

Il-Ġurnal Uffiċjali

tal-Unjoni Ewropea

C 78



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 56

16 ta' Marzu 2013

Avviż Nru

Werrej

Pagna

I Riżoluzzjonijiet, rakkomandazzjonijiet u opinjonijiet

OPINJONIJIET

Il-Kummissjoni Ewropea

2013/C 78/01

Opinjoni tal-Kummissjoni tat-13 ta' Marzu 2013 dwar il-pjan ghar-rimi ta' skart radjuattiv li jirriżulta mid-diżattivazzjoni tal-Impjant tal-Energija Nukleari ta' Latina, li jinsab f'Latina, fir-reġjun ta' Latium, l-Italja

1

IV Informazzjoni

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2013/C 78/02

Rata tal-kambju tal-euro

3

MT

Prezz:
EUR 3

(Ikompili fil-pagna li jmiss)

V Avviżi

PROCEDURI AMMINISTRATTIVI

Il-Kummissjoni Ewropea

2013/C 78/03	Sejha għall-proposti taht il-programm ta' hidma ENIAC Joint Undertaking	4
--------------	---	---

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2013/C 78/04	Il-pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni skont l-Arikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	5
2013/C 78/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a), tar-Regolament tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (UE) Nru 1151/2012 dwar is-sistemi ta' kwalità applikabbli għall-prodotti agrikoli u għall-oġġetti tal-ikel	9



I

(Riżoluzzjonijiet, rakkomandazzjonijiet u opinjonijiet)

OPINJONIJIET

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

OPINJONI TAL-KUMMISSJONI

tat-13 ta' Marzu 2013

dwar il-pjan għar-rimi ta' skart radjuattiv li jirriżulta mid-diżattivazzjoni tal-Impjant tal-Energija Nukleari ta' Latina, li jinsab f'Latina, fir-reġjun ta' Latium, l-Italja

(It-test bit-Taljan biss huwa awtentiku)

(2013/C 78/01)

Il-valutazzjoni ta' hawn taht qed titwettagħ skont id-dispożizzjonijiet tat-Trattat tal-Euratom, u hija bla hsara għal kwalunkwe valutazzjoni oħra li jitwettqu skont it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea u l-obbligi li johorgu minnu u mil-leġislażzjoni sekondarja ⁽¹⁾.

Fil-18 ta' Ottubru 2012, il-Kummissjoni Ewropea rċeviet minghand il-Gvern Taljan, skont l-Artikolu 37 tat-Trattat tal-Euratom, Deġta Ġenerali dwar il-pjan għar-rimi ta' skart radjuattiv li jirriżulta mid-diżattivazzjoni tal-Impjant tal-Energija Nukleari ta' Latina.

Abbażi ta' din id-deġta u t-tagħrif addizzjonali mitlub mill-Kummissjoni fit-30 ta' Ottubru 2012 u pprovdut mill-awtoritajiet Taljani fis-17 ta' Diċembru 2012, u wara konsultazzjoni mal-Grupp ta' Esperti, il-Kummissjoni fasslet l-opinjoni li ġejja:

- (1) Id-distanzi bejn is-sit ta' Latina u l-eqreb fruntiera ma' Stat Membru iehor huma 290 km għal Franza u 460 km għas-Slovenja.
- (2) Tul l-operazzjonijiet normali ta' diżattivazzjoni tal-impjant, mhux qed jitqies probabbli li l-hruġ ta' effluwenti likwidi u gassużi radjuattivi jwassal għal xi esponiment sinifikanti mil-lat ta' sahha tal-popolazzjoni ta' xi Stat Membru iehor.
- (3) L-iskart radjuattiv solidu se jinħażen fuq il-post sakemm ikun disponibbli repożitorju nazzjonali.
- (4) L-iskart solidu jew inkella l-fdalijiet ta' materjal li ma jkunux radjuattivi, f'konformità mal-livelli ta' approvazzjoni, se jiġu rilaxxati mill-kontroll regolatorju għar-rimi bħala skart konvenzjonali, għall-użu mill-ġdid jew għar-riċiklaġġ. Dan se jsir b'konformità mal-kriterji stabbiliti fl-Istandards Bażiċi tas-Sikurezza (id-Direttiva 96/29/Euratom).
- (5) Fil-każ ta' rilaxxi mhux ippjanati ta' effluwenti radjuattivi li jistgħu jirriżultaw minn xi incident tat-tip u tad-daqs ikkusidrati fid-Deġta Ġenerali, id-dożi li x'aktarx jilhqgħu lill-popolazzjoni fi Stat Membru iehor mhux se jkunu sinifikanti mil-lat ta' sahha.

⁽¹⁾ Pereżempju, skont it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea, l-aspetti ambjentali għandhom jiġu vvalutati aktar. B'mod indikattiv, il-Kummissjoni tixtieq tiġbed l-attenzjoni għad-dispożizzjonijiet tad-Direttiva 2011/92/UE dwar il-valutazzjoni tal-effetti ta' ċerti proġetti pubbliċi u privati fuq l-ambjent, 2001/42/KE dwar il-valutazzjoni tal-effetti ta' ċerti pjanijiet u programmi fuq l-ambjent, kif ukoll id-Direttiva 92/43/KEE dwar il-konservazzjoni tal-habitat naturali u tal-fawna u l-flora selvaġġi u d-Direttiva 2000/60/KE li tistabbilixxi qafas għal azzjoni Komunitarja fil-qasam tal-politika tal-ilma.

