

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 302

## tal-Unjoni Ewropea



Volum 60

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

13 ta' Settembru 2017

Werrej

### IV Informazzjoni

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

#### Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 302/01	Rata tal-kambju tal-euro .....	1
2017/C 302/02	Notifika tal-Kummissjoni dwar ir-rati ta' interessi ta' rkupru preżenti għall-Għajjnuna mill-Istat u rati ta' referenza/tnaqqis għat-28 Stat Membru applikabbli mill-1 ta' Ottubru 2017 ( <i>Ippubblikat skont l-Artikolu 10 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 794/2004 tal-21 ta' April 2004 (ĠU L 140, 30.4.2004, p. 1)</i> ) .....	2

### V Avviżi

ATTI OHRAJN

#### Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 302/03	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel .....	3
---------------	---	---

MT



## IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U AĠENZIJI  
TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>****It-12 ta' Settembru 2017**

(2017/C 302/01)

**1 euro =**

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,1933	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4477
JPY	Yen Ġappuniż	130,93	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,3235
DKK	Krona Daniża	7,4400	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6343
GBP	Lira Sterlina	0,89878	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6074
SEK	Krona Żvediza	9,5355	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 346,05
CHF	Frank Żvizzeru	1,1444	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	15,4800
ISK	Krona İzlandiża		CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8024
NOK	Krona Norveġiża	9,3593	HRK	Kuna Kroata	7,4513
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 751,56
CZK	Krona Ċeka	26,105	MYR	Ringgit Malajjan	5,0120
HUF	Forint Ungeriz	307,11	PHP	Peso Filippin	60,765
PLN	Zloty Pollakk	4,2549	RUB	Rouble Russu	68,3844
RON	Leu Rumun	4,6018	THB	Baht Tajlandiż	39,522
TRY	Lira Turka	4,0948	BRL	Real Braziljan	3,7117
AUD	Dollaru Awstraljan	1,4847	MXN	Peso Messikan	21,1297
			INR	Rupi Indjan	76,4385

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

**Notifika tal-Kummissjoni dwar ir-rati ta' interessi ta' rkupru prezenti għall-Għajna mill-Istat u rati ta' referenza/tnaqqis għat-28 Stat Membru applikabbli mill-1 ta' Ottubru 2017**

(Ippubblikat skont l-Artikolu 10 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 794/2004 tal-21 ta' April 2004 (GU L 140, 30.4.2004, p. 1))

(2017/C 302/02)

Rati bażi kkalkulati skont il-Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar ir-reviżjoni tal-metodu biex tkun stabilta r-rata ta' riferenza u ta' tnaqqis (ĠU C 14, 19.1.2008, p. 6). Skont l-użu tar-rata ta' referenza, il-margini xierqa għad għandhom ikunu ddefiniti f'din il-komunikazzjoni. Għar-rata ta' tnaqqis, dan ifisser li għandu jżied margini ta' 100 punti bażi. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 271/2008 tat-30 ta' Jannar 2008 li jemenda r-Regolament (KE) Nru 794/2004 jipprevedi li, jekk mhux speċifikat diversament f'deċiżjoni speċifika, ir-rata ta' rkupru għandha tkun ikkalkulata wkoll billi jkunu miżjuda 100 punti bażi fuq ir-rata bażi.

Ir-rati modifikati huma indikati b'tipa grassa.

It-tabella ta' qabel din hija ppubblikata-ĠU C 278, 22.8.2017, p. 12.

