

Il-Ġurnal Uffiċjali C 137

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 60
29 ta' April 2017

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 137/01 Ebda oppozizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.8434 — Emil Frey France/PGA) ⁽¹⁾ 1

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 137/02 Rata tal-kambju tal-euro 2

V *Avviżi*

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 137/03 Notifika minn qabel ta' koncentrazzjoni (Il-Każ M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata ⁽¹⁾ 3

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 137/04	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	4
2017/C 137/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (UE) Nru 1151/2012 dwar skemi tal-kwalità għall-prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	9

II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI
U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.8434 — Emil Frey France/PGA)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2017/C 137/01)

Fil-25 ta' April 2017, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-koncentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32017M8434. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-Internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

It-28 ta' April 2017

(2017/C 137/02)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,0930	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4914
JPY	Yen Ġappuniż	121,76	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,5004
DKK	Krona Daniża	7,4383	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,5897
GBP	Lira Sterlina	0,84473	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5258
SEK	Krona Żvediza	9,6318	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 243,69
CHF	Frank Żvizzeru	1,0831	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	14,4899
ISK	Krona İzlandiża		CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,5367
NOK	Krona Norveġiża	9,3243	HRK	Kuna Kroata	7,4640
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	14 568,60
CZK	Krona Ċeka	26,922	MYR	Ringgit Malażjan	4,7447
HUF	Forint Ungeriz	312,38	PHP	Peso Filippin	54,763
PLN	Zloty Pollakk	4,2224	RUB	Rouble Russu	62,1061
RON	Leu Rumun	4,5348	THB	Baht Tajlandiż	37,785
TRY	Lira Turka	3,8756	BRL	Real Braziljan	3,4718
AUD	Dollaru Awstraljan	1,4629	MXN	Peso Messikan	20,7500
			INR	Rupi Indjan	70,2615

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

V

(Avviżi)

PROCĊDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA
TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2017/C 137/03)

1. Fl-20 ta' April 2017, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽¹⁾ li permezz tagħha l-impriża TPG (l-Istati Uniti tal-Amerka) u Oaktree Capital Group Holdings GP ("Oaktree" tal-Istati Uniti tal-Amerka) jakkwistaw fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet il-kontroll kongunt tal-impriża Iona Energy Company (UK) Limited ("Iona" tar-Renju Unit) permezz tax-xiri ta' ishma.
2. L-attivitajiet kummerċjali tal-impriża kkonċernati huma:
 - għal TPG: kumpanija globali ta' investment privat li tmexxi diversi fondi li tinvesti f'varjetà ta' kumpaniji permezz ta' akkwisti u ristrutturar korporattiv;
 - għal Oaktree: kumpanija dinjija ta' ġestjoni ta' investment alternattiv u mhux tradizzjonali li tispesjalizza fi strategiji tal-kreditu;
 - għal Iona: għandha s-sjeda u tiżviluppa l-bjar taż-żejt ta' Orlando u Kells fil-Bahar tat-Tramuntana.
3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata. Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura simplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004⁽²⁾ ta' min jinnota li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stipulata f'dan l-Avviż.
4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-faks (+32 22964301), permezz tal-email lil COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu jew permezz tal-posta, bir-referenza M.8443 — TPG/Oaktree/Iona Energy, f'dan l-indirizz:

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

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

(²) ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2017/C 137/04)

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

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

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012**“LIMONE COSTA D'AMALFI”****Nru tal-KE: PGI-IT-02185 — 26.9.2016****DOP () IĠP (X)****1. Grupp applikant u interess legittimu**

CONSORZIO DI TUTELA LIMONE COSTA DI AMALFI I.G.P

Indirizz: C.so Regina 71
84010 Maiori (SA)
ITALIA

Posta elettronika: info@limonecostadamalfiigp.com; limonecostadamailfiigp@pec.it

Il-“Consorzio di tutela Limone Costa di Amalfi I.G.P” għandu l-jedd li jressaq applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 13(1) tad-Digriet Nru 12511 tal-14 ta' Ottubru 2013 tal-Ministeru tal-Politika tal-Agricoltura, tal-Ikel u tal-Forestrija.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

3. Titlu fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwat mill-emenda

- Isem il-prodott
- Deskrizzjoni tal-prodott
- Żona ġeografika
- Prova tal-oriġini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Punti oħra [Ippakkjar; Referenza ġuridika aġġornata; Korrezzjoni tal-ismijiet ġeografici]

4. Tip ta' emenda

- Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li ma għandhiex tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

- Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata, li għaliha ma gie ppublikat ebda dokument uniku (jew dokument ekwivalenti), u li ma għandiex tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

5. **Emenda (emendi)**

Deskrizzjoni tal-prodott

L-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali

Gie speċifikat li l-perċentwali tal-kwantitajiet tar-rendiment indikati fil-punt dwar il-polpa jirreferu għall-meraq. Din hija emenda fil-kliem tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, peress li fil-verżjoni attwali l-kelma “meraq” thalliet barra bi żball, filwaqt li tinstab fil-punt 4.2 tal-applikazzjoni ppubblikata fil-Gurnal Uffiċjali (C 282/04 tal-5 ta' Ottubru 2000). L-emenda ma tinvolvi ebda varjazzjoni tal-parametri deskrittivi tal-prodott.

— Il-paragrafu:

“Polpa: qamhet il-lewn abbondanti (rendiment ta' 25 % jew aktar) u b'acidità għolja (mhux inqas minn 3,5/100 ml)”.

jigi emendat kif ġej:

“Polpa: qamhet il-lewn, b'meraq abbondanti (rendiment ta' 25 % jew aktar) u b'acidità għolja (mhux inqas minn 3,5/100 ml)”.

Il-metodu ta' produzzjoni

L-Artikolu 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali

— Il-paragrafu:

“It-teknika ta' produzzjoni tradizzjonali tikkonsisti fil-kultivazzjoni tal-pjanti taht strutturi ta' lasti tal-injam, preferibbilment tal-qastan (ta' tul ta' mhux inqas minn 180 cm), bl-użu tal-ilqugh, fejn hu mehtieg, għall-protezzjoni kontra l-kundizzjonijiet hżiena tat-temp u biex tiġi żgurata l-maturazzjoni gradwali tal-frott.”

jigi emendat kif ġej:

“It-teknika ta' produzzjoni tradizzjonali tikkonsisti fil-kultivazzjoni tal-pjanti fuq strutturi ta' lasti tal-qastan, u/jew ta' materjali oħra sostenibbli għall-ambjent bl-għan li jigi kkonservat il-pajsagg, (ta' tul ta' mhux inqas minn 180 cm fil-mument tas-sostituzzjoni), bl-użu tal-ilqugh għall-protezzjoni kontra l-kundizzjonijiet hżiena tat-temp u biex tiġi żgurata l-maturazzjoni gradwali tal-frott.”

L-iżvilupp soċjoekonomiku globali u l-iżvilupp turistikku taż-żona ta' produzzjoni tal-“Limone Costa di Amalfi” wasslu għall-abbandun tal-forestrija. Dan il-fattur affettwa l-metodi ta' produzzjoni tal-lasti tal-qastan mingħajr qoxra għall-holqien tal-kannizzati għall-protezzjoni tal-lumi: infatti, sabiex titnaqqas l-ispiza tal-produzzjoni, il-metodi tradizzjonali ta' produzzjoni tal-lasti ma baqgħux jintużaw, b'effett fuq il-kwalità tal-injam li ma għadux iservi fit-tul daqs qabel, u f'xi każijiet mingħajr ma jintlaħaq il-perjodu ta' deprezzament għax-xiri u għall-installazzjoni tal-lasti. Għaldaqstant, hemm il-possibbiltà li jintużaw, minflok lasti tal-injam, lasti magħmulin minn materjal sostenibbli għall-ambjent li ma jkollhomx impatt kbir fuq il-pajsagg iddefinit mill-imsaġar tal-lumi. L-użu ta' materjal sostenibbli għall-ambjent li jdum aktar iwassal għat-tnaqqis tal-ispejjeż fissi, li jista' jipprovdni inċentiv għat-tnaqqis tal-lumi. Fl-aħħar nett, m'għandiex tiġi sottovalutata s-sigurtà tal-post tax-xogħol, li hija żgurata prinċipalment permezz tal-użu ta' lasti mhux tal-injam, speċjalment meta x-xogħol isehh fil-partijiet għoljin tal-imsaġar tal-lumi.

