwa mahsub li bħala riżultat l-isem Picholine ġie mogħti lil tip ta' sigra taż-żebbuġ mill-iskeda ta' selezzjoni ta' varjetà tal-Pjanta ta' Collias li hija komuni fiż-żona geografika tad-denominazzjoni, u b'adeqgatezza mal-metodu li jitneħħa l-imrar "ta' Piccolini" li bdiet tintuża f'din l-epoka. fis-sigra selezzjoni ta' frott mill-isbah, magħluqin u adattati għal din il-prattika.

Fit-tieni nofs tas-seklu XIX, l-esperti fil-kimika qed jimmiraw għall-prattika tas-sapun tas-soda, li jiffaċilita l-kontroll meta jitneħħa l-imrar miż-żebbuġ fi kwantitajiet akbar u jiffavorixxi l-istallazzjoni ta' dolċeriji "industrijali".

Madanakollu, is-seklu XIX huwa mmarkat minn tnaqqis taż-żebbuġ iffaċċjat mid-dielja u l-importazzjoni ta' xahmijiet ohra. It-tnaqqis baqa' sat-tieni gwerra dinjija fejn il-5 snin ta' kunflitt għabu tiġdid ta' interess għal produzzjoni taż-żejt taż-żebbuġa marbuta man-nuqqas ta' żjut għall-importazzjoni u ta' xahmijiet.

Fl-1945, kien għad-fadal 22 dulċerija qrib Nîmes li jiehdu hsieb 2 000 tunnellata ta' żebbuġ Picholines, u s-swieq taż-żebbuġ numerużi.

Il-kesha tal-1956 qerdet il-masġar taż-żebbuġ tar-reġjun ta' Nîmes.

Il-kwalitajiet ta' toghmiet tal-frotta u l-kwalitajiet botaniċi tas-sigra ħadu sehem fit-tixrid tal-Picholine mill-art ta' fejn tnisslet u fuq kollox wara l-kesha tal-1956, fejn din il-varjetà kienet giet iddikjarata ta' interess nazzjonali u inżerghet kullimkien.

Sakemm, Gard jibqa' l-ewwel Dipartiment li jipproduċi ż-żebbuġ aħdar Picholine (23 % tal-produzzjoni nazzjonali). Dan huwa bla dubju marbut mal-fatt li l-varjetà Picholine, bir-reżistenza tagħha, hija adattata perfettament għal kundizzjonijiet pedoklimatiċi tar-reġjun tal-produzzjoni tad-denominazzjoni. Il-preżenza tal-Picholine hija maġġuri fil-bassin de Nîmes, art tal-orijini tal-varjetà, filwaqt li fil-piemonte Cevenol jinstabu varjetajiet oħra lokali. U f'Collias u l-villaġġi ta' madwar, wiehed isib, Picholines ta' iktar minn 200 sena.

5.2. *L-ispeċifità tal-prodott:*

Iż-żebbuġa ta' Nîmes hija tradizzjonalment maħduma fl-art tal-orijini tal-Picholine. Iż-żebbuġ jiġi maħdum skont il-metodu tradizzjonali fejn jintuza metodu tat-tip "fermentazzjoni lattika mnaqqsa": U, iż-żebbuġ shih jithalla jogħqod f'soluzzjoni alkalina ta' potassju jew sodju fejn id-densità ma taqbiżx l-1 032.

Minn wara l-qtugħ sa meta jitneħħa parzjalment l-imrar, is-soluzzjoni alkalina tinbidel b'ilma ċar u tax-xorb.

Iż-żebbuġ jibqa' fl-ilma għal minn tal-inqas sitta u tletin siegħa b'minn tal-inqas erba' tlaħliet.

Iż-żebbuġ huwa imbgħad imqiegħed f'salmura ta' melħ tal-baħar b'densità massima ta' 1 060. L-aċidi ċitriki u lattiċi huma permessi biex inizzlu l-pH tas-salmura għal 4,7.