Minn	sa	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK	
1.10.2017	...	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,76	<b>-0,15</b>	0,45	<b>-0,15</b>	<b>0,09</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,59	0,30	<b>-0,15</b>	1,83	<b>-0,15</b>	1,10	-0,36	<b>-0,15</b>	<b>-0,15</b>	0,65							
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	<b>0,65</b>	
1.8.2017	31.8.2017	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,76	<b>-0,13</b>	0,45	<b>-0,13</b>	0,12	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	<b>0,59</b>	<b>0,30</b>	<b>-0,13</b>	1,83	<b>-0,13</b>	1,10	-0,36	<b>-0,13</b>	<b>-0,13</b>	0,78							
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	<b>0,37</b>	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78	
1.5.2017	31.5.2017	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,76	<b>-0,10</b>	0,45	<b>-0,10</b>	<b>0,12</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	<b>0,70</b>	0,44	<b>-0,10</b>	1,83	<b>-0,10</b>	1,10	-0,36	<b>-0,10</b>	<b>-0,10</b>	0,78							
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	<b>0,83</b>	<b>0,44</b>	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78	
1.3.2017	31.3.2017	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,76	<b>-0,08</b>	0,45	<b>-0,08</b>	0,16	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	1,05	<b>0,53</b>	<b>-0,08</b>	1,83	<b>-0,08</b>	1,10	-0,36	<b>-0,08</b>	<b>-0,08</b>	0,78							
1.1.2017	28.2.2017	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,76</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,45</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,16</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,05</b>	<b>0,75</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,83</b>	<b>-0,07</b>	<b>1,10</b>	<b>-0,36</b>	<b>-0,07</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,78</b>							

V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2017/C 302/03)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

**Ir-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 <sup>(2)</sup>**

**APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9****“BAYERISCHES RINDFLEISCH”/“RINDFLEISCH AUS BAYERN”****Nru tal-KE: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014****IĠP ( X ) DOP ( )****1. Intestatura tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda**

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu tal-produzzjoni
- Rabta maż-żona ġeografika
- Tikkettar
- Rekwiziti nazzjonali
- Oħrajn (iridu jiġu speċifikati)

**2. Tip ta' emenda/emendi**

- Emenda tad-Dokument Uniku jew tas-Sommarju
- Emenda tal-Ispesifikazzjoni tad-DOP jew tal-IĠP irregistrata, li għaliha la d-Dokument Uniku u lanqas is-Sommarju ma ġew ippubblikati

<sup>(1)</sup> ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

- Emenda tal-Ispesifikazzjoni li ma ghandhiex bżonn emendi tad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)
- Emenda temporanja tal-Ispesifikazzjoni li tirriżulta minn miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji imposti mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

### 3. **Emenda/emendi**

Emendi mitluba:

(b) *Deskrizzjoni:*

Fil-punt 3.2 jiġu emendati l-punti li ġejjin:

#### 1. Fis-sentenza

“Barra minn hekk, il-laħam tat-tip “Bayerisches Rindfleisch” irid jissodisfa l-kriterji tal-klassijiet ta’ konformità E, U jew R tal-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-Komunità u l-klassijiet 2, 3 u 4 tal-kisja tax-xaham.”

“jew R” tinbidel u ssir “R jew O”.

#### 2. Fil-paragrafu

“Għoġol: bhima miftuma fl-età ta’ mill-inqas hames xhur imma mhux iktar minn tmien xhur fi żmien il-qatla, li jkollha piż minimu ta’ 120 kg u piż massimu ta’ 220 kg”, “mill-inqas hames xhur” tinbidel u ssir “mill-inqas sitt xhur”.

#### 3. Fil-paragrafu ta’ taht “Annimali Bovini Adulti”, fil-frazi

“Il-piż massimu għall-barrin għall-qatla huwa ta’ 430 kg”

“430” tinbidel u ssir “480”.

#### 4. L-aħħar sentenza

“Għall-bhejjem nisa, l-età tal-qatla hija limitata għal massimu ta’ seba’ snin u l-piż massimu għall-qatla huwa ta’ 450 kg.” tinbidel u ssir kif ġej:

“Għall-bhejjem nisa, l-età tal-qatla hija limitata għal massimu ta’ hdax-il sena u l-piż massimu għall-qatla huwa ta’ 500 kg.”