Il-bżonn li jigi stabbilit l-għoli tal-lasti, billi jigi introdott il-kliem “fil-mument tas-sostituzzjoni”, huwa marbut man-natura partikolari tal-artijiet tal-kosta ta' Amalfi, li hija tali li matul iż-żmien il-lasti jkollhom tendenza li jisfrundaw b'xi 10-20 cm, kemm minhabba l-piż tal-istruttura li fuqhom joqogħdu l-fergħat tas-siġar tal-lumi, kif ukoll minhabba li l-hamrija nnifisha hija poruża.

L-importanza tal-ilqugh fil-produzzjoni tal-Limone Costa di Amalfi IĠP tiġġustifika t-thassir tal-kliem “fejn hu mehtieg”. L-ilqugh jipprotegi l-pjanta mill-kundizzjonijiet hżiena tat-temp (il-kesha, il-ġlata, is-silġ), u għaldaqstant l-użu tiegħu ma jistax jitqies fakultattiv.

— Is-sentenza:

“Id-densità tat-thawwil ma għandiex tkun oghla minn 800 pjanta għal kull ettaru”

tiġi emendata kif ġej:

“Id-densità tat-thawwil ma għandiex tkun oghla minn 1 200 pjanta għal kull ettaru.”

L-emenda tirriżulta mis-sejba li n-numru ta' pjanti għal kull ettaru huwa relatat mal-wisa' u mal-forma tal-artijiet imtarrġa. Il-forom ġeometriċi tal-artijiet imtarrġa huma aktar diversi u irregolari; din l-irregolarità tiġġenera varjabbiltà kbira fin-numru ta' pjanti għal kull ettaru, peress li l-bidwi jrid juża kull spazju disponibbli għall-kultivazzjoni.

Id-densità tal-pjanti għal kull ettaru tiddependi mix-xaqliba tal-gholjiet, li hafna drabi tistabbilixxi l-wisa' tal-artijiet imtarrġa. Fiż-żona ta' produzzjoni, il-pjanti, peress li għandhom forma ta' kultivazzjoni "adattata" għall-art imtarrġa, jiġu mxebilka kemm b'mod orizzontali b'sistema ta' forma ta' koppla kif ukoll b'mod perpendikolari mat-tul tal-art imtarrġa. Dan jippermetti l-kultivazzjoni tal-pjanti b'lasti mhux dritti, li jitqiegħdu minn isfel għal fuq u li jgħaqdu żewġ artijiet imtarrġa fuq żewġ lasti orizzontali sottostanti, u b'hekk tinghata aktar possibbiltà għall-iżvilupp tal-fergħat prinċipali fuq il-kannizzati.

Din it-teknika tippermetti żieda ta' 1 200 pjanta għal kull ettaru, b'kunsiderazzjoni għall-kwalità tal-frott u f'konformità mar-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

— Iddahhlet is-sentenza li ġejja sabiex jiġi kkjarifikat ahjar liema kultivar l-aktar antik għandu jintuża għall-produzzjoni tal-"Limone Costa d'Amalfi".

"Il-kultivar użat għat-thawwil, għat-thawwil mill-ġdid jew għat-tilqim għandu jkun esklużivament il-"Sfusato Amalfitano" hekk kif iċċertifikat minn mixtliet awtorizzati mir-Regjun tal-Kampanja u akkreditati mis-servizz tas-saħħa tal-pjanti."

— Is-sentenza:

"Għaldaqstant, b'mod partikolari fir-rigward tal-bidla klimatika taż-żona, ir-Regjun tal-Kampanja jirriżerva d-dritt li jbidel dawn id-dati bil-ħruġ ta' deċiżjoni."

tnehhiet għaliex mhix konformi mal-leġiżlazzjoni attwali.

— Is-sentenza:

"Il-produzzjoni massima awtorizzata tal-lumi li tista' tibbenefika mill-protezzjoni ma tistax taqbeż 25 tunnellata għal kull ettaru, f'kultivazzjoni speċjalizzata jew imhallta (f'dan il-każ t'fisser il-produzzjoni b'piż differenzjat)".

tiġi emendata kif ġej:

"Il-produzzjoni massima awtorizzata tal-lumi li tista' tibbenefika mill-protezzjoni ma tistax taqbeż 35 tunnellata għal kull ettaru, f'kultivazzjoni speċjalizzata jew imhallta (f'dan il-każ t'fisser il-produzzjoni b'piż differenzjat)".

It-titjib fil-kundizzjonijiet tat-tkabbir tal-lumi, minhabba għarfien akbar tal-fiżjoloġija tal-pjanta, flimkien mal-ahjar kompetenzi miksuba fir-rigward tat-tekniki ta' kultivazzjoni u tal-ġestjoni agronomika tal-imsaġar tal-lumi, mat-titjib fil-ġestjoni tas-sistema tal-irrigazzjoni mmirata lejn il-kisba ta' effiċjenza għola, u mal-involviment ta' persunal kompetenti hafna, jippermetti titjib fil-ġestjoni tal-imsaġar tal-lumi u jintroduċi l-possibbiltà ta' żieda fil-produzzjoni hdejn dik prevista fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali, imfassla fis-snin 90. Il-limitu ta' 35 tunnellata għal kull ettaru ma jaffettwax il-fiżjoloġija tal-pjanta jew il-kwalità tal-frott.

Punti oħra

L-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali

— Il-limitazzjonijiet ġeografiċi dwar il-preparazzjoni u l-ipproċessar tal-lumi tnehhew sabiex jiġi promoss it-tixrid tal-prodott li hafna drabi huwa użat bħala ingredjent fi prodotti pprocessati. Għalhekk, is-sentenza fil-punt 3 tal-ahħar paragrafu tal-Artikolu:

"Il-preparazzjoni u/jew l-ipproċessar tal-lumi għandha/għandhom issehh/isehhu esklużivament fit-territorju shih tal-municipalitajiet elenkati fl-Artikolu 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali;"

Thassret.

L-ippakkjar:

— Is-sentenza li ġejja:

"Il-prodott għandu jinbiegħ f'kontenituri sodi adattati, b'kontenut ta' mill-inqas 0,5 kg sa mhux aktar minn 15 kg, magħmulin minn materjal ta' oriġini veġetali, minn kartun jew minn materjal riċiklabbli iehor awtorizzati, fi kwalunkwe każ, mir-regoli tal-Komunità."

tiġi emendata kif ġej:

"Il-prodott għandu jinbiegħ f'kontenituri sodi adattati, minn lumija waħda sa mhux aktar minn 15 kg, preferibbilment magħmulin minn materjal ta' oriġini veġetali."

L-iskop ta' din l-emenda huwa li jiġi introdott il-bejgħ tal-lumi IĠP individwali, u li jiġi awtorizzat l-użu ta' kontenituri oħrajn magħmulin minn materjal mhux veġetali, iżda li tinżamm preferenza għal dawk veġetali. Ta' min jiftakar li f'żona ta' hafna turizmu, din l-emenda se tikkontribwixxi għat-tixrid u għall-konoxxenza tal-prodott u għall-isem tiegħu, anki f'pajjiżi oħrajn.

Referenza ġuridika aġġornata:

— Jenhtiegħ li jiġu aġġornati r-referenzi legali għar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Korrezzjoni tal-ismijiet ġeografici:

— B'riżultat ta' żbalji tat-tajpar fil-kliem tal-Artikolu 3 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, huma mehtieġa l-emendi għar-referenzi ġeografici li ġejjin.

