ISSN 1725-5198

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea C 185

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 54

25 ta' Ġunju 2011

Avviż Nru	Werrej	Paġna

II *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

Il-Kummissjoni Ewropea

2011/C 185/01 Noti ta' Spjegazzjoni għan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea 1

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2011/C 185/02 Rata tal-kambju tal-euro 2

2011/C 185/03 Komunikazzjoni tal-Kummissjoni fil-qafas ta' l-implimentazzjoni tad-Direttiva 98/79/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-27 ta' Ottubru 1998 dwar il-mezzi mediċi dijanjostiċi in vitro [1] *(Pubblikazzjoni ta' titli u referenzi ta' standards armonizzati taħt id-direttiva)* 3

MT

Prezz: EUR 3

[1] Test b'relevanza għaż-ŻEE

(Ikompli fil-paġna ta' wara)

V *Avviżi*

PROĊEDURI AMMINISTRATTIVI

Il-Bank Ewropew tal-Investiment

2011/C 185/04 Sejħa għall-Proposti – Il-Bank Ewropew tal-Investiment jipproponi tliet skemi ġodda ta’ għajnuna finanzjarja tal-EIBURS fi ħdan l-Azzjoni għar-Riċerka Universitarja 7

ATTI OĦRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2011/C 185/05 Pubblikazzjoni ta’ applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel 10

2011/C 185/06 Pubblikazzjoni ta’ applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel 14

2011/C 185/07 Pubblikazzjoni ta’ applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel 18

II

(Komunikazzjonijiet)

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2011/C 185/01)

Skont l-Artikolu 9(1)(a), it-tieni inċiż, tar-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 ([1]), in-Noti ta' Spjegazzjoni għan-Nomenklatura Maqgħuda tal-Unjoni Ewropea ([2]) huma emedati kif ġej mill-1 ta' Lulju 2011:

F'paġna 342:

in-Nota ta' Spjegazzjoni għall-kodiċi NM 8521 90 00 hija mħassra.

F'paġna 347:

in-Noti ta' Spjegazzjoni għall-kodiċi NM 8528 71 13, 8528 71 19 u 8528 71 90 huma mħassra.

([1]) ĠU L 256, 7.9.1987, p. 1.
([2]) ĠU C 137, 6.5.2011, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro [1]

L-24 ta' Ġunju 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,4220	AUD	Dollaru Awstraljan	1,3473
JPY	Yen Ġappuniż	114,06	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3961
DKK	Krona Daniża	7,4587	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	11,0767
GBP	Lira Sterlina	0,88855	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7482
SEK	Krona Żvediża	9,1802	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,7597
CHF	Frank Żvizzeru	1,1902	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 534,15
ISK	Krona Iżlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	9,7683
NOK	Krona Norveġiża	7,7825	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	9,2059
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,3740
CZK	Krona Ċeka	24,378	IDR	Rupiah Indoneżjan	12 232,84
HUF	Forint Ungeriż	269,50	MYR	Ringgit Malażjan	4,3300
LTL	Litas Litwan	3,4528	PHP	Peso Filippin	61,765
LVL	Lats Latvjan	0,7093	RUB	Rouble Russu	40,1300
PLN	Zloty Pollakk	3,9919	THB	Baht Tajlandiż	43,627
RON	Leu Rumen	4,2240	BRL	Real Brażiljan	2,2707
TRY	Lira Turka	2,3207	MXN	Peso Messikan	16,8867
			INR	Rupi Indjan	63,9830

[1] *Sors*: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

Komunikazzjoni tal-Kummissjoni fil-qafas ta' l-implimentazzjoni tad-Direttiva 98/79/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-27 ta' Ottubru 1998 dwar il-mezzi mediċi dijanjostiċi in vitro

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

(Pubblikazzjoni ta' titli u referenzi ta' standards armonizzati taħt id-direttiva)

(2011/C 185/03)

ESO (1)	Referenza u titlu ta' l-istandard armonizzat (u d-dokument ta' referenza)	L-ewwel pubblikazzjoni fil-ĠU	Referenza ta' l-istandard li ġie sostitwit	Data tal-waqfa tal-presunzjoni tal-konformità ta' l-istandard li ġie sostitwit Nota 1
CEN	EN 556-1:2001 Sterilizzazzjoni ta' apparati mediċi - Rekwiżiti biex apparati mediċi jkun desinjati "STERILI" - Parti 1: Rekwiżiti għal apparati mediċi sterilizzati terminalment	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Nota 2.1	Data skaduta (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Sterilizzazzjoni ta' apparati mediċi -Rekwiżiti biex apparati mediċi jkun desinjati "STERILI" - Parti 2: Rekwiżiti għal apparati mediċi pproċessati aspetikament	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Simboli grafiċi biex jintużaw fuq tikketti ta' apparati mediċi	23.7.2008	EN 980:2003 Nota 2.1	Data skaduta (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Sterilizzazzjoni ta' prodotti għall-kura tas-saħħa - Metodi mikrobijoloġiċi - Parti 2: Testijiet ta' sterilità magħmulin fid-definizzjoni, validazzjoni u manutenzjoni ta' proċess ta' sterilizzazzjoni (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Media għall-koltura għall-mikrobijoloġija - Kriterji ta' operat għall-media għall-koltura	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Nota 3	Data skaduta (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Apparati mediċi - Sistemi ta' mmaniġġjar tal-kwalità - Rekwiżiti għal skopijiet regolatorji (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Nota 2.1	Data skaduta (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Rekwiżiti ġenerali għal apparati mediċi ta' awto-ittestjar għal dijanjosi in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 Evalwazzjoni ta' l-operat ta' apparati mediċi għal dijanjosi in vitro	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 Ittestjar ta' stabilità ta' reaġenti għal dijanjosi in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 Eliminazzjoni jew riduzzjoni ta' riskju ta' infezzjoni relatata ma' reaġenti għal dijanjosi in vitro	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Proċeduri għat-teħid ta' kampjuni użati għall-ittestjar ta' aċċettazzjoni ta' apparati għal dijanjosi in vitro - Aspetti statistiċi	21.11.2003		

ESO (1)	Referenza u titlu ta' l-istandard armonizzat (u d-dokument ta' referenza)	L-ewwel pubblikazzjoni fil-ĠU	Referenza ta' l-istandard li ġie sostitwit	Data tal-waqfa tal-presunzjoni tal-konformità ta' l-istandard li ġie sostitwit Nota 1
CEN	EN 14136:2004 Użu ta' skemi ta' valutazzjoni ta' kwalita' minn barranin għall-valutazzjoni ta' kif taħdem sistema għal proċeduri dijanjosi in vitro	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Reċipjenti li jintużaw darba għall-ġbir ta' kampjuni, minbarra demm, minn persuni umani	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Kontenituri li jintużaw darba għall-ġbir ta' kampjuni tad-demm tal-vini uman	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Sterilizzazzjoni ta' prodotti għall-kura tas-saħħa - Rekwiżiti ġenerali għal karatterizzazzjoni ta' aġenti sterilizzanti u l-iżvilupp, validazzjoni u kontroll ta' rutina ta' proċess ta' sterilizzazzjoni għal apparati mediċi (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Nota 2.1	Data skaduta (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Apparati mediċi - Applikazzjoni ta' mmaniġġjar tar-riskju għal apparati mediċi (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Nota 2.1	Data skaduta (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Kejl ta' kwantitajiet f'kampjuni ta' oriġini bijoloġika - Rekwiżiti għal proċeduri għal kontenut u preżentazzjoni ta' referenza tal-kejl (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Kejl ta' kwantitajiet f'kampjuni ta' oriġini bijoloġika - Rekwiżiti għal materjali ta' referenza ċertifikati u l-kontenut ta' dokumentazzjoni li tkun tixhed ghalihom (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 Sistemi għal ittestjar ta' dijanjosi in vitro - Rekwiżiti għall-kontroll kontinwu ta' zokkor fid-demm għal awto-ittestjar fl-immaniġġjar tad-dijabete mellitus (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Kejl ta' kwantitajiet f'kampjuni bijoloġiċi - Traċċjabilità metroloġika ta' valuri assenjati lil kalibaturi u materjali ta' kontroll (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Informazzjoni pprovduta mill-manifattur (tikkettjar) - Part 1: Termini, definizzjonijiet u rekwiżiti ġenerali (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Informazzjoni pprovduta mill-manifattur (tikkettjar) - Parti 2: Reaġenti dijanjostiċi in vitro għal użu professjonali (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Informazzjoni pprovduta mill-manifattur (tikkettjar) - Parti 3: Strumenti għal dijanjosi in vitro għal użu professjonali (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Nota 2.1	31.12.2012

