

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 51



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 61

10 ta' Frar 2018

Werrej

IV Informazzjoni

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

Il-Kunsill

2018/C 51/01	Avviż għall-attenzjoni tal-persuni u l-entitajiet soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill 2010/788/PESK, kif implimentata bid-Deċiżjoni ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (PESK) 2018/202, u r-Regolament tal-Kunsill (KE) 1183/2005, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2018/197 dwar miżuri restrittivi kontra r-Repubblika Demokratika tal-Kongo	1
2018/C 51/02	Avviż għall-attenzjoni tas-suġġetti tad-data li għalihom japplikaw il-miżuri restrittivi previsti fir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1183/2005 li jimponi ċerti miżuri speċifiċi restrittivi diretti kontra persuni li jaġixxu bi ksur tal-embargo fuq l-armi fir-rigward tar-Repubblika Demokratika tal-Kongo	3

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 51/03	Rata tal-kambju tal-euro	4
2018/C 51/04	Noti ta' Spjega għan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea	5

V Avviżi

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 51/05	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.8726 — Oney/4finance/JV) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ATTI OĦRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2018/C 51/06	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	8
2018/C 51/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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	17
2018/C 51/08	Il-pubblikazzjoni tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni tat-termini tradizzjonali skont skont l-Artikolu 30 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 li jistabbilixxi ċerti regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 479/2008 fir-rigward tad-denominazzjonijiet tal-orijini u l-indikazzjonijiet ġeografici protetti, termini tradizzjonali, it-tikkettar u l-preżentazzjoni ta' ċerti prodotti fis-settur tal-inbid	24
2018/C 51/09	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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	29

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUNSILL

Avviż għall-attenzjoni tal-persuni u l-entitajiet soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill 2010/788/PESK, kif implimentata bid-Deċiżjoni ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (PESK) 2018/202, u r-Regolament tal-Kunsill (KE) 1183/2005, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2018/197 dwar miżuri restrittivi kontra r-Repubblika Demokratika tal-Kongo

(2018/C 51/01)

L-informazzjoni li ġejja qed tingieb għall-attenzjoni tal-persuni li jidhru fl-Anness għad-Deċiżjoni tal-Kunsill 2010/788/PESK ⁽¹⁾, kif implimentata bid-Deċiżjoni ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (PESK) 2018/202 ⁽²⁾ u fl-Anness I għar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1183/2005 ⁽³⁾, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2018/197 ⁽⁴⁾.

Il-Kunsill tas-Sigurtà tan-Nazzjonijiet Uniti ddecieda li erba' persuni għandhom jiġu inklużi fil-lista ta' persuni u entitajiet soġġetti għall-miżuri imposti mill-paragrafi 13 u 15 tar-Riżoluzzjoni 1596 (2005).

Il-persuni kkonċernati jistgħu fi kwalunkwe hin jipprezentaw talba lill-Kumitat tan-NU stabbilit skont il-paragrafu 8 ta' UNSCR 1533 (2004), flimkien ma' kwalunkwe dokumentazzjoni ġustifikattiva, sabiex id-deċiżjonijiet li jkunu inklużi fil-lista tan-NU jiġu kkunsidrati mill-ġdid. Dik it-talba għandha tintbagħat fl-indirizz li ġej:

Focal Point for De-listing
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room DC2 2034
United Nations
New York, N.Y. 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Tel. +1 9173679448
Fax +1 2129631300
Posta elettronika: delisting@un.org

B'segwitu għad-deċiżjoni tan-NU, il-Kunsill tal-Unjoni Ewropea ddetermina li l-persuni li jidhru fl-Annessi msemmija hawn fuq għandhom jiġu inklużi fil-lista ta' persuni u entitajiet li huma soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni 2010/788/PESK, kif implimentata bid-Deċiżjoni ta' Implimentazzjoni (PESK) 2018/202 u r-Regolament (KE) Nru 1183/2005 kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) 2018/197. Ir-raġunijiet għad-deżinjazzjoni tal-persuni kkonċernati jidhru fl-entrati rilevanti fl-Anness għad-Deċiżjoni 2010/788/PESK u fl-Anness I għar-Regolament (KE) Nru 1183/2005.

Qed tingibed l-attenzjoni tal-persuni kkonċernati għall-possibbiltà li ssir applikazzjoni lill-awtoritajiet kompetenti tal-Istat(i) Membru/i rilevanti kif indikat fuq is-siti web fl-Anness II għar-Regolament (KE) Nru 1183/2005, sabiex tinkiseb awtorizzazzjoni biex il-fondi ffrizati jintużaw għal htigijiet bażiċi jew hlasijiet speċifiċi (ara l-Artikolu 3 tar-Regolament).

⁽¹⁾ ĠUL 336, 21.12.2010, p. 30.

⁽²⁾ ĠUL 38, 10.2.2018, p. 19.

⁽³⁾ ĠUL 352M, 31.12.2008, p. 231.

⁽⁴⁾ ĠUL 38, 10.2.2018, p. 2.

Il-persuni kkonċernati jistgħu jipprezentaw talba lill-Kunsill, flimkien ma' dokumentazzjoni ġustifikattiva, sabiex id-deċiżjoni li jkunu inklużi fil-listi msemmija hawn fuq terġa' tiġi kkunsidrata, fl-indirizz li ġej:

Kunsill tal-Unjoni Ewropea
Segretarjat Ġenerali
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussell
BELGIQUE/BELGIË

Posta elettronika: sanctions@consilium.europa.eu

Qed tingħbed ukoll l-attenzjoni tal-persuni u l-entità kkonċernati għall-possibbiltà li jikkontestaw id-deċiżjoni tal-Kunsill quddiem il-Qorti Ġenerali tal-Unjoni Ewropea, f'konformità mal-kondizzjonijiet stipulati fl-Artikolu 275(2), u l-Artikolu 263(4) u (6) tat-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea.

Avviż għall-attenzjoni tas-sugġetti tad-data li għalihom japplikaw il-miżuri restrittivi previsti fir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1183/2005 li jimponi ċerti miżuri speċifiċi restrittivi diretti kontra persuni li jaġixxu bi ksur tal-embargo fuq l-armi fir-rigward tar-Repubblika Demokratika tal-Kongo

(2018/C 51/02)

Qed tingibed l-attenzjoni tas-sugġetti tad-data għall-informazzjoni li ġejja, f'konformità mal-Artikolu 12 tar-Regolament (KE) Nru 45/2001 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾:

Il-bażi legali għal din l-operazzjoni ta' pproċessar hija r-Regolament (KE) Nru 1183/2005 ⁽²⁾, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2018/197 ⁽³⁾.

Il-kontrollur ta' din l-operazzjoni ta' pproċessar hu l-Kunsill tal-Unjoni Ewropea rrapprezentat mid-Direttur Ġenerali tad-DG C (Affarijiet Barranin, Tkabbir, Protezzjoni Ċivili) tas-Segretarjat Ġenerali tal-Kunsill u d-dipartiment fdat bl-operazzjoni ta' pproċessar hu l-Unità 1C ta' DG C li tista' tiġi kkuntattjata fl-indirizz:

Kunsill tal-Unjoni Ewropea
Segretarjat Ġenerali
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussell
BELGIQUE/BELGIË

Posta elettronika: sanctions@consilium.europa.eu

L-għan tal-operazzjoni ta' pproċessar huwa l-istabbiliment u l-aġġornament tal-lista ta' persuni soġġetti għal miżuri restrittivi f'konformità mar-Regolament (KE) Nru 1183/2005.

Is-sugġetti tad-data huma l-persuni fiżiċi li jissodisfaw il-kriterji għall-elenkar kif stipulat f'dak ir-Regolament.

Id-data personali miġbura tinkludi d-data meħtieġa għall-identifikazzjoni korretta tal-persuna kkonċernata, id-Dikjarazzjoni tar-Raġunijiet u kwalunkwe data oħra relatata.

Id-data personali miġbura tista' tiġi kondiviża skont il-htieġa mas-Servizz Ewropew għall-Azzjoni Esterna u l-Kummissjoni.

Mingħajr preġudizzju għar-restrizzjonijiet previsti fl-Artikolu 20(1)(a) u (d) tar-Regolament (KE) Nru 45/2001, it-talbiet għall-aċċess, kif ukoll it-talbiet għal rettifika jew oġġezzjoni jiġu mwieġba f'konformità mat-taqsima 5 tad-Deciżjoni tal-Kunsill 2004/644/KE ⁽⁴⁾.

Id-data personali tinzamm għal 5 snin minn meta s-sugġett tad-data jkun tneħħa mil-lista ta' persuni soġġetti għall-iffriżar tal-assi jew minn meta tiskadi l-validità tal-miżura, jew sakemm ikunu fis-seħh il-proċedimenti tal-qorti f'każ li dawn ikunu nb dew.

Is-sugġetti tad-data jistgħu jirrikorru għand il-Kontrollur Ewropew għall-Protezzjoni tad-Data f'konformità mar-Regolament (KE) Nru 45/2001.

⁽¹⁾ ĠU L 8, 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 352M, 31.12.2008, p. 231.

⁽³⁾ ĠU L 38, 10.2.2018, p. 2.

⁽⁴⁾ ĠU L 142M, 30.5.2006, p. 249.

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Id-9 ta' Frar 2018

(2018/C 51/03)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,2273	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5475
JPY	Yen Ġappuniż	133,59	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,5985
DKK	Krona Daniża	7,4437	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6952
GBP	Lira Sterlina	0,88740	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6321
SEK	Krona Żvediza	9,9448	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 336,19
CHF	Frank Żvizzeru	1,1500	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	14,8761
ISK	Krona İzlandiża	125,20	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,7362
NOK	Krona Norveġiża	9,7983	HRK	Kuna Kroata	7,4435
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 763,69
CZK	Krona Ċeka	25,335	MYR	Ringgit Malażjan	4,8600
HUF	Forint Ungeriz	312,08	PHP	Peso Filippin	63,324
PLN	Zloty Pollakk	4,1903	RUB	Rouble Russu	71,5055
RON	Leu Rumen	4,6563	THB	Baht Tajlandiż	39,028
TRY	Lira Turka	4,6970	BRL	Real Braziljan	4,0244
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5721	MXN	Peso Messikan	23,0932
			INR	Rupi Indjan	79,0045

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

Noti ta' Spjega għan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea

(2018/C 51/04)

Skont l-ewwel inċiż tal-Artikolu 9(1)(a) tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 ⁽¹⁾, in-Noti ta' Spjega għan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea ⁽²⁾ qed jiġu emendati kif ġej:

Fil-paġna 339, fin-noti ta' spjega għas-subintestaturi

8525 80 91 “Vidjokameras li jirrekordjaw” kif ukoll 8525 80 99, il-paragrafu li ġej jiddaħhal wara t-test eżistenti:

“Dawn is-subintestaturi jinkludu apparat ikkontrollat remotament għall-ġbid u l-irreġstrar ta' filmati u ritratti li huwa mahluq speċifikament li jintuża ma' elikotteri b'bosta skrejjen (hekk imsejha droni), pereżempju billi jitwahaħal ma' elementi ta' kuntatt apposta. Dan l-apparat jintuża għall-ġbid ta' filmati u ritratti tal-ambjent mill-ajru u jippermetti lill-utent jikkontrolla b'mod viżiv it-titjira tad-dron. Dan apparat huwa dejjem ikklassifikat taħt dawn is-subintestaturi ikun xi jkun it-tul tal-perjodu tal-irrekordjar tal-filmati peress li l-irrekordjar tal-filmati huwa l-funzjoni prinċipali. Ara wkoll l-opinjoni tal-klassifikazzjoni HS 8525.80/3.”

⁽¹⁾ Ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 tat-23 ta' Lulju, 1987 dwar in-nomenklatura tat-tariffa u l-istatistika u dwar it-Tariffa Doganali Komuni ta' Dwana (ĠU L 256, 7.9.1987, p. 1).

⁽²⁾ ĠU C 76, 4.3.2015, p. 1.

V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA
TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.8726 — Oney/4finance/JV)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaž-ŻEE)

(2018/C 51/05)

1. Fil-5 ta' Frar 2018, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-impriża li ġejjin:

- Oney Bank SA (Franza), ikkontrollat minn Auchan Holding (Franza), kif ukoll
- 4finance Holding SA (il-Lussemburgu), ikkontrollata minn Tirona Limited (Ċipru).

Oney Bank SA u 4finance Holding S.A jakkwistaw fis-sens tal-Artikoli 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll kongunt ta' Finey SA, kumpanija ġdida li tikkostitwixxi impriża kongunta (joint venture, JV). Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

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

- Oney jipprovdi servizzi ta' kreditu għal xiri li jsir fi hwienet li huma proprjetà ta' Auchan Holding, tas-sussidjarji tagħha jew ta' shab kummerċjali ohra.
- 4finance toffri self personali online, permezz ta' ċentri telefoniċi u permezz ta' distributuri tal-kreditu minn terzi persuni.
- Finey, il-joint venture, se toffri self ta' flus mhux iggarantit lill-klijenti fil-Polonja.

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

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

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

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

M.8726 — Oney/4finance/JV

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

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Il-kummenti jistghu jintbaghtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

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

Faks +32 22964301

Indirizz tal-posta:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ATTI OHRAJN

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

(2018/C 51/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 ⁽¹⁾

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

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

“RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

Nru tal-UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

DOP () IĠP (X)

1. Grupp applikant u interess legittimu

Isem tal-grupp Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP.

Tip ta' grupp Aktar minn persuna wahda

Parteċipanti Produttur/i

Indirizz Piazzale indipendenza 2
31055 Quinto di Treviso (TV)
ITALIA

E-mail consorzio@radicchioditreviso.it,
mail@pec.radicchioditreviso.it.