- "P.ta Pantanello" isir "P.ta Campanella",
- "Monte Cambera" isir "Monte Gambera",
- "sorgente Cannillo" isir "sorgente Cannello",
- "Monte Falerio" isir "Monte Falerzio".

DOKUMENT UNIKU

"LIMONE COSTA D'AMALFI"

Nru tal-KE: PGI-IT-02185 — 26.9.2016

DOP () IĠP (X)

1. Isem (ismijiet)

"Limone Costa d'Amalfi"

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, hxejjex u ċereali, friski jew ipproċessati

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

Għamla tal-frott ellittika u mtawla, bi protuberanza kbira u ppuntata u b'qoxra ta' hxuna medja ta' kulur isfar lewn iċ-ċitru hekk kif jimmatara; piż tal-frott mhux inqas min 100 g; flavedo mimli żjut essenzjali; aroma u fwieha qawwija; meraq abbundanti (b'rendiment ta' mhux inqas minn 25%) u b'aċidità għolja (ta' mhux inqas minn 3,5 g/100 ml, qamhet il-lewn; numru baxx ta' żrieragħ.

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

—

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

Kull pass, mill-kultivazzjoni sal-hsad tal-"Limone Costa d'Amalfi" IĠP, għandu jsehh fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċc.

Il-prodott għandu jinbiegħ f'kontenituri sodi adattati, minn lumija wahda sa mhux aktar minn 15 kg, preferibbilment magħmulin minn materjal ta' oriġini veġetali. Kontenituri sodi tal-kartun huma awtorizzati wkoll.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Dawn li ġejjin għandhom jidhru fuq it-tikketti b'karattri ċari li ma jithassrux: 1) l-IĠP Limone Costa d'Amalfi; 2) isem il-produttur; 3) il-kwantità tal-prodott li fil-fatt ikun hemm fl-imbagg; 4) is-sena ta' produzzjoni. Għandu jidher is-simbolu grafiku marbut max-xbieha artistika tal-logo magħżul kompost minn lumija bil-weraq, imqiegħda fuq in-naħa tax-xellug ta' cirku doppju li fuqu, fuq sfond isfar u bl-iswed, hemm miktub "Limone Costa d'Amalfi". Fiċ-ċirku doppju jidher il-kontorn tal-kosta minn Maiori sa Capo Conca, u fuq quddiem jidher arbuxxell tal-veġetazzjoni tal-Mediterran.

4. Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Tinkludi t-territorju kollu tal-municipalità ta' Atrani fil-provinċja ta' Salerno, u parzjalment it-territorju tal-municipalitajiet li ġejjin, li jinstabu fl-istess provinċja: Amalfi, Cetara, Conca dei Marini, Furore, Maiori, Minori, Positano, Praiano, Ravello, Scala, Tramonti, Vietri sul Mare. Iż-żona ddefinita hija magħrufa internazzjonalment bħala "Costiera Amalfitana" jew "Costa d'Amalfi".

5. Rabta maż-żona ġeografika

L-isem stess tal-kultivar "Sfusato Amalfitano" juri r-rabta b'sahhitha maż-żona ġeografika kkonċernata. Ghandu jinġad ukoll li din il-varjetà tiġi kkultivata kważi esklużivament f'din iż-żona u l-karatteristiċi kwalitattivi intrinżiċi tal-frott inbidlu matul is-sekli fir-rigward tal-partikolaritajiet ambjentali taż-żona. Dan jirrigwarda, b'mod partikolari, l-aroma, il-fwieġha, is-sukkulenza u l-aċidità tal-meraq li wasslu għall-fama dinjija ta' dan il-frott. Il-kultivazzjoni tal-lumi fil-kosta ta' Amalfi sebqet bil-mod 'il mod dik ta' frott ieħor, u kellha rwol kruċjali mhux biss fl-ekonomija taż-żona, iżda wkoll fil-karatterizzazzjoni tal-pajżagg (ta' min jiftakar li l-iżvilupp tat-turiżmu serraħ hafna fuq l-armonija tal-blu tal-baħar u l-ħdura tas-siġar taċ-ċitru) u fil-protezzjoni tal-idroġeoloġija tat-territorju.

Elementi storiċi

Il-preżenza tas-siġar tal-lumi fil-kosta Amalfitana ġiet dokumentata hafna fis-sekli preċedenti, sa mill-bidu tas-seklu 11, speċjalment wara l-iskoperta tal-effettività tagħhom fil-ġlieda kontra l-iskorbut, marda kkawżata, kif inhu magħruf, min-nuqqas tal-vitamina C fil-ġisem. Huwa proprju għalhekk, anki fid-dawl tal-istudji tal-magħrufa Skola medika ta' Salerno, li r-Repubblika ta' Amalfi ordnat li dan il-frott kellu jkun abbord kull vapur tagħha. Dan serva wkoll bħala incenċiv għall-installazzjoni ta' msaġar tal-lumi fiż-żona (matul is-sekli 12-14), li minn dak iż-żmien 'l hawn okkupaw spazji dejjem akbar tal-kosta u tal-ġolġiet taż-żona.

Provi ta' dan it-tixrid jistgħu jinstabu wkoll f'diversi dokumenti tal-epoka medjevali.

Minn parċmina tal-1112, Camera, studjuż tal-istorja tas-seklu 19, iddikjara li l-lumi u l-laring kien ikkultivat fiż-żona ta' Amalfi għall-ewwel darba mill-inqas minn dik is-sena. Dokumenti awtentiċi mill-1600 jsemmu l-firxa tal-"ġonna tal-lumi (horti)" tul il-kosta kollha, filwaqt li fl-1626, Ferrari ddeskriva għall-ewwel darba l-"limon amalphanus" li huwa simili hafna għas-"Sfusato Amalfitano" tal-lum il-ġurnata. Minn dak iż-żmien 'l hawn jissemma wkoll suq kbir tal-lumi fiż-żona, b'żieda gradwali ta' kwantitajiet fl-1700 u, b'mod partikolari, fit-tieni nofs tas-seklu 19, meta l-merkanzija kienet tinx tara kważi esklużivament min-negozjanti ta' żoni oħra (Sorrento). Wara dak il-perjodu, il-pjantaġġuni l-ġodda bdew jonqsu, parzjalment dovut għad-disponibbiltà limitata ta' artijiet oħra, u n-nies iffokaw fuq l-istrutturazzjoni tal-art (artijiet imtarrġa) u fuq it-tnaqqis tad-distanzi ta' thawwil.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

L-amministrazzjoni attwali nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għall-emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-IGP "Limon Costa d'Amalfi" fil-Gazzetta Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru. 163 tal-14 ta' Lulju 2016. u Nru 187 tal-11 ta' Awwissu 2016.

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

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

Jew

billi żzur il-paġna uffiċjali tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Alimentari u l-Forestrija (www.politicheagricole.it) u tagħfas fuq "Prodotti DOP e IGP" (fin-naħa ta' fuq fil-lemin tal-iskrin), u wara fuq "Prodotti DOP, IGP e STG" (fil-ġenb, fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar tagħfas fuq "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

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

(2017/C 137/05)

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

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

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

“COCO DE PAIMPOL”

Nru tal-UE: PDO-FR-0062-AM01 — 20.12.2016

DOP (X) IĠP ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

It-trejdjunjin tlaqqa' flimkien lill-produtturi tal-“Coco de Paimpol” kif ukoll liċ-ċentri tal-ippakkjar. Għaldaqstant, għandha interess legittimu li tapplika għal dawn l-emendi.

