

Il-Ġurnal Uffiċjali C 296

tal-Unjoni Ewropea



Volum 60

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

7 ta' Settembru 2017

Werrej

IV Informazzjoni

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 296/01	Rata tal-kambju tal-euro	1
2017/C 296/02	Deċiżjoni ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni tat-28 ta' Awwissu 2017 dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea tad-dokument uniku li hemm referenza għalih fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid [Mergelland (DOP)]	2
2017/C 296/03	Sommarju ta' Deċiżjonijiet tal-Kummissjoni Ewropea dwar l-awtorizzazzjonijiet għat-tqeghid fis-suq għall-użu u/jew dwar l-awtorizzazzjonijiet għall-użu ta' sustanzi elenkati fl-Anness XIV tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar ir-registrazzjoni, il-valutazzjoni, l-awtorizzazzjoni u r-restrizzjoni ta' sustanzi kimiċi (REACH) (Ippublikat skont l-Artikolu 64(9) tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006) ⁽¹⁾	15

V Avviżi

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA KUMMERĊJALI KOMUNI

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 296/04	Avviż dwar is-sentenza tal-1 ta' Ġunju 2017 fil-Kawża T-442/12 fir-rigward tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) Nru 626/2012 li jemenda r-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 349/2012 li jimponi dazju anti-dumping definittiv fuq l-importazzjonijiet tal-aċidu tartariku li joriginaw mir-Repubblika Popolari taċ-Ċina	16
---------------	--	----

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 296/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	20
2017/C 296/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikket-tar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi ta' xorb spirituż u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89	23

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Is-6 ta' Settembru 2017

(2017/C 296/01)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,1931	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4787
JPY	Yen Ġappuniż	129,92	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,3362
DKK	Krona Daniża	7,4393	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6528
GBP	Lira Sterlina	0,91428	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6133
SEK	Krona Żvediza	9,5010	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 353,94
CHF	Frank Żvizzeru	1,1399	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	15,3965
ISK	Krona İzlandiża		CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,7850
NOK	Krona Norveġiża	9,2765	HRK	Kuna Kroata	7,4277
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 902,83
CZK	Krona Ċeka	26,112	MYR	Ringgit Malażjan	5,0570
HUF	Forint Ungeriz	306,17	PHP	Peso Filippin	60,908
PLN	Zloty Pollakk	4,2415	RUB	Rouble Russu	68,4889
RON	Leu Rumun	4,5986	THB	Baht Tajlandiż	39,563
TRY	Lira Turka	4,1045	BRL	Real Braziljan	3,7145
AUD	Dollaru Awstraljan	1,4961	MXN	Peso Messikan	21,2936
			INR	Rupi Indjan	76,4925

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

DEĊIŻJONI TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI**tat-28 ta' Awwissu 2017**

dwar il-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea tad-dokument uniku li hemm referenza ghalih fl-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill u tar-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid

[Mergelland (DOP)]

(2017/C 296/02)

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-17 ta' Diċembru 2013 li jstabbilixxi organizzazzjoni komuni tas-swieq fi prodotti agrikoli u li jhassar ir-Regolamenti tal-Kunsill (KEE) Nru 922/72, (KEE) Nru 234/79, (KE) Nru 1037/2001 u (KE) Nru 1234/2007⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikolu 97(3) tiegħu,

Billi:

- (1) In-Netherlands bagħtu applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Mergelland" skont it-Taqsima 2 tal-Kapitolu I tat-Titolu II tal-Parti II tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013.
- (2) B'konformità mal-Artikolu 97(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-Kummissjoni eżaminat dik l-applikazzjoni u kkonkludiet li l-kundizzjonijiet stabbiliti fl-Artikoli 93 sa 96, fl-Artikolu 97(1) u fl-Artikoli 100, 101 u 102 ta' dak ir-Regolament huma ssodisfati.
- (3) Sabiex ikunu jistgħu jiġu pprezentati d-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, jenħteġ li d-dokument uniku li hemm referenza ghalih fl-Artikolu 94(1)(d) ta' dak ir-Regolament u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li saret matul il-proċedura nazzjonali preliminari għall-eżaminar tal-applikazzjoni għall-protezzjoni tal-isem "Mergelland" jiġu ppubblikati f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea,

IDDEĊIDIET KIF ĠEJ:

Artikolu Uniku

Id-dokument uniku stabbilit skont l-Artikolu 94(1)(d) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 u r-referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-isem "Mergelland" (DOP) jinsabu fl-Anness ta' din id-Deciżjoni.