Il-Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, huwa intitolat li jressaq applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 13(1) tad-Digriet Nru 12511 tal-14.10.2013 tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u Forestali.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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

— ☐ Isem il-prodott

— ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

— ☒ Żona ġeografika

— ☒ Prova tal-orijini

— ☒ Metodu ta' produzzjoni

— ☐ Rabta

— ☒ Tikkettar

— ☒ Ohrajn: Korp ta' Kontroll, isem, rabta

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Tip ta' emenda

- ☒ Emenda għall-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IGP irregistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- ☐ Emenda tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IGP irregistrata li għaliha ma jkun gie rreġistrat l-ebda dokument uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. Emenda (Emendi)

Deskrizzjoni tal-prodott

Emenda 1

Speċifikazzjoni tal-prodott fis-seħh

“Artikolu 2 — Użu

Iċ-ċikwejra varjegata li hija intitolata li tigi kkwalifikata bl-IGP hija esklużavament u totalment dik prodotta fit-territorji tal-provinċji ta' Treviso, Padova u Venezja li huma speċifikati hawn taht, minn kultivaturi ta' artijiet adattati li jintużaw kull sena għat-tali kultivazzjoni.”

Test ġdid

“Artikolu 2 — Deskrizzjoni tal-prodott

L-għelejjel destinati għall-produzzjoni tal-IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” iridu jkun kkonstitwiti minn pjanti mill-familja tal-*Compositae* - il-ġeneru *cichorium intybus* - u l-varjetà *Silvestre*, li tinkludi t-tip varjegat.

Karatteristiċi tal-prodott

Meta titqiegħed għall-konsum iċ-ċikwejra bl-IGP “Radicchio Variegato di Castelfranco” irid ikollha l-karatteristiċi li ġejjin.

- (a) id-dehra: faxxina ta' forma sabiħa u bi lwien li jleqq, b'dijametru minimu ta' 15-il cm; mill-bażi tagħha hemm saff weraq ċatt, u aktar ma tersaq lejn iċ-ċentru, li hu mingħajr il-qalba, aktar is-saff weraq ikun gradwalment immejlel 'il fuq, tul massimu taz-zokk ta' 4 cm, b'dijametru proporzjonali għad-daqs tal-faxxina stess; weraq kemm jista' jkun hoxnin, b'tarf mhux regolari, bil-parti wiesgħa immewġa, b'forma għat-tond;
- (b) il-kulur: weraq abjad fil-krema b'varjegaturi mxerrda b'mod ibbilanċjat fuq wiċċ il-werqa ta' sfumaturi differenti li jvarjaw mill-vjola ċar għall-aħmar fil-vjola u għall-aħmar jghajjat;
- (c) it-togħma: weraq b'togħma helwa sa gradevolment imrajra delikata hafna;
- (d) id-daqs: faxxina b'piz minimu ta' 100 g, b'dijametru minimu ta' 15-il cm.

Il-profil tal-prodott tar-Radicchio Variegato di Castelfranco huwa kif ġej: grad perfett ta' maturazzjoni; kulur abjad-krema b'varjegaturi mxerrda b'mod ibbilanċjat mill-vjola ċar sal-aħmar jghajjat, weraq b'tarf mhux regolari u l-parti wiesgħa (limb) kemmxejn immewġa, konsistenza tal-faxxina tajba, daqs medju-kbir, uniformità fid-daqs tal-faxxini, thejjija preċiża, raffinata, mingħajr difetti, zokk proporzjonali għall-faxxina u mhux itwal minn 4 cm.”

Raġuni

L-istruttura tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott giet adattata għall-ordni tal-kontenut tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott hekk kif elenkat fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. L-Artikolu 2 gie sostitwit bit-test rigward id-deskrizzjoni tal-prodott, li l-ewwel kien jinsab fl-Artikolu 6, filwaqt li t-test rigward ir-regoli tal-użu tressaq mill-Artikolu 2 għall-Artikolu 3. Id-dispożizzjonijiet previsti fl-ewwel paragrafu tat-test il-ġdid tressqu mill-Artikolu 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-seħh.

Żona ġeografika

Emenda 2

Speċifikazzjoni tal-prodott fis-seħh

“Artikolu 3 — Żona ta' produzzjoni

Iż-żona tal-produzzjoni u l-ippakkjar tar-Radicchio Variegato di Castelfranco tinkludi, fl-ambitu tal-provinċji ta' Treviso, Padova u Venezja, it-territorju amministrattiv kollu tal-Komuni elenkati hawn taht:

Provinċja ta' Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zero Branco.

Provinċja ta' Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalerugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe.

Provinċja ta' Venezia: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea."

Test ġdid

"Artikolu 3 — Żona ġeografika ddefinita

Lċ-ċikwejra varjegata li hija intitolata li tiġi kkwalifikata bl-IĠP hija esklużament u totalment dik prodotta fit-territorji tal-provinċji ta' Treviso, Padova u Venezia li huma speċifikati hawn taht. Iż-żona tal-produzzjoni u l-ippakkjar tar-Radicchio Variegato di Castelfranco tinkludi, fl-ambitu tal-provinċji ta' Treviso, Padova u Venezia, it-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet elenkati hawn taht:

Il-provinċja ta' Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zéro Branco.

Il-provinċja ta' Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalerugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Il-provinċja ta' Venezia: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea."

Raġuni

Iddahhal it-test rigward ir-regoli tal-użu li qabel kien fl-Artikolu 2 għall-koerenza tal-kontenut bejn il-paragrafu u l-Artikolu inkwistjoni.

Żdiedu żewġ muniċipalitajiet – Tribano fil-provinċja ta' Padova u Marcon fil-provinċja ta' Venezia – minhabba li l-Radicchio Variegato di Castelfranco jirrappreżenta kultivazzjoni tipika u karatteristika ta' din iż-żona tal-Veneto. B'mod partikolari, il-fatturi tal-bejgħ antiki, saħansitra għal kwalità speċjali, mill-azzjendi bl-uffiċċju registrat u/jew artijiet f'dawn il-muniċipalitajiet, huma xieda u appoġġ għat-tradizzjoni storika fiż-żewġ muniċipalitajiet msemmija hawn fuq u għall-għarfien tekniku fil-produzzjoni li jorbot il-kultivaturi f'dawn il-muniċipalitajiet mal-kultivaturi l-oħra kollha tar-Radicchio Variegato di Castelfranco IGP. Għalhekk qed issir talba sabiex jiġi indirizzat in-nuqqas ta' partijiet interessati speċifiċi, meta nkisbeti l-IĠP, kważi 20 sena ilu.

Prova tal-orijini

Emenda 3

Speċifikazzjoni tal-prodott fis-sehħ

"Artikolu 4 — Karatteristiċi ambjentali

L-għelejjel destinati għall-produzzjoni tal-IĠP "Radicchio Variegato di Castelfranco" għandhom jikkonsistu minn pjanti mill-familja tal-*Compositae* - il-ġeneru *Cichorium intybus* - u l-varjetà *Silvestre*, li tinkludi t-tip varjegat.

Il-kundizzjonijiet tal-impjant u l-operazzjonijiet tal-hsad għall-produzzjoni tal-IĠP "Radicchio Variegato di Castelfranco" għandhom ikunu daww tradizzjonali taż-żona kif ukoll adatti biex il-faxxini jiksibu l-karatteristiċi speċifiċi. Għall-produzzjoni tal-IĠP "Radicchio Variegato di Castelfranco" għandhom jitqiesu bħala adatti daww l-artijiet b'hamrija friska u profonda, skulati sew mill-ilma u li ma għandhomx wisq elementi nutrittivi, partikolarment in-nitroġenu, u b'reazzjoni mhux alkalina.

Huma partikolarment indikati ż-żoni tal-kultivazzjoni f'raba' tafla - ramli ta' alluvjoni antika fi stat ta' dekalċifikazzjoni u b'sitwazzjoni klimatika karatterizzata minn sjuw b'ammont biżżejjed ta' xita u b'temperaturi massimi baxxi, hrajef nixfin, xtiwi li jibdwu jksu qabel il-waqt u b'temperaturi minimi sa 10 °C taht iż-zero.

Għall-IĠP "Radicchio Variegato di Castelfranco" il-wisa' bejn ix-xtieli, wara l-operazzjonijiet ta' żriegħ jew ta' qluġħ ta' xtieli biex jithawlu post ieħor u t-tnaqqis sussegwenti fid-densità tax-xtieli żgħar, ma għandhiex taqbeż is-seba' xtieli għal kull metru kwadru.

Għall-finijiet tal-klassifikazzjoni tal-prodott bl-IĠP "Radicchio Variegato di Castelfranco" il-produzzjoni massima għal kull ettaru ta' raba' kkultivat ma għandhomx jaqbeż 6 000 kg (eskluzi kull tolleranza).

Il-piż massimu ta' kull unità tal-faxxini li jagħmlu l-prodott lest ma jistax taqbeż 0,4 kg (eskluzi kull tolleranza)."

Test ġdid

“Artikolu 4 — Prova tal-oriġini

Kull fażi tal-proċess tal-produzzjoni jiġi mmonitorjat billi jiġu rreġistrati l-inputs u l-output kollha. It-traċċabbiltà tal-prodott tiġi ggarantita b'dan il-mod, kif ukoll permezz ta' tniżżil f'listi speċifiċi, ġestiti mill-korp ta' spezzjoni, tal-artijiet, tal-produtturi u ta' daww responsabbli mill-ippakkjar, permezz taż-żamma tar-reġistri ta' produzzjoni u l-ippakkjar u n-notifika immedjata lill-korp ta' spezzjoni tal-kwantitajiet prodotti. Il-persuni kollha, kemm fiżiċi kif ukoll ġuridiċi, imniżżla fil-listi rilevanti huma soġġetti għal verifiki mill-korp ta' spezzjoni, skont kif previst fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott u fil-pjan ta' spezzjoni relatat.”

Raġuni

L-istruttura tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet adattata għall-ordni tal-kontenut tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott hekk kif elenkat fl-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. L-Artikolu 4 jinbidel billi jiżdied it-test fir-rigward tal-oriġini tal-prodott u r-regoli dwar it-traċċabbiltà.

L-informazzjoni fil-paragrafu 2 u 3 fir-rigward tal-karatteristiċi ambjentali tressqet għall-Artikolu 6 filwaqt li l-paragrafi 4, 5 u 6 ġew emendati u tressqu għall-Artikolu li jmiss, l-Artikolu 5.

Metodu ta' produzzjoni

Emenda 4

Il-paragrafi li ġejjin tal-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott fis-sehħ ġew emendati u tressqu għall-Artikolu 5.

“Il-produzzjoni tar-“Radicchio Variegato di Castelfranza” tista' tibda jew biż-żargħa jew bil-qluġ tax-xitla biex tit-hawwel post iehor.

Għall-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” “il-wisa' bejn ix-xtieli, wara l-operazzjonijiet ta' żargħa jew qluġ ta' xtieli biex jithawlu post iehor u t-tnaqqis sussegwenti fid-densità tax-xtieli żgħar, ma għandhiex taqbeż is-7 xtieli għal kull metru kwadru.”

Għall-finijiet tal-klassifikazzjoni tal-prodott bl-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” il-produzzjoni massima għal kull ettaru ta' raba' kkultivat ma għandhomx jaqbuż 6 000 kg (eskluzi kull tolleranza).

Il-piż massimu ta' kull unità tal-faxxini li jagħmlu l-prodott lest ma jistax jaqbeż 0,4 kg (eskluzi kull tolleranza).”

Test ġdid

“Il-produzzjoni tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco” issir minn kultivaturi ta' artijiet adattati li jintużaw kull sena għat-tali kultivazzjoni u tibda jew biż-żriġ jew bil-qluġ tax-xitla biex tit-hawwel post iehor

Għall-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” il-wisa' bejn ix-xtieli, wara l-operazzjonijiet ta' żriegħ jew ta' qluġ ta' xtieli biex jithawlu post iehor u t-tnaqqis sussegwenti fid-densità tax-xtieli żgħar, ma għandhiex taqbeż it-tmien xtieli għal kull metru kwadru.

Għall-finijiet tal-klassifikazzjoni tal-prodott bl-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” il-produzzjoni massima għal kull ettaru ta' raba' kkultivat ma għandhiex taqbeż 12 000 kg (eskluzi kull tolleranza).

Il-piż massimu ta' kull unità tal-faxxini li jagħmlu l-prodott lest ma jistax jaqbeż 0,6 kg.”

Raġuni

Ir-referenza għall-kultivaturi ta' artijiet adattati li jintużaw kull sena għat-tali kultivazzjoni” tressqet mill-Artikolu 2 “Użu” għall-Artikolu 4 rilevanti “Metodu ta' produzzjoni.

Il-paragrafu dwar id-densità tal-pjanti għal kull metru kwadru tressaq mill-Artikolu 4 għall-Artikolu 5 rilevanti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Iz-żieda fid-densità minn seba' għal tmien pjanti għal kull metru kwadru hija meħtieġa biex jiġu prodotti faxxini ta' daqs iżgħar li, filwaqt li jikkonformaw mal-karatteristiċi kwalitattivi stipulati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, huma maħsuba biex jissodisfaw id-domanda ta' ċerti tipi ta' konsumaturi bħal pereżempju familji żgħar ta' persuna waħda jew tnejn.