Dan il-metodu ta' fabrikazzjoni jagħti liż-żebbuġ ta' Nîmes is-sawra tqarmeċ tagħha u l-aromi tagħha ta' butir u ġellewż tipiċi.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għall-IGP):*

L-istorja twila taż-żebbuġ tal-Gard ippermettiet trasferiment ta' għarfien Prattiku fil-livell tal-mod ta' kif tinhadem l-għalqa u kif jiġi f'fabbrikat iż-żebbuġ.

Il-varjetà Picholine turi ċerta reżistenza fil-kesha tax-xitwa u l-frott tagħha magħqud flimkien b'mod solidu jiflaħ għall-irwiefen tal-harifa Minbarra dan, il-fatt li din il-varjetà tista' tintuza għall-produzzjoni taż-żejt kif ukoll għall-ikel qajmet iktar l-interess tal-produtturi.

Minhabba l-limiti tal-ambjent naturali, il-mod ta' ħidma għandha karatteristika:

— Is-siġar għandhom xejra tradizzjonalment qosra, xi drabi sabiex tiffacilita l-hsad aħdar taż-żebbuġ għall-ikel u biex jifihu għar-riħ.

— Il-kostruzzjoni ta' art iddestinata għat-tkabbir taż-żebbuġ ukoll ikkontribwiet għad-dehra tal-pajzaġġ. U hemm ukoll art imtarrġa tradizzjonalment imsemmija "faïsse" jew "banquaou" li, permezz ta' hitan baxxi, iżżomm, il-ftit hamrija meta tkun wieqfa hafna.

Tradizzjonalment, il-qtugħ isir f'Settembru (taż-żebbuġ għall-ikel) u f'Diċembru (għaž-żejt) u tgawdi minn xogħlijiet numerużi li, skont l-espressjoni lokali "allait oliver".

Il-ġbir isir l-iktar manwalment. Il-Picholine, li l-frott tagħha huwa mqabbad sew maz-zokk, mhix adattata għall-ġbir b'mod mekkaniku li jista' jagħmel hsara liż-żebbuġ.

Minn naha l-oħra, il-mudell tal-ghalqa tradizzjonali (art żghira, il-preżenza ta' hitan żgħar, aċċessibbiltà spiss mnaqqsa) f'it hija adattata għal mekkanizzazzjoni.

Iż-żebbuġ jiġi ppreparat skont il-metodu tradizzjonali bl-użu ta' tip ta' "fermentazzjoni lattika mnaqqsa" jew parzjali, jiġifieri l-proċess jiġi mwaqqaf qabel ma s-soluzzjoni tilhaq l-ghadma.

Din il-fermentazzjoni hija tradizzjonalment f'din iż-żona biex jinżamm il-kulur tal-frotta, it-togħma partikulari u tqarmeċ tagħha, mingħajr togħma qarsa.

Din il-produzzjoni saret taf numru ta' kontingenzi. Iżda bħala fatt tal-adegwatezza varjetà-territorjali, l-irbit tal-bniedem mal-prodott ġenerali, u tas-sengħa tad-dulċiera lokali, iż-Żebbuġa ta' Nîmes hija miżmuma u tgħaraf rivalorizzazzjoni ċerta, kemm mill-produtturi kif ukoll mill-konsumaturi.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>

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

(2010/C 44/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt li ssir oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jassu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT WAHDIENI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“龙口粉丝” (LONGKOU FEN SI)

Nru tal-KE: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“龙口粉丝” (Longkou Fen Si)

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Ir-Repubblika Popolari taċ-Ċina

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 2.7: Għaġin

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1):

Il-Longkou Fen Si huwa prodott niexef tal-lamtu qisu hjut magħmul mill-fażola hadra u l-pizelli.

Fid-dehra, il-Longkou Fen Si huwa abjad u tranżlucidu; kull biċċa għandha l-istess hxuna (minghajr biċċiet doppji jew biċċiet miksur); huwa artab u jiggebbbed; jintgham pur u m'għandux toghma stramba, u m'għandux impuritajiet li jidhru viżwalment. L-iktar karatteristika tipika tiegħu hija l-kapaċità li jiflah temperaturi għoljin minghajr ġelatinizzazzjoni. Wara li jitghalla għal siegħa, il-biċċiet xorta ma jehlux ma' xulxin u ma jkunx hemm ġelatinizzazzjoni u l-ebda jew ffit biċċiet miksurin.