Ġustifikazzjoni:

Punt 1:

Jenhtieg li l-klassi ta’ konformità O titqies ukoll għall-kategoriji kollha peress li anki qabel ir-registrazzjoni tiegħu bhala IGP, il-laħam ta’ din il-klassi diġà kien jiġi kkommerċjalizzat bhala “Bayerisches Rindfleisch”. Dan ma jhallix impatt negattiv fuq il-kwalità tal-laħam.

Il-konsumaturi li jixtru l-laħam taċ-ċanga ma jqisux il-klassijiet tal-laħam iżda jibbażaw l-għażla tagħhom fuq kriterji kompletament differenti. Il-qatgħa speċifika tal-laħam, l-orijini tal-laħam kif ukoll il-metodu ta’ produzzjoni huma hafna iktar kriterji deċiżivi.

Punt 2:

L-għoġgiela jridu jiġu miftuma u maqluba għal għalf ohxon. Dan jista’ jiġi vverifikat mill-kulur tal-laħam kif ukoll mill-maturità tal-apparat diġestiv. Biż-żieda tal-età minima tal-qatla b’xahar biss, kemm il-kulur tal-laħam kif ukoll il-maturità tal-apparat diġestiv ikunu jidhru aktar ċari. Dan iħaffef il-verifika b’mod sinifikanti.

Dan ma jaffettwax b’mod negattiv il-kwalità tal-laħam u l-apprezzament tal-konsumaturi.

Punt 3:

Fl-applikazzjoni originali l-piż massimu ta’ 430 kg stabbilit għall-barrin kien baxx wisq. Mhux mistenni li ż-żieda tal-limitu tal-piż għal 480 kg se taffettwa b’mod negattiv il-kwalità tal-laħam u l-apprezzament tal-konsumaturi.

Punt 4:

Ir-razez li jintużaw għall-produzzjoni ta' "Bayerisches Rindfleisch" huma ghomorhom twil. Għalhekk hafna baqar tal-halib ikollhom minn 10 sa 20 fazi ta' treddiġh. Anki dawn il-bhejjem minn dejjem ġew ikkummerċjalizzati bhala "Bayerisches Rindfleisch". Il-limitu ta' seba' snin fuq l-età tal-qatla tal-baqar jista' f'każijiet ta' dubju jirriżulta f'sostituzzjoni bikrija tal-bhejjem, u dan imur kontra l-prinċipju tas-sostenibbiltà. Barra minn hekk, iż-żieda tal-limitu tal-età minn seba' snin għal hdax-il sena ma jkollu l-ebda impatt negattiv fuq il-kwalità tal-laħam, anzi jtejjibha, u xorta wahda hija ggarantita mill-parametri stabbiliti l-oħra (l-eskluzjoni ta' laħam DFD, pH mhux aktar minn 6,0). Kif uriet ir-riċerka minn J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto u Ch. Augustini tal-assoċjazzjoni ALPEN-ADRIA dwar kif il-kwalità taċ-ċanga hija affettwata mill-età tal-annimal meta jinqatel ("Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität"), il-laħam tal-baqra tar-razza Fleckvieh isir anqas tari mill-età ta' 3,2 snin sa 6,6 snin. Il-forza tal-qtugh u kemm jibqa' tari jibqgħu bejn wiehed u iehor l-istess meta l-età tal-qatla tkun ta' madwar 7,9 snin. Fil-grupp ta' età sa 10,4 snin, il-forza tal-qtugh tal-laħam tal-baqra tar-razza Fleckvieh u kemm jibqa' tari jitjiebu. Għaldaqstant iż-żieda tal-età tal-qatla sa hdax-il sena fil-fatt ma twas-salx għal deterjorament fil-kwalità tal-laħam.