Il-paragrafu dwar il-piż massimu tal-faxxini tressaq mill-Artikolu 4 għall-Artikolu 5 rilevanti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Iz-żieda fil-piż massimu ta' kull unità tal-faxxini minn 0,4 kg għal 0,6 kg u ż-żieda fil-produzzjoni massima jqisu t-titjib tal-produttività tal-pjanti dovuta għall-ħidma kontinwa tas-selezzjoni tal-massa li titwettag mill-produtturi minn mindu saret ir-reġistrazzjoni tal-isem. Barra minn hekk, ittejbu t-tekniki tal-produzzjoni, it-teknika għall-ġestjoni tal-organizmi ta' hsara u l-arranġamenti agrarji tekniċi tal-artijiet ikkultivati. L-introduzzjoni ta' magni mfassla speċjalment biex il-fażijiet ta' hsaad ikunu aktar puntwali u effettivi li jwasslu għal inqas telf tal-prodott u l-użu ta' ambjenti kkontrollati għall-ipproċessar u l-ħażna temporanja tal-prodott qabel l-introduzzjoni fis-suq jikkontribwixxu għaž-żieda fil-produttività.”

Emenda 5

Is-sentenza li ġejja tal-Artikolu 5:

“F’każ li x-xitla tinqala’ u titihawwel post ieħor, dan għandu jsir bejn il-15 ta’ Ġunju u l-31 ta’ Awwissu.”

hija emendata kif ġej:

“F’każ li x-xitla tinqala’ u titihawwel post ieħor, dan għandu jsir bejn il-15 ta’ Ġunju u l-10 ta’ Settembru.”

Raġuni

Il-perjodu itwal biex isir dan il-proċess iqis il-varjabbiltà tal-klima. Fil-fatt, huwa possibbli li l-kundizzjonijiet klimatiċi jwasslu għal posponiment tad-data tal-aħħar thawwil. Minhabba f’hekk, id-data sa meta għandhom jitwettqu l-operazzjonijiet ta’ thawwil minn post għal ieħor giet postposta għall-10 ta’ Settembru.

Emenda 6

Il-paragrafu tal-Artikolu 5

“Il-forzatura tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco” jista’ jsir b’żewġ modi: jista’ jsir billi:

- (a) il-faxxini jingħaddsu vertikalment fl-ilma ġieri fi 11 °C sa hdejn iz-zokk, sakemm jintlaħaq il-grad ta’ maturazzjoni mehtieġ mill-karatteristiċi deskritti hawn fuq u indikati fl-Artikolu 6; jew
- (b) f’ambjenti msahhna fir-raba’, billi jiġi garantit grad ta’ tira sew tal-għeruq, titnaqqas l-intensità tad-dawl u jiġi ffavorit l-iżvilupp ta’ nebbieta ta’ kull faxxina.”

Huwa emendat kif ġej

“Il-forzatura tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco” jista’ jsir b’żewġ modi:

- (a) il-faxxini jingħaddsu vertikalment fl-ilma ġieri f’temperatura minima ta’ 11 °C sa hdejn iz-zokk, sakemm jintlaħaq il-grad ta’ maturazzjoni mehtieġ mill-karatteristiċi deskritti hawn fuq; jew inkella
- (b) f’ambjenti msahhna fir-raba’, billi jiġi garantit grad ta’ tira sew tal-għeruq, titnaqqas l-intensità tad-dawl u jiġi ffavorit l-iżvilupp ta’ nebbieta ta’ kull faxxina.”

Raġuni

Huwa propost li titqies it-temperatura tal-ilma, definita aktar minn 20 sena ilu, bħala t-temperatura minima ottimali biex jiġi ffaċilitat l-ibbliċjar. Il-parametru stabbilit fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott fis-sehħ illum jirriżulta wisq strett minhabba l-kobor taż-żona ta’ produzzjoni f’52 municiplità tal-provinċji ta’ Treviso, Padova u Venezia.

Tikkettar*Emenda 7*

Speċifikazzjoni tal-prodott fis-sehħ

“Artikolu 8 — Notifika ta’ produzzjoni

Il-bidu tal-operazzjonijiet ta’ kull hsad għandu jitnizzel progressivament mill-amministratur, fi skeda tal-azjenda apposta.

L-amministratur għandu jiddikjara lill-organu ta’ spezzjoni l-kwantitajiet ta’ prodotti lesti biex jidhlu fis-suq, miksuba mis-sena ta’ produzzjoni.

L-amministratur għandu fl-istess hin jindika din il-kwantità fuq l-iskeda tal-azjenda, billi jnizzel id-data li fiha jikkonsenjaha lill-pakkettatur, hlief meta hu jwettaq direttament l-operazzjoni ta’ ppakkjar”.

tneħħa.

Raġuni

Id-dispozzjonijiet tal-Artikolu 8 tnehhew minhabba li huma inkluzi fir-regoli miktuba fl-Artikolu 4.

Emenda 8

Speċifikazzjoni tal-prodott fis-sehħ

“Artikolu 9 — Isem u preżentazzjoni

Ir-radichio li jitqiegħed għall-konsum bl-użu tal-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” għandu jiġi ppakkjat:

- (a) f'kontenituri idonei b'bażi ta' 30×50 jew 30×40 cm u jesgħu sa massimu ta' 5 kg tal-prodott;
- (b) f'kontenituri idonei b'daqs ta' 40×60 cm u jesgħu sa massimu ta' 7,5 kg tal-prodott;
- (c) f'kontenituri idonei ta' daqs differenti sakemm ma jesgħux aktar minn 2 kg tal-prodott.

Kull kontenitur għandu jkollu għatu li jissigilla sabiex jimpedixxi li l-kontenut jitneħħa mingħajr ma jinkiser is-sigill.”

Test gdid

“Artikolu 8 — Tikkettar

Iċ-ċikwejra li titqiegħed għall-konsum bl-użu tal-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” għandha tiġi ppakkjata f'kontenituri apposta għall-ikel, sakemm ma jaqbżux piż totali ta' 10 kg. It-tali pakketti jridu jkollhom karatteristiċi li jippermettu konservazzjoni tajba tal-prodott billi jiġi evitat li dan tal-aħhar jithassar jew jitfarrak.

Fil-każ ta' prodott maħsub għall-ipproċessar, dan jista' jiġi kkumerċjalizzat f'kontenituri apposta (bins), sakemm il-piż nett tagħhom ma jkun aktar minn 250 kg. Fuq kull kontenitur irid ikun hemm għatu ssigillat bħala garanzija għall-konsumatur finali. Fil-każ ta' bejgħ bl-imnut f'pakketti ta' piż nett ta' aktar minn 2 kg, is-sigill jista' jinkiser u l-prodott jitneħħa mill-kontenitur biex jinbiegħ f'unitajiet individwali lill-konsumatur finali.”

Raġuni

Gew eliminati r-referenzi għad-daqsijiet tal-pakketti. L-emenda hija mitluba minhabba l-htieġa għal politiki ta' kummerċjalizzazzjoni dejjem aktar effikaċi, meta jitqiesu l-eżiġenzi dejjem aktar numerużi tad-distribuzzjoni moderna, tal-industriji tal-ipproċessar u tal-konsumaturi, li jehtieġu li jkun hemm aktar flessibbiltà u innovazzjoni fl-għażla tal-imballaġġ ideali.

Huma previsti regoli speċifiċi għal kull prodott maħsub għall-ipproċessar. L-eżiġenza ulterjuri li l-prodott maħsub għall-ipproċessar jiġi pprovdut f'kontenituri aktar adattati għall-eżiġenzi tal-immaniġġjar u l-ipproċessar u t-tnaqqis konsegwenti tal-ispejjeż tal-ipproċessar jimponu l-użu ta' bins apposta ta' kapaċità ta' mhux aktar minn 250 kg.

Fl-aħhar nett huwa enfasizzat li s-sigill ma jistax jinkiser u l-prodott ma jistax jitneħħa mill-kontenitur qabel il-bejgħ biss; fil-fatt, fil-punt ta' bejgħ, il-pakketti jridu jinfethu (dawk ta' piż nett ta' aktar minn 2 kg) biex kull faxxina tkun tista' tinbiegħ lill-konsumatur finali. Bil-kontra, il-kontenituri tal-prodott b'piż nett ta' inqas minn 2 kg jinbiegħu shah.

Emenda 9

Speċifikazzjoni tal-prodott fis-sehħ

“Artikolu 9 — Isem u preżentazzjoni”

Is-sentenza:

“Barra minn dan, fuq l-istess kontenituri, għandu jkun hemm dawn l-elementi: l-isem jew il-kumpanija u l-indirizz jew sede tal-produttur individwali u/jew assoċjazzjoni ta' produtturi u/jew pakkettatur.”

Test gdid

“Artikolu 8 — Tikkettar”

“Minbarra l-indikazzjonijiet regolatorji, fuq dawn il-kontenituri jistgħu jitnizzlu wkoll indikatorji addizzjonali u relatati, bil-kundizzjoni li dawn ma jkunux ta' natura li jagħtu tifhir u ma jqarrqux bil-konsumatur dwar in-natura u l-karatteristiċi tal-prodott.”

Raġuni

Is-sentenza giet simplifikata b'referenza għal dak li huwa diġà previst fir-regolamenti fis-sehħ dwar it-tikkettar.

Ohrajn**Emenda 10**

L-Artikolu 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott jinqara kif ġej:

“Il-kundizzjonijiet tal-impjant u l-operazzjonijiet tal-ħsad għall-produzzjoni tal-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” għandhom ikunu daww tradizzjonali taż-żona kif ukoll adatti biex il-faxxini jkunsbu l-karatteristiċi speċifiċi.

Għall-produzzjoni tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco” għandhom jitqiesu bħala idonei daww l-artijiet friski, fil-fond, skulati sew mill-ilma u li ma għandhomx wisq elementi nutrittivi, partikolarment in-nitroġenu, u b'reazzjoni mhux alkalina. Huma partikolarment indikati ż-żoni tal-koltivazzjoni fraba' tafla – ramli ta' alluvjoni antika fi stat ta' dekalċifikazzjoni u b'sitwazzjoni klimatika karatterizzata minn sjuw b'ammont ta' xita biżżejjed u b'temperaturi massimi baxxi, hrajef nixfin, xtiwi li jibdw jiks u qabel il-waqt u b'temperaturi minimi sa 10 °C taht iż-żero. Ir-rekwiżiti tar-“Radicchio Variegato di Castelfranco” jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani taż-żona ta' produzzjoni. L-istorja, l-evoluzzjoni, id-drawwiet minn żminijiet imbiegħda tal-azjendi u tal-bdiewa taż-żona, il-karatteristiċi tal-art, il-klima, it-temperatura tal-ilma tal-pjan u l-kapaċità tiegħu li jnixxi sempliċement bit-thaffir u għalhekk bi spejjeż baxxi, jixhdu bil-qawwa r-rabta bejn ir-“Radicchio Variegato di Castelfranco” u l-ambjent li fih attwalment jtkabbar.”

Raġuni

L-Artikolu 6 fih l-informazzjoni tal-Artikolu 4 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-seħh. It-tali informazzjoni ġiet organizzata mill-ġdid fid-dawl tal-emendi Nru 1 u 4. L-Artikolu ġie integrat bl-informazzjoni fil-punt 4.6 tas-sommarju ppubblikat fil-ĠU C 270 tat-13 ta' Novembru 2007. L-organizzazzjoni mill-ġdid tal-Artikolu ma wassal għall-ebda varjazzjoni jew tibdil tal-elementi li jorbtu d-denominazzjoni maż-żona ġeografika ta' produzzjoni.

Korp ta' Kontroll

Emenda 11

L-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinqara kif ġej:

“Artikolu 7 — Organu ta' spezzjoni

Il-verifika tal-rispett tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott titwettaq f'konformità mad-dispożizzjonijiet tal-Artikolu 37 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. Il-korp ta' kontroll responsabbli għall-verifika tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa CSQA Certificazioni Srl bl-uffiċċju registrat f'Via San Gaetano n. 74, Thiene (VI), Italia, Tel. +39 445366094, Faks +39 445382672, Email csqa@csqa.it, Pec: csqa@legalmail.it.”

Raġuni

L-informazzjoni relatat mat-traċċabbiltà ġiet aġġornata u tressqet għall-Artikolu 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (ara l-emenda 4 - Prova tal-origini), filwaqt li fl-Artikolu inkwistjoni ddahhlu d-dettalji li ġejjin dwar il-korp ta' kontroll.

Emenda 12

Speċifikazzjoni tal-prodott fis-seħh

“Artikolu 1 – Isem

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Radicchio Variegato di Castelfranco” - aktar 'il quddiem indikata bl-akronimu IĠP - hija riżervata, fis-settur tal-ortikultura, għaċ-ċikwejra varjegata li tikkonforma mal-kundizzjonijiet u r-rekwiżiti stabbiliti f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.”

Test ġdid

“Artikolu 1 — Isem id-Denominazzjoni

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Radicchio Variegato di Castelfranco” - aktar 'il quddiem indikata bl-akronimu IĠP - hija riżervata għaċ-ċikwejra varjegata li tikkonforma mal-kundizzjonijiet u r-rekwiżiti stabbiliti f'din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.”

Raġuni

Din hija emenda formali li ma tippredvi l-ebda bidla fl-isem irregistrat “Radicchio Variegato di Castelfranco” iżda tippredvi t-tnehhija tar-referenza għas-settur tal-ortikultura mill-Artikolu 1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott bit-titlu “Isem” għax hija żejda.

DOKUMENT UNIKU

“RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO”

Nru tal-UE: PGI-IT-1515-AM01 – 22.12.2016

DOP () IĠP (X)

1. Isem

“Radicchio Variegato di Castelfranco”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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

3.1. Tip ta' prodott

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

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

L-għelejjel destinati għall-produzzjoni tal-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” iridu jkunu kkostitwiti minn pjanti mill-familja tal-*Compositae* - il-ġeneru *Cichorium intybus* - u l-varjetà *Silvestre*, li tinkludi t-tip varjegat.