ESO ([1])	Referenza u titlu ta' l-istandard armonizzat (u d-dokument ta' referenza)	L-ewwel pubblikazzjoni fil-ĠU	Referenza ta' l-istandard li ġie sostitwit	Data tal-waqfa tal-presunzjoni tal-konformità ta' l-istandard li ġie sostitwit Nota 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Informazzjoni pprovduta mill-manifattur (tikkettjar) - Parti 4: Reaġenti dijanjostiċi in vitro li jintużaw għal testijiet magħmulin mill-persuna nnifisha (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Informazzjoni pprovduta mill-manifattur (tikkettjar) - Parti 5: Strumenti dijanjostiċi in vitro għal testijiet magħmulin mill-persuna nnifisha (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Nota 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 Apparati mediċi għal dijanjosi in vitro - Kejl ta' kwantitajiet f'kampjuni bijoloġiċi - Traċċjabilità metroloġika ta' valuri għal konċentrament katalitiku ta' enzemi assenjati lil kalibaturi u materjali ta' kontroll (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Ittestjar f'laboratorju kliniku u sistemi ta' testijiet dijanjostiċi in vitro - Ittestjar tas-suxxettibilità ta' aġenti li jittieħdu u evalwazzjoni ta' l-operat ta' apparati ta' ttestjar għas-suxxettibilità għar-reżistenza kontra l-mikrobi - Parti 1: Metodu ta' referenza għal ittestjar ta' attività in vitro ta' l-antim (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Rekwiżiti ta' sigurtà għal tagħmir elettriku għall-kejl, kontroll u użu fil-laboratorju Parti 2-101: Rekwiżiti partikolari għal tagħmir mediku għad-dijanjosi in vitro (IVD) IEC 61010-2-101:2002 (Modifikat)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Tagħmir elettriku għall-kejl, kontroll u użu f'laboratorju - Kompatibilità elettromanjetika EMC - Parti 2-6: Rekwiżiti partikolari – Tagħmir mediku għal dijanjosi in vitro (IVD) IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Softwer għal tagħmir mediku – Proċessi mill bidu sat-tmien is-softwer IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Tagħmir mediku – Applikazzjoni ta' inġinerija ta' kif jintużaw apparati mediċi IEC 62366:2007	27.11.2008		

([1]) ESO: Organizzazzjonijiet Ewropej ta' l-Istandardizzar:
- — CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (http://www.cen.eu)
- — Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (http://www.cenelec.eu)
- — ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (http://www.etsi.eu)

Nota 1: Ġeneralment id-data ta' waqfa tal-preżunzjoni ta' konformità tkun id-data tar-revoka ("dow"), stabbilita mill-Organizzazzjonijiet Ewropej ta' l-Istandardizzar, iżda l-utenti għandhom jinnotaw li f' ċerti każijiet eċċezzjonali dan jista' jkun mod ieħor.

Nota 2.1: L-istandard il-ġdid (jew emendat) għandu l-istess għan bħall-istandard li ġie sostitwit. Fid-data speċifikata, l-istandard li ġie sostitwit, jieqaf milli jagħti preżunzjoni ta' konformità mal-ħtiġijiet essenzjali tad-direttiva.

Nota 2.2: L-istandard il-ġdid għandu għan usa' mill-istandard li ġie sostitwit. Fid-data speċifikata, l-istandard li ġie sostitwit, jieqaf milli jagħti preżunzjoni ta' konformità mal-ħtiġijiet essenzjali tad-direttiva.

Nota 2.3: L-istandard il-ġdid għandu għan aktar speċifiku mill-istandard li ġie sostitwit. Fid-data speċifikata, l-istandard li ġie sostitwit (parzjalment) jieqaf milli jagħti preżunzjoni ta' konformità mal-ħtiġijiet essenzjali tad-direttiva għal dawk il-prodotti li jaqgħu fil-għan ta' l-istandard ġdid. Ma tiġix effetwata preżunzjoni ta' konformità mal-ħtiġijiet essenzjali tad-direttiva għall-prodotti li xorta jaqgħu fil-għan ta' l-istandard li ġie sostitwit (parzjalment), iżda li ma jaqgħux fil-għan ta' l-istandard il-ġdid.

Nota 3: F' każ ta' emendi, l-istandard ta' referenza huwa EN CCCCC:YYYY, l-emendi preċedenti tiegħu, jekk kien hemm, u l-emenda l-ġdida kkwotata. Għalhekk l-istandard li ġie sostitwit (kolonna 3) jikkonsisti f' EN CCCCC:YYYY u l-emendi preċedenti tiegħu, jekk kien hemm, iżda mingħajr l-emenda l-ġdida kkwotata. Fid-data speċifikata, l-istandard li ġie sostitwit jieqaf milli jagħti l-preżużjoni ta' konformità mal-ħtiġijiet essenzjali tad-direttiva.

NOTA:

— Kwalunkwe informazzjoni dwar id-disponibbiltà ta' l-istandards tista' tinkiseb jew mill-Organizzazzjonijiet Ewropej ta' l-Istandardizzar jew mill-korpi nazzjonali ta' l-istandardizzar li l-lista tagħhom hija annessa mad-Direttiva 98/34/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) emendata mid-Direttiva 98/48/KE ([2]).

— L-istandards armonizzati jiġu adottati mill-Organizzazzjonijiet Ewropej għall-Istandardizzazzjoni bl-Ingliż (is-CEN u s-Cenelec jippubblikaw ukoll bil-Franċiż u l-Ġermaniż). Sussegwentement, it-titli tal-istandards armonizzati huma tradotti fil-lingwi uffiċjali meħtieġa l-oħrajn kollha tal-Unjoni Ewropea mill-Korpi Nazzjonali tal-Istandards. Il-Kummissjoni Ewropea mhix responsabbli mill-korrettezza tat-titli li tressqu għall-pubblikazzjoni fil-Ġurnal Uffiċjali.

— Il-pubblikazzjoni tar-referenzi fil-*Ġurnal Uffiċjali ta' l-Unjoni Ewropea* ma timplikax li l-istandards huma disponibbli fil-lingwi kollha tal-Komunità.

— Din il-lista tieħu post il-listi kollha preċedenti pubblikati fil-*Ġurnal Uffiċjali ta' l-Unjoni Ewropea*. Il-Kummissjoni tiżgura l-aġġornament ta' din il-lista.

— Aktar informazzjoni dwar standards armonizzati tinstab fl-Internet f'

http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

([1]) ĠU L 204, 21.7.1998, p. 37.
([2]) ĠU L 217, 5.8.1998, p. 18.

V

(Avviżi)

PROĊEDURI AMMINISTRATTIVI

IL-BANK EWROPEW TAL-INVESTIMENT

Sejħa għall-Proposti – Il-Bank Ewropew tal-Investiment jipproponi tliet skemi ġodda ta' għajnuna finanzjarja tal-EIBURS fi ħdan l-Azzjoni għar-Riċerka Universitarja

(2011/C 185/04)

Il-Bank Ewropew tal-Investiment jamministra l-biċċa l-kbira tar-relazzjonijiet istituzzjonali tiegħu mal-universitajiet permezz ta' Azzjoni għar-Riċerka Universitarja li tikkonsisti fi tliet programmi differenti:

— **EIBURS** (**EIB** **U**niversity **R**esearch **S**ponsorship Programme), il-Programm ta' Għajnuna Finanzjarja tal-BEI għar-Riċerka Universitarja

— **STAREBEI** (**STA**ges de **RE**cherche **BEI**), programm li jiffinanzja lir-riċerkaturi żgħażagħ li jaħdmu fuq proġetti konġunti tal-BEI u Universitajiet, u

— **Netwerks ta' Universitajiet BEI**, li huwa mekkaniżmu ta' kooperazzjoni għal netwerks tal-universitajiet li jkollhom karatteristiċi ta' rilevanza partikolari li jappoġġjaw l-għanijiet tal-Grupp tal-BEI.

EIBURS jipprovdi għotjiet lil Ċentri ta' Riċerka Universitarji li jaħdmu fuq suġġetti u temi ta' riċerka li huma ta' interess kbir għall-Bank. L-iskemi ta' għajnuna finanzjarja tal-BEI, li jammontaw sa EUR 100 000 fis-sena għal perjodu ta' 3 snin, jingħataw permezz ta' proċess kompetittiv lil dipartimenti universitarji jew ċentri ta' riċerka interessati, li jkunu assoċjati ma' universitajiet fl-UE, fil-pajjiżi aderenti jew pajjiżi fil-fażi ta' adeżjoni, bi speċjalizzazzjoni esperta rikonoxxuta f'oqsma magħżula mill-BEI, sabiex ikunu jistgħu jespandu l-attivitajiet tagħhom f'dawn l-oqsma. Jeħtieġ li l-proposta magħżula tipproduċi għadd ta' attivitajiet (fosthom riċerka, organizzazzjoni ta' korsijiet u seminars, netwerking, tqassim ta' riżultati, eċċ) li jkunu suġġetti għal ftehim kuntrattwali mal-Bank.