Il-Kummissjoni tikkonkludi li hi tal-opinjoni li l-implimentazzjoni tal-pjan ghar-rimi ta' skart radjuattiv fi kwalunkwe għamla li jirriżulta mid-dizattivazzjoni tal-Impjant tal-Energija Nukleari ta' Latina, li jinsab f'Latina, fir-reġju ta' Latium, l-Italja, kemm waqt il-proċess normali kif ukoll fil-każ ta' xi incident tat-tip u tad-daqs ikkunsidrati fid-Dejta Generali, mhux qed jitqies probabbli li se twassal għal tnigġis radjuattiv li jkun sinifikanti mil-lat ta' saħħa, tal-ilma, tal-ħamrija jew tal-ispazju tal-ajru ta' xi Stat Membru ieħor.

Magħmul fi Brussell, it-13 ta' Marzu 2013.

Għall-Kummissjoni

Günther OETTINGER

Membru tal-Kummissjoni

IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI
TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Il-15 ta' Marzu 2013

(2013/C 78/02)

1 euro =

Munita			Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,3086	AUD	Dollaru Awstraljan	1,2609
JPY	Yen Ġappuniż	125,56	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3352
DKK	Krona Daniża	7,4581	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	10,1525
GBP	Lira Sterlina	0,86400	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,5888
SEK	Krona Żvedika	8,3515	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6334
CHF	Frank Żvizzeru	1,2308	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 452,89
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	12,0108
NOK	Krona Norveġiża	7,5325	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	8,1354
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,5825
CZK	Krona Ċeka	25,575	IDR	Rupiah Indoneżjan	12 701,42
HUF	Forint Ungeriz	305,11	MYR	Ringgit Malażjan	4,0877
LTL	Litas Litwan	3,4528	PHP	Peso Filippin	53,121
LVL	Lats Latvjan	0,7014	RUB	Rouble Russu	40,0750
PLN	Zloty Pollakk	4,1505	THB	Baht Tajlandiż	38,656
RON	Leu Rumun	4,3931	BRL	Real Braziljan	2,5785
TRY	Lira Turka	2,3666	MXN	Peso Messikan	16,2443
			INR	Rupi Indjan	70,6710

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

V

(Avviżi)

PROCEDURI AMMINISTRATIVI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Sejha għall-proposti taht il-programm ta' hidma ENIAC Joint Undertaking

(2013/C 78/03)

B'dan qed jingħata avviż tat-tnedija ta' sejha għall-proposti taht il-programm ta' hidma ENIAC Joint Undertaking

Jintlaqghu proposti għas-sejha li ġejja: **ENIAC-2013-2**.

Id-dokumentazzjoni tas-sejha li tinkludi l-iskadenza u l-baġit jinsabu fit-test tas-sejha, li huwa ppubblikat fuq is-sit li ġej:

http://www.eniac.eu/web/calls/ENIACJU_Call9_2013-2.php

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Il-pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni skont l-Arikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2013/C 78/04)

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

DOKUMENT UNIKU

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

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽²⁾

“MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE”

Nru tal-KE: IT-PGI-0005-0886-27.07.2011

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Maccheroncini di Campofilone”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

L-Italja

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

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 2.7. Għaġin

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1:

Il-“Maccheroncini di Campofilone” huwa għaġin imnixxef magħmul mill-bajd u mid-dqiq artab jew mix-xgħir li l-karatteristiċi tiegħu huma deskritti fil-punt 3.3. ta' dan id-dokument. Meta jitqiegħed għall-konsum, l-għaġin għandu dawn il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi li ġejjin għal kull 100 g tal-prodott finali:

— tul bejn 35 u 60 cm;

— wisgħa bejn 0,80 u 1,20 mm;

— hxuna bejn 0,3 u 0,7 mm;

— proteina (nitroġenu × 5,70) mill-anqas 12,50 % tas-sustanza niexfa.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul mir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel.

3.3. Il-materja prima:

Il-materja prima użata fil-manifattura tal-IĠP “Maccheroncini di Campofilone” ma jridx ikun fiha OĠM u jrid ikollha dawn il-karatteristiċi ta' kwalità li ġejjin ghal kull 100 g tal-prodott:

- il-bajd irid ikun tat-tiġieġ imrobbi fil-matmura li bhala għalf ikun inghata biss ċereali bla OĠM, u ma jridx ikun fih pigmenti sintetiċi. Il-bajd irid ikun fih bejn 10 u 12 g proteina, aktar minn 9 g xaham, u mhux aktar minn 33 ppm betakarotene, u jkun fih mill-anqas 20 % residwu niexef espress bhala sustanza niexfa;
- is-smid tal-qamh irid ikun fih proteina (nitroġenu $\times$ 5,70) mill-anqas 12,50 % tas-sustanza niexfa;
- id-dqiq tal-qamh tat-tip 00 irid ikun fih proteina (nitroġenu $\times$ 5,70) mill-anqas 10 % tas-sustanza niexfa;

3.4. Għalf għall-annimali:

—

3.5. Il-fażijiet speċifiċi tal-produzzjoni li lkoll iridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:

Kull fażi tal-produzzjoni tal-“Maccheroncini di Campofilone”: l-għaġna, l-isfuljular, il-qtuġh u t-tnixxif iridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata fil-punt 4.

3.6. Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, il-hakk, l-ippakkjar, eċċ.:

Wara l-għaġna, l-isfuljular u l-qtuġh, il-“Maccheroncini di Campofilone” jitqieghdu fuq folji tal-karti bojod għall-ippakkjar tal-ikel li jkunu wesghin bejn 22 u 26 cm u twal bejn 32 u 35 cm. Dawn il-folji tal-karti li jkun fihom il-prodott frisk, ikunu jiżnu bejn 155 u 175 g kull waħda u jinghalqu b'mod tradizzjonali billi l-erba' ġnieb jintnew 'il fuq biex il-prodott ma jixteridx u wara jitqieghdu fl-ordni fuq tilari apposta għat-tnixxif. Wara t-tnixxif, il-folji jitqieghdu fil-pakketti.