Karatteristiċi tal-prodott

Meta titqiegħed għall-konsum iċ-ċikwejra bl-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” irid ikollha l-karatteristiċi li ġejjin:

- id-dehra: faxxina ta' forma sabiħa u bi lwien li jleqq, b'dijametru minimu ta' 15-il cm; mill-bażi tagħha hemm saff weraq ċatt, u aktar ma tersaq lejn iċ-ċentru, li hu mingħajr il-qalba, aktar is-saff weraq ikun gradwalment immejlel 'il fuq, tul massimu taz-zokk ta' 4 cm, b'dijametru proporzjonali għad-daqs tal-faxxina stess; weraq kemm jista' jkun hoxnin, b'tarf mhux regolari, bil-parti wiesgħa immewgħa, b'forma għat-tond;
- il-kulur: weraq abjad fil-krema b'varjegaturi mxerrda b'mod ibbilanċjat fuq wiċċ il-werqa ta' sfumaturi differenti li jvarjaw mill-vjola ċar għall-aħmar fil-vjola u għall-aħmar jghajjat;
- it-toghma: weraq b'toghma helwa sa gradevolment imrajra delikata ħafna;
- id-daqs: faxxina b'piz minimu ta' 100 g, b'dijametru minimu ta' 15-il cm.

Il-profil tal-prodott tar-Radicchio Variegato di Castelfranco huwa kif ġej: grad perfett ta' maturazzjoni; kulur abjad-krema b'varjegaturi mxerrda b'mod ibbilanċjat mill-vjola ċar sal-aħmar jghajjat, weraq b'tarf mhux regolari u l-parti wiesgħa (limb) kemmxajn immewgħa, konsistenza tal-faxxina tajba, daqs medju-kbir, uniformità fid-daqs tal-faxxini, thejjija preċiża, raffinata, mingħajr difetti, zokk proporzjonali għall-faxxina u mhux itwal minn 4 cm.

3.3. Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)

—

3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita

Il-fażijiet ta' produzzjoni kollha tal-IĠP “Radicchio variegato di Castelfranco” miż-żriġh jew il-qluġh tax-xitla biex tithawwel post iehor, sal-hsad, inklużi l-operazzjonijiet ta' forzatura, l-ibbliċjar u l-iffurmar, iridu jitwettqu fl-żona ġeografika ta' produzzjoni.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.

Iċ-ċikwejra li titqiegħed għall-konsum bl-użu tal-IĠP “Radicchio Variegato di Castelfranco” għandha tigi ppakkjata fiż-żona ġeografika ta' produzzjoni f'kontenituri apposta għall-ikel, sakemm ma jaqbzux piz totali ta' 10 kg. It-tali pakketti jridu jkollhom karatteristiċi li jippermettu konservazzjoni tajba tal-prodott billi jiġi evitat li dan tal-aħħar jithassar jew jifarrak.

Fil-każ ta' prodott maħsub għall-ipproċessar, dan jista' jiġi kkumerċjalizzat f'kontenituri apposta (bins), sakemm il-piz nett tagħhom ma jkunx aktar minn 250 kg. Fuq kull kontenitur irid ikun hemm għatu ssiġillat bħala garan-zija għall-konsumatur finali.

Fil-każ ta' bejgħ bl-imnut f'pakketti ta' piz nett ta' aktar minn 2 kg, is-siġill jista' jinkiser u l-prodott jitneħħa mill-kontenitur biex jinbiegħ f'unitajiet individwali lill-konsumatur finali.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Fuq il-kontenituri stess għandu jiġi indikat b'titri kbar tal-istess qisien il-kliem "Radicchio Variegato di Castelfranco" IĠP. Minbarra l-indikazzjonijiet regolatorji, fuq dawn il-kontenituri jistgħu jitniżżlu wkoll indikazzjonijiet addizzjonali u relatati, bil-kundizzjoni li dawn ma jkunux ta' natura li jagħtu tiffir u ma jqarrqux bil-konsumatur dwar in-natura u l-karatteristiċi tal-prodott.

Barra minn hekk, fuq kull kontenitur u/jew fuq l-għatu li jissigilla, għandu jkun hemm dejjem il-logo ta' identifikazzjoni tal-IĠP, bl-użu tal-forom, il-kuluri, id-daqs u l-proporzjonijiet indikati. Il-logo, ta' lewn ahmar fuq sfond abjad, jikkonsisti fi stampa ta' kompożizzjoni ta' ċikwejri stilizzata li fuqha jkun hemm il-kliem "Radicchio Variegato di Castelfranco", kollox imdawwar f'kaxxa b'bordura hamra.

It-tipa: Rockwell condensed

Kulur tal-logo: Ahmar = Magenta 100 % - Yellow 80 % - Cyan 30 %.

Minbarra dan, il-logo jkun jista' jitwahhal anki mas-sigill mill-persuna kkonċernata.

Kwalunkwe indikazzjoni ohra differenti mill-IĠP "Radicchio Variegato di Castelfranco" għandha tkun ta' daqs konsiderevolment iżgħar.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni u l-ippakkjar tar-Radicchio Variegato di Castelfranco tinkludi, fl-ambitu tal-provinċji ta' Treviso, Padova u Venezja, it-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalitajiet elenkati hawn taht:

Il-provinċja ta' Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Veduggio, Villorba, Zero Branco.

Il-provinċja ta' Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Cartura, Casalerugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe, Tribano.

Il-provinċja ta' Venezja: Marcon, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-kundizzjonijiet tal-impjant u l-operazzjonijiet tal-hsad għall-produzzjoni tal-IĠP "Radicchio Variegato di Castelfranco" għandhom ikunu daww tradizzjonali taż-żona kif ukoll adatti biex il-faxxini jiksibu l-karatteristiċi speċifiċi.

Għall-produzzjoni tar-"Radicchio Variegato di Castelfranco" għandhom jitqiesu bhala adatti daww l-artijiet b'hamrija friska u profonda, skulati sew mill-ilma u li ma għandhomx wisq elementi nutrittivi, partikolarment in-nitroġenu, u b'reazzjoni mhux alkalina. Huma partikolarment indikati ż-żoni tal-koltivazzjoni fraba' tafla – ramli ta' alluvjoni antika fi stat ta' dekalċifikazzjoni u b'sitwazzjoni klimatika karatterizzata minn sjuf b'ammont ta' xita biżżejjed u b'temperaturi massimi baxxi, hrajef nixfin, xtiewi li jibdeu jksu qabel il-waqt u b'temperaturi minimi sa 10 °C taht iż-żero. Ir-rekwiżiti tar-"Radicchio Variegato di Castelfranco" jiddependu mill-kundizzjonijiet ambjentali u mill-fatturi naturali u umani taż-żona ta' produzzjoni. L-istorja, l-evoluzzjoni, id-drawwiet minn żminijiet imbiegħda tal-azjendi u tal-bdiewa taż-żona, il-karatteristiċi tal-art, il-klima, it-temperatura tal-ilma tal-pjan u l-kapaċità tiegħu li jnixxi sempliċement bit-thaffir u għalhekk bi spejjeż baxxi, jixhdu bil-qawwa r-rabta bejn ir-"Radicchio Variegato di Castelfranco" u l-ambjent li fih attwalment jtkabbar.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1), ta' dan ir-Regolament)

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Nru 196 tat-23.8.2016 e Nru 260 tas-7.11.2016

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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

(2018/C 51/07)

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

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI GHALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI PROTETTA JEW TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA PROTETTA

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

“LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO”

Nru UE: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017

DOP () IĠP (X)

1. Grupp applikant u interess legittimu

Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP
Via Varano, 11
71012 Rodi Garganico (FG)
ITALIA
Posta elettronika: garganoagrumi@pec.it

L-assoċjazzjoni “Consorzio di Tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP” hija intitolata li tressaq applikazzjoni ta' emenda skont l-Artikolu 13(1) tad-Digriet tal-Ministeru għall-Politika tal-Agrikoltura, Alimentari u Forestali Nru 12511 tal-14 ta' Ottubru 2013.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Żona ġeografika
- ☐ Prova tal-orijini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☐ Rabta
- ☒ Tikkettar
- ☒ Ohrajn: [Kontrolli: Logo]

4. Tip ta' emenda

- ☒ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- ☐ Emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li għaliha ma jkun gie rreġistrat l-ebda dokument uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

5. Emenda (emendi)

Deskrizzjoni tal-prodott — l-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

1. "L-indikazzjoni ġeografika protetta 'Limone Femminello del Gargano' hija riżervata għall-kultivari tal-lumi, hekk imsejja 'nostrani' [mkabbra lokament] jew lokali, jiġifieri tipi stabbilizzati tal-varjetà Femminello Comune, storikament u kummerċjalment magħrufa hekk:
 1. Il-lumi bil-qoxra ratba (Citrus limonium tenue Riss.), magħruf ukoll bħala Lustrino. Il-pedunkulu hu ta' hxuna u tul medji, l-ghamla tal-frotta hi sferoidali u ta' kulur isfar ċar, b'mod partikolari lixx u b'qoxra fina hafna. Id-dijametru minimu taċ-ċentru tal-lumija hu ta' 50 mm, il-piż mhux anqas minn 80 g. Il-flavedo fih hafna żjut essenzjali u għandu rwejjah intensi hafna; kull frotta jkollha bejn 8 u 11-il felli. Il-polpa u l-meraq huma ta' kulur isfar lewn iċ-ċitru, b'għadd żgħir hafna ta' żrieragh; il-meraq li jammonta għal mill-inqas 35 % skont il-piż tal-frotta u jkollu aċidità oghla minn 3,5 gr/100 ME.
 2. Il-lumi żenguli (C. limonium oblongum Riss.), magħrufa ahjar bħala Fusillo. Il-pedunkulu hu ta' hxuna u tul medji, l-ghamla tal-frotta ellittika, b'qisien ta' kobor medju, b'dijametru minimu taċ-ċentru ta' 60 mm, il-piż mhux inqas minn 100 g; qoxra ta' hxuna medja b'kulur isfar lewn iċ-ċitru, pjuttost lixxa. Il-flavedo fih hafna żjut essenzjali u għandu rwejjah intensi hafna; kull frotta jkollha bejn 8 u 11-il felli. Il-polpa u l-meraq għandhom kulur isfar lewn iċ-ċitru; il-meraq jammonta għal mill-inqas 30 % skont il-piż tal-frotta u jkollu aċidità oghla minn 3,5 gr/100 ml."

Huwa emendat kif ġej:

"L-indikazzjoni ġeografika protetta Limone Femminello del Gargano hija riżervata għall-kultivari, tradizzjonalment imkabbra, u li jappartjenu għall-varjetà Femminello Comune, lokament magħrufa bħala 'Limone nostrale'.

Il-Limone Femminello del Gargano jvarja fl-ghamla, fid-daqs u fil-piż minhabba perijodi varji tat-twarrid fir-rebbiegħa u fis-sajf/fil-harifa. L-ghamljet tagħhom iwarjaw bejn tipikament ellittici/żenguli, għal daww ovali, għal daww aktar tondi, bi protuberanza aktar evidenti fil-frotta tax-xitwa. Id-dijametru minimu taċ-ċentru tal-lumija hu ta' 50 mm, il-piż mhux anqas minn 80 g; qoxra b'kulur isfar lewn iċ-ċitru jleqq. Il-flavedo hu ohxon, fih hafna żjut essenzjali u għandu rwejjah intensi hafna; kull frotta jkollha bejn 8 u 11-il felli. Polpa mmerrqa hafna ta' kulur isfar fl-aħdar (il-meraq jagħmel mill-inqas 30 % tal-piż tal-frotta); aċidità oghla minn 3,5 gr/100 ml."

Id-deskrizzjoni tal-Limone Femminello del Gargano giet issimplifikata billi tħassru r-referenzi għat-tipi "Lumi bil-qoxra ratba" u "Lumi żenguli". Meta tfaqqset l-ispeċifikazzjoni attwali tal-prodott, il-kultivar inqasam f'żewġ tipi abbażi ta' karatteristiċi botaniċi li kienu jirriżultaw f'binomji klassiċi li issa ġew skaduti. Fil-verità d-differenzi huma minhabba li l-kultivar preżenti magħruf bħala l-"Femminello comune" fiż-żona tal-Gargano jwarad diversi drabi matul is-sena. It-tipi ta' lumi bil-qoxra ratba u tondi ("Limone lustrino" fl-ispeċifikazzjoni attwali) huma l-frott tat-tielet u r-raba' perijodi tat-twarrid li juru dijametru fiċ-ċentru, piż u kontenut immerrqa differenti minn daww tat-tip żenguli li jikkostitwixxi l-parti l-kbira tal-frott tat-tieni perijodu tat-twarrid.

L-artikolu l-ġdid għandu l-ghan li jissimplifika u jiċċara li l-varjazzjonijiet fl-ghamla, fid-daqs u fil-piż tal-lumi huma riżultat tad-diversi perijodi ta' twarrid, u jistabbilixxi valur minimu uniku għad-dijametru fiċ-ċentru, il-piż u l-kontenut tal-meraq.

2. L-Artikolu 2 jiżdied mas-sentenza li ġejja:

"Il-frott b'dijametru akbar minn 45 mm u b'piż mhux inqas minn 60 g huma intizi esklużivament għall-ipproċessar, soġġett għall-karatteristiċi t'hawn fuq."