Syndicat de défense de l'AOC “Coco de Paimpol”

Zona tal-ippakkjar CS 90 114

22503 Paimpol cedex

FRANZA

Tel. +33 296208330

Faks: +33 296204726

Posta elettronika: syndicat-coco-paimpol@ucpt-paimpol.com

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Franza

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

— Isem tal-prodott

— Deskrizzjoni tal-prodott

— Żona ġeografika

— Prova tal-orijini

— Metodu ta' produzzjoni

— Rabta

— Tikkettar

— Ohrajn

4. Tip ta' emenda/i

— Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li ma għandhiex tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

— Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irregistrata li għaliha ma jkun gie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bhala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

5. Emenda/i

Deskrizzjoni tal-prodott

L-ispeċi *Phaseolus vulgaris* L., li għaliha tappartjeni l-favetta tat-tip “Coco de Paimpol” u li r-referenza tagħha giet inkluża fil-metodu ta' produzzjoni tal-ispeċifikazzjoni rregistrata, giet ittrasferita għat-Taqsima “Id-deskrizzjoni tal-prodott”.

⁽¹⁾ ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Barra minn hekk, ġie speċifikat li din hija favetta bil-hbub. Din il-formulazzjoni tippermetti aktar preċiżjoni u tidentifika li din hija favetta bil-hbub u mhux sempliċiment fażola bajda kif qed jidher fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata, li ma tindikax jekk din hijiex favetta bil-hbub jew le.

Ġiet inkluża dispożizzjoni li tindika li l-prodott huwa kkommerċjalizzat bhala prodott frisk sabiex tiġi evitata kull forma oħra ta' kummerċjalizzazzjoni.

Ammonti minimi u massimi ta' materja niexfa tal-hbub fil-mument tal-ippakkjar (ammont ta' materja niexfa tal-hbub waqt l-ippakkjar ta' bejn l-40 u s-60 %) qed jiġu ddefiniti sabiex il-maturità tal-"Coco de Paimpol" tkun tista' tiġi kkaratterizzata.

Il-karatterizzazzjoni tal-imżiewed "imraħhma b'kulur vjola" hija sostitwita b'"possibbiltà ta' vini mraħhma vjola": biex ikun hemm konformità mad-deskrizzjoni tal-varjetà tipika msemmija fl-intestatura "Il-metodu ta' kisba" tal-ispeċifikazzjoni rreġistrata.

Żdiedet kjarifika li tindika li l-imżiewed ghandu jkun fihom mill-inqas tlett iħbub halli jiġu eliminati l-imżiewed li ma jkunx fihom biżżejjed hbub. Fil-fatt, il-"Coco de Paimpol" hija kkaratterizzata minn imżiewed twal u mimlija b'mill-inqas tlett iħbub. Tolleranza massima ta' mhux aktar minn 5 % li żdiedet fl-istadju "tal-ippakkjar" biss tippermetti li jittiehed kont ta' xi differenzi inevitabli.

Il-karatteristiċi ta' kulur il-hbub ("abjad uniformi") issa ġew deskritti bhala "kulur abjad uniformi li jkangi fl-avorju" u "li fih ftit li xejn jew kemmxejn vini" sabiex jiġu riflessi ahjar il-karatteristiċi tal-prodott. Fil-fatt, l-indikazzjoni ta' "abjad uniformi" biss hija simplistika żżejjed, thalli margini ta' interpretazzjoni wiesa' wisq waqt l-ippakkjar u ma tirriflettix ix-xogħol ta' selezzjoni mwettaq, u b'hekk ippermettiet il-karatterizzazzjoni ahjar ta' kulur il-hbub.

Barra minn hekk, biex id-deskrizzjoni tal-"Coco de Paimpol" wara t-tisjir tintiehem ahjar, qed jiġi speċifikat li l-prodott ma jitrammilx u jiehu ċerta hlewwa wara t-tisjir.

Id-deskrizzjoni tal-prodott ġiet speċifikata u żviluppata sabiex il-prodott jiġi identifikat ahjar.

Prova tal-orijini

Ġew speċifikati l-obbligi tal-operaturi f'dak li jirrigwarda d-dikjarazzjonijiet. Dawn il-bidliet huma marbuta ma' evoluzzjonijiet leġiżlattivi u regolatorji nazzjonali. Huwa speċifikament previst li jiġu identifikati l-operaturi bil-hsieb li jingħataw rikonoxximent tal-abbiltà tagħhom li jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni, kif ukoll id-dijarazzjonijiet neċessarji li jixhdu li għandhom l-għarfien meħtieġ u li l-prodotti li jkunu se jinbieghu skont id-denominazzjoni tal-orijini jkunu ġew immonitorjati u kkontrollati.

Barra minn hekk, din l-intestatura ġiet estiża u ssupplimentata b'diversi dispożizzjonijiet relatati mar-reġistri u mad-dokumenti dikjarattivi.

Dawn il-bidliet dwar l-obbligi dikjarattivi tal-operaturi u ż-zamma tar-reġistri għandhom jippermettu li tiġi garantita t-traċċabbiltà u jiżguraw il-kontroll tal-konformità tal-prodotti mar-rekwiżiti tal-ispeċifikazzjoni.

Metodu ta' produzzjoni

Kif jinkisbu ż-żrieragh:

Il-frazi "Iż-żrieragh użati jappartjenu għall-ispeċi '*Phaseolus vulgaris* L.'" ġiet ittrasferita għat-taqsim "Id-deskrizzjoni tal-prodott".

Ġiet miżjuda din il-frazi: "Iż-żrieragh maħsuba għall-produzzjoni tal-'Coco de Paimpol' ġejjin mill-varjetajiet segwenti: Goanag, Kentan, Armor jew varjetajiet tal-popolazzjoni li jissodisfaw il-varjetà tipika deskritta fil-punt 5.2." filwaqt li fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata kien hemm biss id-deskrizzjoni tal-varjetà tipika.

L-introduzzjoni ta' dawn it-tliet varjetajiet tiehu kont tax-xogħol tas-selezzjoni ġenealoġika li sar mill-Korp tas-Selezzjoni ta' Breton ("l'Organisme Breton de Sélection (OBS)") fuq il-varjetajiet lokali kollha, li ppermetta li jinżammu dawn it-tliet varjetajiet bhala l-varjetajiet li jesprimu bl-ahjar mod il-karatteristiċi speċifiċi tal-"Coco de Paimpol" u li jggarantixxu r-rispett tal-varjetà tipika "Coco de Paimpol". Dawn il-varjetajiet għalhekk jippermettu li jiġu prodotti prodotti li jissodisfaw il-karatteristiċi li huma mistennija mill-"Coco de Paimpol".

Intwera li varjetajiet ta' popolazzjonijiet li jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-varjetà tipika jistgħu jintużaw ukoll. Il-konformità mal-varjetà tipika huwa żgurat permezz ta' eżami viżwali tal-pjanti fil-mument tal-hsad tal-favetta fl-istadju nofsu niexef.

Qed jiġi speċifikat ukoll li ż-żrieragh ta' dawn il-varjetajiet jistgħu jiġu prodotti mill-produtturi fl-azjenda tagħhom stess, u dan huwa konformi mal-prattiki attwali.

Din l-emenda tiċċara l-punt "kif jinkisbu ż-żrieragh", filwaqt li jittiehed kont tal-prattiki attwali.

Il-varjetà tipika:

Sabiex jittiehed kont aħjar tal-ispeċifità tal-prodott, filwaqt li ssir ir-rabta max-xogħol tas-selezzjoni varjetali li ppermetta deskrizzjoni iktar preċiża tal-“Coco de Paimpol”, il-varjetà tipika qed tiġi emendata biż-żieda tal-frazi li l-ħbub għandhom “kulur abjad uniformi li jkangji fl-avorju”. Il-verżjoni rreġistrata tal-ispeċifikazzjoni kienet tgħid biss ħbub ta’ kulur “abjad uniformi”.

Din l-emenda tiċċara l-varjetà tipika f'konformità mad-deskrizzjoni tal-prodott.