L-ippakkjar isir biss fl-istabbiliment tal-produzzjoni u dan huwa mehtieġ biex ikun żgurat li dan il-prodott delikat u tant fragli jithares sew waqt it-trasport u l-hżin.

Fil-fatt, kieku il-“Maccheroncini di Campofilone” kellhom jingarru minghajr il-protezzjoni xierqa li tagħti l-kaxxa, il-prodott jaf jithabbat u jtfarrak. Minhabba f'hekk l-għaġin jitlef il-karatteristiċi fiżiċi tipiċi tiegħu li huma deskritti fil-punt 3.2 u li huma mehtieġa biex dan jingharaf minnufih fuq il-post.

3.7. Ir-regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

Kull kaxxa u tikketta, fuq il-pakkett irid ikun hemm stampat ċar u legibbli, mhux biss l-informazzjoni mehtieġa bil-liġi iżda wkoll dawn l-indikazzjonijiet li ġejjin:

is-simbolu tal-“indikazzjoni ġeografika protetta” (IĠP) tal-UE kif jistabbilixxi r-Regolament (KE) Nru 1898/2006 hdejn il-kelmiet “Maccheroncini di Campofilone indicazione geografica protetta” (“Maccheroncini di Campofilone indikazzjoni ġeografika protetta”). L-isem “Maccheroncini di Campofilone” irid jinkiteb b'karattri għoljin mill-anqas 5 mm.

Ma tista' tiżdied l-ebda deskrizzjoni li ma tkunx espressament prevista. Madanakollu tista' ssir kull referenza għal ditti privati sakemm dawn ma jkollhomx għan li jfahhru jew ma jsirux b'tali mod li jingannaw lill-konsumatur.

L-isem “Maccheroncini di Campofilone” ma jistax jiġi tradott.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żona tal-produzzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta “Maccheroncini di Campofilone” hija t-territorju tal-komun ta' Campofilone fil-provinċja ta' Fermo fir-reġjun tal-Marche.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. *L-ispeċifità taż-żona ġeografika:*

Campofilone huwa villaġġ medjevali żgħir li jinsab fuq għolja fil-parti ta' isfel ta' Valle dell'Aso, 210 m 'il fuq mill-baħar. Dan iċ-ċentru agrikolu jinsab fil-qalba ta' passaġġ mill-isbaħ, imżewwaq bil-bjuda tas-silġ fuq il-qċaċet tal-Muntanji Sibillini, bil-ħdura tal-gholjiet u bil-blu tal-Baħar Adrijatiku. Din iż-żona għandha klima partikolarment tajba. Billi qiegħda qrib il-baħar, iż-żiffa ġgħib magħha klima pjaċevoli u tnaqqas il-ksieħ li jkun hemm fil-gholi.

5.2. *L-ispeċifità tal-prodott:*

Il-“Maccheroncini di Campofilone” jingharfu b'għażla mill-bqija tal-ghaġin mill-hxuna tal-ghaġina u mill-qtuġ fin tal-bċejjeċ. B'dawn il-karatteristiċi, il-prodott jitgħalla fil-mishun fminuta jew jissajjar mill-ewwel fiz-zalza mingħajr ma jitgħalla minn qabel. Karatteristika fundamentali oħra li toħroġ fid-dieher li l-“Maccheroncini di Campofilone” m'hawnx bħalhom hija l-persentaġġ ta' bajd użat fl-ghaġna. Fil-fatt dan il-persentaġġ huwa relattivament oġhla meta mqabbel ma' dak użat f'tipi oħra ta' għaġin. F'kilogramma smid tal-qamħ jew dqiq tal-qamħ jintużaw bejn sebgha u għaxar bajdiet, jiġifieri mill-anqas 33 % f'termini perċentwali.

Dan il-persentaġġ kif ukoll il-proċess ta' tnixxif bil-mod johlqu prodott li jrendi hafna. Fil-fatt, 250 g għaġin ġeneriku jagħtuk żewġ porzjonijiet ġmielhom, filwaqt li mill-istess kwantità tal-“Maccheroncini di Campofilone” johlqu erba' porzjonijiet.

La l-ghaġin “Maccheroncini di Campofilone” jista' jrendi hafna, dan jista' jassorbi aktar zalza minn tipi oħrajn ta' għaġin.

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

It-talba biex dan l-ghaġin ikun rikonoxxut bħala IĠP hija ġustifikata mir-reputazzjoni u l-fama tal-prodott. Jekk wiehed jithaddet dwar il-“Maccheroncini di Campofilone” ikun qed isemmi l-aktar espressjoni awtentika fil-kultura tat-territorju ta' Campofilone. Il-produzzjoni artigjanali ta' dan l-ghaġin hija l-prova ta' tradizzjoni magħrufa tal-villaġġ medjevali ta' Campofilone li għaddiet minn ġenerazzjoni għal oħra. Il-bajd, b'mod partikolari, ma jkunx jista' jinkiseb is-sena kollha u jiddependi fuq iċ-ċiklu bijoloġiku tat-tiġieġ. Għaldaqstant in-nisa tal-villaġġ, li bdew jahdmu l-ghaġin f'darhom, kellhom ihaddmu moħħhom u minn għaġin frisk imxew għall-proċess tat-tnixxif. L-ghaġin niexef sar aktar komdu mill-ghaġin frisk għax seta' jinħażen fil-kaxxetti u jittiekel is-sena kollha. Madanakollu l-mod mhux pulit kif kien jinqata' l-ghaġin kellu żvantaġġ għax meta l-ghaġin imiss mal-arja waqt it-tnixxif jibda jitgħawwieg u jinqasam f'bosta bċejjeċ u allura ma setax jitgawda f'biċċiet shaħ. Għalhekk in-nisa tad-dar bdew jaqgħu l-ghaġina f'biċċiet ferm aktar fini tant li waqt it-tnixxif ma kinux jinqasmu u allura sakemm jittiekelu kien u jkun shaħ. Għaldaqstant jista' jingħad li l-arti tal-“Maccheroncini di Campofilone” niġtet fil-kċejjen qabel infirxet fil-hwienet tal-artigjanat u sa dan iż-żmien, dawn l-istrizzi dehbiena kellhom importanza tassew partikolari, tant li minn platt ta' kuljum saru platt distint, li jirrappreżenta l-hila tal-mara tad-dar waqt l-ikket tal-festa. Għall-bidu, dan kien jittiekel biss fil-granet ewlenin tal-festa u kien riġal prestiġjuż li wiehed seta' jagħti lil hbieb eminenti.