L-emenda għandha l-ghan li tippermetti l-"Limone Femminello del Gargano" b'dijametru bejn 45 u 50 mm u b'piż ta' bejn 60 u 80 gramma jiġi sfruttat kummerċjalment billi jiġi definit bħala frott li għandu jintuża biss għall-ipproċessar.

Metodu ta' produzzjoni — l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

1. Is-sentenza fil-paragrafu 5.2 "Is-salvaġġ":

"Is-salvaġġ, skont it-tradizzjoni agromika, hu l-Melangolo (citrus mearda), iċċertifikat bħala tali skont il-leġislazzjoni applikabbli."

Hija emendata kif ġej

“Is-salvaġġ, skont it-tradizzjoni agronomika, hu prinċipalment il-laring tal-bakkaljaw (*Citrus x aurantium* L), sostitwibbli bhala alternattiv minn slavaġ ohra li madankollu huma ċċertifikati skont il-legiżlazzjoni applikabbli.”

L-ewwel nett, l-iskop ta' din il-proposta hu li jiġi kkoreġut it-terminu użat fl-ispeċifikazzjoni l-antika biex tiġi speċifikata l-ispeċi botanika tas-salvaġġ li tikkorrispondi għall-isem komuni, “melangolo”. Fil-fatt, fl-ispeċifikazzjoni l-qadima, l-isem xjentifiku għal “melangolo” jinghata b'mod żbaljat bhala *Citrus mearda*, meta fil-fatt *Citrus aurantium* L. hu l-isem komuni għal-laring tal-bakkaljaw li jissejjah ukoll “melangolo”. It-tieni nett, il-kliem “sostitwibbli bhala alternattiv minn slavaġ ohra li madankollu huma ċċertifikati skont il-legiżlazzjoni applikabbli” jiżdied għaliex il-koltivaturi jehtieġ li jkunu kapaċi jużaw slavaġ ohra, meta jitqies in-nuqqas ta' disponibbiltà li dejjem jikber ta' slavaġ tal-laring tal-bakkaljaw.

2. Is-sentenza fil-paragrafu 5.3. “It-thawwil u x-xejra tiegħu”

“Din l-ispeċi u l-varjetà jitkabbru huma definiti fl-Artikolu 2.”

Hija emendata kif ġej

“L-ispeċi u l-kultivar li jitkabbru huma definiti fl-Artikolu 2.”

Tiġi kkonformata t-terminologija użata mal-Artikolu 2 tal-ispeċifikazzjoni.

3. Is-sentenza fil-paragrafu 5.5 “Il-kura tal-ghelejje”:

“It-thaddim tal-hamrija hu limitat għall-ghażiq u t-thejjija tar-rebbiegħa, fejn ġeneralment tkun għadha bid-demel tal-mogħoż u n-nagħaġ.”

Hija emendata kif ġej

“It-thaddim tal-hamrija hu limitat għall-ghażiq u għat-thejjija tar-rebbiegħa, fejn ġeneralment tkun għadha bil-fertilizzant organiku.”

Is-sostituzzjoni tal-kliem “ġeneralment tkun għadha bid-demel tal-mogħoż u n-nagħaġ” tirrifletti l-htieġa li l-użu tal-fertilizzant organiku jiġi speċifikat, iżda mingħajr ma tiġi speċifikata aktar in-natura tiegħu. It-tnaqqis gradwali fin-numru tal-irziezet tan-nagħaġ u tal-mogħoż minn meta tfasslet l-ispeċifikazzjoni jfisser li hu diffiċli li jinstab demel tan-nagħaġ u tal-mogħoż.

4. Is-sentenza fil-paragrafu 5.5 “Il-kura tal-ghelejje”:

“Il-kura tal-ghelejje tkompli bi protezzjoni kontra l-maltemp, bl-użu ta' windbreaks, u kontra l-pesti, prinċipalment insetti coccoidea (scale insects), li jgħolqu l-problema ta' moffa bil-gmied.”

Hija emendata kif ġej

“Il-kura tal-ghelejje tkompli bi protezzjoni kontra l-maltemp, bl-użu ta' windbreaks, u kontra l-pesti.”

L-emenda hi mehtieġa biex l-ispeċifikazzjoni tiġi aġġornata. Il-hsara mill-pesti ma tinholqx biss “prinċipalment” mill-insetti coccoidea (scale insects) u mill-moffa bil-gmied, iżda minn firxa dejjem tikber ta' pesti li l-koltivaturi taċ-ċitru jridu jiffaċċjaw kontinwament. Għalhekk, inhass il-bżonn li tinbidel is-sentenza.

5. Is-sentenza fil-paragrafu 5.7 “Żmien il-hsad”:

“Meta wiehed iqis il-kundizzjonijiet partikolari tal-hamrija u tal-klima u l-karatteristiċi speċifiċi li jippermettu lis-siġar, b'mod naturali, jagħtu l-frott għal perjodu twil, il-hsad isir matul is-sena kollha.”

Issa taqra:

“Meta wiehed iqis il-kundizzjonijiet partikolari tal-hamrija u tal-klima u l-perjodi varji tat-twarrid tal-Limone Femminello del Gargano, flimkien mal-karatteristiċi li jippermettu lis-siġar, b'mod naturali, jagħtu l-frott għal perjodu twil, il-hsad isir matul is-sena kollha.”

Ir-riformulazzjoni proposta tagħmilha ċara li, peress li hemm diversi perjodi tat-twarrid, il-frott jista' jinqata' matul is-sena kollha.

Tikkettar

6. Il-paragrafu:

“F'konformità mar-regoli ġenerali u metroloġiċi tal-kummerċ fil-frott u l-ħxejjex friski, il-prodott jista' jitqiegħed fis-suq:

1. Bl-ingrossa, u kull frotta għandu jkollha l-logo tal-IGP ‘Limone Femminello del Gargano’.
2. F'pakketti, jiġifieri mgeżwra, u mill-inqas 80 % tal-frott fil-pakkett għandu jkollu l-logo.

Jekk il-frott ikun imballat, il-kontenituri għandhom ikunu riġidi, b'kapacià ta' bejn 1 kg u 25 kg, u għandhom ikunu magħmula minn materjal ta' oriġini veġetali, bħall-injam jew il-kartun. Il-pakketti kummerċjali għandu jkollhom l-indikazzjonijiet li ġejjin:

— Limone Femminello del Gargano, possibbilment segwit bl-ismijiet kummerċjali sinonimi ‘Lustrino’ jew ‘Fusillo’;

Huwa emendat kif ġej:

“F'konformità mar-regoli ġenerali u metroloġiċi tal-kummerċ fil-frott u l-ħxejjex friski, il-prodott jista' jitqiegħed fis-suq:

1. F'pakketti, u mill-inqas 80 % tal-frott fil-pakkett għandu jkollu stiker jew ikun imgeżwer f'karta. Il-kontenituri għandhom ikunu riġidi, b'kapacià ta' bejn 1 kg u 25 kg, u għandhom ikunu magħmula minn materjal ta' oriġini veġetali, bħall-injam jew il-kartun.
2. Għal-lumi maħsuba għall-ipproċessar, mhumiex obbligatori stikers individwali. F'kull każ, il-pakketti jew l-imballaġġ, inklużi xbieki u imballaġġ simili għandu jkollhom il-kelmiet ‘Limone Femminello del Gargano IGP għall-ipproċessar’ b'ittri ċari u li ma jistgħux jithassru u li jkunu jistgħu jintgħarfu faċilment minn kwalunkwe kitba oħra.

Il-pakketti msemmija f'1 hawn fuq għandu jkollhom fuqhom l-indikazzjonijiet li ġejjin:

— Il-logo;

— L-akronimu IGP jew il-kelmiet shah;

— L-isem tal-produttur/kummerċjant, l-isem tal-kumpanija, l-indirizz ta' min jippakkja, il-piż nett oriġinali.”

It-tneħħija tal-kategorija “laxki”, fejn kull frotta għandu jkollha l-logo tal-IGP, kienet mitluba mill-operaturi minhabba l-ispiża u l-hin mehtieġa biex il-logo tal-IGP jitpogġa fuq kull lumija individwali. It-tneħħija tal-lumi għall-bejgħ hafna drabi ssir manwalment minn azjendi żgħar tal-familja Għaldaqstant, ġie deċiż li l-bejgħ tal-frott jingħata biss “f'pakketti”, filwaqt li jiġi garantit li mill-inqas 80 % jkollu stiker. Il-limitu ta' 80 % jkopri wkoll frott imgeżwer individwalment.

Ġew introdotti dispożizzjonijiet speċifiċi għal lumi maħsub għall-ipproċessar. Il-punt ġdid 2 huwa mehtieġ minhabba l-htieġa li jiġi sfruttat kummerċjalment għall-ipproċessar il-frott maħsub b'dijametru ta' mill-inqas 45 mm u li jiżen mill-inqas 60 gramma, mingħajr il-htieġa li l-produtturi jwahhlu l-istikers. Sabiex jiġu protetti l-oriġini u t-traċċabbiltà tal-frott, l-isem “Limone Femminello del Gargano IGP”, segwit bil-kliem “għall-ipproċessar” għandhom jidhru fuq l-ippakkjar jew l-imballaġġ użat.

Wara l-ewwel emenda tal-Artikolu 2, is-sentenza fl-Artikolu 8 “Il-pakketti kummerċjali għandhom juru l-indikazzjonijiet li ġejjin: Limone Femminello del Gargano”, possibbilment segwit bl-ismijiet kummerċjali sinonimi “Lustrino” jew “Fusillo” thassret minhabba li ma għadhiex applikabbli.

7. Il-paragrafu finali dwar utenti tal-isem tal-IĠP “Limone Femminello del Gargano” IĠP fi prodotti pproċessati:

“Utenti tal-prodott ta’ denominazzjoni protetta jiġu awtorizzati mid-detenturi tad-dritt tal-proprjetà intellettuali kkonċernat, jingħaqdu flimkien f’sindakat u jingħataw rwol ta’ protezzjoni mill-Ministeru tal-Politika Agrikola. Dan is-sindakat ser ikun responsabbli għar-registrazzjoni u l-monitoraġġ tal-użu korrett tad-denominazzjoni protetta. Fin-nuqqas ta’ sindakat ta’ protezzjoni, dawn il-funzjonijiet għandhom jitwettqu mill-Ministeru għall-Politika Agrikola u l-Forestrija, bħala l-awtorità nazzjonali responsabbli għall-implimentazzjoni tar-Regolament (KEE) Nru 2081/92.”

thassar minhabba li mhuwiex rilevanti għall-kontenut tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Oħrajn

Kontrolli

8. Ġew aġġornati r-referenzi legali għar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
9. Fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott għandhom jiġu inklużi referenzi għall-korp ta’ spezzjoni responsabbli biex jiċ-ċekkja l-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Logo

10. Hawn taht qed jiddaħhal il-logo tal-prodott li qed jidher fil-punt 3.6 tad-dokument uniku.



DOKUMENT UNIKU

“LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO”

Nru UE: PGI-IT-0297-AM01 — 5.4.2017

DOP () IĠP (X)

1. Isem/ismijiet

“Limone femminello del Gargano”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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

3.1. Tip ta’ prodott

Klassi 1.6: Frott, ħaxix u ċereali friski u pproċessati

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

L-indikazzjoni ġeografika protetta “Limone Femminello del Gargano” hija riżervata għall-kultivari, tradizzjonalment imkabbra, u li jappartjone għall-varjetà Femminello Comune, lokalment magħrufa bħala “Limone nostrale” [lumi mkabbar lokalment].

Il-“Limone Femminello del Gargano” jvarja fl-ghamla, fid-daqs u fil-piż minhabba perjodi varji tat-twarrid fir-rebbiegħa u fis-sajf/fil-harifa. L-ghamliet tiegħu jvarjaw bejn tipikament ellittici/żenguli, għal dawkw ovali, għal dawkw aktar tondi, bi protuberanza aktar evidenti fil-frotta tax-xitwa. Id-dijametru minimu taċ-ċentru tal-lumija hu ta’ 50 mm, il-piż mhux anqas minn 80 g; qosra b’kulur isfar lewn iċ-ċitru jleqq. Il-flavedo hu ohxon, fih hafna żjut essenzjali u għandu rwejjah intensi hafna; kull frotta jkollha bejn 8 u 11-il felli. Polpa mmerrqa hafna ta’ kulur isfar fl-ahdar (il-meraq jagħmel mill-inqas 30 % tal-piż tal-frotta); aċidità oghla minn 3,5 gr/100 ml.

Minghajr preġudizzju għall-karatteristiċi ta' hawn fuq, dawn huma intiżi biss għall-ipproċessar ta' frott b'dijametru akbar minn 45 mm u b'piż ta' mill-inqas 60 gramma.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

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

Il-passi kollha fil-produzzjoni tat-tkabbir u l-hsad għandhom isiru fiż-żona tal-produzzjoni msemmija fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-takkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-imballaġġ tal-prodott IĠP “Limone Femminello del Gargano” isir biss fiż-żona tal-origini kif indikata fil-punt 4, sabiex jiġu żgurati t-traċċabilità u l-kontroll tal-prodott u biex il-karatteristiċi kwalitattivi tal-prodott jibqgħu tajbin.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-prodott, b'konformità mar-regoli ġenerali u metroloġiċi tal-kummerċ tal-frott u l-haxix frisk jista' jitqiegħed fis-suq:

1. F'pakketti, u mill-inqas 80 % tal-frott fil-pakkett għandu jkollu stiker jew ikun imġeżwer f'karta. Il-kontenituri għandhom ikunu riġidi, b'kapacià ta' bejn 1 kg u 25 kg, u għandhom ikunu magħmula minn materjal ta' oriġini veġetali, bħall-injam jew il-kartun.
2. Għal-lumi maħsub għall-ipproċessar, mhumix obbligatorji stikers individwali. F'kull każ, il-pakketti jew l-imballaġġ, inklużi xbieki u imballaġġ simili għandu jkollhom il-kelmiet “Limone Femminello del Gargano IGP destinato alla trasformazione” b'ittri ċari u li ma jistgħux jithassru u li jkunu jistgħu jintgħarfu faċilment minn kwalunkwe kitba oħra.

