

# Il-Ġurnal Uffiċjali

## ta' l-Unjoni Ewropea

C 89



Edizzjoni bil-Malti

### Informazzjoni u Avviżi

Volum 52

18 ta' April 2009

<u>Avviż Nru</u>	Werrej	Pagna
	IV <i>Informazzjoni</i>	
	INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TAL-UNJONI EWROPEA	
	<b>Il-Kummissjoni</b>	
2009/C 89/01	Rata tal-kambju tal-euro .....	1
<hr/>		
	V <i>Avviżi</i>	
	PROCEDURI AMMINISTRATTIVI	
	<b>Il-Kummissjoni</b>	
2009/C 89/02	Sejha għal proposti għal azzjonijiet fil-qasam tal-eko-innovazzjoni skond il-“Programm Kwadru għall-Kompetittività u l-Innovazzjoni” (CIP, Deciżjoni 1639/2006/KE tal-Parlament Ewropew u l-Kunsill)	2
2009/C 89/03	Notifika ta' sejha għall-offerti għax-xiri tat-trab tal-halib xkumat mill-aġenziji tal-hlas .....	3

**MT**

## ATTI OHRAJN

**II-Kummissjoni**

2009/C 89/04	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici u denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel .....	4
2009/C 89/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6, il-paragrafu 2 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u tal-ikel .....	9
2009/C 89/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal registrazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini tal-prodotti agrikoli u l-prodotti tal-ikel .....	13



## IV

(Informazzjoni)

## INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TAL-UNJONI EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI

Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>

Is-17 ta' April 2009

(2009/C 89/01)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,3058	AUD	Dollaru Awstraljan	1,8125
JPY	Yen Ġappuniż	129,67	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5815
DKK	Krona Daniża	7,4492	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	10,1202
GBP	Lira Sterlina	0,88280	NZD	Dollaru tan-New Zealand	2,2891
SEK	Krona Żvediza	11,0405	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,9603
CHF	Frank Żvizzeru	1,5218	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 734,10
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	11,6983
NOK	Krona Norveġiża	8,7440	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	8,9220
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,3843
CZK	Krona Ċeka	26,797	IDR	Rupiah Indoneżjan	14 037,35
EEK	Krona Estona	15,6466	MYR	Ringgit Malajjan	4,7224
HUF	Forint Ungeriz	293,85	PHP	Peso Filippin	62,370
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	43,6835
LVL	Lats Latvjan	0,7092	THB	Baht Tajlandiż	46,317
PLN	Zloty Pollakk	4,2925	BRL	Real Braziljan	2,8366
RON	Leu Rumun	4,2149	MXN	Peso Messikan	17,0616
TRY	Lira Turka	2,1052	INR	Rupi Indjan	65,1070

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

## V

(Avviżi)

## PROCEDURI AMMINISTRATTIVI

## IL-KUMMISSJONI

**Sejha għal proposti għal azzjonijiet fil-qasam tal-eko-innovazzjoni skond il-“Programm Kwadru għall-Kompetittività u l-Innovazzjoni” (CIP, Deciżjoni 1639/2006/KE tal-Parlament Ewropew u l-Kunsill)**

(2009/C 89/02)

L-Aġenzija Eżekuttiva għall-Kompetittività u l-Innovazzjoni (EACI) qiegħda tnedi sejha għal proposti għall-proġetti pilota u ta' replika tas-suq għall-eko-Innovazzjoni tas-CIP. Is-sejha tagħlaq fil-10 ta' Settembru 2009.

Informazzjoni dwar il-modalitajiet tas-sejha u gwida għall-proponenti dwar kif għandhom iressqu l-proġetti hija disponibbli billi tikkonsulta:

[http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/call_en.htm)

Tista' tagħmel kuntatt mas-servizz ta' *helpdesk* fuq:

[http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact\\_en.htm](http://ec.europa.eu/environment/etap/ecoinnovation/contact_en.htm)

---

**Notifika ta' sejha għall-offerti għax-xiri tat-trab tal-halib xkumat mill-aġenziji tal-hlas**

(2009/C 89/03)

1. As permezz tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 310/2009 <sup>(1)</sup>. Id-dispożizzjonijiet li japplikaw qegħdin stipulati fit-Taqsima 4 tal-Kapitolu II tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 214/2001 <sup>(2)</sup>.
2. It-tfiġh tal-offerti għall-ewwel sejha ta' offerti individwali jista' jsir sal-21 ta' April 2009
3. L-offerti għandhom jintefghu għand l-aġenziji tal-hlas. L-indirizzi tal-aġenziji tal-hlas huma disponibbli fuq il-websajt tal-Kummissjoni Ewropea CIRCA (<http://circa.europa.eu/Public/irc/agri/lait/library?l=/&vm=detailed&sb=Title>).

---

<sup>(1)</sup> ĠU L 97, 16.4.2009, p. 13.  
<sup>(2)</sup> ĠU L 192, 7.2.2001, p. 100.

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI

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

(2009/C 89/04)

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

## DOKUMENT UNIKU

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

“TRUSKAWKA KASZUBSKA” jew “KASZĚBSKŌ MALĚNA”

Nru tal-KE: PL-PGI-0005-0593-19.03.2007

IĠP ( X ) DPO ( )

**1. Denominazzjoni**

“Truskawka kaszubska” jew “kaszĚbskŌ malĚna”

Id-denominazzjoni “truskawka kaszubska” l-aktar li tintuża huwa fi transazzjonijiet kummerċjali ta' dan il-prodott, speċjalment bejn il-Kaxubjani u persuni ta' oriġini differenti. Din id-denominazzjoni tintuża meta l-prodott jiġi esportat lejn swieq barranin jew mibjugħ f'reġjuni tal-Polonja għajr il-Kaxubja. Id-denominazzjoni l-oħra li tintuża hija “kaszĚbskŌ malĚna”. Din id-denominazzjoni l-iktar li tintuża meta wiehed jitellem b'mod każwali. Id-denominazzjoni ġejja mil-lingwa Kaxubjana, għalhekk tintuża l-iktar mill-abitanti tar-reġjun, jiġifieri l-Kaxubjani. Dawn id-denominazzjonijiet jistgħu jintużaw waħda flok l-oħra.