B'konformità mal-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013, il-pubblikazzjoni ta' din id-Deciżjoni għandha tagħti d-dritt ta' oġġezzjoni għall-protezzjoni tal-isem speċifikat fl-ewwel paragrafu ta' dan l-Artikolu fi żmien xahrejn mid-data tal-pubblikazzjoni tagħha f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Magħmul fi Brussell, it-28 ta' Awwissu 2017.

Għall-Kummissjoni

Phil HOGAN

Membru tal-Kummissjoni

⁽¹⁾ ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANNEX

DOKUMENT UNIKU

“MERGELLAND”

PDO-NL-02114

Data tal-applikazzjoni: 26.1.2016

1. Isem/ismijiet li jrid(u) jiġi/u rreġistrat(i)

Mergelland

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

4. Deskrizzjoni tal-inbid/tal-inbejjed*Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Auxerrois (abjad)*

Varjetajiet ta' gheneb: Auxerrois

Maturazzjoni bikrija, aċidità baxxa, densità baxxa tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Toghma: tuffieh isfar misjur, lanġas, aċidità moderata, toghma ħafifa, toghma ta' frott

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

— Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetrik)

— Aċidità volatili massima

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Chardonnay (abjad)

Għenba: Chardonnay

Maturazzjoni ttardjata, aċidità għolja, densità għolja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi għal isfar dehbi

Toghma: lumi, butir, hobż mixwi, vanilja, korporatura medja

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

— Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetrik)

— Aċidità volatili massima

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit

— Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Dornfelder (aħmar)

Ghenba: Dornfelder

Maturazzjoni fi żmien medju, aċidità baxxa, densità medja tal-most

Karatteristiki organolettiċi

Lewn: aħmar skur kulur ir-rubini għal vjola

Toghma: ċirasa, tut tal-ghollieq, tut tas-sebuqa

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digrieti ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Gewürztraminer (abjad)

Ghenba: Gewürztraminer

Maturazzjoni fi żmien medju, aċidità baxxa, densità għolja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Toghma: frott eżotiku (eż. liċċi), fjuri, ċitru, hwawar

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digrieti ministerjali Netherlandiżi:

- Kontenut massimu totali tal-alkohol
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Rivaner (abjad)/Müller-Thurgau

Ghenba: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturazzjoni bikrija hafna, aċidità baxxa, densità baxxa tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Toghma: tuffieħ, frott tal-ghadma, Muscat

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digrieti ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Pinot Blanc (abjad)

Ghenba: Pinot Blanc

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità gholja tal-most, rendiment medju

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Toghma: frott isfar, langas, bettieh, tilju

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Pinot Gris (abjad)

Ghenba: Pinot Gris

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità gholja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi għal isfar dehbi

Toghma: langas, għasel, lewż

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Pinot Noir (aħmar)

Ghenba: Pinot Noir

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità gholja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: aħmar pjuttost ċar kulur ir-rummien għal aħmar kulur ir-rubini

Toghma: frott artab aħmar, lampun, frawli, vanilja u hjiel ieħor ta' injam, b'kulur ċar

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Pinot Noir (rožè)

Ghenba: Pinot Noir

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità għolja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: kulur is-salamun għal roża

Toghma: lampun, frawli, xi kultant tadam misjur, b'kulur ċar

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Pinot Noir (abjad)

Ghenba: Pinot Noir

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità għolja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi għal isfar dehbi

Toghma: langas, frott isfar, xi kultant hġiel ta' frawli u lampun

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Riesling (abjad)

Ghenba: Riesling

Maturazzjoni ttardjata, aċidità għolja, densità baxxa għal medja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Toghma: frott abjad tal-għadma (hawh), tuffieħ, langas

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 1 Inbid: Dornfelder (rožè)

Għenba: Dornfelder

Maturazzjoni fi żmien medju, aċidità baxxa, densità medja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: roża skur

Togħma: ċirasa, tut tal-ghollieq, lampun

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Auxerrois (abjad)

Varjetajiet ta' għeneb: Auxerrois

Maturazzjoni bikrija, aċidità baxxa, densità baxxa tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Togħma: tuffieħ isfar misjur, lanġas, aċidità moderata, togħma hafifa, togħma ta' frott

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Chardonnay (abjad)

Għenba: Chardonnay

Maturazzjoni ttardjata, aċidità għolja, densità għolja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi għal isfar dehbi

Togħma: lumi, butir, hobż mixwi, vanilja, korporatura medja

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Gewürztraminer (abjad)

Għenba: Gewürztraminer

Maturazzjoni fi żmien medju, aċidità baxxa, densità għolja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Togħma: frott eżotiku (eż. liċċi), fjuri, ċitru, ħwawar