Iż-żieda fil-piż massimu tal-karkassi għal 500 kg fil-każ tal-baqar għall-qatla, kif ukoll fil-każ tal-barrin, hija meh-tieġa minhabba li huma annimali kbar u minhabba l-iżvilupp tal-piż tagħhom, b'mod partikolari r-razza Fleckvieh li tintuża b'mod prinċipali fil-produzzjoni tal-"Bayerische Rindfleisch". Il-baqar tar-razza Fleckvieh jibqgħu jikbru sa 800 kg u iżjed b'rendiment ta' 60 % mill-karkassa.

Fil-punt 5.3 jinbidel dan li ġej

Is-sentenza

"Il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" igawdi minn stima għolja fost il-konsumaturi minhabba l-karatteristiċi speċjali tiegħu f'termini ta' kwalità, reputazzjoni u toghma tal-laħam li jiġi minn bhejjem maqtula tar-razez tipiċi tal-Bavarja deskritti hawn fuq bil-kriterji tal-età u l-piż kif speċifikati."

tinbidel u ssir

"Il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" igawdi apprezzament kbir fost il-konsumaturi minhabba l-karatteristiċi speċjali tiegħu f'termini ta' kwalità, reputazzjoni u toghma tal-laħam li jiġi minn bhejjem maqtula tar-razez tipiċi tal-Bavarja deskritti hawn fuq u l-kundizzjonijiet naturali tajbin għall-produzzjoni taċ-ċanga li jissodisfaw il-kriterji speċifikati."

Ġustifikazzjoni:

Il-kriterji ewlenin tal-kwalità tal-prodott huma speċifikati fil-punt 5.2 – Speċifità tal-prodott. Il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" jiddistingwi ruhu għall-kwalità, ir-reputazzjoni u t-toghma tal-laħam minhabba r-razez speċifiċi li jintużaw, il-kundizzjonijiet naturali tajbin għall-produzzjoni taċ-ċanga u l-kriterji deskritti hawn fuq dwar l-annimali għall-qatla. Ta' min jinnota li r-razza Fleckvieh minn dejjem kienet razza kbira u ta' piż tqil u li dawn il-kundizzjonijiet ġenetiċi huma sfruttati wkoll.

DOKUMENT UNIKU

**Ir-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 <sup>(3)</sup>**

**"BAYERISCHES RINDFLEISCH"/"RINDFLEISCH AUS BAYERN"**

**Nru tal-KE: DE-PGI-0105-01219 — 7.4.2014**

**IĠP ( X ) DOP ( )**

**1. Isem**

"Bayerisches Rindfleisch"/"Rindfleisch aus Bayern"

**2. Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Ġermanja

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

**3.1. It-tip ta' prodott**

Klassi 1.1 Laħam frisk (u l-ġewwieni)

<sup>(3)</sup> Ara n-nota ta' qiegħ il-paġna 2.

### 3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt (1)*

Il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" jikkonsisti minn karkassi jew laħam maqtuġh li joriġinaw mill-annimali bovini (ta' kull kategorija) li jkunu twieldu, trabbew, issemnu u nżammu fil-Bavarja sal-qatla. Il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" ma jrid juri l-ebda sinjal ta' DFD fuq il-karkassa u l-valur tal-pH ma jistax jaqbeż is-6,0. DFD tfisser li l-laħam ikun skur (D dark), iebes (F firm) u xott (D dry). Il-laħam b'dawn il-karatteristiċi huwa kkunsidrat bħala difettuż. Barra minn hekk, il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" irid jissodisfa l-kriterji tal-klassijiet ta' konformità E, U, R jew O tal-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-Komunità u l-klassijiet 2, 3 u 4 tal-kisja tax-xaħam.