Għas-sena akkademika 2011/2012, il-programm **EIBURS** għażel tliet linji ġodda ta' riċerka:

Is-sistemi Ewropej tal-Proprjetà Intellettwali (IP) u l-impatt tagħhom fuq it-Trasferiment tat-Teknoloġija/Finanzjament tal-IP

Id-diskussjonijiet dwar il-politika globali qegħdin jiffokaw dejjem aktar fuq l-ekonomija tal-innovazzjoni u t-tagħrif bħala l-mutur għal tkabbir sostenibbli fit-tul. F'dan il-kuntest, id-disinn ta' strumenti ġodda ta' finanzjament kif ukoll li l-investituri privati jiġu attirati lejn it-Tagħrif/Trasferiment tat-Teknoloġija (TT) huma kompiti neċessarji ħafna iżda ta' sfida kbira. Hemm bżonn li dawk li jwettqu t-TT jifhmu aħjar ir-relazzjoni bejn is-sistemi legali u regolatorji tal-Proprjetà Intellettwali (IP) u kif dawn għandhom impatt fuq dan il-qasam. Din il-ħtieġa testendi aktar, għal fehim aħjar tal-inċentivi tal-politika pubblika mmirati lejn ċentri ta' riċerka/universitajiet u l-varjetà ta' strumenti finanzjarji (fondi, sħubijiet, laboratorji traslazzjonali eċċ.) li huma ddedikati għall-kummerċjalizzazzjoni tar-riċerka. Kwistjonijiet bħall-privileġġ tal-Professur, il-liġi tal-UE dwar il-Privattivi u l-applikazzjoni tagħha mill-korpi nazzjonali ta' reviżjoni u inċentivi tal-gvern jitqiesu li għandhom impatt qawwi fuq l-isfruttar ta' assi fi stadju bikri, iżda ebda reviżjoni u tqabbil kumparabbli mhuma disponibbli. Dan huwa qasam li jinbidel malajr u huwa importanti li jittieħdu

f'kunsiderazzjoni żviluppi reċenti/kurrenti. Idealment il-proġett għandu jipprovdi reviżjoni komprensiva ta' dawn il-kwistjonijiet madwar l-Istati Membri kollha, iżda riċerka li tkopri s-swieq ewlenin tal-UE tal-innovazzjoni u l-IP tkun aċċettabbli wkoll.

L-għan tal-proġett huwa li jirrevedi l-miżuri legali, regolatorji u ta' politika pubblika fl-Istati Membri Ewropej u l-impatt tagħhom fuq ir-rieda/disponibbiltà ta' istituzzjonijiet akkademiċi li jinvolvu entitajiet finanzjarji esterni (i.e. fondi, fondazzjonijiet u sorsi oħrajn ta' kapital estern) fl-istabbiliment ta' sħubijiet li jaċċelleraw l-operazzjonijiet ta' TT/IP tagħhom waqt li jagħtu spinta lill-kummerċjalizzazzjoni ta' riċerka mmexxija minn istituzzjonijiet. Fejn applikabbli, għandhom jiġu inklużi u ssostanzjati miżuri u suġġerimenti ta' politika biex jittejjeb it-Trasferiment tat-Tagħrif fl-UE.

Objettivi finali:

L-istudju għandu jħaddan reviżjoni ta' materjal eżistenti f'dan il-qasam dwar "tendenzi ġenerali" tal-fatturi (eż. protokolli, formoli u kundizzjonijiet) li għandhom impatt fuq il-kummerċjalizzazzjoni tar-riċerka. Il-ħidma għandha, madankollu, twettaq studji ta' każijiet li jirrigwardaw istituzzjonijiet li jissieħbu ma' investituri finanzjarji (il-FEI jista' jiffaċilita aċċess għal uħud mid-destinatarji tal-investiment iżda għandhom jiġu mmirati eżempji addizzjonali). Qasam wieħed għal reviżjoni huwa l-kuntrattwalizzazzjoni tar-relazzjonijiet bejn istituzzjonijiet ta' riċerka u investituri finanzjarji – qasam li huwa kopert għar-relazzjoni bejn organizzazzjonijiet ta' riċerka u entitajiet korporattivi iżda mhux f'dettall għall-interfaċċja bejn organizzazzjonijiet ta' riċerka u entitajiet finanzjarji. Peress li dan huwa studju fuq tliet snin, l-applikanti huma mħeġġa li jipproponu dati ta' għeluq sa meta għandha tintbagħat id-dejta interim. Il-proġett jista' jinvolvi kwalunkwe attività addizzjonali li ċ-Ċentru Universitarju jkun lest li jwettaq bl-għajnuna finanzjarja fil-linja tar-riċerka, inkluż:

— Organizzazzjoni ta' korsijiet, skejjel tas-sajf, konferenzi u seminars

— Ħolqien ta' bażijiet ta' dejta

— Stħarriġ

Dan il-proġett għandu jikkumplimenta l-istudju tal-fattibbiltà ffinanzjat mill-KE (DĠ Intrapriża) dwar il-"Ħolqien ta' suq finanzjarju għall-IPR" Sejħa għall-offerti tal-UE Nru 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003.

Analiżi tal-ħtiġijiet ta' investiment fis-setturi tal-infrastruttura

Huwa ta' importanza kritika li jinftiehmu l-ħtiġijiet preżenti u futuri ta' investiment sabiex ikunu jistgħu jiġu ddisinnjati politiki pubbliċi mmirati sew li jappoġġjaw investiment fl-infrastruttura. Minkejja dan, jidher li mhemm l-ebda ġabra ta' xogħol unifikata dwar kwistjonijiet metodoloġiċi fit-tbassir tal-ħtiġijiet ta' investiment. Iċ-ċentru ta' riċerka universitarja li jirċievi appoġġ taħt EIBURS ikun mistenni li jwaqqaf programm ta' riċerka ffukat fuq ir-reviżjoni ta' metodoloġiji u previżjonijiet eżistenti dwar il-ħtiġijiet ta' investiment fl-infrastruttura, sabiex tiġi żviluppata metodoloġija unifikata għat-tbassir ta' ħtiġijiet ta' investiment fl-infrastruttura u biex jiġu mbassra l-ħtiġijiet ta' investiment fl-infrastruttura ekonomika fl-Ewropa. Il-linja ta' riċerka għandha tkun illimitata biss għall-infrastruttura ekonomika – jiġifieri t-trasport, l-enerġija, l-ilma u l-ICT.

Il-proġett jista' jinvolvi kwalunkwe attività addizzjonali li ċ-Ċentru Universitarju jkun lest li jwettaq bl-għajnuna finanzjarja fil-linja tar-riċerka, inkluż:

— Organizzazzjoni ta' korsijiet, skejjel tas-sajf, konferenzi u seminars

— Ħolqien ta' bażijiet ta' dejta

— Stħarriġ

Iż-żieda tar-riskju tal-kreditu fil-mikrokreditu: oriġini, sinjali ta' twissija, stat preżenti u prospetti futuri

F'dawn l-aħħar għaxar snin, it-tkabbir rapidu fil-forniment ta' servizzi ta' mikrokreditu lil familji u intraprendituri bi dħul baxx wassal għas-saturazzjoni ta' xi swieq bħall-Marokk, il-Bożnija u Ħerżegovina, il-Bolivja u l-Indja (fl-Istat speċifiku ta' Andra Pradesh). Waqt li wħud minn dawk li ssellfu setgħu jaċċessaw diversi selfiet minn għadd ta' istituzzjonijiet li jsellfu, dawn tgħabbew b'wisq kreditu u spiċċaw midjuna żżejjed. Meta dawk li jissellfu fuq skala mikro jispiċċaw midjuna żżejjed, dan ikun ta' detriment għall-industrija tal-mikrokreditu b'mod ġenerali mhux biss minħabba l-konsegwenzi finanzjarji u għar-reputazzjoni, iżda wkoll għall-ħsara soċjali u psikoloġika li potenzjalment jista' jikkawża għal popolazzjoni li hija diġà vulnerabbli.

Id-degradazzjoni fil-kwalità tal-assi tal-portafoll ta' self tal-mikrofinanzi fil-fatt għandha diversi oriġini u xprunaturi fosthom l-ambjent ekonomiku, l-interferenzi politiċi, qafas regolatorju inadegwat, metodi ta' tislif aggressivi minn Istituzzjonijiet Finanzjarji tal-Mikrofinanzi, konċentrazzjoni f'żoni urbani, jew l-offerta ta' prodott inadegwat. Ir-rati għoljin ta' ħlas lura storikament murija mill-industrija tal-mikrofinanzi intlaqtu b'mod sever f'xi pajjiżi jew reġjuni, u l-potenzjal għal telf kbir minn selfiet f'xi swieq issa huwa għoli. Ir-riskju ta' kreditu relatat ma' klijenti midjuna żżejjed jitqies ukoll mill-prattikanti bħala wieħed mir-riskji li qed jiżdied bl-aktar rata mgħaġġla. Sfortunatament, wisq sikwit jittieħdu miżuri ta' rimedju biss meta tfaqqa' l-kriżi tal-ħlas lura. Dan huwa kif l-investituri saru aktar responsabbli meta jpoġġu fondi u xi inizjattivi internazzjonali li jippromwovu prinċipji ta' protezzjoni tal-klijent u kif ħarġu xi inizjattivi internazzjonali li jippromwovu prinċipji ta' protezzjoni tal-klijent u t-trasparenza ta' prattiċi u rati ta' imgħax sabiex jiġi evitat li s-swieq jisħnu żżejjed.