**2. L-istat membru jew pajjiż terz**

Il-Polonja

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

Tip ta' prodott (skont l-Anness II)

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali friski jew proċessati

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

### 3.1. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih tapplika d-denomazzjoni f(1)

Il-varjetajiet ta' frawli li ġejjin bil-karatteristiki sensorji ta' hawn taht biss jistgħu jinbiegħu bhala "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna":

Frott intenzjonat għall-konsum dirett (deżerta)

#### 1. Elsanta

1.1. Id-dehra u l-forma: frott b'dijametru għall-inqas ta' 18-il mm, li jvarja minn tond u ġej għal punta, għal koniku bhala forma, shih, mhux imkagħbar, biz-zokk.

1.2. Il-qoxra hija ta' kulur ahmar ċar, tleqq, u pjuttost kollha l-istess kulur; il-laħma tvarja minn roża ċar għal ahmar ċar bhala kulur, pjuttost l-istess meta tinqasam trażversalment.

1.3. Il-konsistenza: il-laħma hija soda u mmerqa sew.

1.4. It-togħma u r-riha: helwa, aromatika, bilanċjata, tixbah lill-frawli tal-foresti

#### 2. Honeoye

2.1 Id-dehra u l-forma: frott b'dijametru għall-inqas ta' 18-il mm, koniku u tond, ġej għal punta bhala forma, li jidjieg fil-buttun biex jiffirma għonq, shih, mhux imkagħbar, biz-zokk.

2.2. Il-kulur: ivarja minn ahmar qawwi għal ahmar skur, il-wiċċ kollu huwa tal-istess kulur, u jleqq hafna. Il-laħma hija pjuttost ta' kulur ahmar ċar kollha kemm hi.

2.3. Il-konsistenza: il-laħma hija mmerrqa u soda hafna.

2.4. It-togħma u r-riha: helwa, aromatika, bilanċjata, tixbah lill-frawli tal-foresti

Biex il-frawli tal-varjetajiet Elsanta u Honeoye jissejhu "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna", jehtieg li jkunu ġew ikklassifikati bhala "Extra" jew "Klassi I". Biex il-frawli jissejjaħ "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna", jehtieg li jkollu dawn il-karatteristiki:

— irid ikun ta' kulur ahmar qawwi, b'tal-anqas 80 % kulur;

— irid ikun ta' sura uniformi, mingħajr ebda irregolarità;

— irid ikun sod meta tmissu u mingħajr traċċi ta' thassir jew sinjali ta' mard.

Frott intenzjonat għall-ipproċessar

#### 3. Senga Sengana

3.1. Id-dehra u l-forma: frott ta' daqsijiet differenti, wiesa' u ġej għal punta bil-parti ta' fuq ċatta, forma ta' qalb, forma ta' qalb u tond, u tond sferikali, shih u mhux imkagħbar, biz-zokk jew mingħajru.

3.2. Il-kulur: ivarja minn ahmar qawwi għal ahmar skur, il-wiċċ kollu tal-istess kulur. Il-laħma hija pjuttost ta' kulur ahmar qawwi kollha kemm hi.

3.3. Il-konsistenza: il-laħma hija soda, immerqa jew immerqa hafna, u kemxejn iebsa

3.4. It-toghma u r-riħa: helwa, aromatika, bilancjata, tixbah lill-frawli tal-foresti

3.2. Materja prima (għal prodotti proċessati biss)

—

3.3. Għalf (għal prodotti ta' oriġini tal-annimali biss)

—

3.4. Passi speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom jittiehdu fiż-żona ġeografika identifikata

L-istadji kollha tal-produzzjoni "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika speċifikata f'(4). Il-qatgħat tal-art destinati għal kultivazzjoni għandu jkollhom hamrija fqira ta' klassi IV, V jew VI. Il-frott jingabar bl-idejn meta jsir, ikun kiber sew, f'sahħtu, frisk, sod, shiħ, mhux imkagħbar, mhux mgħaffeg jew umdu, nadif u mingħajr tinwir u residwi ta' prodotti għal ħarsien ta' pjanti. Il-frawli jrid jithawwel f'ringiela, kull 20-35 ċm. Id-distanza bejn ir-ringieli għandha tkun 70-100 ċm. Jekk jintuża d-demel, id-doża ma tistax taqbeż it-30 tunnellata għal kull ettaru. Mhumiex permessi tekniki tal-kultivazzjoni, b'mod partikolari l-fertilizzazzjoni intensiva, immirati lejn ħsad ta' aktar minn 25 tunnellata ta' frawli għal kull ettaru.

3.5. Regoli speċifiċi rigward it-tfellil, il-ħakk, u l-ippakkjar, eċċ.

Il-frawli jridu jitpoġġew f'saffi ta' mhux aktar minn 10 ċm fond.

3.6. Regoli speċifiċi għall-ittikkettjar

—

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

"Truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" tiġi prodotta fid-distretti ta' Kartuski, Kościerski u Bytowski, kif ukoll fil-municipalitajiet ta' Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce u Cewice.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika

Kundizzjonijiet ambjentali li huma omogenei fiż-żona tal-produzzjoni għal "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" speċifikati f'(4). Iż-żona relatata, ġeografikament, tisseejjah id-Distrett Kaxubjan tal-Lagi (Pojezierzem Kaszubskim) u, skont l-istorja tisseejjah il-Kaxubja (Kaszubami).