Minħabba l-kundizzjonijiet naturali u klimatiċi, teżisti differenza kbira bejn il-kompożizzjoni tar-rażez tal-Bavarja u ta' dawk tal-kumplement tal-Ġermanja. Din id-differenza tidher b'mod partikolari fl-istati federali tat-Tramuntana tal-Ġermanja fejn tiddomina r-rażza ta' baqar tal-halib Holstein-Friesian, filwaqt li fil-Bavarja, ir-rażza Fleckvieh, li tintuża għal żewġ għanijiet, hija komuni hafna (iktar minn 80 %), segwita mir-rażez Braunvieh u Gelbvieh. Barra minn hekk, fil-Bavarja jeżistu wkoll rażez li adattaw għall-post speċifiku tagħhom bħalma huma l-annimali bovini tar-rażez Murnau-Werdenfeller u Pinzgauer. Madankollu, il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" jista' joriġina biss mir-rażez tradizzjonali tal-Bavarja bħalma huma l-annimali bovini tar-rażez Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh, Pinzgauer u Murnau-Werdenfeller.

Iċ-ċanga li tintuża għall-"Bayerisches Rindfleisch" trid tissodisfa wkoll ir-rekwiżiti addizzjonali li ġejjin fir-rigward tal-età u tal-piż meta tinqatel il-bħima, skont it-tip ta' bħima għall-qatla:

Għoġol: bħima miftuma fl-età ta' mill-inqas sitt xhur imma mhux iktar minn tmien xhur fi żmien il-qatla li jkollha piż minimu ta' 120 kg u piż massimu ta' 220 kg.

Animal bovin ta' età żgħira: animal bovin ta' età żgħira li jkollha bejn tmien xhur u tnax-il xaħar b'piż minimu ta' 150 kg u b'piż massimu ta' 300 kg.

Animal bovin adult: animal bovin mara jew raġel li jkollu/jkollha iktar minn tnax-il xaħar b'piż minimu ta' 220 kg. Għall-qatla l-barrin irid ikollhom piż massimu ta' 480 kg u età ta' massimu ta' 24 xaħar. Għall-bhejjem nisa, l-età tal-qatla hija limitata għal massimu ta' hdax-il sena u l-piż massimu tal-qatla huwa ta' 500 kg.

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

—

### 3.4. *L-ghalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

—

### 3.5. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-bhejjem iridu jitwieldu, jitrabbew u jissemmnu fil-Bavarja, jiġifieri ċ-ċiklu kollu ta' hajjithom irid isehh hemmhekk.

Ma tapplika l-ebda restrizzjoni ġeografika dwar trid issir il-qatla. Madankollu, il-bhejjem iridu jaslu l-biċċerija fi żmien tliet sghat mill-qatla. Dan jiżgura li l-kwalità tal-laħam, li fuqha tiddependi hafna r-reputazzjoni tal-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch", tibqa' għolja. Mill-banda l-oħra, hinijiet twal ta' trasportazzjoni jistgħu jnaqqsu mill-kwalità tal-laħam (eż. DFD).

Jenhtieg li jiġu nnutati l-punti li ġejjin fir-rigward tal-fatturi ewlenin għall-assigurazzjoni tal-kwalità fl-istadji kollha tal-kummerċjalizzazzjoni tal-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch". L-isem "Bayerisches Rindfleisch" jista' jintuża biss għal-laħam mill-bhejjem, li r-registri tagħhom juru li twieldu u ssemnu fil-Bavarja mingħajr interruzzjoni u li għalihom, minbarra dawn il-passi, inżammet il-konformità mal-kriterji tad-Dokument Uniku. Il-kwalità superjuri u kostanti hija ggarantita mill-fatt li kull bħima tkun irregistrata fil-baži tad-dejta tal-informazzjoni dwar l-oriġini tal-bhejjem (ara <http://www.hi-tier.de/>) jew f'sistemi komparabbli u ċertifikat ta' prova tal-oriġini jakkumpanja lill-bħima sal-punt tal-qatla.