F'dan il-kuntest, il-BEI jistieden proposti ta' riċerka li jimmiraw li jindirizzaw dawn id-domandi:

Il-mikrokreditu taħt liema kundizzjonijiet jista' jżomm kwalità soda tal-assi u sostenibbiltà waqt li jilħaq aktar lil swieq fejn hemm domanda? X'inhu l-istat kurrenti tar-riskju tal-kreditu, inkluż il-livell ta' klijenti li huma midjuna żżejjed, fl-Afrika u f'pajjiżi oħrajn identifikati li jinsabu l-aktar fir-riskju? Jista' jkun hemm xi sinjali ta' twissija sabiex tiġi evitata kriżi potenzjali ta' ħlas lura qabel ma attwalment isseħħ? X'nistgħu nitgħallmu mill-kriżijiet reċenti fil-mikrofinanzi (il-Marokk, il-Bożnija, Andra Pradesh, eċċ)? Liema pajjiżi, fl-Afrika b'mod speċjali, jinsabu fl-akbar riskju u li jistgħu jkunu "dawk li jmiss fuq il-lista"?

L-enfasi reġjonali tal-proposti għandha tkun iffukata iżda mhux limitata għar-reġjun Afrikan (inkluż ir-reġjun MENA).

Il-proġett jista' jinvolvi kwalunkwe attività addizzjonali li ċ-Ċentru Universitarju jkun lest li jwettaq bl-għajnuna finanzjarja fil-linja tar-riċerka, inkluż:

— Organizzazzjoni ta' korsijiet, skejjel tas-sajf, konferenzi u seminars

— Ħolqien ta' bażijiet ta' dejta

— Stħarriġ

Il-proposti għandhom jiġu ppreżentati bl-Ingliż jew bil-Franċiż, u d-data tal-għeluq għall-preżentazzjoni ta' proposti hija s-16 ta' Settembru 2011. Proposti ppreżentati wara din id-data ma jiġux ikkunsidrati. Il-proposti għandhom jintbagħtu lil:

Kopja elettronika

universities@eib.org

u

Kopja stampata

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

Attn. Ms Luísa Ferreira, Co-ordinator.

*Għal informazzjoni aktar dettaljata dwar il-proċess tal-għażla tal-**EIBURS** u dwar il-programmi u l-mekkaniżmi l-oħrajn, jekk jogħġbok żur http://www.eib.org/universities*

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2011/C 185/05)

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

DOKUMENT UNIKU

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

"SUSINA DI DRO"

Nru KE: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Isem:**

"Susina di Dro"

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 japplika għalih l-isem ta' (1):*

Bid-Denominazzjoni Protetta tal-Oriġini, is-"Susina di Dro", qed tingħata protezzjoni lill-frott frisk tal-lokal fejn tiġi kkultivata l-Prugna di Dro li hija aktar magħrufa bħala Susina di Dro.

Meta l-frott frisk ikun lest għall-konsum, dan għandu jkun sħiħ, frisk u jidher b'saħħtu, nadif, ħieles minn sustanzi u rwejjaħ barranin, f'forma ovali u ftit tawwali b'laħma soda u għandu jkun kopert b'kisja rqiqa tax-xema' bajdanija.

Il-kulur tipiku tal-frott frisk huwa:

— qoxra li tvarja minn kulur aħmar fil-vjola skur, bi preżenza ta' kisja rqiqa u kultant ikollu partijiet żgħar fil-wiċċ ta' kulur ħadrani;

— laħma ta' kulur aħdar jew aħdar u isfar

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Karatteristiċi kimiċi:

Zokkor – valur minimu meta jinqata’: 9,0 °Brix

Polifenoli – valur minimu ta’ 900 mg/Kg

Mil-lat tal-karatteristiċi organolettiċi, is-“Susina di Dro” DPO tingħaraf mit-togħma delikata u aromatika ta’ ħelwa/aċiduża u mill-konsistenza ratba u pjaċevoli.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

—

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

—

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jseħħu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-frott għandu jitkabbar, jitnaddaf u jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika indikata fil-punt 4 sabiex dan ma jitħassarx u jiġi evitat li jimmoffa kwantità kbira minnu u minħabba li katina qasira tal-produzzjoni tgħin biex tinżamm il-karatteristika tal-kisja rqiqa ta’ xama’ li jiksi l-frotta.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

Is-“Susina di Dro” DPO għandha tiġi ppakkjata skont il-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Kull tip ta’ ppakkjar għandu jingħalaq permezz ta’ xibka, kisja rqiqa tal-plastik jew għatu.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Fl-ippakkjar li fih jinbiegħ il-prodott għandhom jidhru l-kliem “Susina di Dro” DPO u l-logo kif inhu deskritt hawn taħt. Il-logo fih għanbaqra stilizzata b’kulur vjola b’weraq ħodor. Il-kliem “SUSINA DI DRO DOP” jidher b’kulur abjad fiċ-ċentru tal-għanbaqra bil-kliem “DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA” fuq il-parti ta’ barra tal-għanbaqra.

Logo:

Ma tistax tidher indikazzjoni tal-oriġini li ma tkunx saret proviżjoni għaliha jew jiżdied kliem ieħor li jkun jista’ jqarraq bil-konsumaturi.

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

Iż-żona ta’ produzzjoni tad-DPO “Susina di Dro” tiġbor fiha t-territorji tal-muniċipalitajiet tal-Provinċja Awtonomi ta’ Trento: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fiavè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano u Trento, fil-każ ta’ dan tal-aħħar Cadine, Sopramonte, Sant’Anna biss huma inklużi, Vigolo Baselga u Baselga del Bondone.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona ta’ produzzjoni tas-“Susina di Dro” DPO hija kkaratterizzata minn klima partikolari l-aktar minħabba li ż-żona tinsab qrib ta’ Lago di Garda Fil-fatt, minkejja li din tinsab fil-qalba tar-reġjun tal-Alpi, iż-żona tgawdi minn temperaturi partikolarment moderati, b’medja annwali ta’ 12,4 °C. Iż-żona tgawdi wkoll minn perjodi twal ta’ dawl minħabba li s-sema tkun kważi dejjem ċara: il-medja hija

ta' 10 sigħat ta' dawl kuljum, jew 36 000 sekonda ta' xemx totali akkumulata (ċifra medja fill-21 ta' Ġunju ta' kull sena). Anke fix-xhur tax-xitwa, iż-żona tgawdi minn 100-120 siegħa ta' xemx fix-xahar, medja ta' 3-4 sigħat kuljum, minkejja li ż-żona tal-Prealpi tal-Italja, bħal fil-każ tal-Ewropa Ċentrali u tal-Punent, hija karatterizzata minn ċpar qawwi. Dan il-fenomenu hu dovut primarjament għas-sistema perjodika tal-irjieħ, jiġifieri l-alternanza ta' kurrenti li jinżlu mill-widien u li ("Òra del Garda") u li jitilgħu mil-lag. Din tal-aħħar għandha importanza partikolari, peress li tikkonsisti fi speċi ta' riħ sħun li minbarra li jippermetti li fix-xitwa s-sema tkun ċara, tikkontrobilanċja l-irjieħ kesħin mit-tramuntana filwaqt li fis-sajf jkollha effett benefiċjarju biex ipatti għat-temperaturi massimi ta' waranofsinhar, li kieku kien ikollu effett detrimentali fuq il-kontenut fenoliku tal-frott u fuq l-akkumulazzjoni taz-zokkor. Għaldaqstant, fiż-żona ta' produzzjoni tas-"Susina di Dro" DPO, ix-xtiewi huma partikolarment moderati, filwaqt li s-sjuf rarament ikunu kkaratterizzati minn perjodi ta' nixfa u temperaturi eċċessevi. Minbarra dawn il-karatteristiċi, ta' min isemmi wkoll il-kwalità għolja tal-ħamrija taż-żona, li l-oriġini ġeoloġika tagħha ġejja minn sedimenti tal-baħar. Kważi fiż-żona kollha, il-ħamrija hija moderatament alkalina, li tgħin biex tiżgura li l-minerali jkunu disponibbli u effettivi, b'mod partikolari fejn jikkonċerna l-assorbiment tal-fosforu, il-kalċju u l-manjeżju.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Is-"Susina di Dro" kija kultivazzjoni indiġena bi tradizzjoni twila, li matul is-snin tkabbret fil-Widien tax-Xmara Sarca, li maż-żmien saret ġenetikament stabbli.

Il-mertu partikolari tas-"Susina di Dro" DPO huwa marbuta mal-kontenut polifenoli tiegħu li jinfluenzaw b'mod deċiżiv il-karatteristiċi organolettiċi, il-kulur u t-togħma tal-frotta u huma interessanti ħafna mil-lat farmakoloġiku

Karatteristika distinta oħra tal-frotta hija li l-kontenut minimu ta' zokkor li huwa fattur deċiżiv biex il-frotta jkollha togħma tipika ta' ħelu-morr ta' dan l-ekotip lokali.