L-ambjent naturali fid-Distrett Kaxubjan tal-Lagi huwa differenti minn dak taż-żoni qrib bhala klima, għoli u pendil tal-art u tip ta' hamrija.

Id-Distrett Kaxubjan tal-Lagi huwa kkaratterizzat bi klima ftit aktar kiesħa miż-żoni ta' madwaru. Dan huwa minhabba l-altitudnijiet għoljin ta' bejn 180 u 300 metru mil-livell tal-baħar. L-influssi ta' sikwit minn masen ta' arja polari kontinentali mil-Lvant jikkontribwixxu wkoll għal kesħa tal-klima. Meta mqabbla mal-klima ta' mal-kosta, hawnhekk id-differenzi stagjonali fit-temperatura huma sostanzjali. Ix-xita, 700 mm fis-sena, hija xi ftit oghla mill-medja nazzjonali, bi rjeh prevalenti mill-Punent. Hawnhekk, l-istaġun tat-tkabbir, li jvarja bejn 180 u 200 jum, huwa wiehed mill-iqsar fil-Polonja.



Il-ħamrija fiż-żona relatata għandha minerali li jgħaddu mill-wiċċ għas-saff ta' taht, u tinstab fuq ramel, ġebel żgħir u lom. Din hija ħamrija ta' klassi IV, V u VI, jiġifieri t-tipi ta' ħamrija l-inqas fertili. Hemm ukoll, b'anqas okkorrenza, ħamrija kannella li tinstab fuq ġebel żgħir u tafal, u din hija aktar fertili minn ta' qabel. Art li tintgħażel għal kultivazzjoni ta' sikwit ikollha bejn 5.0 u 6.0 pH. Id-Distrett Kaxubjan tal-Lagi għandu l-ġholi u l-pendil tal-art varjat b'riżultat tal-glaċjazzjoni matul l-epoka tas-silġ, bil-karatteristika ta' hafna lagi b'għadajjar u kanali. Iz-żona ta' produzzjoni għal "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" tkopri 32 municipalità, u sa 21 minnhom jinstabu f'żoni aktar żvantaġġati f'żona b'altitudni baxxa II, u 10 huma f'żona b'altitudni baxxa I.

## 5.2. *Speċifità tal-prodott*

L-ispeċifità tal-frawli ġeja partikolarment mit-togħma u r-riha tiegħu li huma qawwija hafna, eċċezz - jonali u kargi. Barra minn hekk, il-frawli "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" għandhom karatteristika ta' togħma aktar helwa minn frott minn reġjuni oħrajn.

## 5.3. *Rabta każwali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew karatteristiki tal-prodott (għad-DPO) jew kwalità speċifika, il-fama jew karatteristika oħra tal-prodott (għall-IGP).*

Il-karatteristiki speċifiċi tal-kwalità spjegati f'(5.2) għal "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" huma riżultat tal-fatturi speċifiċi klimatiċi u relatati mal-ħamrija msemmija f'(5.1).

Il-ħamrija fqira u l-klima kiesha tad-Distrett Kaxubjan tal-Lagi jikkaġunaw żahar tal-frawli mwahħar u staġun tat-tkabbir iqsar. L-espożizzjoni għal fatturi naturali, b'mod partikolari l-klima kiesha, għandha effett pożittiv fuq kif il-frawli jiffirma u jsir, waqt li l-ħamrija vera fqira u l-kundizzjonijiet ta' biedja żvantaġġati mhumix tajbin għal uċuħ ta' raba' oħrajn. Id-differenzi kbar f'altitudni f'dawn iż-żoni jippermettu li l-frawli jtkabbar fuq il-pendil tal-art faċċata tax-xemx, li jiżgura li l-frott isir kif suppost. Dawn il-fatturi u l-ħamrija aktarx aċiduża jiffavorixxu t-tkabbir tal-frawli.

Fl-istorja jingħad li l-kultivazzjoni tal-frawli fil-Kaxubja bdiet fl-ghoxrinijiet u t-tletinijiet tas-seklu 20. Il-kwalità għolja u l-popolarità dejjem tiżdied tal-frawli waslu biex l-ghelieqi bil-frawli żdiedu matul perjodu ta' aktar minn nofs seklu, bir-riżultat li saru parti integrali tal-pajsaġġ Kaxubjan. Fis-snin bikrin tal-1970ijiet, ġie deċiż, minħabba l-abbundanza tal-frawli, li jittella' Festival tal-Ġbir tal-Frawli. Dan huwa avveniment fl-apert li jseħh kull sena fl-ewwel Hadd ta' Lulju. Il-Festival tal-Ġbir tal-Frawli huwa l-akbar avveniment fir-reġjun, u jattendu għalih għadd kbir ta' eluf ta' nies, li jiżdied kull sena. Il-fatt li fl-2005 kwazi żewġ tunnelli tal-frawli nbiegħu f'ġurnata waħda, huwa xhieda wkoll tal-popolarità ta' dan il-festival.

Il-fama ta' "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" hija kkonfermata minn bosta artikli u evidenza li juru li l-prodott sar parti mill-kultura u l-identità tal-abitanti tal-Kaxubja. L-istampa lokali tippubblika tagħrif importanti għal produttori tal-frawli u tikkumenta fit-tul fuq l-isforzi tagħhom biex jingħaqdu u jieħdu pożizzjoni komuni dwar it-"truskawka kaszubska" jew il-"kaszëbskô malëna", kif ukoll biex jieħdu azzjoni bil-għan li jissalvagwardaw il-kwalità, it-togħma u r-riha speċifiċi ta' dawn il-frawli.