### 3.6. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċc.*

—

### 3.7. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

## 4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Il-Bavarja (Freistaat Bayern)

## 5. Rabta maż-żona ġeografika

### 5.1. L-ispeċifità taz-żona ġeografika

It-trobbija tal-annimali bovini u l-użu assoċjat tal-mergħa ilhom jiddefinixxu parti kbira mill-pajsaġġ tal-Bavarja għal sekli shah. Dan huwa partikolarment evidenti fiż-żoni muntanjużi tal-Bavarja u fl-gholjiet ta' qabel l-Alpi, fejn l-użu tal-mergħat jiddomina fuq il-biedja, u fejn il-kundizzjonijiet klimatiċi u topografiċi jghinu lill-produzzjoni tipika tal-annimali bovini tal-Bavarja. Sa minn żmien ilu hafna, it-trobbija tal-annimali bovini kienet tiffirma l-qalba tal-azjendi agrikoli ż-żghar fil-mergħat fl-gholjiet ta' qabel l-Alpi. Ta' min jinnota wkoll li t-trobbija tal-annimali bovini ssir ukoll fi skala konsiderevoli fir-reġjuni l-oħra tal-Bavarja u li l-laħam li jirriżulta tradizzjonalment ukoll jiġi kkummerċjalizzat bhala "Bayerisches Rindfleisch".

### 5.2. L-ispeċifità tal-prodott

Trobbija:

It-trobbija tal-annimali bovini tal-Bavarja hija famuża u rrikonoxxuta mad-dinja kollha. Bhala riżultat ta' dan, il-laħam tal-bhejjem imrobbija fil-Bavarja jiġi esportat fid-dinja kollha. L-assoċjazzjonijiet tat-trobbija tal-annimali bovini Weilheimer u Miesbacher igawdu minn suċċess kbir. L-annimali bovini tal-Bavarja għandhom reputazzjoni tajba mad-dinja kollha għax jagħtu ammont kbir ta' laħam u ammont kbir ta' halib.

L-annimali bovini tar-razez Fleckvieh, Braunvieh, Gelbvieh u Murnau-Werdenfeler li huma tipiċi tal-Bavarja, flimkien ma' dawk tar-razza Pinzgauer, jammontaw għal iktar minn 90 % tal-popolazzjoni ta' annimali bovini. Dawn ir-razez kollha jorjiginaw b'mod predominanti jew esklużiv mill-Bavarja.

L-annimali bovini tar-razza Fleckviehs, li hija l-iktar razza importanti fil-produzzjoni taċ-ċanga u tal-vitella fil-Bavarja, storikament bdew fl-1837, meta Max Obermaier u Johann Fischbacher minn Gmund am Tegernsee gabu xi bhejjem tar-razza magħrufa Simmental mill-Iżvizzera lejn Miesbach.

Illum il-ġurnata Miesbach hija l-iktar soċjetà importanti għall-bejgħ tal-baqar ta' età żgħira u tal-ghogġiela tar-razza Fleckvieh. Iz-żona tat-trobbija hija mifruxa minn Munich sal-fruntiera mal-Awstrija, biż-żona tat-trobbija ta' Weilheimer fil-Punent u ż-żona tat-trobbija ta' Traunsteiner fil-Lvant. Madwar 50 000 baqra huma miktuba fir-reġistru tar-razza f'madwar 1 800 azjenda agrikola. L-annimali bovini ta' età żgħira, Prattikament jtkabbru billi jirgħu l-mergħat u l-gholjiet, għalkemm dan mhux obligatorju. L-aqwa kwalitajiet tal-bhejjem tat-trobbija huma: il-produttività, is-sahha, l-aqwa bżiežel u l-aqwa struttura fiżika. L-annimali bovini Fleckvieh jistgħu jadattaw għall-kundizzjonijiet kollha tal-azjendi agrikoli. Is-soċjetà tat-trobbija ta' Miesbach għamlet isem il-belt magħruf mal-Ewropa kif ukoll mad-dinja kollha.

Dak iż-żmien, minbarra l-Fleckvieh ġew żviluppatti wkoll razez oħrajn tipiċi tal-Bavarja, fosthom ir-razez Allgäuer Braunvieh, Fränkische Gelbvieh, Pinzgauer u Murnau-Werdenfeler. Il-Braunvieh jinsabu l-iktar fir-reġjun muntanjuż aħrax u fir-reġjun tal-Alpi ta' Allgäu, kif ukoll fil-mergħat horox mifruxa lil hinn minnhom.