L-interess fil-partikolarità fir-rigward tal-polifenoli distinti ta' din il-frotta u fil-kontenut taz-zokkor huwa kkonfermat fi studji li kienu ppubblikati sa mill-1975. Din il-ġabra ta' studji flimkien ma' xi studji oħra riċenti, juru li l-karatteristiċi tas-"Susina di Dro" ilhom ħafna li ġew rikonoxxuti b'mod konkret u minn dak iż-żmien komplew jiġu kkonfermati.

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

Matul is-sekli, il-varjetà lokali "Prugna di Dro" ntgħażlet bis-saħħa tal-esperjenza agrikola tal-bdiewa fiż-żona tal-produzzjoni, li prinċipalment kabbru x-xtieli permezz ta' żrieragħ jew permezz ta' pjanti bl-għeruq u permezz tal-kontroll u l-pressjoni kontinwa biex tittejjeb il-ġenetika tal-massa li hija bbażata fuq l-osservanza tal-karatteristiċi fenotipiċi li b'mod partikolari huma marbuta mal-karatteristiċi produttivi tas-siġar u l-karatteristiċi organolettiċi tal-frotta.

L-iżvilupp u l-akkumulazzjoni tal-polifenoli u z-zokkor li jinsabu fis-"Susina di Dro" DOP huwa marbut b'mod b'saħħtu mal-klima taż-żona tal-produzzjoni u, b'mod partikolari, mal-kwantità ta' dawl tax-xemx li s-siġar huma esposti għalih u tat-temperaturi ambjentali. Dawn il-fatturi għandhom rwol ewlieni fil-livell u fir-ritmu tal-attività tal-enżimi involuti fil-metaboliżmu fenoliku u l-mekkaniżmi fotosintetiċi li huma kruċjali għall-akkumulazzjoni tal-karboidrati u b'hekk anke taz-zokkor.

Dan il-fenomenu bijoloġiku għandu korrelazzjoni mill-kundizzjonijiet ambjentali favorevoli taż-żona tal-produzzjoni minħabba li huwa marbuta mal-effetti ta' mitigazzjoni tal-Lago di Garda, l-akbar lag fl-Italja u minħabba l-irjieħ tiegħu. Ta' importanza partikolari huwa r-riħ tipiku "Òra del Garda" li jonfoħ waranofsinhar u b'hekk iżomm is-sema cara u jikseb temperaturi massimi fis-sajf.

L-akkumulazzjoni tal-anthocyanin fil-qoxra li huma responsabbli għall-kulur blu fil-vjola tiegħu tiddependi l-aktar mir-radjazzjoni aċċidentali li tolqot lill-frotta, filwaqt li l-kontenut taz-zokkor huwa marbut mat-temperaturi ambjentali li jittaffa mill-irjieħat u b'hekk il-frotta ma tinħaqarx.

Fiż-żona tal-produzzjoni tas-"Susina di Dro" DOPO, din il-frotta għandha wkoll importanza soċjoekonomika fundamentali, meta titqabbel ma' dik tad-dwieli u s-siġar tat-tuffieħ.

Filfatt, matul is-sekli it-tkabbir tal-għanbaqar twaħħad b'mod b'saħħtu mal-kultura taż-żona, kif jixhdu r-referenzi għall-frott fit-42 kapitolu tal-*Carte di Regola* għall-Pjanura ta' Sarca li tmur lura s-sena 1284.

Fi żminijiet aktar riċenti, il-komunità kollha ta' Valle del Sarca, li minn dejjem kienet sensittiva biex tagħmel l-aqwa użu mill-kwalità speċifika tas-'Susina di Dro' DOP, kienet attiva fuq livell kulturali, billi żammet is-sinerġija bejn it-turiżmu, l-art u s-settur tal-ikel agrikolu. Inizjattivi importanti huma is-"Settimana del Prugno Fiorito di Dro" ("il-Ġimgħa tan-Nwar tas-Siġar tal-Ghanbaqar Dro"), li hu avveniment annwali li ilu jsir mill-bidu tas-snin 70 u li llum tieħu sura ta' manifestazzjoni f'Awwissu magħrufa bħala "Dro: il tempo delle prugne" ("Dro: l-istaġun tal-għanbaqar")

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott:

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

Il-Gvern nieda l-proċedura ta' oġġezzjoni nazzjonali bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini tas-"Susina di Dro" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 100 tat-2 ta' Mejju 2009

It-test sħiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit tal-internet li ġej:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

jew

inkella, jista' jinstab ukoll billi wieħed jidħol direttament fil-paġna ewlenija tas-sit tal-Ministeru (http://www.politicheagricole.it), u jikklikkja fuq "Prodotti di Qualità" (fuq ix-xellug tal-iskrin) u mbagħad fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

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

(2011/C 185/06)

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

SINTEŻI

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

"TOLMINC"

Nru KE: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

DPO (X) IĠP ( )

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

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

Isem:	Ministeru tal-Agrikoltura, il-Forestrija u l-Ikel
Indirizz:	Dunajska cesta 22 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA
Tel.	+386 14789109
Fax	+386 14789055
Posta elettronika:	varnahrana.mkgp@gov.si

2. **Applikant:**

Isem:	Sirarsko društvo Tolminc (Assoċjazzjoni tal-ġobon Tolminc)
Indirizz:	Rutarjeva 35 SI-5220 Tolmin SLOVENIJA
Tel.	+386 53891075
Fax	—
Posta elettronika:	davorin.koren@tnp.gov.si
Kompożizzjoni:	Produtturi/Proċessuri (X) Oħrajn ( )

3. **Tip ta' Prodott:**

Klassi 1.3 Ġobon

4. **Speċifikazzjoni:**

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

4.1. *Isem:*

"Tolminc"

4.2. *Deskrizzjoni:*

It-Tolminc huwa kklassifikat bħala ġobon iebes, bil-kontenut kollu tax-xaħam Il-materja prima għall-produzzjoni tat-Tolminc hija ħalib tal-baqra nej jew termizzat, prodott fiż-żona ġeografika definita.

Forma u dimensjonijiet: forma tonda b'piż ta' 3,5-5 kg u b'dijametru ta' bejn 23-27 ċm u għoli ta' bejn 8-9ċm.

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Dehra esterna: il-qoxra tal-ġobon hija lixxa u kulur it-tibna

Sezzjoni trasversali: il-qalba tal-ġobon hija flessibbli, ta' kulur isfar, bi ftit toqob daqs piżella jew għadsa.

Togħma u riħa: ir-riħa hija partikolari u ħielsa minn irwejjaħ barranin, u t-togħma hija ħelwa u pikkanti.

Kompożizzjoni kimika: mill-inqas 60 % ta' materja xotta u mill-inqas 45 % ta' xaħam ta' materja xotta skont il-piż.

Il-ġobon għandu jimmatura għal mill-inqas 60 ġurnata.

4.3. *Żona Ġeografika:*

Il-produzzjoni tal-ħalib u tal-manifattura tat-Tolminc issir fiż-żona ta' Zgornje Posočje, li tinkludi fiha l-muniċipalitajiet ta' Kobarid, Tolmin u Bovec.

Min-naħa tal-Punent, iż-żona ġeografika hija delimitata mill-fruntiera mal-Italja filwaqt li min-naħat l-oħra, hija delimitata mil-limiti ta' barra tal-lokalitajiet li jibdew minn Kamno sa Log pod Mangartom, kif ġej: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

L-istess lokalitajiet imsemmija jinsabu fiż-żona ġeografika definita.

4.4. *Prova tal-oriġini:*

Sabiex tiġi żgurata t-traċċabbiltà tat-Tolminc isiru l-proċeduri u jittieħdu l-miżuri li ġejjin:

Il-produzzjoni tal-ħalib: Il-ħalib għandu jkun prodott fiż-żona ġeografika definita. Iż-żamma tal-ktieb tal-merħla tiżgura li l-kompożizzjoni tar-razza hija waħda adattata. L-ażjendi agrikoli jżommu wkoll reġistru bir-razzjonijiet tal-għalf u x-xiri tal-għalf u ta' materjal għall-għalf.

Il-ġbir tal-ħalib: Il-ħalib maħsub għall-produzzjoni tat-Tolminc għandu jinġabar u jinħażen b'mod separat minn ħalib ieħor. Kuljum jinżamm reġistru bil-kwantitajiet ta' ħalib mixtri, imqassam skont kull ażjenda agrikola.

Il-manifattura tal-prodotti tal-ħalib: Il-produtturi tat-Tolminc iżommu rekord tal-kwantitajiet ta' ħalib ipproċessat kuljum, u tal-kwantitajiet ta' ġobon prodott kuljum għal kull lott. Lott ifisser il-kwantità ta' ġobon magħmul minn koagulazzjoni waħda ta' ħalib. Jekk f'ġurnata partikolari jiġi prodott lott wieħed ta' ġobon, id-data tal-produzzjoni tal-ġobon tikkostitwixxi wkoll l-identifikazzjoni tal-lott.