In-newba tal-għelejjel:

Faži ta’ mistrieħ hija imposta fin-newba tal-irqajja’ tal-art u huwa pprojbit li l-“coco” jitkabbar għal aktar minn sentejn konsekuttivi fuq l-istess roqgħa art. Din ir-regola għandha l-għan li tevita l-iżvilupp ta’ ċertu mard fis-sistema tal-għeruq li għalih din il-haxixa hija tant suxxettibbli. Din il-faži ta’ mistrieħ trid tkun ta’ mill-inqas sentejn kalendarji meta jkun sar ċiklu ta’ kultivazzjoni tal-“Coco de Paimpol” wiehed biss (sena waħda) u ta’ mill-inqas tliet snin meta jkunu saru żewġ ċikli ta’ kultivazzjoni konsekuttivi (sentejn) tal-“Coco de Paimpol”.

Din l-emenda tiċċara r-regoli li għandhom jiġu segwiti fir-rigward tan-newba tal-għelejjel b'mod li jggarantixxi saħħa aħjar tal-pjanti.

It-twaqqif u l-amministrazzjoni tal-kultivazzjoni:

Il-metodi ta’ kultivazzjoni f'raba’ miftuħ li la jkun imsahħan u lanqas imdawwal b'mod artifiċjali qed jiġu deskritti sabiex jirriflettu l-prattiki attwali u jiġi evitat li din il-kultivazzjoni ssir artifiċjali.

Ċerti dati jew perjodi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata thassru sabiex jittiehed kont tal-varjazzjonijiet klimatiċi potenzjali, li għandhom impatt fuq il-kultivazzjoni tal-“coco”. Barra minn hekk, il-produtturi għandhom l-għarfien neċessarju biex jadattaw dawn id-dati b'mod partikolari skont il-klima u skont l-irqajja’ tal-art ikkonċernati:

- il-perjodu massimu tal-kultivazzjoni, oriġinarjament stabbilit għal 135 jum, thassar minhabba li kundizzjonijiet meteoroloġiċi partikolari (Hrajjef keshin) jistgħu jirrikjedu li jinqabeż dan il-perjodu biex il-favetta tilhaq il-grad ta’ saġran meħtieġ, mingħajr ma jkun hemm konsegwenzi fuq il-kwalità tal-prodott,
- id-data ta’ tmiem il-perjodu taż-żriġh, il-15 ta’ Lulju, thassret peress li, abbażi tal-kundizzjonijiet klimatiċi, jista’ jkun li ż-żriġh ma jkunx jista’ jsir kollu qabel dik id-data.

Id-dispożizzjonijiet li għandhom x'jaqsmu mal-hsad ġew ittrasferiti għall-punt “Il-hsad” fl-ispeċifikazzjoni.

Biex jiġi żgurat li l-uċuħ fir-roqgħa art isiru bl-istess mod u biex jiġi promoss l-użu l-aktar għaqli tal-art, qed jiġi introdott il-kunċett tad-densità tal-hażna tal-kultivazzjonijiet. Il-valuri ta’ limitu għandhom jiġu ffissati bħala xtieli kull m², jiġifieri minn 6 sa 12-il xitla kull m².

Il-projbizzjoni tal-irrigazzjoni għet sostitwita b'awtorizzazzjoni ta’ din il-prassi sakemm jiffurmaw l-ewwel imżiewed. Fil-fatt, ndewwa kontinwa sakemm jibdwu jiffurmaw l-imżiewed tista’ tgħin biex il-wiċċ tar-raba’ jsir b'mod iktar uniformi u b'hekk ikun hemm effetti pożittivi fuq il-kwalità tal-hsad. Min-naħa l-oħra, l-irrigazzjoni wara li jibdwu jiffurmaw l-imżiewed se żżid il-kontenut tal-indewwa fl-imżiewed u fil-ħbub li jagħmel hsara lill-kwalità tal-prodott, u għalhekk għandha tibqa’ pprojbita.

Dawn il-bidliet jiċċaraw u jadattaw il-prattiki ta’ kultivazzjoni b'mod li jirrifletti aħjar il-varjazzjonijiet klimatiċi.

Il-hsad:

Id-dispożizzjoni dwar it-tqassim tal-hsad minn Lulju sa Novembru għet riveduta:

- inbidlet id-data tal-bidu tal-perjodu tal-hsad. Issa din id-data qed tiġi stabbilita fuq talba tal-grupp lis-servizzi tal-INAO b'kont meħud tal-analiżijiet dwar jekk il-kampjuni rappreżentattivi tal-prodotti jikkonformawx mat-taqsimiet “Id-deskrizzjoni tal-prodott” u “Il-hsad”. Madankollu, id-data tal-bidu hija ffissata mill-1 ta’ Lulju, kif diġà kien il-każ fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata,
- id-data ta’ tmiem tal-hsad (it-30 ta’ Novembru) hija mhassra. It-thassir ta’ din id-data huwa marbut mat-thassir tad-data ta’ tmiem iż-żriġh. Dan jippermetti li l-perjodu ta’ kultivazzjoni tal-favetta jiġi adattat għal kemm tkun saret din il-favetta u mhux ikun skont data limitu ta’ tmiem il-hsad deċiża minn qabel.

Id-dispożizzjoni li l-imżiewed jiġu magħzula u separati mill-pjanti manwalment wara li tinqala’ minn mal-art il-pjanta, qed titfassa mill-ġdid sabiex il-qligħ qabel is-separazzjoni u s-selezzjoni tal-imżiewed ma jibqax obligatorju għax dawn l-operazzjonijiet jistgħu jsiru fl-azjendi tal-produtturi mingħajr ma ssir hsara lill-ispeċifità tal-prodott. Dawn l-operazzjonijiet għadhom isiru manwalment.

Ir-referenza għall-hsad tal-imżiewed li jkunu waslu fi stadju nofsu niexef tnehhiet għax diġà tinstab fid-deskrizzjoni tal-prodott u dan jiġi kkontrollat permezz tal-kontroll previst fil-punt “Il-kontroll tal-prodotti”.

Qed jiġu introdotti dettalji speċifiċi dwar il-kaxxi li fihom jinħażnu l-imżiewed, biex dawn ma jitgħaffgux waqt il-ħażna. Dawn il-kaxxi jridu jkunu:

- riġidi, b'qiegħ solidu u b'hitan imtaqqba,
- jistgħu jiġu ppakkjati fuq xulxin mingħajr ma ssir hsara lill-kontenut,
- b'kapacità massima ta' 100 litru, jiġifieri 30 kg favetta.

Il-kriterji tas-selezzjoni waqt il-hsad tal-imżiewed ġew speċifikati sabiex jiġu deskritti ahjar il-kunċetti tal-“imżiewed difettużi” u tal-“impuritajiet” li hemm referenza għalihom fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata fir-rigward tal-għażla waqt il-hsad. L-għan tagħhom huwa li jeliminaw:

- l-imżiewed misjura difettużi: l-imżiewed nejjin, ċatti, misjura żżejjed jew niexfa,
- l-imżiewed mġharrqa: l-imżiewed imħassra, imxarriba, maħmuġin bil-hamrija, imbenġla jew ikkontaminati bi traċċi ta' mard,
- u l-impuritajiet: impuritajiet li huma speċifiċi għall-varjetajiet, zkuk tal-weraq żgħar u weraq u kwalunkwe oġġett iehor estranju.

Id-dispożizzjoni li tipprevedi li l-kunsinna fiċ-ċentru tal-ippakkjar issehh mhux aktar tard mill-ghada tal-hsad tnehhiet sabiex ikun jista' jittiehed kont tal-fatt li roqgħa art tista' tinħasad tul diversi ġranet mentri l-kunsinna ssir darba waħda biss. Għalhekk ittiehdet deċiżjoni li jissahhu l-kontrolli tal-lottijiet, b'mod partikolari fil-bidu tal-ġimgha (sabiex jittiehed kont tal-lottijiet li setgħu inħażnu fi tmiem il-ġimgha) biex tiġi vverifikata l-kwalità tal-lottijiet permezz ta' approvazzjoni tal-prodotti mal-kunsinna tagħhom.