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li għejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-seħħ fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Rivaner (abjad)/Müller-Thurgau

Għenba: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturazzjoni bikrija hafna, aċidità baxxa, densità baxxa tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Togħma: tuffieħ, frott tal-ghadma, Muscat

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li għejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-seħħ fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Qawwa alkoholika totali massima (f% volumetriku)
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Pinot Blanc (abjad)

Għenba: Pinot Blanc

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità għolja tal-most, rendiment medju

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Togħma: frott isfar, langas, bettieħ, tilju

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li għejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-seħħ fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Kontenut massimu totali tal-alkohol
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Pinot Gris (abjad)

Ghenba: Pinot Gris

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità gholja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi għal isfar dehbi

Togħma: langas, għasel, lewż

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Kontenut massimu totali tal-alkohol
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Pinot Noir (rożè)

Ghenba: Pinot Noir

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità gholja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: kulur is-salamun għal roża

Togħma: lampun, frawli, xi kultant tadam misjur, b'kulur ċar

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Kontenut massimu totali tal-alkohol
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Pinot Noir (abjad)

Ghenba: Pinot Noir

Maturazzjoni fi żmien medju ttardjat, aċidità medja, densità gholja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi għal isfar dehbi

Togħma: langas, frott isfar, xi kultant hjiel ta' frawli u lampun

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Kontenut massimu totali tal-alkohol
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Riesling (abjad)

Ghenba: Riesling

Maturazzjoni ttardjata, aċidità għolja, densità baxxa għal medja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: isfar għajjat kulur il-lumi

Toghma: frott abjad tal-ghadma (hawh), tuffieh, langas

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Kontenut massimu totali tal-alkohol
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

Inbid tal-kategorija 5 Inbid spumanti ta' kwalità: Dornfelder (rožè)

Ghenba: Dornfelder

Maturazzjoni fi żmien medju, aċidità baxxa, densità medja tal-most

Karatteristiki organolettiċi:

Lewn: roża skur

Toghma: ċirasa, tut tal-ghollieq, lampun

Karatteristiki analitiċi: Il-karatteristiki li ġejjin huma deskritti permezz tad-definizzjonijiet fis-sehh fir-regolamenti tal-UE/fid-digriet ministerjali Netherlandiżi:

- Kontenut massimu totali tal-alkohol
- Aċidità volatili massima
- Total massimu ta' diossidu tal-kubrit
- Arrikkiment massimu, deaċidifikazzjoni massima u, soġġett għal approvazzjoni, aċidifikazzjoni massima

Id-densità minima tal-most hija 1 070 g/l (70 ° Oechsle), li tikkorrispondi għal kontenut totali naturali tal-alkohol bil-volum ta' 9 %.

5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

a. *Prattiki enologiċi essenzjali*

Auxerrois (abjad)

Prattika enologiċa speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuza metodu tradizzjonali.

Chardonnay (abjad)

Prattika enologiċa speċifika

Aromi sekondarji ta' sikwit b'fermentazzjoni malolattika u maturazzjoni fi btieti tal-injam

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuza metodu tradizzjonali.

Dornfelder (aħmar)

Prattika enoloġika speċifika

Xi kultant immaturat fi btieti tal-injam

Gewürztraminer (abjad)

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuża metodu tradizzjonali.

Rivaner (abjad)/Müller-Thurgau

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuża metodu tradizzjonali.

Pinot Blanc (abjad)

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuża metodu tradizzjonali.

Pinot Gris (abjad)

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar; xi kultant immaturat fi btieti tal-injam

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuża metodu tradizzjonali.

Pinot Noir (aħmar)

Prattika enoloġika speċifika

Sabiex tinzamm it-toġhma ta' frott, il-fermentazzjoni ma tkunx shuna wisq, u ta' sikwit tiddewwem fi btieti tal-injam.

Pinot Noir (rozè)

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuża metodu tradizzjonali.

Pinot Noir (abjad)

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuża metodu tradizzjonali.

Riesling (abjad)

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuza metodu tradizzjonali.