Il-maturazzjoni tal-ġobon: Sabiex ikun żgurat li kull lott ta' ġobon jimmatura għal mill-inqas 60 ġurnata, il-produtturi jżommu reġistru tal-maturazzjoni tal-ġobon. Id-data tal-produzzjoni tal-ġobon hija wkoll id-data ta' meta tibda l-maturazzjoni tal-ġobon.

4.5. *Metodu ta' produzzjoni:*

It-Tolminc huwa magħmul minn ħalib tal-baqra nej jew termizzat (57 °C-68 °C) prodott fiż-żona ġeografika definita. Mill-inqas 80 % tal-ħalib għall-produzzjoni tat-Tolminc għandu jinkiseb minn baqar tar-razza kannella. Il-baqar jieklu għalf mhux raffinat (ragħa, ħuxlief, ħaxix maħżun) miż-żona ġeografika definita, li għandu jikkostitwixxi mill-inqas 75 % tal-materja xotta tar-razzjon ta' kuljum.

Fil-produzzjoni tat-Tolminc jintuża ħalib matur li miegħu jista' jiżdied ħalib frisk qabel il-koagulazzjoni. Il-fermentazzjoni tal-ħalib idum mill-inqas 12-il siegħa; din tiżviluppa mikroflora awtoktona li tiżgura li l-ħalib ikollu livell adattat ta' aċidità. Sabiex titħaffef il-fermentazzjoni, huwa permess l-użu ta' fermenti li jitħejjew fid-djar (il-maturazzjoni ta' kwantità żgħira ta' ħalib f'temperatura pjuttost għolja għal mill-inqas 12-il siegħa) jew ta' kulturi magħżulin. Wara li jiżdied it-tames issir il-koagulazzjoni tal-ħalib, li ddum bejn 25 u 35 minuta f'temperatura ta' bejn 32 °C and 34 °C. Il-manipulazzjoni tal-koagulu jitħaffef il-proċess tal-estrazzjoni tax-xorrox u tippermetti l-produzzjoni ta' balal ta' baqta ta' daqs adegwat. Fl-ewwel stadju, il-koagulu iebes jinqata' kif suppost, l-ewwel f' kaxxi kbar. Imbagħad, il-balla tal-baqta titqatta' f'biċċiet daqs ġellewża. Il-konsistenza korretta tal-balal tal-baqta tinkiseb

permezz tat-tisħin u tat-tnixxif. Il-balla tal-baqta tissaħħan għal temperatura ta' bejn 44-48 °C u imbagħad titnixxef, filwaqt li titħawwad kontinwament sakemm tinkiseb il-konsistenza korretta. Il-formazzjoni tal-ġobon u s-separazzjoni tal-baqta minn max-xorrox tista' ssir b'diversi modi skont il-possibbiltajiet u l-apparat tekniku disponibbli f'kull maħleb. L-ippressar tal-ġobon jieħu bejn 6 u 12-il siegħa f'post li jkun imsaħħan b'mod adegwat. Il-qlib tal-ġobniet matul l-ippressar isir bl-iskop li tiħaffef l-estrazzjoni tax-xorrox, biex il-kontenut tal-ilma jitqassam b'mod ugwali fil-ġobna u biex il-ġobon jieħu forma aħjar. It-Tolminc jitmellaħ fis-salmura għal perjodu li jvarja bejn 24 u 48 siegħa.

Wara t-tmelliħ, kull ġobna tiġi mmarkata bid-data tal-bidu tal-maturazzjoni tal-ġobon jew bl-identifikazzjoni tal-lott. It-Tolminc għandu jimmatura għal mill-inqas xahrejn. Huwa importanti ħafna li l-ġobon jingħata attenzjoni (jinqaleb jintmesaħ u jitnaddaf) waqt il-maturazzjoni.

4.6. *Rabta:*

Storja u tradizzjoni tal-produzzjoni tal-ġobon fiż-żona ġeografika

L-ewwel dokumentazzjoni fejn jissemma l-ġobon "Tolminc" tmur lura sas-seklu 13, fejn kien jissemma bħala mezz ta' ħlas tat-taxxi dovuti lil sid l-art ta' dak iż-żmien. Fl-1756 deher għall-ewwel darba fuq lista tal-prezzijiet tal-ġobon bl-isem "Formaggio di Tolmino – Tolminski sir" (ġobon minn Tolmin) f'Udine.

Għadd ta' mgħallmin fil-produzzjoni tal-ġobon taw kontribuzzjonijiet kbar għall-kwalità tat-Tolminc. Sa minn tard fis-seklu 19 dawn waslu fiż-żona ta' Tolmin u għenu lin-nies tal-lokal biex isolvu d-diffikultajiet li kellhom fil-produzzjoni tal-ġobon taħt l-awspiċi tal-Assoċjazzjoni tal-Biedja f'Gorica. Fl-1886, il-ġobon iebes ġie prodott fil-mergħat tal-muntanja Razor taħt it-tmexxija tal-Isvizzeru Thomas Hitz. It-Tolminc żviluppa matul is-sekli u għalhekk sar parti mit-tradizzjoni u l-kultura tan-nies li minn dejjem ħadmu u għadhom jaħdmu fil-produzzjoni tiegħu.

It-Tolminc għandu tradizzjoni twila u rikka ħafna, li żviluppat id f'id mal-bidu tar-ragħa fil-mergħat tal-muntanji għoljin. Il-bażi tal-metodi tal-għalf fiż-żoni tal-mergħat tal-muntanji ġiet stabbilita, minħabba li l-bhejjem bovini kienu jittieħdu jirgħu kull staġun bejn il-wied u l-mergħat li jinsabu f'żoni għoljin tal-muntanji. Dan iċ-ċiklu ekonomiku beda kull sena biċ-ċaqliq tal-bhejjem mill-villaġġi li jinsabu fil-widien lejn il-ġnub tal-muntanji baxxi jew dawk fejn jinsabu l-għelieqi tal-ħuxlief. Fl-aħħar ta' Ġunju, il-bhejjem kienu jittieħdu jirgħu f'żoni għoljin fil-muntanji, il-ġobon kien isir sal-bidu ta' Settembru filwaqt li jkun beda żmien tar-ritorn lura lejn il-ġnub iktar baxxi tal-muntanji. Il-bhejjem kienu jibqgħu hemm sa ma tinżel l-ewwel borra. Sal-ġurnata tal-lum dan iċ-ċiklu ekonomiku msemmi hawn fuq huwa l-prattika standard tal-bdiewa li jrabbu l-bhejjem f'Zgornje Posočje.

Kundizzjonijiet naturali

Zgornje Posočje jinsab f'punt li jlaqqa' flimkien l-influwenzi tal-Mediterran u l-klimi tal-Alpi. Huwa propju għalhekk li Zgornje Posočje għandu kundizzjonijiet naturali speċifiċi, li permezz tal-għalf mhux raffinat prodott fiż-żona ġeografika, jidhru fil-ħalib u wara u mbagħad fil-prodott aħħari wara l-ipproċċessar.

Zgornje Posočje hija ż-żona fejn l-iktar tinżel xita fis-Slovenja. Dan jiġri l-iktar minħabba li l-arja umda li tasal fuq is-Slovenja mill-baħar Mediterran togħla fuq l-ilqugħ pjuttost għoli tal-muntanji tal-Alpi Ġuljani tal-Punent. Il-ftuħ tal-ispazju fuq il-wied tax-xmara Soča lejn il-Baħar Mediterran jiggarantixxi iktar l-influwenza tal-baħar. F'Tolmin, il-medja annwali tat-temperatura tal-arja tkun madwar 11 °C, il-medja tat-temperatura f'Jannar hija madwar 1 °C u f'Lulju iktar minn 18 °C.

Il-klima iktar sħuna u submediterranja tinfluwenza iktar il-kompożizzjoni tal-veġetazzjoni, u b'hekk tagħti dehra partikolari lill-veġetazzjoni tal-Alpi fiż-żona ta' Posočje. Il-karatteristiċi partikolari tal-veġetazzjoni minħabba l-klima submediterranja jidhru wkoll fl-irdum weqfin tal-Alpi fejn, għall-kuntrarju ta' dawk li jinsabu fiż-żona ta' Gorenjska, huma miksijin bi pjanti partikolari ħafna u għandhom riħa qawwija ta' arja selvaġġa. Il-flora tal-muntanji u l-bwar Subalpini ta' Zgornje Posočje huwa varjati u rikki ħafna. Ir-raġunijiet ta' din id-diversità fl-ispeċijiet huma dovuti għall-passat ġeoloġiku riċenti (il-pożizzjoni tat-tarf tan-Nofsinhar tal-kisja tas-silġ tal-era glaċjali), il-kompożizzjoni tal-ġebel (ġebel tal-ġir jew dolomit, xi drabi mħallat b'ħamrija ta' tafal u ġir, ġebel tafli u forma ta' kwarz magħmul mill-kalċedonju) u għall-klima (umda, klima tal-muntanji pjuttost sħuna). Il-fattur l-iktar partikolari tal-veġetazzjoni lokali huwa l-okkorrenza ta' speċijiet li huma uniċi fiż-żona. Uħud mill-artijiet għall-mergħa (mergħat, għelieqi tal-ħuxlief, bwar Alpini u Subalpini) Bis-saħħa tal-influwenza tal-klima Submediterranja, speċijiet li jikbru f'temperaturi iktar moderati jikbru wkoll fl-għelieqi tal-ħuxlief fuq muntanji għoljin.