Il-pakketti msemmija f'1 hawn fuq għandu jkollhom fuqhom l-indikazzjonijiet li ġejjin:

— Il-logo;

— L-akronimu IĠP jew il-kelmiet shah;

— L-isem tal-produttur/kummerċjant, l-isem tal-kumpanija, l-indirizz ta' min jippakkja, il-piż nett originali.

Il-prodotti ppreparati bl-użu tal-IĠP “Limone Femminello del Gargano”, anki wara l-ipproċessar u t-trattament, jistgħu jitqiegħdu għall-konsum f'pakketti b'referenza għad-denominazzjoni msemmija minghajr ma jitwahhal il-logo tal-UE, sakemm il-prodott ta' deonomazzjoni protetta, iċċertifikat bħala tali, jikkostitwixxi l-komponent esklussiv tal-grupp ta' prodotti kkonċernat.

Il-logo jikkonsisti minn stampa stilizzata ta' żewġ lumijiet b'fergħa bil-weraq ġewwa kuruna ellittika: fuq il-kuruna hemm il-kliem “Limone Femminello del Gargano”.

Il-lumi li jidher u l-kliem “Limone Femminello del Gargano” huma ta' lewn isfar ċar, bil-fergħa u l-weraq ta' kulur aħdar.



4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika konċernata mill-produzzjoni u l-ippakkjar tal-“Limone Femminello del Gargano” tinsab fil-provinċja ta' Foggia (ir-Reġjun tal-Apulia) u hija magħmula mit-territorji tal-komuni ta' Vico del Gargano, Ischitella u Rodi Garganico, speċifikament taqsima tal-parti tat-Tramuntana tal-irdum tal-Gargano – parti kostali u parti subkostali – minn Vico del Gargano u Rodi Garganico sa Ischitella.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Minhabba l-ambjent lokali speċifiku, mil-lat tal-hamrija u tal-klima, fir-“Reġjun kostali” u fil-“Faxxa subumida bil-klima Mediterranja” tal-irdum tal-Gargano, f’kull wiehed mill-mikroambjenti ta’ dan ir-reġjun, li, grazzi għall-esperjenza tradizzjonali u sekolari tal-bdiewa lokali maż-żmien ipproduċew il-lumi li kien imfittex hafna tant li attira s-swieq barranin sa miż-żminijiet antiki, il-“Limone Femminello del Gargano” igawdi stima għall-ġenwinità tiegħu u, fuq kollox, għall-irwejjah partikolari tiegħu li jagħmel din l-IGP tisboq il-lumi prodott f’reġjuni oħra tal-Italja.

Il-kultivazzjoni taċ-ċitru fil-Gargano għad għandha għamla ta’ “agrikoltura tradizzjonali”, imwettqa bl-idejn fejn il-bidwi għad għandu rwol ewlieni. Matul iż-żmien, l-agrikoltura tal-Gargano bniet wirt ta’ għarfien agronomiku li għadda minn generazzjoni għall-oħra.

Fl-1884, diġà kienet attiva l-ewwel xibka ta’ rabtiet kummerċjali mal-kontinent tal-Amerika ta’ Fuq. Din ix-xibka kienet tgħodd għal proporzjon sinifikanti tal-produzzjoni taċ-ċitru. L-ewwel dokumenti storiċi dwar il-“Limone Femminello del Gargano” jmorru lura għas-sena 1000; filwaqt li x-xhieda l-aktar qadima tad-dejta tal-produzzjoni jirreferu għall-istatistika tar-Renju ta’ Napli tal-1811 meta 60 % tal-produzzjoni kienet tiġi esportata.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1), ta’ dan ir-Regolament)

Il-Ministeru preżenti nieda l-proċedura nazzjonali ta’ oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent tal-IGP “Limone Femminello del Gargano” fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru. 27 tat-2 ta’ Frar 2017. It-test shih tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit web li ġej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

jew

billi żżur direttament il-paġna ewlenija tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u Forestali (www.politicheagricole.it) u tagħfas fuq “Qualità”, u wara fuq “Prodotti DOP, IGP e STG” (fil-ġenb, fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar tagħfas fuq “Disciplinari di produzione all’esame dell’UE”.

Il-pubblikazzjoni tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni tat-termini tradizzjonali skont skont l-Artikolu 30 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 li jistabbilixxi ċerti regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 479/2008 fir-rigward tad-denominazzjonijiet tal-orġini u l-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti, termini tradizzjonali, it-tikkettar u l-preżentazzjoni ta' ċerti prodotti fis-settur tal-inbid

(2018/C 51/08)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjonijiet skont l-Artikolu 37 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

L-APPLIKAZZJONI GĦALL-PROTEZZJONI TAT-TERMINU TRADIZZJONALI

“OPOLO”

Meta waslet l-applikazzjoni: Is-17 ta' Mejju 2013

Il-lingwa tal-applikazzjoni: Il-Kroat

In-numru tal-fajl: TDT-HR-N1642

L-applikant:

Il-Ministeru tal-Agricoltura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Id-denominazzjoni: Opolo

“Opolo” hu t-terminu tradizzjonali skont l-Artikolu 112(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽²⁾.

Il-lingwa tat-terminu tradizzjonali: Il-Kroat

Il-lista ta' denominazzjonijiet ta' oriġini protetta jew ta' indikazzjonijiet ġeografiċi protetti konċernati

It-terminu tradizzjonali “Opolo” jista' jintuża biex jiddeskrivi inbejjed bid-denominazzjonijiet protetti tal-orġini “Primorska Hrvatska”, “Hrvatska Istra”, “Hrvatsko primorje”, “Sjeverna Dalmacija”, “Dalmatinska zagora” u “Srednja i Južna Dalmacija” li jissodisfaw ir-rekwiżiti għall-użu ta' dan it-terminu tradizzjonali.

Il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

Inbid kif definit taħt il-punt 1 tal-Anness VII, il-Parti II, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Id-definizzjoni

“Opolo” huwa terminu tradizzjonali awtorizzat għal inbid rosé bla gass, b'toġhmiet predominanti ta' frott u prodott esklussivament minn għeneb aħmar tal-varjetajiet rakkomandati *Vitis vinifera*, f'konformità mal-Ordinanza dwar il-lista ta' Ċertifikati Nazzjonali ta' Varjetajiet tal-Għeneb (*Il-Gazzetta Uffiċjali* Nru 53/2014). Inbejjed deskritti permezz tat-terminu tradizzjonali “Opolo” huma prodotti bit-teknoloġija użata għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod u jkollhom b'kontenut effettiv minimu ta' 11 % alkohol f'termini ta' volum u b' rendiment massimu ta' 12 000 kg/ha. L-ittestjar analitiku u organolettiku hu obligatorju. Il-kulur ta' “Opolo” jista' jvarja minn roża ċar għal roża qawwi.

L-APPLIKAZZJONI GĦALL-PROTEZZJONI TAT-TERMINU TRADIZZJONALI

“VRHUNSKO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (VRHUNSKO VINO KZP)”

Meta waslet l-applikazzjoni: Is-17 ta' Mejju 2013

Il-lingwa tal-applikazzjoni: Il-Kroat

In-numru tal-fajl: TDT-HR-N1645

L-applikant:

Il-Ministeru tal-Agricoltura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

⁽¹⁾ ĠU L 193, 24.7.2009, p. 60.

⁽²⁾ ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

Id-denominazzjoni: Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP) sew jekk huwa issupplimentat u sew jekk mhux bi:

- Arhivsko vino: inbejjed miżmuma fil-kantina għal hames snin jew aktar b'mill-inqas tliet snin fil-flixkun.
- Desertno vino: għall-inbejjed miksuba mill-ipproċessar tal-gheneb misjur iżżejjed jew tal-gheneb imnixxef minghajr iż-żieda ta' kwalunkwe sustanza u li jkollhom qawwa alkoholika naturali ta' mhux inqas minn 16 % vol. u qawwa alkoholika effettiva ta' mhux inqas minn 9 % vol.
- Kasna berba: għal inbejjed prodotti minn gheneb misjur iżżejjed li jkollu fih ta' mill-anqas 94° Oechsle.
- Izborna berba: għal inbejjed prodotti minn gheneb speċjalment magħżul li jkollu fih ta' mill-anqas 105° Oechsle.
- Izborna berba bobica: għal inbejjed prodotti minn gheneb magħżul, gheneb misjur iżżejjed u gheneb infettat mill-botrytis li fih ta' mill-anqas 127° Oechsle.
- Izborna berba prosušenih bobica: għal inbejjed prodotti minn frott artab magħżul minn gheneb misjur iżżejjed, li jkollu fih mill-inqas 154° ta' Oechsle.
- Ledeno vino: inbid prodott minn gheneb maħsud f'temperatura ta' mill-anqas – 7 °C u pproċessat fi stat iffriżat li jkollu fih ta' mill-anqas 127° Oechsle.

“Vrhunsko vino KZP” hu t-terminu tradizzjonali skont l-Artikolu 112(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Il-lingwa tat-terminu tradizzjonali: Il-Kroat

Il-lista ta' denominazzjonijiet ta' oriġini protetta jew ta' indikazzjonijiet ġeografiċi protetti konċernati

It-terminu tradizzjonali “Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)” jista' tintuża għall-inbejjed Kroati kollha b'denominazzjoni tal-oriġini protetta li jissodisfaw ir-rekwiżiti għall-użu ta' dan it-terminu tradizzjonali.

Il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

Inbid kif definit taht il-punt 1 tal-Anness VII, il-Parti II, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Id-definizzjoni

“Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Vrhunsko vino KZP)” huwa sinonimu tat-terminu “denominazzjoni ta' oriġini protetta”, awtorizzata għad-deskrizzjoni tal-inbejjed prodotti mill-gheneb ta' varjetajiet rakkomandati *Vitis vinifera*, f'konformità mal-Ordinanza dwar il-lista Nazzjonali ta' Ċertifikati ta' Varjetajiet tal-Gheneb (*Il-Gazzetta Uffiċjali* Nru 53/2014). Il-qawwa alkoholika naturali ta' dawn l-inbejjed m'għandhiex tkun inqas minn:

- 10 % vol. fiż-żona B;
- 10,5 % vol. fiż-żona CI;
- 11 % vol. fiż-żona CII.

Il-kontenut massimu liberat għal daww l-inbejjed huwa:

- 10 000 kg/ettaru (6 000 l/ettaru) fiż-żona B;
- 11 000 kg/ettaru (6 600 l/ettaru) fiż-żoni CI u CII.

It-tishih tal-inbid, l-aċidifikazzjoni, id-deaċidifikazzjoni u ż-żieda ta' hlewwa, mhumiex permessi. L-ittestjar analitiku u organolettiku hu obbligatorju. Skont il-grad ta' maturazzjoni tal-gheneb u l-proċessi tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni tal-inbid, jistgħu jintużaw it-termini addizzjonali li ġejjin:

- Arhivsko vino
- Desertno vino
- Kasna berba
- Izborna berba
- Izborna berba bobica
- Izborna berba prosušenih bobica
- Ledeno vino.

L-APPLIKAZZJONI GHALL-PROTEZZJONI TAT-TERMINU TRADIZZJONALI

“KVALITETNO BISER VINO”

Meta waslet l-applikazzjoni: Is-17 ta' Mejju 2013

Il-lingwa tal-applikazzjoni: Il-Kroat

In-numru tal-fajl: TDT-HR-N1639

L-applikant:

Il-Ministeru tal-Agricoltura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Id-denominazzjoni: Kvalitetno biser vino

“Kvalitetno biser vino” hu t-terminu tradizzjonali skont l-Artikolu 112(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Il-lingwa tat-terminu tradizzjonali: Il-Kroat

Il-lista ta' denominazzjonijiet ta' oriġini protetta jew ta' indikazzjonijiet ġeografiċi protetti konċernati

It-terminu tradizzjonali “Kvalitetno biser vino” jista' jintuża għall-inbejjed semifrizzanti Kroati kollha b'denominazzjoni ta' oriġini protetta li tissodisfaw ir-rekwiżiti għall-użu ta' dan it-terminu tradizzjonali.

Il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

Inbid semifrizzanti kif definit taht il-punt 8 tal-Anness VII, il-Parti II, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Id-definizzjoni

“Kvalitetno biser vino” huwa sinonimu tat-terminu “denominazzjoni ta' oriġini protetta”, awtorizzat għad-deskrizzjoni ta' nbid semifrizzanti miksub minn inbejjed ta' kwalità, minn inbid ġdid li għadu fl-istadju tal-fermentazzjoni, minn most tal-gheneb jew minn most tal-gheneb li għadu qed jiffermenta, magħmul mill-gheneb tal-varjetajiet rakkomandati *Vitis vinifera*, f'konformità mal-Ordinanza dwar il-lista Nazzjonali ta' Certifikati ta' Varjetajiet tal-Gheneb (*Il-Gazzetta Uffiċjali* Nru 53/2014). L-inbejjed li jkollhom it-terminu tradizzjonali “Kvalitetno biser vino” għandhom ikollhom qawwa alkoħolika totali ta' mhux inqas minn 9 % vol. u qawwa alkoħolika effettiva ta' mhux anqas minn 7 % vol. Il-pressjoni żejda, minhabba d-dijossidu tal-karbonju endoġenu fis-soluzzjoni għandha tkun ta' mhux anqas minn 1 bar u mhux aktar min 2,5 bar, meta jinżamm f'temperatura ta' 20 °C f'kontenituri magħluqa.