Mit-tradizzjoni u l-hila li baqgħu l-istess għal aktar minn 600 sena, fethu negozji mmexxija mill-familji u Campofilone beda jsir magħruf mad-dinja. Sahansitra mis-seklu hmistax, dan il-platt kien meqjus speċjali u jissema f'korrispondenza tal-Abbatija ta' Campofilone, kif ukoll f'xi dokumenti tal-Kunsill ta' Trento u f'kotba tar-riċetti ta' djar nobbli. Imbagħad, fil-bidu tas-seklu għoxrin f'Campofilone xi nisa tad-djar u lukandieri bdew iservu l-“Maccheroncini” bil-karatteristiċi tipiċi tagħhom, fi strizzi twal u fini. L-ewwel Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano fl-edizzjoni tal-1931 issemmi l-“Maccheroncini di Campofilone” u għalhekk tiddokumenta li hemm rabta b'saħħitha bejn l-ispeċjalità gastro-nomika u l-post tal-orijini tagħha. Din ir-rabta baqgħet tissaħħah wara t-Tieni Gwerra Dinjija u fl-1960 bil-ftuħ tal-hanut artigjanali ta' “Nello Spinosi”. Fl-1965, meta l-intrapriża artigjanali “Alimentari Valdaso” kienet fis-suq, il-prodott tipiku ta' Campofilone żied il-produzzjoni u baqa' jinfirx.

Is-Sagra hija wahda mill-okkażjonijiet f'Campofilone li m'għandhiex tintilef u f'din il-fiera l-viżitaturi jkunu jistgħu jduqu l-ispeċjalità gastronomika ta' dan il-villaġġ. Din il-fiera bdiet issir fl-1964 u sal-lum baqgħet tittella' kull sena fuq tlett ijiem fl-ewwel ghaxart ijiem t'Awwissu. Matulha l-villaġġ iżuruh eluf ta' turisti u jiġu servuti madwar 20 000 porzjon ta' għaġin. Dan jixhed is-suċċess tal-fiera f'Campofilone u għalhekk tar-reputazzjoni tal-"Maccheroncini di Campofilone".

Dawk li jagħmlu l-għaġin f'Campofilone hađu premjijiet u rikonoxximenti ta' prestiġju nazzjonali u internazzjonali u dawn jikkonfermaw li l-villaġġ ta' Campofilone rabat darba għal dejjem ismu u r-reputazzjoni proprja tiegħu ma' dan il-platt speċjali. B'hekk inholoq distrett produttiv b'rizorsi umani tassew speċjalizzati fil-produzzjoni tal-għaġin.

Matul iż-żmien l-għaġin "Maccheroncini di Campofilone" lahaq is-swieq l-aktar importanti: is-suq Ewropew, Amerikan, Kanadiż, Għarbi u tal-Asja. Il-valur tal-għaġin "Maccheroncini di Campofilone" jinsab fil-fatt li t-teknika tal-produzzjoni tiegħu ma nbidlet qatt matul is-sekli, li l-għaġna tiegħu tant sempliċi u partikolari nżammet l-istess, u daqshekk iehor il-proċess tat-tnixxif; apparti l-fatt li biex jinholoq dan il-prodott hemm bżonn ċerti hiliet speċifiċi u esperjenza. Dawn il-fatturi kollha jagħmluh prodott ta' kwalità għolja mil-lat ta' kemm irendi, it-togħma tiegħu, kemm huwa fin u kemm huwa sempliċi biex jissajjar.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ⁽³⁾)

Din l-Amministrazzjoni nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni għall-proposta tar-rikonoxximent tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Maccheroncini di Campofilone" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 131 tat-8 ta' Ġunju 2011.

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

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

jew direttament fil-paġna ewlenija tal-Ministeru (<http://www.politicheagricole.it>) taħt "Qualità e sicurezza" (fin-naħa ta' fuq, fuq il-lemin tal-iskrin) u fl-aħħar nett fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

⁽³⁾ Ara n-nota fqiegħ il-paġna Nru 2.

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a), tar-Regolament tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (UE) Nru 1151/2012 dwar is-sistemi ta' kwalità applikabbli għall-prodotti agrikoli u għall-oġġetti tal-ikel

(2013/C 78/05)

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

DOKUMENT UNIKU

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

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiki u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ⁽²⁾

“COPPA DE CORSE”/“COPPA DE CORSE — COPPA DI CORSICA”

Nru tal-KE: FR-PDO-0005-0992-26.04.2012

IĠP () DPO (X)

1. Isem:

“Coppa de Corse”/“Coppa de Corse — Coppa di Corsica”

2. Stat Membru jew pajjiż terz:

Franza

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

3.1. Tip ta' prodott:

Klassi 1.2. Prodotti abbażi ta' laham (imsajrin, immellhin, affumikati, eċċ.)