Il-miżuri li jieħdu x-xerrejja (facilitajiet ta' hżin fi friza u mpjanti tal-ipproċessar) jirriflettu wkoll il-fama tajba li tgawdi t-"truskawka kaszubska", billi jhallu lok għax-xiri tat-"truskawka kaszubska" jew il-"kaszëbskô malëna", li huma prodott imwahħar meta mqabbel ma' frawli ieħor minn reġjuni oħrajn tal-Polonja. Il-fatt li jipprova wbiegħu frawli bikri minn reġjuni oħrajn, taht l-isem "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" wkoll jikkonferma din il-fama tajba.

Ir-riżultati ta' stharrig tal-konsumaturi jikkonfermaw ukoll il-fama ta' "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" u r-rabta qawwija maż-żona ġeografika speċifikata f'(4). Mhux inqas minn 67 % tat-tweġibiet juru li kienet maghrufa tal-inqas denominazzjoni waħda li b'isimha jinbiegħ il-prodott ("truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna"). Huwa meqjus li t-"Truskawka kaszubska" hija aktar bnina (73 %) u iktar helwa (68 %) minn frawli iehor. Madwar 64 % mit-tweġibiet ikkunsidraw "truskawka kaszubska" jew "kaszëbskô malëna" bhala prodott tipiku tal-Kaxubja. Barra minn hekk, l-abitanti tal-Pomeranja u l-Kaxubja jikkunsidraw il-frawli bhala l-frotta li hija bil-wisq l-iktar tipika tar-reġjun. Kważi terz mill-Kaxubjani jsemmuhom spontajament, u kważi 80 % huma konxji li huma uniċi fir-reġjun.

**Referenza għal pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni**

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

---

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

(2009/C 89/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 <sup>(1)</sup>. Id-dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni għandha tasal għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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

**“MARRONI DEL MONFENERA”**

**Nru tal-KE.: IT-PGI-0005-0563-08.11.2006**

**IĠP ( X ) DPO ( )**

**1. Isem**

“Marroni del Monfenera”

**2. Stat membru jew pajjiż terz**

L-Italja

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

**3.1. It-tip tal-prodott (l-Anness II)**

Klassi 1.6. Frott u haxix u ċereali friski u pproċessati

**3.2. Id-deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem ta' (1)**

Il-“Marroni del Monfenera” huma tip ta' frott frisk li ġej mill-ekotip lokali ta' pjanti tal-ispeċi *Castanea sativa* Mill. var. *sativa*.

Meta jitqiegħed fis-suq għandhom ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin: il-ġewża ta' ġewwa: wahda kull frotta, x'aktarx tkun lixxa jew kemmxejn imkemmxa; il-lahma: kulur kannella hafif jagħti fl-isfar lewn it-tiben, konsistenza pastaża/farinaċea b'toghma helwa u pjaċevoli; episperma: kulur kannella hafif jagħti fl-isfar, struttura tal-qoxra fibruża u rezistenti, li tgħaddi kemm kemm ġol-ġewża ta' ġewwa; perikarpu: kulur kannella jixgħel, b'linji iktar skuri li jiżvilippaw lejn il-meridjan, struttura ġludija u rezistenti, superficje miksija b'suf irqiq bi fdalijiet stilari miksijin b'suf irqiq; il-punt fejn iż-żerriegħa tingħaqad mal-perikarpu: għamla tendenzjalment ovojdali, kulur iktar ċar mil-perikarpu b'raġġi bejn wiehed u iehor evidenti li johorġu miċ-ċentru lejn it-tarf, u li ma jibqax sejjer għal fuq l-uċuh tal-ġnub; il-frotta: għamla ovojdali b'quċċata f'it li xejn hierġa 'l barra, b'wiċċ tal-ġenb fil-biċċa l-kbira ċatt u l-wiċċ l-iehor f'għamla nettament konvessa; l-għadd ta' frott kull kg huwa ta' 90 jew anqas. Il-qoxra jkollha mhux iktar minn 3 frottiet.

L-IĠP jista' jinkiseb minn dak il-frott li jagħmel parti mill-kategorija Extra (dijametru tal-frotta iktar minn 3 cm; mhux iktar minn 4 % fil-piż tal-frotta b'endokarpu milqut mill-insetti; mhux iktar ta' 3 % tal-piż tal-frott jippreżenta xquq fil-perikarpu) u mill-Kategorija I (dijametru tal-frotta bejn it-2.8 u t-3 cm; mhux iktar minn 6 % tal-piż tal-frotta b'endokarpu milqut mill-insetti; mhux aktar minn 5 % tal-piż tal-frott jippreżenta xquq fil-perikarpu).

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

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

Mhux rilevanti.

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

Mhux rilevanti.

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

Ix-xogħol ta' qtugħ, għażla, tindif, qies u *curatura* għandhom isehhu fiż-żona ġeografika tal-produzzjoni.

Il-prodott li ma jitqiegħidx fis-suq fi żmien 48 siegħa mill-qtugħ, jgħaddi mill-proċess tal-*curatura*. Din l-operazzjoni tikkonsisti fit-tagħdis tal-“Marroni del Monfenera” fl-ilma b'temperatura ambjentali, għal mhux iktar minn disat ijiem. Wara, il-“Marroni del Monfenera” jitnehhew mill-ilma u jiġu xxuttati f'makkinarju apposta. Din il-fażi tippermetti l-konservazzjoni tal-prodott fi stat frisk għal mhux iktar minn tliet xhur.

L-operazzjoni tal-*curatura* għandha ssir fi żmien f'it sigħat mill-qtugħ sabiex jiġi evitat il-bidu ta' proċessi ta' fermentazzjoni fil-mezzi tat-trasport, partikolarment f'dawk is-snin li fihom il-qtugħ isehh f'perijodi ta' xita jew f'kundizzjonijiet ta' temperatura li jkunu għadhom għoljin.

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

Il-prodott għandu jiġi ppakkjat f'boroż tax-xibka għall-ikel magħluqa mit-truf tan-naha ta' fuq b'sistema ta' kolla bis-shana u permezz ta' għeluq bil-hjata. Il-pakketti huma ta' 1, 2, 3 (kolla bis-shana), 5 u 10 Kg (bil-hjata).