L-APPLIKAZZJONI GHALL-PROTEZZJONI TAT-TERMINU TRADIZZJONALI

“MLADO VINO”

Meta waslet l-applikazzjoni: Is-17 ta' Mejju 2013

Il-lingwa tal-applikazzjoni: Il-Kroat

In-numru tal-fajl: TDT-HR-N1641

L-applikant:

Il-Ministeru tal-Agricoltura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Id-denominazzjoni: Mlado vino

“Mlado vino” hu t-terminu tradizzjonali skont l-Artikolu 112(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Il-lingwa tat-terminu tradizzjonali: Il-Kroat

Il-lista ta' denominazzjonijiet ta' oriġini protetta jew ta' indikazzjonijiet ġeografiċi protetti konċernati

It-terminu tradizzjonali “Mlado vino” jista' jintuża għall-inbejjed frizzanti Kroati kollha b'denominazzjoni ta' oriġini protetta li tissodisfaw ir-rekwiżiti għall-użu ta' dan it-terminu tradizzjonali.

Il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

Inbid kif definit taht il-punt 1 tal-Anness VII, il-Parti II, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Id-definizzjoni

“Mlado vino” huwa terminu tradizzjonali awtorizzat għall-inbejjed prodotti mill-gheneb ta’ varjetajiet rakkomandati *Vitis vinifera*, f’konformità mal-Ordinanza dwar il-lista Nazzjonali ta’ Certifikati ta’ Varjetajiet ta’ Gheneb (*Il-Gazzetta Uffiċjali* Nru 53/2014), li l-proċess ta’ fermentazzjoni tiegħu jkun jew komplut jew parzjalment komplut. L-inbejjed li jgħibu t-terminu tradizzjonali “Mlado vino” għandhom jitqieghdu fis-suq qabel il-31 ta’ Diċembru tas-sena kalendarja li fiha kien maħsud l-gheneb.

L-APPLIKAZZJONI GĦALL-PROTEZZJONI TAT-TERMINU TRADIZZJONALI

“VRHUNSKO PJENUŠAVO VINO”

Meta waslet l-applikazzjoni: Is-17 ta’ Mejju 2013

Il-lingwa tal-applikazzjoni: Il-Kroat

In-numru tal-fajl: TDT-HR-N1644

L-applikant:

Il-Ministeru tal-Agricoltura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Id-Denominazzjoni: Vrhunsko pjenušavo vino

“Vrhunsko pjenušavo vino” hu t-terminu tradizzjonali skont l-Artikolu 112(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Il-lingwa tat-terminu tradizzjonali: Il-Kroat

Il-lista ta’ denominazzjonijiet ta’ orijini protetta jew ta’ indikazzjonijiet ġeografiċi protetti konċernati

It-terminu tradizzjonali “Vrhunsko pjenušavo vino” jista’ jintuza għall-inbejjed frizzanti Kroati kollha b’denominazzjoni ta’ orijini protetta li tissodisfaw ir-rekwiżiti għall-użu ta’ dan it-terminu tradizzjonali.

Il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

Inbid frizzanti kif definit taht il-punt 4 tal-Anness VII, il-Parti II, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Id-definizzjoni

“Vrhunsko pjenušavo vino” huwa sinonimu tat-terminu “denominazzjoni ta’ orijini protetta”, użat biex jiddeskrivi nbejjed frizzanti miksuba wara l-ewwel fermentazzjoni alkoholika minn gheneb frisk jew most u t-tieni fermentazzjoni alkoholika minn inbid ta’ kwalità adegwata biex jinkisbu nbejjed ta’ kwalità jew tal-ogħla kwalità prodotti minn gheneb tal-varjetajiet rakkomandati *Vitis vinifera*, f’konformità mal-Ordinanza dwar il-lista Nazzjonali ta’ Certifikati ta’ Varjetajiet ta’ Gheneb (*Il-Gazzetta Uffiċjali* Nru 53/2014). L-inbejjed frizzanti li jkollhom it-terminu tradizzjonali “Vrhunsko pjenušavo vino” għandhom ikollhom qawwa alkoholika effettiva ta’ mhux inqas minn 10 % vol. u pressjoni żejda, minhabba d-dijossidu tal-karbonju endoġenu fis-soluzzjoni, ta’ mhux anqas minn 3 bar meta jinżamm f’temperatura ta’ 20 °C f’kontenituri magħluqa.

L-APPLIKAZZJONI GĦALL-PROTEZZJONI TAT-TERMINU TRADIZZJONALI

“KVALITETNO VINO S KONTROLIRANIM ZEMLJOPISNIM PODRIJETLOM (KVALITETNO VINO KZP)”

Meta waslet l-applikazzjoni: Is-17 ta’ Mejju 2013

Il-lingwa tal-applikazzjoni: Il-Kroat

In-numru tal-fajl: TDT-HR-N1640

L-applikant:

Il-Ministeru tal-Agricoltura
Ulica grada Vukovara 78
HR-10000 Zagreb
HRVATSKA

Id-denominazzjoni: Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP), sew jekk huwa issupplimentat u sew jekk mhux bi:

- Mlado vino: jekk prodotti minn għeneb ta' varjetajiet rakkomandati *Vitis vinifera*, f'konformità mal-Ordinanza dwar il-lista Nazzjonali ta' Ċertifikati ta' Varjetajiet tal-Għeneb (*Il-Gazzetta Uffiċjali* Nru 53/2014), il-proċess ta' fermentazzjoni li jista' jkun komplut jew parzjalment komplut u li jitqiegħed fis-suq qabel il-31 ta' Diċembru tas-sena kalendarja li fiha kien maħsud l-għeneb;
- Arhivsko vino: jekk jinżamm f'kantina għal mill-inqas hames snin, l-aħħar tlieta minnhom fil-flixkun;
- Desertno vino: jekk miksuba mill-ipproċessar tal-għeneb misjur iżżejjed jew tal-għeneb immixxef, b'qawwa alkoholika naturali ta' mhux inqas minn 16 % vol. u qawwa alkoholika effettiva ta' mhux inqas minn 9 % vol.

"Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)" hu t-terminu tradizzjonali skont l-Artikolu 112(a) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Il-lingwa tat-terminu tradizzjonali: Il-Kroat

Il-lista ta' denominazzjonijiet ta' oriġini protetta jew ta' indikazzjonijiet ġeografiċi protetti konċernati

It-terminu tradizzjonali "Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)" jista' jintuża għall-inbejjed Kroati kollha b'denominazzjoni tal-oriġini protetta li jissodisfaw ir-rekwiżiti għall-użu ta' dan it-terminu tradizzjonali.

Il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

Inbid definit taht il-punt 1 tal-Anness VII, il-Parti II, tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.

Id-definizzjoni

"Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)" huwa sinonimu tat-terminu "denominazzjoni ta' oriġini protetta" użat biex jiddeskrivi l-inbejjed prodotti mill-għeneb tal-varjetajiet rakkomandati *Vitis vinifera*, f'konformità mal-Ordinanza dwar il-lista Nazzjonali ta' Ċertifikati ta' Varjetajiet tal-Għeneb (*Il-Gazzetta Uffiċjali* Nru 53/2014). Ta' inbid li jkollu t-terminu tradizzjonali "Kvalitetno vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom (Kvalitetno vino KZP)" għandu jkollu qawwa alkoholika naturali ta' mhux inqas minn:

- 8,5 % vol. fiż-żona B;
- 9,0 % vol. fiż-żona CI;
- 9,5 % vol. fiż-żona CII.

Il-kontenut massimu liberat għal daww l-inbejjed huwa:

- 11 000 kg/ettaru (7 700 l/ettaru) fiż-żona B;
- 12 000 kg/ettaru (8 400 l/ettaru) fiż-żoni CI u CII;

L-ittestjar analitiku u organolettiku hu obbligatorju.

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni 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

(2018/C 51/09)

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

DOKUMENT UNIKU

“CHOUROUTE D'ALSACE”

Nru tal-UE: FR-PGI-0005-01066 — 29.11.2012

DOP () IGP (X)

1. Isem

“Choucroute d'Alsace”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Franza

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

3.1. Tip ta' prodott

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

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

Ix-“Choucroute d'Alsace” hija ħaxixa pproċessata li tinkiseb permezz tal-fermentazzjoni lattika anaerobika naturali tal-weraq tal-kaboċċi (*Brassica oleracea* L.) li jkunu tqattgħu minn qabel fi strixxi u tpoġġew fil-melħ f'tankijiet għall-fermentazzjoni.

Il-batterji lattici naturalment preżenti fil-kaboċċi u fit-tankijiet ibiddlu z-zokkor li jinsab fil-kaboċċi f'acidu lattiku.

Dan huwa prodott ibbilanċjat: f'tit aciduż (ma għandux acidità żejda) u f'tit helu (iz-zokkor preżenti naturalment ikun intuża għall-fermentazzjoni lattika naturali).

Huma possibbli żewġ modi ta' preżentazzjoni:

— sauerkraut nejja;

— sauerkraut imsajra, li tkun issajret wara l-fermentazzjoni. F'dan il-każ, il-kaboċċi jissajru flimkien max-xaħam tal-annimali (il-lardu, ix-xaħam tal-wiżż jew tal-papri) jew max-xaħam veġetali, mal-biċċiet tal-bejken (sa 10 %), mal-alkoħol (inbid abjad tal-Alsace DOP, crémant d'Alsace DOP jew birra), mal-brodu, mal-aromatizzanti u mal-ħwawar (melħ, bżar, frott tal-ġnibru, tewm, basal, werqa randa, kosbor, kemmun, saġhtar), mal-acidu askorbiku jew preparazzjonijiet aromatizzanti.

Ix-“Choucroute d'Alsace” nejja għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

— kulur abjad li jagħti għall-isfar ċar;

— riha punġenti, karatteristika tal-kaboċċi ffermentati;

— konsistenza tqarmeċ f'tit;

— toġhma f'tit aciduża: pH ≤ 4 u acidità totali ≥ 1 %;

— strixxi twal u rqaq: il-piż skont il-volum tal-istrixxi tal-kaboċċa maqtugħin friski, twal aktar minn 15-il cm, huwa ta' aktar minn 50 %;

— piż tal-biċċiet il-kbar taz-zokk, imsejha “mouchoirs”, ta' inqas minn 5 %.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Ix-“Choucroute d’Alsace” imsajra ghandha l-karatteristiċi li ġejjin:

- kulur abjad li jagħti għall-isfar ċar;
- strixxi twal u rqaq;
- konsistenza soda;
- toġhma ftit aċiduża; l-aċidità totali, espressa f% tal-aċidu lattiku, hija bejn 0,4 % u 1 %.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-varjetajiet awtorizzati għall-produzzjoni tal-kaboċċi jinsabu flista tal-varjetajiet li tiġi agġornata kull sena fuq il-bażi ta’ evalwazzjoni tar-rizultati tal-varjetajiet skont l-għanijiet kwalitattivi definiti f’termini ta’:

- rendiment agronomiku (piż medju minimu tal-kaboċċi ta’ 3 kg, prekokità, regolarità tal-maturità);
- suxxettibbiltà għan-nekrozi (effett negattiv fuq id-dehra tas-sauerkraut: struttura u kulur);
- kwalitajiet tas-sauerkraut (faċilità ta’ qtugħ, omogeneità, kulur tal-istrixxi abjad li jagħti fl-isfar ċar, tul u rquqja tal-istrixxi).

Il-varjetajiet li jintużaw bħalissa huma dawn li ġejjin: almanac, alsior, ambrosia, atria, brigadier, burton, cabton, jubilé, landini, liberator, mandy, megaton, neuropa, novoton, padoc, passat, puccini, ramco, ramkila, septdor, tobia, transam, tyhoon u vestri.

Il-lista tal-varjetajiet titqassam kull sena lill-operaturi, kif ukoll lill-korp ta’ kontroll u lill-awtoritajiet ta’ kontroll kompetenti.

Il-kaboċċi huma maħsuda meta jilhqgħu l-maturità ottimali u jkollhom il-karatteristiċi li ġejjin: piż medju minimu ta’ 3 kg, fermezza tal-qalba, evoluzzjoni tal-kulur tal-parti ta’ fuq tal-qalba minn aħdar lejn l-isfar.

Ma hemm l-ebda restrizzjoni dwar il-provenjenza tal-materja prima.

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

L-istadji tal-ipproċessar tal-kaboċċi f’sauerkraut (tqattigħ, tmellih, fermentazzjoni) u tat-tisjir (għas-sauerkraut imsajra) jitwettqu fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-ippakkjar tax-“Choucroute d’Alsace” jitwettaq fiż-żona ġeografika.

Is-sauerkraut hija prodott sensittiv għall-arja u għad-dawl għax dawn iż-żewġ elementi jikkawżaw fenomeni ta’ ossidazzjoni li jbiddu t-toġhma tagħha. Għalhekk din ghandha tiġi mmanipolata kemm jista’ jkun mill-inqas.

Barra minn hekk, il-mili tal-pakketti jehtiegħ l-għarfien tal-operaturi u jrid isir b’attenzjoni sabiex l-istrixxi twal u rqaq tax-“Choucroute d’Alsace” ma jinkisrux.