Il-Longkou Fen Si huwa kkaratterizzat minn kontenut għoli ta' lamtu ta' iktar minn 75 %, kontenut tal-ilma inqas minn 15 %, dijametru ta' hjut inqas minn 0,7 mm, proporzjon ta' vermicelli miksurin ta' inqas minn 10 % meta jitghalla għal 45 minuta, u kontenut ta' rmied ta' inqas minn 0,5 %.

3.3. Il-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):

Il-Longkou Fen Si huwa magħmul minn fażola hadra jew pizelli.

M'hemm l-ebda restrizzjoni dwar il-post tal-orijini tal-materja prima; il-prodott impurtat jista' jintuża wkoll.

Ma jistgħux jintużaw fertilizzanti u pesticidi biex jtkabbu l-fażola hadra u l-pizelli. Għandha tingħata preferenza lill-produzzjoni mkabbra fl-istess sena. Il-perjodu massimu tal-ħażna tal-materja prima m'għandux ikun iktar minn sena; kundizzjonijiet ohra jinkludu:

— l-użu ta' żerriegħa hoxna mhux miksur,

— mhux iktar minn 1 % ta' impuritajiet jew żerriegħa ta' kulur differenti,

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

kif ukoll

— kontenut ta' ilma inqas minn 13,5 %.

L-ilma għandu jkun minn sorsi tal-ilma li jinsabu fiż-żona ġeografika.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

—

3.5. *Il-fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:*

It-tixrib tal-piżelli u l-fażola, kif ukoll il-precipitazzjoni u s-separazzjoni tat-tahlita tal-lamtu, it-tahbit, l-iffiltrar u t-tinxif (permezz tax-xemx jew permezz ta' arja shuna), għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.:*

Il-Longkou Fen Si niexef għandu jkun ippakkjat skont il-htigijiet tal-konsumatur.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar l-ittikkettar:*

It-tikketta tal-Longkou Fen Si għandha tinkludi l-informazzjoni li ġejja: l-isem tal-prodott, l-isem u l-indirizz tal-manifattur, it-trejdmark, l-ispeċifikazzjoni tal-imballaġġ, id-data tal-produzzjoni u d-data tal-iskadenza, l-ingredjenti u n-numru tal-lott.

4. **Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ta' protezzjoni tinsab fit-Tramuntana tal-Peniżola ta' Shandong, u tkopri l-Belt ta' Longkou, il-Belt ta' Zhaoyuan, il-Belt ta' Penglai, il-Belt ta' Laiyang u l-Belt ta' Laizhou, fi hdan ir-reġjun amministrattiv tal-Belt ta' Yantai tal-Provinċja ta' Shandong fiċ-Ċina. Ix-Xmara s-Safra u x-Xmara Jie jaqsmu din iż-żona.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika:*

Xmajjar bhax-Xmara s-Safra u x-Xmara Jie jaqsmu ż-żona ġeografika u l-kwalità tal-ilma hija tajba. Ir-reġjun huwa reġjun tipiku tal-monsun shun kontinentali, bi klima semi-umda. Ir-reġjun għandu erba' staġuni distinti, rih moderat, temperaturi adattati, umdità baxxa tal-arja, sigħat twal ta' dawł u sistema mikrobika unika.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

Il-Longkou Fen Si huwa kkaratterizzat minn kontenut għoli ta' lamtu, flessibilità għolja u nuqqas ta' impurità. Meta l-Longkou Fen Si jitgħalla fl-ilma għal 45 minuta, il-proporzjon ta' vermicelli miksur huwa inqas minn 10 %.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristika oħra tal-prodott (għal IGP):*