Dawn il-bidliet għandhom l-għan li jipprovdur qafas ta' regolamentazzjoni ahjar għall-hsad tal-“Coco de Paimpol”, filwaqt li jsir adattament għall-varjazzjonijiet klimatiki potenzjali.

Ir-rendiment:

Dan il-punt ġie ċċarat mingħajr ma nbidel ir-rendiment ta' 12-il tunnellata għal kull ettaru. Din il-kjarifika għandha l-għan li tidentifika l-prodotti kkunsinnati iżda li jkunu għadhom ma ġewx imqassma. Fuq kollox tispeċifika li r-rendiment ma għadux medja iżda sar massimu annwali.

Dawn huma speċifikazzjonijiet neċessarji biex ir-rendiment jiġi kkalkulat b'mod aktar faċli.

Il-kunsinna:

It-terminu “workshop” tal-ippakkjar ġie sostitwit minn “ċentru” tal-ippakkjar sabiex ikun konformi mat-terminu użat lokalment.

L-approvazzjoni:

L-ewwel approvazzjoni ssir biex tiġi żgurata l-konformità tal-lottijiet ikkunsinnati liċ-ċentru tal-ippakkjar, jiġifieri li l-produttur u n-“nittiefa” tiegħu (il-haddiema li jniffu l-imżiewed minn mal-pjanta u jisselezzjonawhom) diġà għamlu s-selezzjonijiet it-tajba tal-imżiewed mal-hsad. Din il-verifika trid titwettaq abbażi tal-kriterji tal-konformità tal-hsad. L-imżiewed misjura difettużi, l-imżiewed mġharrqa u l-impuritajiet ma jistgħux jirrapprezentaw aktar minn massimu ta' 5 % tal-piż ikkunsinnat.

Issir ukoll it-tieni approvazzjoni biex tiġi żgurata l-konformità tal-lottijiet li jkunu ġew ippakkjati u rilaxxati għall-konsum. Din il-verifika ssir permezz ta' kampjunar ibbażat fuq il-piż tal-prodotti li mhumiex konformi, sabiex ikun żgurat li:

- il-proporzjon massimu tal-imżiewed li jkollhom inqas minn tlett iħbub jirrapprezenta inqas minn 5 % tal-piż ippakkjat,
- il-proporzjon massimu tal-imżiewed li mhumiex konformi mal-kriterji tal-hsad jirrapprezenta inqas minn 5 % tal-piż ippakkjat.

Din l-emenda hija maħsuba biex il-kwalità tal-prodott tkun żgurata b'mod ahjar.

L-ippakkjar:

Biex il-“Coco de Paimpol” ma tiddeterjorax u ma ssirilhiex hsara, il-kontenut nominali massimu tal-kaxxi tal-“Coco de Paimpol” ġie speċifikat bħala: 10 kg. Sabiex tiġi kkunsidrata d-dessikazzjoni li twassal għal telf tal-massa netta tal-“Coco de Paimpol”, ġie miżjud ukoll li waqt l-ippakkjar, il-kontenituri jista' jkun fihom sa 10 % aktar mill-kontenut nominali indikat.

Din l-emenda għandha l-għan li tikkonserva l-kwalità tal-prodott waqt l-ippakkjar.

Il-konservazzjoni:

Sabiex titjeb il-hajja tal-prodott fuq l-ixkaffa, ġie miżjud li l-favetta għandha tiġi kkonservata fiċ-ċentru tal-ippakkjar f'kundizzjonijiet li ma jippermettu ebda tip ta' tishin tal-favetta 'l fuq minn 15 °C.

Sabiex jittiehed kont tat-tekniki l-godda ta' konservazzjoni li attwalment qed jiġu eżaminati, l-obbligu ta' konservazzjoni fil-kesha u fl-umdità huwa mhassar.

Dan huwa minhabba li l-kundizzjonijiet tal-hażna jippermettu l-użu ta' metodi godda ta' konservazzjoni filwaqt li jiżguraw konservazzjoni ahjar tal-prodott.

Rabta

Din il-parti nkitbet mill-ġdid b'mod approfondit:

Il-fatturi naturali (il-fluttwazzjonijiet zġhar fit-temperaturi, il-precipitazzjoni regolari tul is-sena kollha, l-influenza marittima), ġew spjegati aktar fid-dettall. L-altitudni taż-żona hija speċifikata: issa hija fi hdan medda ta' 60 sa 90 metru minflok il-140 metru massimu li hemm fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata. Din l-emenda editorjali ma tbidilx iż-żona tad-denominazzjoni.

Fir-rigward tal-fatturi umani, l-għarfien tal-produtturi ġie spjegat aktar fid-dettall biex jiġi enfasizzat b'mod partikolari li bosta produtturi tal-favetta jipproduċu ż-żrieragh tagħhom stess għall-bżonnijiet tal-azjenda tagħhom u jagħzlu l-varjetà u d-data ta' żriġh skont il-karatteristiċi topografiċi u tal-hamrija taż-żona, il-kultivazzjonijiet preċedenti, il-fertilizzanti u l-addittivi li jkunu ġew miżjuda u l-kundizzjonijiet meteorologiċi prevalenti. Il-ħsad manwali min-“nittiefa” wkoll ġie deskritt.

Ġew miżjuda punt dwar il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott u punt iehor dwar ir-rabta kawżali bejn il-karatteristiċi speċifiċi taż-żona ġeografika u dawk tal-“Coco de Paimpol”:

- fir-rigward tal-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott, qed issir enfasi fuq il-ħsad qabel is-sajran komplet. Dan jagħti lill-“coco” l-karatteristiċi ta' ħaxixa friska. Għall-kuntrarju tal-favetta niexfa, il-“Coco de Paimpol” isir malajr. Jid-distingwi ruhu wkoll bil-forma kwazi tonda tal-ħbub u bil-kwalitajiet organolettiċi tiegħu,
- fir-rigward tar-rabta kawżali, qed jiġu sottolinjati l-interazzjonijiet bejn l-ambjent naturali (il-klima oċeanika flimkien mal-preżenza ta' art rikka bil-hama jiffavorixxu l-istabbiliment tal-kultivazzjonijiet minn tmiem ix-xitwa) u l-għarfien (b'mod partikolari s-selezzjoni tal-varjetajiet li jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-varjetà tipika stabbilita u l-ħsad manwali fl-istadju ottimu).

Din l-emenda għandha l-għan li ttejjeb l-evidenza tar-rabta maż-żona ġeografika.

Tikkettar

Huwa meħtieġ aġġornament sabiex ikun hemm adattament għall-evoluzzjoni tal-leġiżlazzjoni Ewropea b'mod partikolari dwar l-obbligu li jiġi inkluz is-simbolu tal-Unjoni Ewropea fl-istess kamp viżiv ta' isem id-denominazzjoni.

Minhabba li issa kull pakkett irid ikollu tikketta li tidentifika l-produttur, iċ-ċentru tal-ippakkjar u d-data tal-ippakkjar, l-obbligu li “tabella trid tidher fuq il-kontenitur fil-workshop li trid tibqa' mwahhla sakemm il-prodott jasal għand id-distributtur finali” thassar mid-dettalji speċifiċi tat-tikkettar.

Din l-emenda tikkonsisti minn aġġornament tal-parti “tikkettar”.

Oħrajn

Iż-żona ġeografika:

Għal aktar ċarezza, il-85 municipalità li għalihom kienet tirreferi l-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni “Coco de Paimpol” issa huma elenkati b'mod eżawrjenti. Id-demarkazzjoni taż-żona ġeografika ma nbidlitx.

L-affermazzjoni li tiddikjara li l-“Coco de Paimpol” huwa prodott u ppakkjat fiż-żona ġeografika, li tidher fl-ispeċifikazzjoni rreġistrata, fil-paragrafu “Il-prova ta' oriġini” ġiet ittrasferita għat-Taqsima “Id-demarkazzjoni taż-żona ġeografika”.