L-ippakkjar tax-“Choucroute d’Alsace” imsajra jsir direttament wara t-tisjir meta s-sauerkraut tkun għadha shuna.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Fuq it-tikketta bilfors għandu jkun hemm il-kelma “haxix”. Din trid tkun fl-istess kamp viziv bħal dak tal-isem tal-IĠP “Choucroute d’Alsace” u b’karattri li d-daqs tagħhom (għajr tal-ittri kbar) ikun mill-inqas nofs id-daqs tal-karattri li bihom jinkiteb l-isem tal-IĠP.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika hija magħmula mir-reġjun tal-Alsace, jiġifieri d-départements tal-Bas-Rhin u tal-Haut-Rhin.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifità taż-żona ġeografika

L-Alsace huwa kkaratterizzat minn klima semikontinentali bix-xtiewi keshin u xotti u sjuf shan bil-maltempati, minhabba l-protezzjoni li toffri l-katina ta' muntanji tal-Vosges fil-Punent.

Storikament, il-kultivazzjoni tal-kaboċċa żviluppat fl-Alsace għaliex il-kundizzjonijiet kienu favorevoli. Il-ħamrija kien fiha ħafna elementi fertilizzanti u kienet iżżomm l-ilma u ċ-ċiklu klimatiku (rebbiegħa bix-xita bl-aktar preċipitazzjoni f'Mejju, sajf shun bil-maltempati, tnaqqis fil-preċipitazzjoni sa tmiem is-sena) kien adattat għaċ-ċiklu veġetattiv tal-kaboċċa. Dawn l-elementi kollha ffavorixxew l-iżvilupp ta' din il-kultivazzjoni.

Storikament, is-sauerkraut hija assoċjata ħafna mal-Alsace kif juru l-ewwel nett l-etimoloġija u l-orijini tat-terminu "choucroute" li huwa adattament tal-kelma Alsazjana *Sürkriit* (sür: li tfisser qares u krüt: kaboċċa).

L-orijini tas-sauerkraut tant hija antika li huwa diffiċli li tiġi ddeterminata bi preċiżjoni, iżda r-rabta tagħha mal-Alsace hija inkontestabbli minn kmieni, kif jispeċifika pereżempju Charles Gerard (*L'Ancienne Alsace à table*, 1877) meta jikteb: "Is-sauerkraut ma għandha l-ebda orijini oħra ħlief l-Alsazjan innifsu. L-abitant u l-platt tal-ikel it-tnejn huma antiki, u għalhekk intilfu fl-istess lejla profonda taż-żmien".

L-ewwel provi miktuba jmorru lura għas-seklu XVI. B'mod partikolari nistghu nikkwotaw il-*Krauterbuch* ta' Jérôme Bock, (1539), li fih jelenka l-kompiti tax-xitwa tal-mara tad-dar u jikteb li mellhet il-kaboċċa u jsemmi s-*Sauerkappes* (kaboċċa qarsa).

Pereżempju, Jean-Louis Schlienger u André Braun jagħtu deskrizzjoni preċiża tal-metodu antik ta' manifattura tas-sauerkraut: "Il-preparazzjoni tas-sauerkraut [...] hija Prattika li kienet issir f'kull familja. Kienet tintgħażel kaboċċa bajda b'saħħitha u kompatta u kienu jinqatgħulha l-weraq il-hodor u z-zokk. Imbagħad kienet tinqata' b'sikkina speċjali magħmula minn pjanċa b'żewġ jew bi tliet ixfafar tal-azzar inklinati li fuqhom kienet tizzerżaq il-kaboċċa ssikkata f'kaxxa tal-injam. [...] L-istrixxi kienu jitqiegħdu f'saff ta' madwar 8 cm f'barmil tal-gebel ramli li l-fond tiegħu kien ikun miksi bil-melħ u bl-aromatizzanti. [...] l-operazzjoni kienet tkompli sakemm il-barmil kien jimtela. [...] it-taħlita [...] kienet tithalla biex tiffermenta għal tlieta jew erba' ġimgħat, protetta mill-kesha.

Meta tkun waslet biex tittiekel, kienet titneħħa s-salmura mis-sauerkraut [...] u kien jiġi miżjud l-ilma fil-barmil biex jiġi evitat li l-arja tirreagixxi mal-kaboċċa li kien ikun għad fadal li kien ikollha riha qawwiya u li tiftaħ l-aptit." (*Le Mangeur alsacien, deux mille ans de gastronomie*, 2000).

Dawn is-siltiet jiddeskrivu b'mod ċar is-sauerkraut prodotta fl-Alsace bħala ħaxixa.

Il-proċess ta' manifattura tax-"Choucroute d'Alsace" huwa sempliċi iżda jehtieg għarfien kbir.

Fil-fatt, biex jinkisbu l-istrixxi twal, irraq u bojod karatteristiċi, minbarra l-għażla varjetà tal-kaboċċi adattata u hsad fl-istadju ottimali ta' maturità, wiehed għandu jipprepara l-kaboċċi bir-reqqa. Il-verifika tal-freskezza tal-kaboċċi, imbagħad l-istadji tat-tneħħija taz-zokk, it-tirqim u t-taħkik huma l-stadji ewlenin biex jiġu żgurati riżultati ta' kwalità. Il-kwantità ta' melħ hija aġġustata biex tqis il-kundizzjonijiet klimatiċi fil-mument meta l-kaboċċi jitqiegħdu fit-tankijiet.

Il-fermentazzjoni hija naturali, mingħajr l-ebda intervent biex jiġi taffel il-bidu tal-fermentazzjoni. Il-batterji lattici preżenti fil-kaboċċi u fl-ambjent (tankijiet tal-fermentazzjoni) jintervjenu fil-fermentazzjoni. Għalhekk il-produtturi tas-sauerkraut joqogħdu attenti biex ma jiddiżinfettawx it-tankijiet li jinhaslu bl-ilma biex tiġi rispettata l-flora batterjali, garanzija tal-kwalità organolettika tas-sauerkraut.

L-ippakkjar tas-sauerkraut nejja, jew it-tisjir u l-ippakkjar tas-sauerkraut imsajra jirrikjedu l-għarfien tal-produtturi tas-sauerkraut ukoll biex jiġu preservati l-istrixxi twal u rraq tax-"Choucroute d'Alsace". Manipolazzjoni delikata u b'idejn esperti hija indispensabbli biex ma jinkisrux l-istrixxi tas-sauerkraut.

Speċifità tal-prodott

Ix-"Choucroute d'Alsace" għandha l-karatteristiċi li ġejjin:

- strixxi twal u rraq;
- kulur abjad li jagħti għall-isfar ċar;

- konsistenza tqarmeċ f'it għas-sauerkraut nejja, u konsistenza soda għas-sauerkraut imsajra;
- toghma f'it aċiduża.

Rabta kawżali

Ir-rabta kawżali maż-żona ġeografika tax-“Choucroute d'Alsace” hija bbażata fuq il-kwalità speċifika u r-reputazzjoni tagħha.

L-iżvilupp tal-proċess ta' manifattura tas-sauerkraut fl-Alsace huwa r-riżultat ta' żewġ fatturi naturali ta' dan ir-reġjun: il-kundizzjonijiet pedoklimatiċi favorevoli għall-kultivazzjoni tal-kaboċċi, ix-xtiewi horox tal-klima semi-kontinentali. F'dan il-kuntest, l-Alsazjani użaw din it-teknika ta' pproċessar permezz tal-fermentazzjoni li tippermetti li jiġu ppreservati l-kaboċċi disponibbli lokalmment fi kwantitajiet kbar filwaqt li jinżammu l-kwalitajiet nutrizzjonali tagħhom. Is-sauerkraut għalhekk setgħet tiġi kkunsmata matul il-perjodu kollu tax-xitwa.

L-evoluzzjoni ta' din it-teknika mill-Medju Evu rriżultat fl-iżvilupp ta' għarfien li għadu jintuża llum fl-industrija tas-sauerkraut tal-Alsace.

L-għażla tal-varjetajiet ta' kaboċċi, l-itinerarju kulturali, il-freskezza tal-kaboċċi użati kif ukoll l-għarfien espert tal-istadji tat-tnehhija taz-zokk u t-tqattigh jippermettu li tinkiseb “Choucroute d'Alsace” fil-forma ta' strixxi rqaq u twal.

Imbagħad l-għarfien espert tat-tmellih (kwantità, distribuzzjoni tal-melħ) u l-fermentazzjoni kompletament naturali tal-kaboċċi, soġġetti għall-kundizzjonijiet klimatiċi tal-Alsace, bl-azzjoni tal-flora lattika tal-kaboċċi u tat-tankijiet tal-fermentazzjoni, jiddeterminaw il-karatteristiċi organolettiċi tax-“Choucroute d'Alsace”: toghma f'it aċiduża u konsistenza tqarmeċ f'it. It-tmellih huwa ta' importanza kbira għall-konservazzjoni, għall-konsistenza u għall-kulur tas-sauerkraut. Il-karattru anaerobiku tal-fermentazzjoni jippermetti li tiġi evitata l-ossidazzjoni tal-kaboċċi u għalhekk li jinżamm il-kulur speċifiku abjad li jagħti għall-isfar ċar tax-“Choucroute d'Alsace”. Dan l-istadju, li jsir fit-tankijiet u f'postijiet fejn it-temperatura mhijex irregolata, huwa direttament soġġett għall-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żona ġeografika li jiddeterminaw it-tul tiegħu u jinfluenzaw il-kwalità tal-prodott lest. Għalhekk dan l-istadju jista' jidm minn ġimagħtejn sa bosta xhur skont it-temperaturi esterni. Għalhekk il-monitoraġġ u l-kontroll ta' dan l-istadju, li huma determinanti għall-kwalità tax-“Choucroute d'Alsace”, jiddependu ħafna fuq l-għarfien u l-esperjenza tal-produttur tas-sauerkraut.

Fl-aħhar nett, il-manipolazzjoni tas-sauerkraut waqt it-tnehhija mit-tankijiet, eventwalment waqt it-tisjir, u waqt l-ippakkjar, teħtieġ l-għarfien espert tal-operaturi taż-żona ġeografika biex l-istrixxi fragli u li jinkisru malajr jinżammu shaħ.

Ir-reputazzjoni antika u attwali tax-“Choucroute d'Alsace” hija relatata mill-qrib mar-rabta territorjali qawwija ta' din il-ħaxixa fl-Alsace.

Ir-reputazzjoni tax-“Choucroute d'Alsace” inbriet l-ewwel bħala ħaxixa li tittiekel bħala akkumpanjament ma' ikel varju. Urbain Dubois, fil-fatt jippreżenta x-“Choucroute d'Alsace” bħala tahwir tal-ikel u jfahhar ħafna l-kwalità tiegħu: “Tahwir tas-sauerkraut — Ix-choucroute d'Alsace hija dik li wiehed għandu jippreferi” (*Nouvelle Cuisine bourgeoise pour la ville et la campagne*, 1888).

Sas-seklu XIX, ix-“Choucroute d'Alsace” kienet tittiekel ta' spiss, kemm nejja kif ukoll imsajra, mill-familji l-inqas vantaġġati. Prova ta' dan huwa dak li jkteb it-tabib Mauge li josserva li “l-Alsazjani iqattgħu dawn il-kaboċċi kbar u mbagħad jipproċessawhom biex isiru qarsa; dawn il-kaboċċi huma speċjalitajiet u huma l-ikel bażiku tan-nies lokali ta' dan ir-reġjun” (*Histoire naturelle de la province d'Alsace*, 1726). Jean-Louis Schlienger u André Braun jispeċifikaw ulterjorment il-modi kif tittiekel is-sauerkraut imsajra: “Is-sauerkraut hija ħaxixa tax-xitwa u tittiekel wara li tkun issajret fuq nar baxx għal hames sigħat. [...] Setgħet tittiekel minflok il-kaboċċa friska fl-istuffat, fejn, matul il-festi u fil-familji aktar sinjuri, kienet tissajjar bix-xaham jew bil-lardu. [...] iżda kien irrakkomandat ukoll li magħha jiżdiedu x-xaham, il-patata, iz-zalzett u biċċiet tal-majjal” (kteb imsemmi aktar 'il fuq). Perezempju, fit-tieg ta' Georges de Ribeaupierre, *seigneur* tal-Alsace, ma' Elisabeth de Heifenstein, fis-6 ta' Novembru 1543, is-sauerkraut, probabbilment imsajra, giet servita bħala akkumpanjament mal-fwied.

L-annessjoni tal-Alsace mal-Ġermanja fl-1871 li gieghlet lil ħafna nies mill-Alsace u mill-Moselle jitolqu minn pajjiżhom, għenet biex dan il-prodott isir magħruf fi Franza.

Illum ix-“Choucroute d'Alsace” għadha magħrufa għall-kwalitajiet organolettiċi tagħha. “L-unika sauerkraut tajba hija dik li ġejja minn bejn il-Vosges u r-Rhin. Għandha t-toghma, l-aċidità u tqarmeċ kif meħtieġ.” (Marchal, P.L., *les journées de la choucroute de Colmar ou les rencontres des citadins et des agriculteurs sous le signe de la gastronomie, Saisons d'Alsace*, hiver 1968, Nru 25).

Il-kok, dulċier u espert fil-ġelati maghruf, Tony Hartmann, li ġej mill-Alsace, jindika wkoll li “nejja jew misjura, sorbett jew ġamm, is-sauerkraut għadha popolari hafna.” (*Variations autour de la Choucroute*, Éditions Hirlé, 2005).

Fl-aħħar nett, f'kull ħarifa bosta rhula jorganizzaw il-festi tagħhom tax-“Choucroute d'Alsace”, bħal pereżempju Krautergersheim, raħal li huwa maghruf għas-sauerkraut tiegħu, ilu jorganizza l-festa tiegħu mill-1973.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott:

(It-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGP-ChoucrouteAlsace2016.pdf>