Fatturi naturali

Il-kwalità tal-ilma. Il-kontroll tal-kwalità tal-lamtu huwa ta' importanza kbira fil-proċess ta' produzzjoni. Il-metodu primarju tal-produzzjoni tal-lamtu huwa kif ġej: wara li l-fażola ħadra mxarrba tkun saret polpa, nehhi l-fdal tal-qxur; il-lamtu jkun ikkondensat bl-effett tal-istreptococcus lactis; wara, il-lamtu jinsilet permezz tat-tnixxif. Din it-teknika hija magħrufa bhala fermentazzjoni tal-likur aċiduż mgħaddas. F'dan il-proċess, l-istreptococcus lactis għandu rwol essenzjali, filwaqt li l-kwalità tal-ilma hija element prinċipali fit-tkabbir u r-riproduzzjoni tal-istreptococcus lactis. L-ilma mhux imniġġes u mingħajr riha, għandu toghma friska, mhux morr u huwa rikk fil-minerali, normalment jissejjah ilma helu. Il-preżenza tal-partikuli tal-metall u l-melh mhux organiku fl-ilma helu għandu impatt kbir fuq it-tkabbir u r-riproduzzjoni tal-mikrorganizmi benefiċjarji u l-enzimi li dawn jipproduċu. Dan min-naħa tiegħu jinfluwenza l-kondensazzjoni u r-retenzjoni tal-lamtu u tal-kwalità tiegħu. L-ilma mniġġes, jew l-ilma li jkollu valur eċċessivament għoli jew baxx tal-PH, jew wisq joni tal-kloru jew tas-sulfat, dejjem ha jżomm lura t-tkabbir u r-riproduzzjoni tal-mikrorganizmi, u jista' jġieghel lill-mikrorganizmi jipproduċu l-klusterin, u b'hekk jtilfu l-kapaċità li jikkondensaw il-lamtu. Għalhekk, il-kwalità tal-ilma għandha impatt kbir fuq ir-rata ta' kemm jirriżulta lamtu u l-kwalità tal-Longkou Fen Si. Spiss jingħad li l-ipproċessar tal-vermicelli huwa l-istess bhal dak li jislet il-fidda mill-ilma. L-istess bniedem tas-sengħa bl-istess teknika, jista' jipproduċi vermicelli ta' kwalità għolja fiż-żona ġeografika tal-Longkou Fen Si, imma ma jistax jipproduċi vermicelli ta' kwalità simili f'żoni oħra, u f'ċerti żoni, lanqas ma jista' jiġi estratt il-lamtu. Dan juri b'mod ċar l-influwenza tal-kwalità tal-ilma fuq il-Longkou Fen Si.

Fir-reġjun ta' Yantai hemm hafna muntanji u gholjiet. L-ilma fix-xmajjar jiġi min-nixxighat tal-muntanji. Dawn mhumiex imniġġsa, għandhom valur tal-PH minn 6,9 sa 7,4 u kontenut baxx ta' joni tal-klorur u tas-sulfat. L-ilma t'hawn huwa adattat biex jiġi estratt il-lamtu mill-fażola hadra u l-piżelli bil-metodu ta' fermentazzjoni tal-likur aċiduż mġhaddas u essenżjali għall-kontenut għoli tal-lamtu fil-Longkou Fen Si.

Il-klima u l-ambjent ġeografiku. Fattur ewlieni ieħor għall-kwalità tal-Longkou Fen Si huwa t-nixxif. Il-produzzjoni tal-Longkou Fen Si tista' tinqasam f'żewġ perjodi: ir-rebbiegħa u l-harifa. Il-perjodu ta' produzzjoni tar-rebbiegħa jibda fil-jum li tibda r-rebbiegħa sal-jum li jibda s-sajf, u l-perjodu ta' produzzjoni tal-harifa jibda fl-ewwel jum tal-harifa sal-ewwel jum tax-xitwa, b'kollox sitt xhur. Il-vermicelli prodotti fil-perjodu ta' żmien tal-iktar xita sal-bidu tas-sajf u min-nofs il-harifa sal-bidu tax-xitwa huma l-aqwa. Fi żminijiet oħra, il-kwalità tal-vermicelli hija inferjuri għall-produzzjoni tar-rebbiegħa u l-harifa. Dan huwa primarjament għaliex it-temperatura hija baxxa wisq fix-xitwa, u għalhekk huwa diffiċli għall-*Streptococcus lactis* biex jirriproduci fil-fermentazzjoni. Il-vermicelli li jinxfu malajr wisq jew saħansitra li jiffriżaw huma ta' kwalità inferjuri, filwaqt li matul is-sajf, it-temperatura tkun għolja wisq u huwa diffiċli hafna li wiehed jikkontrolla l-kontaminazzjoni permezz ta' batterji oħra waqt il-fermentazzjoni. Problemi oħra jistgħu jkunu ftit li xejn xita, ftit li xejn rih jew dawl tax-xemx qawwi hafna waqt it-tnixxif. Dawn il-fatturi kollha flimkien jirriżultaw fil-kwalità inferjuri tal-vermicelli. It-temperatura adattata fiż-żona ta' produzzjoni tal-Longkou Fen Si hija favorevoli għar-riproduzzjoni tal-*Streptococcus lactis*. Barra minn hekk, il-forza adattata tar-rih u l-umdità jgħinu l-proċess tat-tnixxif.