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

Id-denominazzjoni tal-orijini “Coppa de Corse”/“Coppa de Corse — Coppa di Corsica” ġejja mill-flett tal-majjal tar-razza lokali Nustrale, immellah, imnixxef u mmaturat.

Il-fażijiet ta' tmellih, ta' tnixxif u ta' maturazzjoni idumu mill-inqas 5 xhur u jinkludu perjodu ta' maturazzjoni ta' aktar minn xahrejn (l-ahhar fażi ta' żvilupp tal-prodott, li ssir esklużivament f'kundizzjonijiet ambjentali naturali u essenżjali għall-kisba tal-konsistenza tal-prodott u għall-iżvilupp tat-togħmiet).

Il-karatteristiċi tal-prodott huma dawn li ġejjin: huwa twil bejn 25 u 35 centimetru, għandu forma ċilindrika, u l-piż xott tiegħu jkun bejn 0,8 u 2,2 kg.

Huwa jiġi pprezentat f'borża magħmula mill-intestin tal-majjal jew mix-xaham tal-majjal, marbuta bl-ispag jew b'xibka.

Id-dgħif tal-bicċiet tal-laħam, li jidher żejt, għandu lewn omogenu li jvarja minn aħmar sa aħmar skur u mraħham. Ix-xaham ta' ġewwa l-muskoli jvarja minn abjad għal roża.

Il-proporzjon ta' xaham u dgħif huwa bejn 30 u 50 %.

Il-konsistenza tal-“Coppa de Corse”/“Coppa de Corse — Coppa di Corsica” hija soda u ratba.

Għandu togħma rikka (ta' frott, imhawra b'togħma ta' ġellewż jew ta' faqqiegh jew ta' njam), b'togħma mliha karatteristika u l-possibbiltà ta' togħma hafifa ta' bżar.

Jista' jkollha riha u togħma hafifa ta' affumikazzjoni jew ta' butir.

Il-karatteristiċi fizjokimiċi u bijokimiċi huma dawn li ġejjin (% tal-prodott imnixxef /muskolu ta' referenza = *serratus ventralis*):

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Sostitwit mir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-21 ta' Novembru 2012 dwar is-sistemi ta' kwalità applikabbli għall-prodotti agrikoli u għall-oġġetti tal-ikel.

- il-lipidi totali tax-xaham huma $\geq 89\%$;
- il-perċentwal ta' melh huwa bejn $6,5\%$ u 10% ;
- il-lipidi ġol-muskoli huma $\geq 6\%$;
- traċċi ta' Nitrit/Nitrat;
- ir-rata ta' umdità fid-dghif hija bejn 45 u 55% ;
- l-aċidu olejku huwa $\geq 45\%$.

Il-prodott jista' jinbiegħ bhala biċċa shiha, imqatta' f'pakketti minghajr arja jew f'porzjonijiet f'pakketti minghajr arja, ta' mhux inqas minn 200 gramma.

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

Karatteristiċi tal-karkassi

Il-karkassi tal-majjali użati għat-thejija tal-prodotti ġejjin minn ħnieżer tar-razza Nustrale li jinqatlu meta jkollhom bejn it- 12 u s- 36 xahar u li l-piż tal-karkassa tagħhom ikun bejn il- 85 u l- 140 kg. Il-ħxuna tax-xaham hija bejn it- $2,5$ u s- 6 cm.

Fatturi bħar-razza Nustrale, il-qatla f'età kbira, it-trobbija fil-berah u fażi finali ta' smin fejn l-annimali essenzjalment jingħataw il-qastan u/jew il-ġandar, jagħtu lill-materja prima kwalità partikolari: lewn tal-laħam li jvarja minn aħmar sa aħmar skur, ammont kbir ta' lipidi u kwalità ta' xaham speċifika.

Karatteristiċi tal-laħam frisk

- Flett maqtugħ mill-hames kustilja.
- 2 biċċiet minn kull majjal.
- Forma ċilindrika li ġeja xi f'it għat-tond.
- Tnehhija ta' parti mix-xaham.
- Piż frisk bejn $1,3$ kg u $3,3$ kg.
- Kull proċess li jehtieg temperaturi taħt iż-żero (iffriżar, iffriżar qawwi) huwa pprojbit.

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

Wara l-ftim, l-annimali jitrabbew fil-berah. Din is-sistema tikkonsisti fiċ-ċaqliq tal-merhliet fit-territorji tal-imsaġar u l-mergħat li l-ġestjoni tagħhom tiddependi, fost oħrajn, fuq id-disponibbiltà tar-riżorsi għall-għalf u l-istaġuni.

Parti mill-ikel isibuh l-annimali stess f'dawn il-mergħat (ħxejjex, gheruq, tuberi...). Il-bidwi jipprovdi lill-merhla razzjonijiet ta' ikel supplimentari fit-territorji tat-trobbija li ma jkunx fihom aktar minn 2 kilogrammi kuljum u għal kull hanżir. Mill-inqas 90% tal-ikel supplimentari huwa magħmul minn ċereali, żrieragħ li jipproduċu ż-żejt, legumi u l-prodotti derivati minnhom, f'piż tal-formula tal-ikel u b'medja ppeżata, b'minimu ta' 60% ta' ċereali u derivati tagħhom (qamħ, xgħir, qamħirrum). Il-qamħ huwa awtorizzat f'dan l-ikel supplimentari sa hamsa u erbghin jum qabel tibda l-fażi finali ta' smin.