Ir-reputazzjoni tal-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch":

Il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" huwa famuż u għandu reputazzjoni tajba fil-Ġermanja u barra mill-pajjiż. Dan jiġi esportat fi kwantitajiet kbar l-iktar lejn l-Italja u Franza. Pereżempju fi Franza, il-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" jiġi kkummerċjalizzat bhala "bouef de Bavière" (ċanga tal-Bavarja), u għalhekk igawdi mill-vantaġġ dirett tal-apprezzament kbir tal-konsumaturi Franċiżi.

Ir-riċerka mal-konsumaturi li saret mill-Università Teknika ta' Munich fl-1998, fl-2003 u fl-2007 uriet b'mod ċar li l-konsumaturi għandhom apprezzament kbir għal-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch". Ir-riċerka li saret fl-2003 u fl-2007 turi li l-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" għandu reputazzjoni tajba, u dan jidher l-iktar mill-fatt li għall-"Bayerisches Rindfleisch", il-konsumaturi kienu lesti jhallsu EUR 0,85 aktar fl-2003 u EUR 0,65 aktar fl-2007 għal kull kilo ta' ċanga għax-xiwi. Rispettivament. Barra minn hekk, fl-2003 sar stħarriġ madwar il-Ġermanja kollha u madwar 65 % tal-partecipanti (88 % fin-Nofsinar tal-Ġermanja) wiegħbu li l-"Bayerisches Rindfleisch" huwa ta' kwalità għolja hafna jew ta' kwalità għolja. F'dan il-kuntest, 75 % tal-konsumaturi li hađu sehem fl-istħarriġ fin-Nofsinar tal-Ġermanja qablu li l-Bavarja għadha kundizzjonijiet naturali tajbin għall-produzzjoni taċ-ċanga, 63 % qablu li l-kampanja tal-Bavarja għadha mhijiex imħassra u li dan iwassal għall-kwalità u għat-togħma tajba tal-"Bayerisches Rindfleisch".

Għalhekk, il-kwalità għolja assoċjata mal-laħam tat-tip "Bayerisches Rindfleisch" hija msejsa fuq ir-rabta bejn l-origini u l-kwalità tiegħu kif meqjus mill-konsumaturi. Ir-reputazzjoni speċjali tal-prodott u r-rabta kawżali bejn ir-reputazzjoni u r-reġjun intwerew hafna drabi permezz ta' stħarriġ rappreżentattiv, anki reċentement.

Ir-rabta mal-kultura kulinarja tal-Bavarja:

Fil-Bavarja, iċ-ċanga kienet tisserva l-iktar fil-ġranet ta' festi – fl-Ghid, f'Ghid il-Hamsin, fil-fieri tal-knisja u fil-Milied. Sa minn żmien ilu hafna, iċ-ċanga mgħollija kellha rwol importanti hafna fil-kċejjen tal-Bavarja f'okkazzjonijiet bħal dawn. Pereżempju, iċ-ċanga mgħollija (mill-gniedes) hija platt tipiku li huwa popolari hafna fil-Bavarja. Platti tipiċi oħrajn tal-Bavarja huma t-"Tellerfleisch", il-"Münchner Kronfleisch" u l-"Bofflamot" (bouef à la mode). Iċ-ċanga u l-vitella jintużaw ukoll biex isir wiehed mill-iktar prodotti famużi taz-zalzett fil-Bavarja li huwa l-"Münchner Weißwurst". Il-kontenut tal-vitella tiegħu ta' mill-inqas 51 % jagħti lil dan il-prodott dik it-togħma tipika li għamlitu famuż mad-dinja kollha.