Dawn il-bidliet jikkonsistu għalhekk fi kjarifiki aktar dettaljati fit-Taqsima mingħajr ma jsir ebda tibdil għaž-żona ġeografika.

Kontrolli, aġġornament tad-dettalji tal-istruttura ta' kontroll u dawk tal-grupp:

Fid-dawl ta' żviluppi regolatorji nazzjonali, l-intestatura “Ir-rekwiżiti nazzjonali” tippreżenta t-tabella tal-punti prinċipali li għandhom jiġu kkontrollati, tal-valuri ta' referenza tagħhom u tal-metodu ta' evalwazzjoni tagħhom.

Id-dettalji tal-istruttura ta' kontroll kif ukoll dawk tal-grupp ġew aġġornati.

Dan huwa aġġornament tal-intestaturi rilevanti.

DOKUMENT UNIKU

“COCO DE PAIMPOL”

Nru tal-UE: PDO-FR-0062-AM01 — 20.12.2016

DOP (X) IĠP ()

1. Isem/Ismijiet

“Coco de Paimpol”

2. Stat Membru jew pajjiż terz:

Franza

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

3.1. Tip ta' prodott

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

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

Il-“Coco de Paimpol” hija favetta bil-ħhub li tappartjeni għall-ispeċi *Phaseolus vulgaris* L.

Il-“Coco de Paimpol” hija kkaratterizzata mill-elementi li ġejjin:

- favetta nofsha niexfa, li tinbiegħ bħala prodott frisk li jrid jitneħha mill-miżwed u li l-materja niexfa tal-ħhub tagħha mal-ippakkjar hija ta' bejn l-40 u s-60 %,
- imżiewed b'kulur isfar ċar, possibbilment imraħhmin bil-kulur vjola u li fihom minimu ta' tlett iħhub,
- ħhub b'kulur abjad li jkangi fl-ivorju, b'forma ta' bajda, bi ftit li xejn jew kemmxejn vini, b'qoxra rqiqa immens.

Il-“Coco de Paimpol” issir malajr u r-riżultat huwa prodott tari, li jinhall, helu u mhux imrammel, b'toġhma tipika bi ħjiel ta' fjuri u ta' frott niexef.

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

—

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

Il-favetta tinżera', tinħasad u tintgħażel fiż-żona ġeografika.

3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tħakkik, l-ippakkjar, eċc.

L-ippakkjar tal-“Coco de Paimpol” isir fiż-żona ġeografika.

L-imżiewed huma estremament fragli meta jkunu nofshom nexfin: u huwa proprju għalhekk li wara li tkun inħasdet manwalment u sabiex jiġi evitat kull deterjorament tal-prodott marbut max-xokkijiet u mal-frizzjoni, il-“Coco de Paimpol” tiġi ppakkjata f'kontenituri b'kapacià limitata u mahżuna f'kundizzjonijiet ta' temperaturi li ma jippermettux li jishon il-prodott.

Il-kunsinna u l-kummerċjalizzazzjoni tal-“Coco de Paimpol” isiru f'imballaġġi b'kapacià massima ta' 10 kilogrammi. Sabiex tiġi kkunsidrata d-dessikazzjoni li twassal għal telf tal-massa netta tal-“Coco de Paimpol”, waqt l-ippakkjar, il-kontenituri jista' jkun fihom sa 10 % aktar mill-kontenut nominali indikat.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

It-tikkettar tal-favetta li tibbenefika mid-denominazzjoni “Coco de Paimpol” għandu jinkludi:

- l-isem “Coco de Paimpol”, miktub b'karattri viżibbli, li jinqraw u li ma jithassrux, b'dimensjonijiet, kemm f'dak li għandu x'jaqsam mal-wisa' kif ukoll mal-ġholi, li huma superjuri għal dawk ta' kwalunkwe karattru ieħor imsemmi fuq it-tikketta,
- is-simbolu tal-Unjoni Ewropea fl-istess kamp viżiv li fih jinsab isem id-denominazzjoni, kemm jekk akkumpanjat jew le bil-kliem “appellation d'origine protégée”,
- l-identifikazzjoni taċ-ċentru tal-ippakkjar, tal-produttur u tad-data tal-ippakkjar.

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

Iż-żona ġeografika tkopri 85 municiplità fit-tramuntana tad-Dipartiment ta' Côtes d'Armor:

Bégard, Berhet, Brévidy, Camlez, Caouënnec-Lanvézéac, Cavan, Coatacorn, Coatréven, Etables-sur-Mer, Le Faouët, Gommenec'h, Goudelin, Hengoat, Îles-de-Bréhat Kerbors, Kerfot, Kermaria-Sulard, Kermoroc'h, Landebaëron, Langoat, Lanleff, Lanloup, Lanmérin, Lanmodez, Lannebert, Lannion, Lanvallon, Lézardrieux, Louannec, Mantallot, Minihi-Tréguier, Paimpol, Penvenan, Perros-Guirec, Pléguen, Pléhédél, Pleubian, Pleudaniel, Pleumeur-Bodou, Pleumeur-Gautier, Ploëzal, Ploubazlanec, Ploubezre, Plouëc-du-Trieux, Plouézec, Plougrescant, Plouguiel, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plourivo, Pludual, Pluzunet, Pommerit-Jaudy, Pommerit-le-Vicomte, Ponthieux, Pouldouran, Prat, Quemper-Guézennec, Quemperven, La Roche-Derrien, Rospez, Runan, Saint-Clet, Saint-Gilles-les-Bois, Saint-Laurent, Saint-Quay-Perros, Saint-Quay-Portrieux, Squiffiec, Tonquédec, Trébeurden, Trédarzac, Trédrez-Locquémeau, Trégastel, Trégonneau, Tréguier, Trélévern, Tréméven, Tréveneuc, Trévère, Trévou-Tréguignec, Trézény, Troguéry u Yvias.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-ispeċifitàjiet taż-żona

Il-fatturi naturali li huma rilevanti għar-rabta:

Minhabba s-sitwazzjoni tagħha f'hoġor peniżola wiesgħa li hija inkwadrata mill-"baie de Lannion" (il-bajja ta' Lannion) fil-Punent u mill-"baie de Saint-Brieuc" (il-bajja ta' Saint-Brieuc) fil-Lvant, iż-żona ġeografika hija l-aktar parti mbiegħda fit-Tramuntana ta' Bretagne iżda tibbenefika mill-kurrent tal-Atlantiku tat-Tramuntana (mill-Kurrent tal-Golf). U huwa għalhekk li r-reġjun ta' Paimpol rarament jintlaqat mill-ġlata tar-rebbieġha: xi drabi fix-xahar ta' Marzu iżda qatt aktar tard minn hekk, u huwa jibbenefika minn temperaturi moderati hafna, li rari jaqbuż t-30 °C.

Dan ir-reġjun jiffirma blata ċatta b'altitudni li tvarja bejn is-60 u d-90 metru u għandu l-vantaġġ ta' sistema ta' preċipitazzjoni li, f'kundizzjonijiet normali, hija mqassma tajjeb tul is-sena kollha. Fir-rebbieġha u fis-sajf, l-irjeh dominanti li ġejjin mill-grigal iwasslu biex l-influenza marittima tinħass sa ġewwa nett tal-artijiet. L-ewwel għoljiet ta' Goëlo fin-Nofsinhar taż-żona ġeografika jipprovdu protezzjoni kontra l-maltempati xprunati mill-irjihat tan-Nofsinhar, li jistgħu jagħmlu hsara lill-kultivazzjonijiet.

Iż-żona ta' produzzjoni tal-"Coco de Paimpol" tidistingwi ruhha bil-karatteristiċi tal-hamrija tagħha: sodda ta' blat kristallina antika, iffurmata prinċipalment mill-granit tal-Massif Armoricaïn u koperta bil-hama eolika li ġejja minn qiegh il-Kanal Inġliż. Il-konsistenza ta' din it-tip ta' hamrija hija prinċipalment magħmula mill-hama xi kultant imħallta mar-ramel u mat-tafal li joriġinaw mill-alterazzjonijiet fis-sodda tal-blat prinċipali. Minhabba f'hekk il-hamrija hija mfarrka u faċli biex tinħadem minnbarra li hija fonda u fertili. Filwaqt li l-ilma jiskula sew minnha fir-Rebbieġha, xorta għandha riżerva ta' ilma elevata.