It-tqegħid fis-suq għal konsum ma jistax isehh qabel il-15 ta' Settembru ta' kull sena.

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

Il-pakketti għandhom juru b'mod obbligatorju fuq it-tikketta, barra s-simbolu grafiku komunitarju u l-ismijiet relattivi u l-informazzjoni korrispondenti mar-rekwiżiti tal-liġi, l-indikazzjonijiet addizzjonali li ġejjin: “Marroni del Monfenera” segwita mill-akronimu IGP f'daqs superjuri mill-indikazzjonijiet l-oħra kollha li jinsabu fuq it-tikketta, bħall-isem, l-isem tal-fabbrikant u l-indirizz tal-impriża ta' produzzjoni u/jew tal-imballatur, il-logo, il-kategorija kummerċjali ta' appartenenza (Extra jew I) u l-piż gross kif mibjugħ.



Il-logo huwa magħmul minn żewġ forom ovali konċentriċi li go fihom huma rappreżentati l-għoljiet tal-Pedomontana del Grappa. Il-pjanura li testendi hija separata mix-xmara Piave li tinżel lejn iċ-ċentru u taqta' il-logo f'żewġ partijiet asimmetriċi. Żewġ siġar tal-qastan, impoġġija waħda fuq ix-xellug u l-oħra fuq il-lemin tax-xmara huma miżgħuda qastan. Hemm żewġ qxur u għaxar qastniet imgeżwin f'żewġ werqiet. Din it-tpingija toħroġ kemm kemm mill-forma ovali f'direzzjoni lejn ix-xellug.

#### 4. Definizzjoni konciza taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tal-“Marroni del Monfenera” tinkludi t-territorji tal-muniċipali tal-pronvinċja ta' Treviso li ġejjin: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

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

L-artijiet li fuqhom jiġu prodotti il-“Marroni del Monfenera” jidhlu, fil-parti l-kbira tagħhom, fil-kategorija nru 21 tal-Carta dei Suoli d'Italia imsemmija “hamrija kannella aciduża, hamrija kannella li jgħaddi l-ilma minnha, hamrija kannella u litosoli”. Din hija kategorija li f'din iż-żona tinsab esklussivament fuq il-lemin orografiku tax-xmara Piave tul il-faxxa altimetrika tal-baži tal-muntanji u tokkupa l-akbar parti taż-żona ġeografika ta' produzzjoni. Din l-art hija kkaratterizzata minn reattività li tvarja minn aciduża hafna għal aciduża, saturazzjoni baxxa fil-baži u rata għolja ta' mineralizzazzjoni tas-sustanza organika.

Il-klima hija wahda subalpina inferjuri u iperumda kkundizzjunata mill-inhawi tal-Prealpi b'inklinazzjonijiet wieqfa hafna esposti lejn in-Nofsinhar; din il-konformazzjoni u espożizzjoni partikolari tirriżulta f'massa ta' arja li titla' mill-pjanura u ttiprovoka xita abbondanti, limitazzjoni tal-ġelu fir-Rebbiegħa, kif ukoll skular tajjeb tal-ilmijiet atmosferiċi. Dan il-bilanċ ambjentali jagħmel l-art u l-ambjent tal-madwar partikolarment favorevoli għall-kultivazzjoni tal-“Marrone del Monfenera”.

##### 5.2. L-ispeċifità tal-prodott

Il-karatteristiċi li jagħmlu lill-“Marroni del Monfenera” li ġejjin miż-żona ġeografika protetta indikata bhala uniċi u li jiddistingwihom mill-prodotti l-oħra li jagħmlu parti mill-istess kategorija, huma t-togħma helwa hafna tal-lahma, l-istruttura omoġenja tal-frotta u l-konsistenza pastuża/farinaċea tagħha. Karatteristiċi bħal dawn, speċjalment it-togħma, huma konsegwenza tal-kompożizzjoni kimika medja partikolari tal-“Marroni del Monfenera”. Il-konfront mal-valuri tal-kompożizzjoni kimika tal-qastan, ikkalkulati mill-INRAN (*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione* - L-Istitut Nazzjonali tar-Riċerka għall-Ikel u n-Nutriment) juri li l-“Marroni del Monfenera” għandhom kwantità ikbar ta' karboidrati, lipidi u potassju, kif ukoll kwantità inqas ta' sodju.

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

Il-kompożizzjoni kimika tal-frott u b'hekk il-kwalità tiegħu, hija marbuta mal-fatt li l-qastan, li hu speċi nettament acidofila, igawdi, fi hdan iż-żona tat-tkabbir tal-“Marroni del Monfenera”, mill-preżenza ta' żoni pjuttost acidużi f'qiegħ il-muntanji, b'reattività opposta għal daww miż-żoni tal-madwar, li mhumix preżenti f'żoni oħra f'qiegħ il-muntanji fil-provinċja ta' Treviso.

Dan iwassal għal kwantità ikbar ta' potassju u kwantità inqas ta' sodju fil-“Marroni del Monfenera” meta mqabbel mal-qastan, kif muri fil-konfront bejn il-valuri tal-kompożizzjoni kimika taż-żewġ prodotti b'riferiment lejn il-qastan fit-tabelli INRAN.

Il-kwalità tal-frott ġejja anke mill-fatt li s-siġra tal-qastan tgawdi minn medja ta' inżul ta' xita abbondanti kull sena li tippermetti l-iskular tal-ilma mill-blat ta' taħt l-art, filwaqt li tibqa' aciduża; barra minn hekk, il-konformazzjoni u l-esponiment tal-baži tal-muntanji jnaqqsu sew il-ġelu fir-Rebbiegħa, haġa li l-pjanta hija suxxettibli hafna għaliha.