Il-mikroflora rikka għandha wkoll irwol importanti fil-produzzjoni tat-Tolminc. Bis-saħħa tal-fermentazzjoni tal-ħalib nej jew tal-użu ta' fermenti li jitħejjew fid-djar, l-ambjent iħalli marka fuq il-ġobon, u l-mikroflora awtoktona utli ttellef l-iżvilupp ta' mikrorganiżmi li jagħmlu l-ħsara.

4.7. *Organu ta' Spezzjoni:*

Isem: Bureau Veritas d.o.o.
Indirizz: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757600
Fax +386 14747601
Posta elettronika: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Tikkettar:*

Il-ġobon li jissodisfa r-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni jiġi mmarkat bl-isem tal-produttur, bl-isem "Tolminc", il-logo (li jidher hawn taħt), il-mark Komunitarja korrispondenti u s-simbolu ta' kwalità nazzjonali. It-tikkettar għandu jindika wkoll jekk il-ġobon kienx prodott minn ħalib nej jew minn ħalib termizzat.

Il-produtturi jistgħu jwaħħlu fuq il-ġobon tikkettar addizzjonali, jekk dan ikun ġie mmaturat għal iktar minn xahrejn, jekk il-baqar ma ngħatawx għalf maħżun jew fil-każ li l-ġobon ġie prodott f'maħleb fil-muntanji.

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

(2011/C 185/07)

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

DOKUMENT UNIKU

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

"ARMAGH BRAMLEY APPLES"

Nru KE: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem:**

"Armagh Bramley Apples"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz:**

Ir-Renju Unit

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

3.1. *Tip ta' prodott:*

Kategorija 1.6: Frott, Ħaxix u Ċereali, friski jew ipproċessati.

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

It-tuffieħ "Armagh Bramley" huwa tuffieħ kulinari kbir, aħdar u frisk. Għandu lewn ħamrani u l-laħam tiegħu huwa abjad bi ftit aħdar. It-tuffieħ huwa kbir bħala daqs b'dijametru li jvarja bejn 60 u 120 mm. Huwa tuffieħ tond b'inqas uniformità fil-forma tiegħu minn tuffieħ "Bramley" ieħor, bil-ġenb ċatt, b'fuq nett qisu b'linji mqabbża u b'għajn kbira mbexxqa.

It-tuffieħ għandu kulur aħdar solidu bi sfumatura ħamranija, is-sepali kannella u mżajbra u z-zokk qasir u oħxon.

Fuq ġewwa, il-laħam huwa abjad bi ftit aħdar u l-konsistenza tiegħu hija soda u niedja.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

Mhux applikabbli

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

Mhux applikabbli

3.5. *L-istadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika identifikata:*

It-tuffieħ għandu jitkabbar fiż-żona ddeżinjata.

It-tuffieħ "Armagh Bramley" jitkabbar fil-ħamrija fertili ħafna, tat-tip loam jew tat-tip silt tar-reġjun. Fil-ġonna kollha tas-siġar tal-frott, il-konfini tal-għalqa jinżammu b'ringieli ta' sġajriet li jipprovdu sies sostanzjali u jevitaw ir-riħ bi speċijiet imħallta ta' pjanti tal-injam. Dan jipprovdi protezzjoni mill-irjieħ kiesħa tat-Tramuntana u tal-Grigal li jqumu matul il-perjodi tar-rebbiegħa.

Indipendentament mill-età u d-daqs tas-siġra, iż-żbir kollu tas-sajf u tax-xitwa jsir manwalment. Biex ikun hemm rendiment tal-uċuħ tar-raba' u kwalità konsistenti, il-ġestjoni ta' dawn is-siġar teħtieġ dawk il-kwalitajiet miksuba minn esperjenza ta' ħafna snin biex jiġu ffurmati l-qafas u l-kanopew matul iż-żbir tax-xitwa u s-sajf.

([1]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Dawk li jkabbru t-tuffieħ "Armagh" huma kburin bil-fatt li fil-produzzjoni tat-tuffieħ "Armagh Bramley" josservaw il-Prattika Agrikola Tajba. Id-dakra biż-żnażan normalment issir matul il-perjodu tal-għaqda tal-inwar u l-applikazzjonijiet kollha għall-bexx isiru b'diliġenza meħtieġa għall-benesseri ta' dawn l-insetti u insetti benefiċjarji oħra, kif ukoll b'attenzjoni kbira għall-ambjent inġenerali.

Fil-ġonna tas-siġar tal-frott tal-"Armagh Bramley" jintuża ħafna n-nutriment tal-weraq; kemm nutrimenti "diretti" (waħdiena) kif ukoll taħlitiet ta' fertilizzant li jittieħed mill-alka jiġu inkorporati fil-programm regolari tal-bexx.

It-tuffieħ jinqata' manwalment mill-bidu ta' Settembru sal-aħħar ta' Ottubru. Iż-żmien tal-qtugħ jiddependi mill-istaġun, is-suq, il-maturità tal-frott u l-età tas-siġra u t-tip ta' riżoma. Dawk li jkabbru t-tuffieħ jaqblu dwar id-data li fiha jibda jinqata' t-tuffieħ skont id-daqs tat-tuffieħ u r-rata tat-tkabbir tiegħu lejn l-aħħar tas-sajf jew il-bidu tal-ħarifa. Ħafna mit-tuffieħ jinqata' ladarba jkun kiseb dijametru medju minimu ta' 75 mm, imma qabel ma jimmatura lil hinn mill-istadju fejn > 20 % tal-karboidrat maħżun ikun inbidel minn lamtu għal zokkor.

Bħalma l-ġonna tas-siġar tal-frott jinżabru manwalment, il-frott kollu jinqata' u jiġi ggradat manwalment. Dawk li jaqtgħuh huma mħarrġa kif għandhom jaqbdu l-frott biex jevitaw li jimmarkaw il-qoxra jew li jagħmlu ħsara lil-laħam, li huwa partikolarment kritiku għal din il-varjetà minħabba li proporzjon sinifikanti mill-uċuħ tar-raba' jiġi maħżun f'kundizzjonijiet ta' atmosfera kkontrollata għall-forniment lis-suq matul is-sena kollha.

3.6. *Regoli speċifiċi li jikkonċernaw it-tqattigħ, il-ħakk u l-ippakkjar, eċċ.:*

Mhux applikabbli

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

Mhux applikabbli

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

It-tuffieħ "Armagh Bramley" jikber fil-parroċċi tradizzjonali tat-tkabbir tat-tuffieħ li ġejjin fl-Arċidjoċesi ta' Armagh, li jkopru l-kontei ta' Armagh u Tyrone u parti mill-kontea ta' Londonderry:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglish, Keady, Derrynose u Madden, Kildress, Killcluney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc, Whitecross.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-żona ddeżinjata hija soġġetta għal influwenzi klimatiċi inkluż ammont annwali ta' xita sa 80 pulzier li jiġi mis-sistema tat-temp tal-Atlantiku, u temperatura medja ta' 3 °C (fix-xitwa) sa 18 °C (fis-sajf) li tiġi mill-influwenza tal-Kurrent tal-Golf. Dan, flimkien mal-kwalità tal-ħamrija fiż-żona ddeżinjata, li hija rikka, fertili u b'livelli ta' kalċju partikolarment għolja, jikkontribwixxi għall-ispeċifiċità taż-żona.

Minħabba l-pożizzjoni fit-Tramuntana, hemm inqas dawl minn żoni oħra tat-tkabbir tat-tuffieħ "Bramley" u għalhekk il-fotosinteżi tiddetta densità iktar baxxa tas-siġar, li tippermetti tkabbir laterali. Il-klima iktar kiesħa minn dik ta' żoni oħra tat-tkabbir tat-tuffieħ "Bramley" tfisser li hemm inqas uniformità fit-tkabbir tat-tuffieħ "Armagh Bramley" u tfisser ukoll li hemm inqas pressjoni ta' insetti u allura l-insettiċidi jenħtieġu applikazzjoni darba kull staġun. Dan it-tnaqqis fl-applikazzjoni tal-insettiċidi huwa rifless f'livelli baxxi ta' residwu. It-temperaturi iktar baxxi jfissru wkoll li l-istaġun tat-tkabbir huwa itwal. Iż-żona ddeżinjata hija kkaratterizzata minn għoljiet b'għaqba ovali twila ta' tafal kbir b'għadd ta' xmajjar żgħar. Il-ħamrija rikka u l-preċipitazzjoni ogħla jfissru wkoll li m'hemmx bżonn ta' irrigazzjoni artifiċjali.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Il-klima u l-ħamrija taż-żona ddeżinjata għandhom influwenza diretta fuq ir-reputazzjoni tal-prodott. L-istaġun itwal tat-tkabbir li ġej mill-karatteristika tat-temperaturi baxxi taż-żona jirriżulta fi frott ikbar b'inqas uniformità fil-forma, kwalità ta' livell għoli ta' aċidu adattat għal tuffieħa kulinarja u togħma iktar distinta.