Laham ta' kwalità għolja permezz tal-assigurazzjoni tal-kwalità fl-istadji kollha tal-kummerċjalizzazzjoni:

Ir-reputazzjoni speċjali tal-prodott matul dawn l-aħhar 20 sena kienet sostnuta u msaħha permezz tas-sistema tal-assigurazzjoni tal-kwalità mmirata u mifruxa fuq l-istadji kollha tal-kummerċjalizzazzjoni.

Diversi miżuri kellhom rwol sinifikanti għall-fama tal-“Bayerisches Rindfleisch” u r-reputazzjoni tajba tiegħu mal-konsumaturi, b'mod partikolari l-eskluzjoni tal-laham DFD bi kwalità baxxa kif ukoll il-miżura u l-infurzar tal-valur massimu tal-pH ta' 6,0 bhala kriterji obbligatorji għall-assigurazzjoni tal-kwalità.

5.3. *Ir-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DOP), jew kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħrajn tal-prodott (għall-IGP)*

Il-maġġoranza tal-annimali bovini u l-baqar fil-Bavarja jtrabbew fir-reġjun tal-Alpi, fl-għoljiet ta' qabel l-Alpi u fl-għoljiet qrib iż-żoni muntanjużi ta' madwarhom fil-Lvant tal-Bavarja. F'żoni oħra tal-Bavarja wkoll, it-tradizzjoni ta' sekli shaħ u l-importanza ewlenija tat-trobbija tal-annimali bovini kif ukoll il-produzzjoni taċ-ċanga ghamlu lill-bdiewa ta' hemmhekk li jrabbu l-bhejjem u lill-bdiewa li jipproduċu ċ-ċanga speċjalisti fis-settur tagħhom. Il-laham tat-tip “Bayerisches Rindfleisch” igawdi apprezzament kbir fost il-konsumaturi minhabba l-karatteristiċi bhejjem speċjali tiegħu f'termini ta' kwalità, reputazzjoni u toghma, Barra minn hekk huwa laham li ġej minn bhejjem maqtula tar-razez tipiċi tal-Bavarja li ġew deskritti hawn fuq u minn kundizzjonijiet naturali tajbin għall-produzzjoni taċ-ċanga li jissodisfaw il-kriterji speċifikati. Dan, flimkien mar-rwol importanti li l-laham tal-annimali bovini lokali għandu fil-kultura kulinarja tal-Bavarja, ikkontribwew biex il-laham tat-tip “Bayerisches Rindfleisch” isir speċjalità reġjonali li hija famuża sew lil hinn mill-fruntieri tal-Bavarja u li tgawdi apprezzament ferm kbir. Il-Bavarja hija r-reġjun federali numru wiehed tal-Ġermanja f'dak li għandu x'jaqsam mal-annimali bovini u għandha wkoll pożizzjoni internazzjonali għolja għat-trobbija tal-Fleckvieh, tal-Braunvieh u tal-Gelbvieh. Mit-12,7-il miljun animal bovin tar-razez kollha tal-Ġermanja, madwar 3,5 miljun, jiġifieri 27 %, jinsabu fl-azjendi agrikoli tal-Bavarja.

Ir-reputazzjoni tajba tal-laham tat-tip “Bayerisches Rindfleisch” mal-konsumaturi hija r-riżultat ta' għexieren ta' snin ta' miżuri ta' assigurazzjoni tal-kwalità implimentati mis-settur agroalimentari tal-Bavarja (“Geprüfte Qualität – Bayern”). Din ir-reputazzjoni ġiet iddokumentata b'mod ċar diversi drabi permezz tar-riċerka mal-konsumaturi msemmija hawn fuq li saret fl-1998, fl-2003 u fl-2007.

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Markenblatt, il-parti 7a-bb tal-Volum 39 tas-27 ta' Settembru 2013

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

---

<sup>(4)</sup> Ara n-nota ta' qiegħ il-paġna 2.



ISSN 1977-0987 (elektronikus kiadás)  
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)



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

**MT**