Minbarra dawn il-fatturi ambjentali importanti, huwa fundamentali wkoll il-fattur uman. It-tkabbir tal-“Marroni del Monfenara” jmur lura għall-perjodu medjevali, kif jixhed dokument tal-1351 li kien jirregola l-hsad bejn il-kapijiet tal-familji taż-żona. Il-protezzjoni tal-imsaġar tal-qastan fiż-żona tal-“Marroni del Monfenara” hija kkonfermata wkoll mis-sorsi notarili tas-sekli ta' wara, li kienu jirrap-purtaw lill-awtorità kompetenti l-abbużi fil-qtugħ tas-siġar tal-qastan jew il-preżenza ta' annimali li jirgħu barra mill-istaġun li kienu jikkompromettu l-qtugħ tal-qastan. It-tradizzjoni ta' kultivazzjoni bħal din inżammet sal-ġurnata tal-lum anki bis-sahha tal-iżvilupp ta' għadd kbir ta' festi, fosthom il-*Mostra Mercato* tal-“Marroni del Monfenara” li giet inawgurata fl-1970.

L-importanza tal-“Marroni del Monfenara” għall-ekonomija lokali u għar-reputazzjoni tagħhom, hija murija fl-għadd kbir ta' inizjattivi li jittiehdu kull sena. Barra minn hekk, fl-okkazjoni ta' għeluq it-tletin sena tal-*Mostra Mercato*, il-Municipalità ta' Pederobba, li tospita din l-inizjattiva, harget serje ta' kartolini u kanċellazzjoni postali speċjali.

### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

Il-Gvern nieda l-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent tad-DPO “Marroni del Monfenara” fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 276 tal-26.11.05.

It-test shih tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab disponibbli

— fuq dan il-link

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](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

— billi wiehed jidhol direttament fil-paġna ewlenija tal-websajt tal-Ministeru ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) u jikklikja fuq “Prodotti di Qualità” (fuq ix-xellug tal-iskrin) u mbagħad fuq “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg CE 510/2006)”.

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

(2009/C 89/06)

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

SINTEŻI

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

**“INSALATA DI LUSIA”**

**Nru tal-KE: IT-PGI-0005-0433-22.11.2004**

**DPO ( ) IĠP ( X )**

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

**1. Dipartiment responsabli fl-istat membru:**

Isem: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Indirizz: Via XX Settembre n. 20 –  
00187 Roma  
ITALIA

Tel: +39 064819968

Feks: +39 0642013126

posta elettronika: qtc3@politicheagricole.it

**2. Grupp:**

Isem: Cooperativa Ortolani di Lusia s.c.r.l.

Indirizz: Via Provvidenza, 1 –  
45020 Lusia (RO)  
ITALIA

Tel: +39 0425607069

Feks: +39 0425667722

posta elettronika: ortolani@gal.adigecolli.it

Kompożizzjoni: Produtturi/processuri ( X ) oħrajn ( )

**3. Tip ta' prodott:**

Klassi 1.6 Frott, ħaxix u ċereali fl-istat naturali jew ipprocessati tal-Anness II - Hass

**4. Speċifikazzjoni:** (sintezi tar-rekwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

**4.1. Isem:**

“Insalata di Lusia”

<sup>(1)</sup> ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

#### 4.2. Deskrizzjoni:

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta "Insalata di Luisa" hi riżervata esklussivament għall-hassa *Lactuca Sativa*, fiż-żewġ varjetajiet Cappuccia u Gentile.

Zokk: qasir, massimu ta' 6 cm, u mlaħham sew, li minnu jikbru l-weraq.

Toghma: friska u tqarmeċ;

Pjanta: il-prodott fis-serra jipprezenta struttura aktar kumpatta bil-basla kemmxejn aktar miftuħa milli meta jkun imkabbar fil-beraħ.

Karatteristiċi essenzjali:

- ras hafifa;
- irtubija, minhabba n-nuqqas ta' fibrożità, flimkien ma' turġidità anki wara 10-12-il siegħa mill-hsad, nuqqas ta' linjifikazzjoni;
- tqarmiċ minhabba l-weraq żgħir, frisk u minfuh;
- ċerta benna u mluħa perċettibbli, li jeskludi l-bżonn li jizdied il-melħ (klorur tas-sodju) għat-taħwir.

#### 4.3. Żona ġeografika:

Iż-żona tal-produzzjoni tinkludi l-komuni mnizzla hawn taht, inklużi fil-provincji ta' Rovigo u Padova:

- Provincia di Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo u Rovigo;
- Provincja ta' Padova: Barbona, Vescovana u Sant'Urbano.

#### 4.4. Prova tal-orijini:

Kull fażi tal-proċess tal-produzzjoni tiġi kkontrollata billi jiġi ddokumentat kull element li jiddaħhal u kull prodott li johroġ. B'dan il-mod, u permezz ta' tniżżil fl-listi speċifiċi, ġestiti mill-organu ta' spezzjoni, tal-hbula tal-art fejn isir it-tkabbir skont ir-reġistru tal-artijiet, tal-produtturi u tal-pakkeggaturi, kif ukoll permezz tan-notifika immedjata lill-organu ta' spezzjoni tal-kwantitajiet prodotti, it-traċċabilità tal-prodott tiġi ggarantita.

Il-persuni kollha, fiżiċi jew ġuridici, imnizzla fil-listi relatati, se jkunu sugġetti għall-kontroll mill-organu ta' spezzjoni, skont kif previst mill-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni u tal-pjan ta' kontroll relatat.

#### 4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Il-hamrija jrid ikollha percentwal ta' ramel ta' mhux inqas minn 30 % u kwantità ta' tafal ta' mhux aktar minn 20 %. Barra minn hekk, irid ikollha l-ilma għall-irrigazzjoni. Il-produzzjoni tal-hass ta' Lusia jista' jsir sew fil-beraħ u sew fis-serer.