Dornfelder (rožè)

Prattika enoloġika speċifika

Aroma b'fermentazzjoni kiesha fl-azzar

Għal inbid spumanti ta' kwalità:

Fermentazzjoni sekondarja u maturazzjoni skont ir-regoli dwar l-inbid spumanti ta' kwalità billi jintuza metodu tradizzjonali.

b. Rendimenti massimi

Auxerrois (abjad)

80 ettolitru għal kull ettaru

Chardonnay (abjad)

80 ettolitru għal kull ettaru

Dornfelder (aħmar)

85 ettolitru għal kull ettaru

Gewürztraminer (abjad)

80 ettolitru għal kull ettaru

Rivaner (abjad)/Müller-Thurgau

85 ettolitru għal kull ettaru

Pinot Blanc (abjad)

80 ettolitru għal kull ettaru

Pinot Gris (abjad)

80 ettolitru għal kull ettaru

Pinot Noir (aħmar)

60 ettolitru għal kull ettaru

Pinot Noir (rožè)

75 ettolitru għal kull ettaru

Pinot Noir (abjad)

75 ettolitru għal kull ettaru

Riesling (abjad)

80 ettolitru għal kull ettaru

Dornfelder (rožè)

85 ettolitru għal kull ettaru

6. Żona demarkata

It-territorju tal-municipalitajiet Netherlandiżi f'Maastricht, f'Meerssen, f'Nuth, f'Simpelveld, f'Voerendaal, f'Vaals, f'Gulpen-Wittem, f'Eijsden-Margraten u f'Valkenburg aan de Geul.

L-erja totali tat-territorju, eskluż il-hamrija taflija, hija ta' madwar 250 km².

Iż-żona mhawla li tikkonforma mar-rekwiziti hija ta' 70 ha.

Iż-żona ddefinita tinkludi biss vinji li jinsabu fuq raba' b'hamrija safra tal-wiċċ (loess) li tinhadem.

7. Gheneb prinċipali tal-inbid

Riesling B

Pinot Noir N

Pinot Gris G

Pinot Blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Deskrizzjoni tar-rabta/tar-rabtiet

Definizzjoni taż-żona ġeografika

Il-kompożizzjoni tal-hamrija, il-ġeografija u l-klima, tipiċi tan-Netherlands, huma tali biex Mergelland tkun żona ferm adattata għall-vitikoltura. Fil-fatt, f'din iż-żona, fiż-żminijiet tal-Medju Evu bikri, id-dwieli tal-inbid kienu jiġu kkoltivati fuq skala wiesgħa. L-iżjed evidenza bikrija għall-vitikoltura f'Mergelland tmur lura għas-sena 968 W.K. Bis-sahha tal-kundizzjonijiet favorevoli, id-dwieli tal-inbid baqgħu jiġu kkoltivati hemmhekk saħansitra fl-Era Glaċjali ż-Żgħira (mis-seklu 15 sas-seklu 19). Matul il-perjodu tal-hakma Franciża fi żmien Napuljun, il-vitikoltura waqfet minhabba raġunijiet politiċi. Il-koltivazzjoni kummerċjali tad-dwieli tal-inbid reġgħet bdiet fir-reġjun fl-1970, u tabilhaqq Mergelland titqies bħala n-nieqa tal-vitikoltura Netherlandiża moderna. Il-predominanza tal-varjetajiet ta' gheneb klassiċi mit-Tramuntana ta' Franza (Pinot Noir, Gris u Blanc, Chardonnay u Auxerrois) u mill-Ġermanja (Riesling, Rivaner/ Müller-Thurgau, Gewürztraminer u Dornfelder) hija tipika tar-reġjun u tiddistingwiha mill-bqija tan-Netherlands.

Kompożizzjoni tal-hamrija

Il-hamrija hija magħmula minn saff ta' hamrija safra tal-wiċċ (loess) li tinhadem, bil-lom taht (formazzjonijiet ta' Maastricht u ta' Gulpen) u okkorrenzi lokali ta' formazzjonijiet terzjarji u tal-Plejstoċenu, bħaż-żrar antik tax-xmara Maas u l-formazzjonijiet ta' Rupel, Tongeren, Holset u Hoogcruts.

Il-karatteristiki analitiċi u organolettiċi tal-inbid huma ddominati mill-hamrija safra tal-wiċċ (loess), u b'livell inqas, mil-lom u miż-żrar. Il-hamrija safra tal-wiċċ (loess) hija tip ta' hamrija hafifa; tipikament, il-frazzjoni ta' xahx tkun bejn 50 % u 60 %; il-frazzjoni ta' ramel tkun minn 20 % sa 30 %; u l-frazzjoni ta' tafal tkun inqas minn 20 %. Minhabba l-istruttura arjuża tagħha l-hamrija safra tal-wiċċ (loess) tishon malajr, iżda tibred malajr ukoll. Dan jimplifika d-differenzi fit-temperatura ta' binhar, li diġà huma ikbar f'Mergelland minhabba l-pożizzjoni interna tagħha. Dan jgħin biex tiżviluppa t-toghma ta' frott.