Il-fażi finali ta' smin isseħħ bejn ix-xhur ta' Ottubru u Marzu għal mill-inqas 45 jum. Matul dan il-perjodu, l-annimali jieklu esklużivament ġandar u qastan li huma jsibu waqt li jkun qegħdin jirgħu fit-territorji tal-fażi finali (imsaġar tal-ballut u tal-qastan) għal mill-inqas l-ewwel 30 jum. Wara huwa permess li jiġu ssupplimentati bix-xgħir. Ir-razzjon ta' xgħir hija ta' inqas minn 4 kg/kuljum/majjal. L-ammont totali ta' razzjonijiet ta' kuljum ta' xgħir mogħtija mill-bidwi m'għandux jaqbeż it- 30% tal-ikel bil-qastan u/jew ġandar tul il-perjodu tal-fażi finali ta' smin.

3.5. Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:

L-istadji kollha tal-produzzjoni (twelid, trobbija, fażi finali, il-qatla tal-ħnieżer, l-ipproċessar u l-maturazzjoni tal-biċċiet tal-laħam) isiru bilfors fiż-żona ġeografika.

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

Il-qtugħ, it-tfettit u l-ippakkjar għandhom isiru bilfors fiż-żona ġeografika għar-raġunijiet li ġejjin:

- biex jiġi evitat it-telf tal-kontroll fuq il-kwalità organolettika waqt il-ħżin u l-immaniġġjar tal-prodotti,
- biex jiġi evitat it-telf tal-kontroll fuq il-monitoraġġ, l-intraċċar, u t-tikkettjar mill-ġdid tal-prodotti.

It-tfettit isir bl-idejn, bis-sikkina biss, sabiex jiġi evitat li l-laħam jishon, u b'hekk jiġi evitat ir-riskju li ssir ħsara lill-kwalitajiet organolettiċi speċifiċi tal-prodott. L-ghodda awtorizzata hija din li ġejja: sikkina tat-tqattigh u fejn jista' jsir it-tqattigh.

Il-borża (imsaren naturali jew kiswa ta' xaham) titneħħa qabel ma jitqatta' l-prodott.

Wara li jinqatgħu f'porzjonijiet jew f'biċċiet, il-prodotti jiġu minnufih ippakkjati f'pakketti mingħajr arja.

Id-dgħif huwa kkaratterizzat minn lewn li jvarja minn aħmar sa aħmar skur. In-nuqqas ta' konservanti (li jillimita l-ossidazzjoni u għalhekk il-kulur tal-prodott jibqa' stabbli) hlief għall-melħ, jagħmilha essenzjali li l-prodotti jiġu ppakkjati mingħajr arja fl-iqsar żmien possibbli, sabiex jiġi evitat li l-laħam jiswied.

Ix-xaham, li huwa kkaratterizzat minn toġhma, riħa, kulur u tleqqija partikolari għalih, jitrangat malajr jekk ikun espost għall-arja, fatt li jikkonferma l-ħtieġa ta' ppakkjar mingħajr arja fl-iqsar żmien.

Bl-istess mod, biċċa li tkun inbdiet tiġi pproċessata għal kollox fi żmien 12-il siegħa.

L-ghan ta' din il-proċedura huwa li jiġi evitat kwalunkwe tibdil fil-karatteristiċi tal-prodott, speċjalment fir-rigward tal-karatteristiċi organolettiċi.

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

Minbarra l-informazzjoni li l-prodotti pproċessati tal-laħam irid ikollhom fuqhom bil-liġi, it-tikketta tal-prodotti bid-denominazzjoni tal-orijini "Coppa de Corse"/"Coppa de Corse — Coppa di Corsica" tinkludi wkoll l-indikazzjonijiet li ġejjin:

- l-isem tad-denominazzjoni tal-orijini "Coppa de Corse"/"Coppa de Corse — Coppa di Corsica";
- is-simbolu DPO tal-Unjoni Ewropea, wara r-registrazzjoni fil-livell tal-Unjoni Ewropea.

Il-kliem "finition châtaigne et/ou gland" jew "porcs finis à la châtaigne et/ou au gland" jew "100% chataignes/glands" jista' jidher biss fuq it-tikketta ta' daww il-prodotti li jkunu ġejjin minn annimali li jkunu matul il-fażi finali jkunu ngħataw esklużivament qastan u/jew ġandar.

4. Deskrizzjoni qasira taż-żona ġeografika:

Il-fruntieri taż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-orijini "Coppa de Corse"/"Coppa de Corse — Coppa di Corsica" huma bbażati fuq il-communes li l-ambjent fiżiku tagħhom jissodisfa l-kundizzjonijiet ta' trobbija u ta' pproċessar tradizzjonali tal-"Coppa de Corse"/"Coppa de Corse — Coppa di Corsica", li għalhekk jikkorrispondu għat-territorju kollu minbarra l-kosta, li mhijiex adattata għall-kundizzjonijiet ta' produzzjoni tal-prodott.

Għaldaqstant, iż-żona ġeografika tinkludi partijiet minn dawn l-ibliet li ġejjin li jinsabu fid-dipartimenti ta' Korsika tan-Nofsinhar u ta' Korsika ta' Fuq:

Dipartimenti ta' Korsika tan-Nofsinhar: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglionne, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Or-cino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Dipartimenti ta' Korsika ta' Fuq: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ers, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'Île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancharaccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietrosu, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicola, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

L-awtoritajiet tal-muniċipju ngħataw mappa taż-żona ġeografika li tiddefinixxi l-konfini taż-żona ġeografika għal dawk il-communes li partijiet minnhom biss jinsabu fiha. Għal dawn il-communes, it-tqasim f'żoni fuq il-mappa huwa disponibbli fuq is-sit elettroniku tal-awtorità kompetenti nazzjonali skont ir-rekwiżiti tad-Direttiva INSPIRE.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Korsika għandha ambjent naturali partikolarment oriġinali, f'termini ta' klima, orografija u pedoloġija u mill-aspett tal-funzjonament tal-ekosistemi.