Minhabba t-titjib teknoloġiku, it-tnixxif permezz ta' arja shuna qed jissostitwixxi gradwalment il-proċess tradizzjonali tat-tnixxif fix-xemx. Huwa proċess modifikat li jimita l-kundizzjonijiet bażiċi tat-tnixxif fix-xemx. Fil-preżent, jintużaw kemm it-tnixxif fix-xemx kif ukoll dak bl-arja shuna fil-produzzjoni tal-Longkou Fen Si.

Fatturi umani

Hemm provi li, anke matul il-perjodu Wei tat-Tramuntana, in-nies ta' Zhaoyuan kienu rfinaw it-tekniki biex jipproduci l-lamtu u bdew jipproduci l-vermicelli ordinarji, matul id-Dinastija Song.

Fis-seklu 19, il-hwienet tax-xogħol li kienu jipproduci l-vermicelli mill-fażola hadra kienu jinsabu fejn illum jinsab il-Villagġ Beilizhuang tal-Belt ta' Zhangxing fil-Belt ta' Zhaoyuan; illum, dawn huma l-eqdem hwienet tax-xogħol tal-vermicelli.

Fl-1860 ġie stabbilit il-"Hongtai Vermicelli Shop" f'Hong Kong sabiex jixtri l-Vermicelli prodotti f'Zhaoyuan u jittrasportahom bil-baħar minn Longkou. Il-karattri "Longkou Fen Si" kienu stampati fuq in-naha ta' barra tal-imballagġ, u minn dakinhar 'il quddiem il-prodott sar magħruf bl-isem Longkou Fen Si.

Fl-1862, il-gvern ta' Qing stabilixxa l-Uffiċċju tad-Dwana tal-Lvant f'Yantai, li kellu uffiċċju sussidjarju tad-dwana f'Longkou li kien attiv hafna fil-promozzjoni tat-trasport u l-bejgħ tal-Longkou Fen Si. Il-Port ta' Longkou nfetaħ għall-kummerċ estern f'Jannar tal-1914. Iktar u iktar individwi bdew imexxu hwienet tal-vermicelli f'Longkou, fattur li stimula l-esportazzjoni tal-Longkou Fen Si. Konsegwentement, il-Longkou Fen Si issa jgawdi reputazzjoni għolja kemm fiċ-Ċina kif ukoll lil hinn minnha.

Minhabba r-reputazzjoni twila tiegħu, l-isem Longkou Fen Si intuża biex jistimula l-kummerċ estern mid-dipartimenti tal-kummerċ barranin fil-Provinċja ta' Shandong.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

PREZZ TAL-ABBONAMENT 2010 (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	1 100 EUR fis-sena
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	770 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, CD-ROM fix-xahar (kumulattiva)	22 lingwa uffiċjali tal-UE	400 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	300 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje C – Kompetizzjonijiet	Skont il-lingwa/i tal-Kompetizzjoni	50 EUR fis-sena

L-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, li joħroġ 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 jiktbu 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 – Swieq Pubbliċi u Appalti) 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*.

Il-formati tas-CD-Rom se jinbidlu bil-formati tad-DVD matul l-2010.

Bejgħ u Abbonamenti

Abbonamenti fil-perjodiċi diversi bi ħlas, b'ħalma huwa l-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, 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>



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

MT