Il-fatturi umani li huma rilevanti għar-rabta:

L-operaturi involuti fil-produzzjoni tal-"Coco de Paimpol" jibbenefikaw minn esperjenza akkumulata mill-ġenerazzjonijiet ta' produttori wara l-introduzzjoni fir-reġjun ta' din il-favetta li oriġinat fl-Arġentina fi tmien is-snin 1920. Diversi produttori tal-favetta jiproduċu ż-żrieragh tagħhom stess għall-bżonnijiet tal-azjendi tagħhom stess. L-għarfien tal-produttori jidher ukoll fir-raġunament li jużaw waqt iż-żriġh. Għal kull waħda mill-unitajiet ta' kultivazzjoni tagħhom, il-bdiewa jagħzlu l-varjetà u d-data taż-żriġh skont il-karatteristiċi topografiċi u tal-hamrija taż-żona, il-kultivazzjonijiet preċedenti, il-fertilizzanti u l-addittivi li jkunew ġew miżjuda u l-kundizzjonijiet meteoroloġiċi prevalenti. Il-possibilità li ż-żriġh tal-kultivazzjonijiet jitqassam tippermetti l-firxa tal-hsad fuq l-akbar perjodu possibbli, li jiffaċilita l-organizzazzjoni tax-xogħol f'dan l-istadju kruċjali. Il-hsad isir fl-istadju nofsu niexef taht ir-responsabbiltà tal-produttur min-"nittiefa" li jagħzlu l-imżiewed misjura u jpoġġuhom f'kontenituri apposta f'kaxxi adattati.

Barra minn hekk, id-denominazzjoni ta' oriġini hija s-suċċessur ta' għarfien ortikolturali kummerċjali li huwa aktar antik minn din il-produzzjoni u huwa marbut mal-kundizzjonijiet naturali taż-żona li huma ideali għall-haxix tal-ġhelieqi. Din l-ispeċjalizzazzjoni storika tar-reġjun u l-koncentrazzjoni fiż-żona ġeografika tal-kompetenzi u tal-infrastrutturi tekniċi jew kummerċjali indispensabbli għall-industrija huma l-vantaġġi li ppermettew li din il-kultivazzjoni tant delikata tiffjorixxi.

L-ispeċifitàjiet tal-prodott:

Il-"Coco de Paimpol" tinħasad qabel ma ssir għal kollox, meta l-ħbub ikunu għadhom ma bbisux għal kollox, ikunu rikki fil-karboidrati, u jkun għad fihom hafna ilma, għall-kuntrarju tal-favetta niexfa. Il-"Coco de Paimpol" għalhekk hija kkummerċjalizzata bhala haxixa friska, fil-forma ta' mżiewed li jridu jitqaxxru manwalment. U allura m'hemmx għalfejn tixxarrab minn qabel u ssir malajr. Il-forma kważi tonda tal-ħbub tidistingwihom mill-biċċa l-kbira tal-kategoriji l-oħra ta' fazola bajda li hija aktar tawwalija jew b'għamla forma ta' kilwa. Huma miksiya b'tegment irqiq immens perfettament aderenti mal-albumina. Għalhekk, il-konsistenza tal-"Coco de Paimpol" tibqa' tajba waqt it-tisjir fil-waqt li hija tarja u tinħall fil-halq meta tittiekel. Fil-halq, generalment għandha konsistenza f'it li xejn imrammla kif ukoll toġhma helwa. Meta tintxamm, ta' spiss hija kkaratterizzata minn aromi ta' qastan u ta' gellewż.

Rabta kawżali:

Tul iċ-ċiklu ta' kultivazzjoni il-"Coco de Paimpol" hija sensitiva hafna għall-kundizzjonijiet taż-żona. Għalhekk, ir-rabta tagħha mat-territorju hija bbażata fuq l-interazzjoni bejn ambjent naturali favorevoli hafna u l-għarfen li ntiret minn diversi ġenerazzjonijiet (is-selezzjoni tal-varjetajiet, it-thejjija ottima tal-hamrija, l-għażla għaqlija tal-perjodi ta' żriġh, il-ħsad manwali fl-istadju korrett).

Diversi ġenerazzjonijiet ta' produttori tejbju u mbagħad żammew firxa ta' kultivars li jikkonformaw mal-varjetà tipika omogena u ddefinita b'mod ċar, perfettament adattata għall-kundizzjonijiet taż-żona. Il-kwalitajiet agronomiċi u dawk kulinari u organolettiċi ta' din il-favetta huma dovuti fil-biċċa l-kbira għall-karatteristiċi ta' dan il-materjal veġetali.

L-irħas tal-"Coco de Paimpol" jibbenefika minn hamrija mfarrka, bi ftit li xejn ġebel, li ma tostakolax il-qtugħ tal-pjanti u li tiffavorixxi l-iżvilupp tal-għeruq. Il-porożità tal-hama tiffavorixxi t-tishin bikri tal-hamrija fir-rebbiegħa u l-iskular naturali li jevita s-soffokazzjoni tal-għeruq waqt iż-żriġh. Barra minn hekk, minkejja l-eżiġenzi tat-temperatura ta' din il-pjanta (il-weraq jiffriża f'temperatura ta' -1 °C u t-temperatura subminima tal-veġetazzjoni hija ta' madwar 10 °C), il-klima eċċezzjonalment moderata f'dan ir-reġjun tippermetti li ż-żriġh tal-kultivazzjonijiet jista' jibda minn nofs Marzu.

Ladarba l-kultivazzjoni tinżera, minhabba li s-sistema tal-għeruq fjakka tagħha testendi biss sal-ewwel 30 ċentimetru tal-hamrija, il-"Coco de Paimpol" hija ferm adattata għall-hamrija bil-hama b'riżerva għolja ta' ilma u b'porożità li tippermetti l-iskular rapidu tal-ilma tax-xita kif ukoll għall-precipitazzjoni regolari tax-xita. It-temperaturi bejn Mejju u Novembru jikkonformaw mal-eżiġenzi tal-pjanta (it-temperatura ottima tagħha hija ta' bejn il-15 u l-25 °C) u jippermettu lill-imżiewed isiru b'mod omogenu u jiffavorixxu li l-ħsad jitqassam bejn Lulju u Novembru, li jfisser li jkun hemm preżenza kontinwa tal-favetta fis-suq tul erba' xhur shaħ.

Peress li hija maħsuda matul l-istadju nofsu niexef il-"Coco de Paimpol" tapprezza, b'mod partikulari, iż-ziffa tal-baħar li timmodera t-temperatura u tiffavorixxi l-umdità fl-arja, li fil-fatt itawwal is-sajran u t-tnixxif tal-imżiewed fl-art. Dan huwa fattur vitali għall-favetta għax tkun tista' titlajja' fl-għalqa għal ftit jiem fl-istadju nofsu niexef mingħajr ma tinxef. It-tegument fin u aderenti tal-"Coco de Paimpol", flimkien mal-kwalitajiet organolettiċi, b'mod partikulari l-aromi tal-frott tagħha, il-fatt li tinħall u li mhijiex imrammla u t-togħma helwa tagħha, huma dovuti fil-biċċa l-kbira għall-istadju tas-sajran mhux komplut meta jinħasdu l-imżiewed.

Minhabba li l-imżiewed, li jkunu għadhom flessibbli f'dan l-istadju, huma estremament fragli, huma jinħasdu manwalment biex jiġi evitat li jitgħarrqu minhabba fix-xokkijiet u l-frizzjoni.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a5f75dd0-1280-4bed-8634-e9576876cb9e/telechargement

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



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

MT