Ġeoloġikament, fin-naha tal-punent wiehed isib Korsika Ersinjana ddominata mill-granit, granuliti u porfiri li jiffurmaw pajsagġ raff hafna, u fil-grigal, hemm Korsika Alpina fejn wiehed isib Bündner schist u art varja sedimentarja li mhijiex daqstant għolja u raffa. Il-hamrija fiż-żoni klimatiċi differenti tippermetti t-tkabbir ta' kopertura veġetali sostanzjali u l-impjantar ta' siġar u pjanti utli għat-tkabbir tal-majjal speċifiku.

Korsika għandha klima Mediterranja, iżda minhabba li hija gżira, kif ukoll minhabba l-varjazzjoni fl-altitudnijiet u fl-espożizzjonijiet li huma r-riżultat ta' topografija kumplessa, din il-klima hija estremament varjata u minn dan jirriżultaw kuntrasti xi drabi impressjonanti bejn il-widien jew saħansitra għoljiet qrib hafna ta' xulxin.

Il-flora attwali ta' Korsika hija essenzjalment Paleo-Mediterranja. L-iżolament iffavorixxa l-evoluzzjoni tal-ispeċijiet u l-flora ta' Korsika hija kkaratterizzata minn proporzjon għoli ta' speċijiet endemiċi.

Fost il-livelli differenti ta' veġetazzjoni, insibu l-livell Mediterranju subumdu, ikkaratterizzat mill-preżenza tal-ballut tas-sufra u tal-ballut. Il-formazzjoni l-aktar mifruxa f'dan il-livell hija l-"maquis".

Il-livell Mediterranju umdu huwa kkaratterizzat mis-siġar tal-qastan. Huwa f'dan il-livell li jispicċaw l-imsaġar taż-żebbuġ. Is-siġar tal-qastan jibdeu jikbru eżatt 'il fuq minn dak il-livell.

Għalhekk, Korsika huwa ideali għall-foresti, il-kundizzjonijiet tal-art u tal-klima, b'mod ġenerali, jiffavorixxu hafna l-foresti. Ir-riżorsi ta' qastan u ta' ballut huma partikolarment abbundanti fuq il-wiċċ tal-gżira kollha.

Il-prodotti tal-laham huma antiki u għal żmien twil, kienu jiffurmaw, flimkien mal-prodotti tal-halib, wiehed mis-sorsi ewlenin ta' proteini mill-annimali fid-dieta tradizzjonali tal-gżira.

Is-sistemi attwali ta' trobbija ntirtu minn tradizzjoni pastorali antika li kienet tikkonsisti fiċ-ċaqliq tal-merhliet ta' hnieżer lejn it-territorji silvopastorali tal-muntanji jew fil-mergħat tal-muntanji fis-sajf (rangelands) skont ir-riżorsi tal-ghalf naturali f'dak l-ambjent.

Il-majjal tar-razza lokali Nustrale huwa tat-tip Iberiku. Dan huwa annimal li jehtieg f'tit li xejn kura u huwa partikolarment adattat għal din it-tip ta' trobbija. Huwa juża b'mod pjuttost tajjeb ir-riżorsi naturali li jsib. Huma l-hnieżer nisa li jiggwidaw lill-merhliet fil-mergħat differenti, li għandhom ċerta diversità (boskijiet, mergħat tal-muntanji tas-sajf...). Iż-żoni tar-righi jistgħu jinbidlu wkoll skont l-istaġuni u r-riżorsi ta' ikel preżenti fl-ambjent.

Mill-ftim sakemm jieqfu jikbru, il-bidwi jiehu lill-annimali fil-merghat, ir-razzjon ta' għalf essenzzjali għall-iżvilupp tagħhom. Il-hnieżer jieklu wkoll ir-riżorsi ta' ikel li jsibu fit-territorju (ħxejjex, gheruq, tuberi ...).

Matul il-fażi finali, l-annimali jirgħu mill-ballut u mis-siġar tal-qastan meta dawn ikunu qegħdin jipprova l-frott tagħhom. Huma jieklu l-aktar qastan u/jew ġandar tul il-perjodu kollu tal-ħarifa u tax-xitwa. Is-suppliment awtorizzat jista' jkun biss xgħir.

Dan l-istadju jikkostitwixxi fażi fundamentali li għandha effett dirett fuq iż-żieda fil-piż u fuq il-kwalità tax-xaham (rata għolja ta' aċidu xahmi monoinsaturat u rata baxxa ta' aċidu xahmi saturat).

Il-kundizzjonijiet klimatiċi taż-żoni tat-trobbija holqu l-htieġa li jinstabu proċessi ta' preservazzjoni xierqa u dan wassal biex il-produzzjoni tal-laħam xott tiddomina fuq l-oħrajn. Din tuża t-tqaddid u t-tnixxif bħala proċeduri ta' preservazzjoni.

Fin-nuqqas tar-refriġerazzjoni industrijali, li tfaċċat biss fl-aħħar tas-seklu XIX, l-abitanti tal-gżira ħadu vantaġġ minn dak li kien joffri l-ambjent. B'hekk il-qatla u l-ipproċessar kienu, u għadhom, isiru skont l-istaġuni. Minhabba dan, il-konsum tal-"Coppa de Corse"/"Coppa de Corse — Coppa di Corsica" jibda f'April u jieqaf sa mhux aktar tard minn Novembru. Il-fatt li l-prodott jittiekel l-aktar fis-sajf iwassal biex il-prodott jiġi kkunsmat hafna u kuljum. Ġeneralment jittiekel bħala l-ewwel platt u jinstab fuq il-parti l-kbira tal-imwejjed lokali.