It-tuffieħ “Armagh Bramley” għandu reputazzjoni li jżomm it-togħma tiegħu u li huwa iktar sod fil-konsistenza minn tuffieħ “Bramley” ieħor u din iżommha meta jissajjar. Dan jikkontribwixxi wkoll għar-reputazzjoni tiegħu li jżomm kwalità aħjar u li bħala tali għandu karatteristiċi tal-ħżin itwal (12 sa 13-il xahar) minn tuffieħ “Bramley” minn reġjuni oħra.

It-tuffieħ “Armagh Bramley” ivarja wkoll minn tuffieħ “Bramley” ieħor minħabba li huwa aħdar bi sfumatura ħamranija mhux regolari iżda ma jiżviluppax strixxi definiti. Barra minn hekk, it-tuffieħ “Armagh Bramley” għandu forma inqas tonda mill-oħrajn minħabba l-klima friska u d-disinji irregolari tat-tkabbir li jirriżultaw. Dan it-tuffieħ għandu togħma iktar qawwija.

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

It-tuffieħ “Bramley” inġieb l-ewwel darba f’Armagh fl-1884, meta nġiebu 60 nebbieta mill-Irlanda ta’ Fuq. Sal-1921, tħawlu 7 000 ejker u t-tuffieħ “Bramley” sar il-varjetà prinċipali li titkabbar f’Armagh. L-ipproċessar tat-tuffieħ beda fl-1903 u l-proċessuri ewlenin tal-Irlanda ta’ Fuq għadhom sal-lum ibbażati fil-kontea ta’ Armagh, viċin tal-provvista ewlenija tagħhom, jiġifieri l-ġonna tas-siġar tal-frott tal-kontea.

It-tuffieħ tat-tip “Bramley” għandu konsistenza unika u togħma li tiżgura l-pożizzjoni tiegħu bħala r-re tat-tuffieħ kulinari. Dan it-tuffieħ iżomm it-togħma qawwija tiegħu matul il-proċess tat-tisjir. It-tuffieħ tat-tip “Bramley” huwa l-uniku tuffieħ fid-dinja b’dawn il-kwalitajiet. It-tuffieħ tat-tip “Armagh Bramley” għandu reputazzjoni li għandu konsistenza iktar soda, li jfisser li dan it-tuffieħ jista’ jinħażen fit-tul u l-konsistenza tiegħu żżomm iktar meta jissajjar.

Il-klima iktar kiesħa tikkontribwixxi wkoll għall-forma inqas tonda minn ta’ tuffieħ “Bramley” ieħor. It-temp iktar frisk iwassal għal dakra mhux uniformi tal-ovarji tal-frott individwali. L-ovarji li jiffertilizzaw l-ewwel, jintefħu u jiżviluppaw qabel l-oħrajn, li jfisser li t-tuffieħ tat-tip “Armagh Bramley” jiżviluppa karatteristika ta’ forma mhux tonda.

Mhuwiex soltu li l-ġonna tas-siġar tat-tuffieħ tat-tip “Armagh Bramley” jinsabu f’postijiet fit-Tramuntana u minħabba l-klima, jiġi prodott inqas tuffieħ imma jkun iktar rikk fit-togħma tiegħu. Bħala riżultat ta’ dan, il-kost għall-produzzjoni tat-tuffieħ “Bramley” huwa ogħla.

Il-kundizzjonijiet uniċi tat-tkabbir f’Armagh jirriżultaw fi frott iktar sod u sfiq milli kieku jitkabbar fi kwalunkwe post ieħor. It-tkabbir huwa megħjun mill-ħamrija rikka u fertili li għandha livell għoli ta’ kalċju u nutrijenti essenzjali b’forniment ta’ ilma pur u abbundanti.

Armagh hija magħrufa madwar l-Irlanda kollha bħala l-Kontea tal-Ġonna tas-Siġar tal-Frott, b’tuffieħ li ilu jitkabbar fil-kontea għal 3 000 sena. Jingħad li San Patrizju ħawwel siġra tat-tuffieħ f’Ceangoba, li hija kolonizzazzjoni antika fil-Lvant tal-belt ta’ Armagh.

Ir-reputazzjoni ta’ Armagh bħala l-Kontea tal-Ġonna tas-Siġar tal-Frott hija unikament minħabba t-tuffieħ “Armagh Bramley”. 99 % tal-aqwa frott li jitkabbar fl-Irlanda ta’ Fuq huwa t-tuffieħ “Bramley”, u 95 % tal-aqwa frott li jitkabbar fl-Irlanda ta’ Fuq jinsab f’Armagh.

Armagh hija magħrufa bħala l-Kontea tal-Ġonna tas-Siġar tal-Frott fil-kultura u d-drawwiet kollha tradizzjonali taż-żona, mill-kanzunetti folkloristiċi tradizzjonali sat-timijiet sportivi lokali.

It-terminu “Ġnien tas-Siġar tal-Frott” huwa sinonimu ma’ Armagh biss bħala riżultat tat-tuffieħ “Armagh Bramley”, madankollu ħafna kumpaniji fiż-żona ddeżinjata li mhumiex relatati ma’ “Bramley”, jużaw it-terminu “Ġnien tas-Siġar tal-Frott” minħabba r-rikonoxximent immedjat li dan jagħti liż-żona minħabba l-importanza tat-tuffieħ “Armagh Bramley”.

Ir-ristoranti lokali jippromwovu b’mod attiv il-platti magħmulin mit-tuffieħ lokali ta’ Armagh, bħat-torta tat-tuffieħ “Armagh Bramley” (“Armagh Bramley apple pie”), is-sorbet tat-tuffieħ “Armagh Bramley” (“Armagh Bramley Apple Sorbet”) u l-pudina tat-tuffieħ “Armagh Bramley” (“Armagh Bramley Apple Crumble”). Isiru kompetizzjonijiet tar-riċetti bl-“Armagh Bramley” b’riċetti għall-ewwel platt (eżempju soppa bit-tuffieħ “Bramley” jew “Ulster Delight”), għall-platt ewlieni (eżempju majjal mimli bit-tuffieħ “Bramley”) u deżerti (eżempju kejk tat-tuffieħ “Armagh Bramley”, pudina tat-tofi bit-tuffieħ “Bramley”, sufle tal-Kosta tal-Lvant ta’ Armagh); hemm ukoll fuħħari lokali li għandu firxa ta’ prodotti “Bramley Apple” spirati mill-ġonna tas-siġar tal-frott fil-viċin.

L-importanza tat-tuffieħ "Armagh Bramley" għar-reġjun ma tidhirx biss mill-fatt li madwar 1 500 persuna lokali jaħdmu fl-industrija imma wkoll li l-avvenimenti tradizzjonali, bħall-Ġimgħa tat-Tuffieħ ("Apple Week") u l-festival tat-tuffieħ ("Apple festival") f'Ottubru, għadhom isiru. L-aħħar Ħadd f'Mejju huwa allokat għall-Ħadd tal-Inwar tat-Tuffieħ, hekk kif il-ġonna lokali tas-siġar tal-frott ikunu qishom baħar ta' fjuri roża u bojod. Fil-Fiera tal-Inwar tat-Tuffieħ ("Apple Blossom Fair") tar-reġjun, it-turisti jistgħu jżuru l-ġonna tas-siġar tal-frott, liema żjajjar saħansitra jinkludu biċċa torta tat-tuffieħ "Armagh Bramley" flimkien max-xarba tas-sajder ta' Armagh.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf

PREZZ TAL-ABBONAMENT 2011 (mingħajr VAT, inklużi l-ispejjeż tal-posta b'kunsinna normali)

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L + C, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	Eur 1 100 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L + C, stampati + DVD annwali	22 lingwa uffiċjali tal-UE	Eur 1 200 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	Eur 770 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L + C, DVD fix-xahar (kumulattiva)	22 lingwa uffiċjali tal-UE	Eur 400 fis-sena
Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (serje S), Swieq Pubbliċi u Appalti, DVD, edizzjoni fil-ġimgħa	multilingwi: 23 lingwa uffiċjali tal-UE	Eur 300 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje C – Kompetizzjonijiet	Skont il-lingwa/i tal-Kompetizzjoni	Eur 50 fis-sena

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

Kull verżjoni lingwistika jeħtiġilha abbonament separat.

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

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

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

Bejgħ u Abbonamenti

Abbonamenti fil-perjodiċi diversi bi ħlas, bħalma huwa l-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, huma disponibbli mill-uffiċini tal-bejgħ tagħna. Il-lista tal-uffiċini tal-bejgħ hi disponibbli fuq l-internet fl-indirizz li ġej:

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

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

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

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

MT