Għat-thejjija tal-hamrija, huwa obligatorju li tinharat (jew proċess ekwivalenti) mill-inqas darba fis-sena, sabiex jintradmu sa fond ta' 30-40 cm ir-residwi mill-hsad ta' qabel u l-fertilizzanti li kienu nfirxu fuq il-hamrija.

Għat-tkabbir fis-serra, minhabba d-diffikultajiet li jaf iġib miegħu dan il-proċess f'ambjenti limitati, huma permessi, bhala alternattiva, it-thaffir jew it-taħżiq.

Għaċ-ċikli tat-tkabbir suċċessivi, huma permessi proċessi għar-restawr tal-istruttura tal-hamrija u l-irdim ta' residwi tal-koltivazzjoni permezz tal-hrit, it-thaffir, it-tgħażiq jew it-tinqix biz-zappuna.



Wara dan il-ħdim, u għalhekk qabel it-trapjantar, isir hrit mekkaniku jew twittija segwit mill-mogħdija b'romblu sabiex il-ħamrija tiġri rfinata u kollha livell, u b'hekk jinholqu l-aħjar kundizzjonijiet sabiex in-nebbieta tkun tista' tfelles.

In-newba mhix obbligatorja, meta jitqiesu l-karatteristiċi fiżiko-agronomiċi tal-art fiż-żona definita.

It-trapjantar isir billi tintuża nebbieta b'mill-inqas tliet werqiet veri u bl-għerūq li jkunu għadhom imqabbdin mat-tuba tal-ħamrija. Jintuża arrangament ta' thawwil ta' 30-40 ċm bejn il-fillieri u 30 sa 35 ċm bejn il-pjanti.

Għan-nitroġenu, il-fosfru u l-potassju, il-kwantità ta' fertilizzant għal kull ċiklu ta' kultivazzjoni jrid jiġi stabbilit skont analiżi tal-ħamrija u ma tistax taqbeż dawn il-valuri għal kull ettaru: nitroġenu 150, fosforu 100, potassju 200.

Huwa obbligatorju li jintuża demel ta' bovini maturi jew komposti organiċi oħra.

L-użu ta' fertilizzanti kimiċi bin-nitroġenu irid ikun mifrux fuq mill-inqas żewġ interventi, jiġifieri dak ta' qabel it-trapjant li m'għandux jaqbeż il-50 % tal-kwantità li trid tinxtered, u l-aħhar fażi li trid isseħh mhux aktar tard minn ħmistax wara t-trapjant.

Fir-rigward tal-metodu tat-tisqija, dan jista' jsir bil-qatra jew inkella bi friefet zġhar bi pressjoni baxxa sabiex jiġi evitat li l-ħamrija tintrass.

Il-kontroll tal-ħaxix ħazin irid isir b'tekniki agronomiċi (kisi bil-huxlief, ħmiemel foloz, tghažiq, hrit) u/jew prodotti kimiċi (erbiċidi). Il-produzzjoni massima għal kull ċiklu ta' produzzjonji għal kull ettaru hija ta': 55 tunnellata għall-varjetà Cappuccia; 50 tunnellata għall-varjetà Gentile.

Wara l-ħsad, jitnaddfu l-irjus (it-tneħħija tal-weraq ta' taht) li wara jitqieghdu fil-kontenituri użati għall-bejgħ. Iż-żewġ operazzjonijiet iseħħu fl-għalqa sabiex tiġi evitata aktar manipulazzjoni li twaqqa' l-kwalità tal-prodott.

Malli jitlestew dawn l-operazzjonijiet, il-prodott jiġi trasportat sal-istabbiliment ewlieni tal-impriza tal-produzzjoni fejn iseħħ il-ħasil tal-ħass mingħajr ma jitneħħa mill-imballaġġ. Wara l-ħasil, il-pakkett jitlestha billi jitqieghed plastik trasparenti fuq il-parti ta' fuq tal-kontenitur.

Fil-każ li impriza waħda tkun assoċjata ma' koperattiva ta' produttori, dawn l-operazzjonijiet jistgħu jsiru fl-istabbiliment tal-koperattiva stess.

Importanti li l-imballaġġ aħhari jseħħ fiż-żona minħabba li l-fażijiet tal-ħsad, it-tindif, il-ħasil u l-ippakkeġġar għandhom ikunu fil-qrib hafna ta' xulxin, sabiex jiġi evitat id-deterjorament tal-karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi tal-prodott. Fil-fatt, l-"Insalata di Lusìa" tifflel il-karatteristiċi tal-weraq minfuh u jqarmeċ jekk tghaddi minn manipulazzjoni żejda u trasport fit-tul.

#### 4.6. Rabta:

L-"Insalata di Lusìa" hija apprezzata mill-konsumatur minħabba r-ras hafifa, il-fatt li żżomm tajjeb, in-nuqqas ta' fibrożità (il-pjanta hija fil-biċċa l-kbira komposta mill-ilma), il-weraq il-godda li jqarmċu, huwa frisk u minfuh, u għat-toghma bnina naturali tagħha.

Dawn il-kwalitajiet huma marbuta maż-żona ġeografika u mat-taqghida partikolari ta' għadd ta' fatturi marbuta mal-klima u mal-ħamrija li jinstabu fit-territorju tal-"Insalata di Lusìa", bħal ma huma l-preżenza ta' ħamrija fertili hafifa u għanja b'imluħ minerali, l-umdità atmosferika u l-preżenza kostanti tal-ilma tul il-kanali.