L-ipproċessar huwa bbażat fuq proċessi naturali. Storikament, l-uniċi ingredjenti li kienu disponibbli, u li sal-lum għadhom jintużaw fil-manifattura, huma l-melħ, il-bżar jew il-bżar l-aħmar (l-ebda konserwant). It-tnixxif isir permezz tal-użu tas-shana tan-nar tal-injam iebes mis-siġar deċidwi lokali.

It-tul u l-kundizzjonijiet ta' maturazzjoni (f'kantini naturali u f'temperatura ambjentali) jippermettu li jinkisbu kwalitajiet organolettiċi speċifiċi, b'mod partikolari f'dak li jirrigwarda l-iżvilupp tat-togħmiet u tal-konsistenza.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Coppa de Corse"/"Coppa de Corse — Coppa di Corsica" huma dawn li ġejjin:

- Il-qatgħa għandha dgħif ta' lewn omoġenju li jvarja minn aħmar sa aħmar skur, skont ir-rata ta' pigmenti preżenti fil-muskoli.
- Id-dgħif huwa xi f'tit imraħham, minhabba rata ta' lipidi fil-muskoli ta' 6 % jew aktar.
- Il-qatgħa jkollha dehra żejtnija, minhabba rata għolja ta' aċidu olejku.
- Il-konsistenza tal-qatgħa hija ratba, minhabba lipolisi għolja.
- Il-qatgħa għandha toghma rikka hafna (b'toghma ta' frott, imħawra b'toghma ta' ġellewż jew ta' faqqiegh jew ta' njam), toghma mielha karatteristika marbuta ma' kontenut ta' melħ bejn is-6,5 u l-10 % u bil-possibbiltà ta' toghma hafifa ta' bżar.

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

L-użu tal-majjali tar-razza Nustrale hija karatteristika essenzzjali taż-żona. Fil-fatt, ir-reżistenza ta' din ir-razza lokali, b'kapacità li tflaħ għall-bidliet kbar fil-klima u fl-ikel u li takkumula malajr riżervi ta' xaham meta l-ikel ikun abbondanti, kif ukoll il-kundizzjonijiet tat-trobbija tal-hnieżer huma oriġinali u partikolarment adatti għat-territorju: żoni muntanjużi, trobbija fil-miftuħ, ċiklu twil ta' produzzjoni (qatla fetà kbira għal piż tal-karkassa dejjem inqas minn 140 kg), dieta bbażata fuq ir-riżorsi naturali, b'mod partikolari waqt il-fażi finali.

B'hekk, fi kważi t-territorju kollu ta' Korsika, l-irziezet estensivi tal-hnieżer għandhom riżorsa abbondanti ta' ikel disponibbli: il-qastan u l-ballut li jinsabu kemm fiż-żoni tal-foresti naturali ferm antropiċi, kif ukoll f'żoni li jistgħu jikkwalifikaw bħala agroforestali.

L-adattament tar-razza u tar-riżorsi naturali disponibbli flimkien jipprovdu prodott li l-kwalità tiegħu tohroġ fid-dieher permezz ta' lewn aħmar sa aħmar skur, adipożità qawwija (proporzjon għoli ta' xaham/dghif u mraħham hafna) u piż tal-prodott xott ta' inqas minn 2,2 kg.

Barra minn hekk, il-faži finali għandha effett dirett fuq:

- iż-żieda fil-piż tal-annimal, speċjalment b'żieda fil-piż tal-lipidi ta' taħt il-ġilda (aktar minn 2,5 cm);
- il-kwalità tax-xaham (rata għolja ta' aċidu xahmi monoinsaturat u rata baxxa ta' aċidu xahmi saturat).

Il-laħam tal-majjal għaldaqstant huwa adattat hafna għat-tmellih. Il-prattiki ta' tmellih, inkluż l-użu esklussiv ta' melħ tal-baħar bħala l-uniku konservant, jispjegaw it-togħma mielha li tintieghem sew fil-prodott lest.

Dan il-laħam tal-majjal jippermetti wkoll maturazzjoni twila f'kundizzjonijiet ambjentali naturali. Dan jirriżulta f'karatteristiċi organolettiċi speċifiċi bħal konsistenza soda u ratba u toghma rikka hafna.

L-ammont relattivament għoli ta' melħ u ċ-ċiklu twil tal-prodotti (tnixxif u maturazzjoni) joħolqu proteolisi baxxa u lipolizi għolja, u dan iwassal għall-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott, inkluża l-konsistenza pjuttost ratba tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(l-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ⁽³⁾)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCCoppaDeCorse_cle073621.pdf

⁽³⁾ Ara n-nota fqiegħ il-paġna Nru 2.

PREZZ TAL-ABBONAMENT 2013 (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 1 300 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L + C, stampati + DVD annwali	22 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 1 420 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 910 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L + C, DVD fix-xahar (kumulattiva)	22 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 100 fis-sena
Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (serje S), Swieq Pubbliċi u Appalti, DVD, edizzjoni fil-ġimgħa	multilingwi: 23 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 200 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 fi 22 verżjoni lingwistika. Inklużi fih hemm is-serje L (Legiżlazzjoni) 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 mhumex temporanjament obbligati li jiktbu l-atti kollha bl-Irlandiż u li jippubblikawhom b'din il-lingwa, il-Ġurnali Uffiċjali ppubblikati bl-Irlandiż jinbiegħu apparti.

L-abbonament tas-Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (serje S — Swieq Pubbliċi u Appalti) jiġbor fih it-total tat-23 verżjoni lingwistika uffiċjali f'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-legiżlazzjoni, il-ġurisprudenza u l-atti preparatorji tal-legiżlazzjoni.

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