It-toghma partikolari tal-hassa Lusia tintradd mill-fatt li mhemmx b'zonn wiehed iżidilha l-melħ, minhabba li titkabbar fart mimlija mluħ minerali. Fil-fatt, il-hamrija taż-żona tal-IĠP għandha saff fuqani magħmul minn ramel li ngarr mill-bosta għargħar li seħħ fil-perjodi pre-Rumani u fil-Medju Evu bikri mill-hamla ta' xi friegħi tax-xmara Tartaro li faru, u fil-perjodu medjevali u modern mit-tifwir tal-Adige. L-aħħar darba li l-Adige far bil-kbir kien fi tmien is-seklu 19 u l-gharam enormi tar-ramel li nholqu minn dak l-ghargħar twittew bis-saħħa ta' hidma fit-tul li damet sejra sal-1960. Hija fuq dan ir-ramel, mirfud minn seklu ta' veġetazzjoni spontanja, li tithawwel l-hassa Lusia, li hija oghna minn ohrajn fil-potassju u l-kalċju.

L-ilma tal-pjan għaddej taħt l-art maħduma, mitmugh mill-Adige u li f'din iż-żona huwa għal kollox imdendel, u l-fosos tal-irrigazzjoni li jinżammu dejjem miftuħa, iżomm kostanti l-livell tal-umdità tal-art, u għalhekk l-irrigazzjoni tista' tiġi limitata sal-faži ta' eżatt wara t-trapjantar. Dan ifisser inqas tnixxija mill-weraq u b'hekk inqas telf tan-nutrijenti li fihom u inqas htieġa ta' trattament bil-fungicidi.

Il-hażna tal-ilma tal-wiċċ qiegħda f'fond ta' metru u tinżamm regolari bis-saħħa ta' sistema ta' kanali artifiċjali. Dawn il-fatturi flimkien jippermettu li jitnaqqsu l-operazzjonijiet tat-tisqija, u għalhekk it-tixrid tat-tahsir, u jhallu bla mittiefsa t-toghma friska u t-qarmica tipika tal-"Insalata di Lusia", li jagħżluha minn hass prodott f'żoni ohra.

Id-disponibbiltà tal-ilma li hija ggarantita mix-xmara Adige, l-gholi tal-ilma tal-pjan, u l-ghamla tal-hamrija jippermettu li l-hassa titkabbar anki fis-Sajf (Lulju u Awwissu), b'riżultati mill-aħjar li jiggarantixxi l-preżenza fis-suq għal 10 sa 11-il xahar fis-sena.

Fil-fatt, l-art hafifa u medja b'ghamla raffa, li hija tipika tal-inhawi max-xtut tax-xmara Adige, u l-livell tajjeb ta' permeabbiltà, li jippermetti l-iskular tal-ilma tax-xita, jippermettu li l-fażijiet tal-proċess tal-produzzjoni jseħħu b'mod ottimali fi kwalunkwe kundizzjoni klimatika-meteoroloġika.

Minbarra dan, anki l-esperjenza miksuba tul hamsin sena ta' tkabbir ta' hass u l-hidma esperta tal-produtturi, ippermettew l-irfinar tat-tekniki tal-produzzjoni, u pperfezzjonaw is-sinerġiji li ġejjin mill-bilanċ xieraq bejn il-fatturi klimatiċi u agronomiċi.

#### 4.7. Korp ta' spezzjoni:

Isem: CSQA Srl Certificazioni (Ente privato conforme alla norma EN 45011)

Indirizz: Via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)  
ITALIA

Tel: +39 0445366094

Feks: +39 0445382672

posta elettronika: f.broggiato@csqa.it

#### 4.8. Tikkettar:

Il-hassa li titqiegħed għall-konsum bl-użu tal-I.Ġ.P. INSALATA DI LUSIA trid tiġi ppakkeggata bl-użu ta' kontenituri tal-plastik, tal-injam, tal-kartun, tal-ġablow u materjali ohra għall-imballaġġ tal-ikel.

Il-kontenut ta' kull imballaġġ irid ikun omogeneu u ghandu jkun fih biss il-hass tal-istess varjetà, oriġini, tip, kategorija u daqs. Il-parti li tidher tal-kontenut tal-imballaġġ trid tkun rappreżentattiva tal-kontenut kollu.

Il-parti ta' fuq tal-imballaġġ li jkollu fih il-prodott ghandha tkun protetta minn ilqugh trasparenti magħmul minn materjal xieraq għall-ikel b'miktub fuq il-logo tal-IGP biss "INSALATA DI LUSIA", b'tali mod li jippermetti li l-prodott jintwera u li jiehu n-nifs b'mod naturali.

Fuq il-kontenituri, il-logo IGP ghandu jkun vizibbli, b'daqs mhux iżgħar minn dak ta' kitba oħra li jkun hemm fuq l-istess imballaġġ.



Dan il-logo huwa ffurmat mill-ittri "i" (b'tikka ovali fuqha) u "L". Il-ġnub ta' ġewwa tal-ittri huma ta' forma konkava u jiffurmaw bordura ellittika li f'nofsha hemm disinn stilizzat tal-torri medjevali ta' Lusia. Il-partijiet ta' barra u ta' fuq tal-logo huma delimitati minn bordura esterna li fuq barra tagħha, fil-parti ta' fuq lejn in-nofs, hemm il-kitba "I.G.P.". Taht il-logo, u fi hdan il-bordura, tidher il-kitba "INSALATA di LUSIA".

Il-logo I.G.P. "INSALATA DI LUSIA", li jkun ġa mqieghed fuq il-kontenituri, ma jkunx jista' jerġa' jintuza.

---









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

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

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

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

Kull verżjoni lingwistika jeħtiġilha abbonament separat.

B'konformità mar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 920/2005, ippubblikat fil-Ġurnal Uffiċjali L 156 tat-18 ta' Ġunju 2005, li jstipula 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 – Appalti u Swieq Pubbliċi) jiġbor fih it-total tat-23 verżjoni lingwistika uffiċjali f'CD-ROM waħdieni multilingwi.

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

## Bejgħ u Abbonamenti

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

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_mt.htm](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>**