Rabta ta' kawżalità

Il-hamrija safra tal-wiċċ (loess) hija prinċipalment rikka fil-ġibs u l-lom ta' tahtha fiż-żona ddefinita hija magħmula minn ġibs li huwa kważi pur. It-tipi ta' hamrija li jkunu rikki fil-ġibs jikkonservaw l-acidità friska fl-inbejjed, u ta' sikwit jaġhtu dik id-daqsxejn ta' leqqa lill-inbid. Ir-riċerka turi b'mod ċar li mid-disa' tipi ta' hamrija li gew eżaminati, il-kombinazzjoni ta' hamrija safra tal-wiċċ (loess) u ta' ġibs kisbu l-oghla puntegg għall-"Frott": toghma ta' frott.

Il-hamrija safra tal-wiċċ (loess), u l-lom ta' tahtha, iżommu l-ilma sew u jifilhu ferm għall-aridità, għaldaqstant qajla jkun hemm xi telf ta' frott u ta' acidità.

Il-pendil u ż-żrar jiżguraw li jkun hemm skol adegwat. Flimkien ma' nuqqas potenzjali medju ta' xita ta' 100 mm fl-istaġun tal-koltivazzjoni, din l-istruttura tal-hamrija tiżgura li n-nuqqas ta' ilma ingenerali jkun f'it li xejn. Diversi studji wrew li din l-istruttura hija l-ahjar għall-kwalità tal-inbid.

Klima u topoloġija

Minkejja li tinsab fit-Tramuntana, bis-sahha tal-ġeografija u tal-hamrija tagħha, Mergelland għandha klima shuna biżżejjed biex l-gheneb jimmatura sew. Il-klima relattivament bierda hija pjuttost favorevoli. L-gheneb ta' Mergelland jista' jilhaq il-maturazzjoni fiżjoloġika kompleta mingħajr zieda mgħaġġla żżejjed fil-kontenut taz-zokkor li twassal għal hsad bikri wisq. Il-kontenut eċċessiv tal-alkoħol, li huwa problema li kulma jmur qed tikber fir-regjuni tan-Nofsinhar tal-produzzjoni tal-inbid, mhijiex problema f'Mergelland. Minhabba l-perjodu twil ta' maturazzjoni (mill-maturazzjoni bikrija sal-hsad) l-gheneb ikollu biżżejjed żmien biex jizviluppa aroma, minerali u estratt.

Sabiex il-maturazzjoni tal-gheneb isseħħ f'waqtha, l-gheneb ikollhom bżonn biżżejjed sħana u dawl tax-xemx binhar, filwaqt li l-iljieli bierda huma ferm importanti għall-profil tat-togħma tal-inbid. Jekk l-iljieli jkunu shan, il-metabolizmu jahdem b'mod mgħaġġel. Meta ma jkun hemm l-ebda dawl tax-xemx, l-gheneb juża l-aċidu maliku bħala sors ta' enerġija. Jekk l-iljieli jkunu bierda, l-aċidu maliku jinharq iżjed bil-mod, sabiex l-inbid ikollu biżżejjed acidità meta jimmatura. L-aċidu jżid il-freskezza fl-inbid u jaqdi rwol importanti fil-formazzjoni ta' aromi (esteri) waqt il-fermentazzjoni.

Fil-qosor: L-inbejjed minn Mergelland huma kkaratterizzati minn kombinazzjoni tipika ta' togħma ta' frott, eleganza friska u mineralità. Dan jirriżulta mill-interazzjoni bejn il-varjetajiet magħzula ta' gheneb, il-hamrija, il-ġeografija u l-klima – interazzjoni li hija unika għan-Netherlands.

9. Kundizzjonijiet essenzjali ulterjuri

—

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

—————

Sommarju ta' Deciżjonijiet tal-Kummissjoni Ewropea dwar l-awtorizzazzjonijiet għat-tqeghid fis-suq għall-użu u/jew dwar l-awtorizzazzjonijiet għall-użu ta' sustanzi elenkati fl-Anness XIV tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar ir-reġistrazzjoni, il-valutazzjoni, l-awtorizzazzjoni u r-restrizzjoni ta' sustanzi kimiċi (REACH)

(Ippubblikat skont l-Artikolu 64(9) tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2017/C 296/03)

Id-deċiżjonijiet tal-ghoti ta' awtorizzazzjoni

Ir-referenza tad-Deciżjoni ⁽¹⁾	Id-data tad-Deciżjoni	Isem is-sustanza	Id-detentur tal-awtorizzazzjoni	In-numru tal-awtorizzazzjoni	L-użu awtorizzat	Id-data tal-iskadenza tal-perjodu ta' rieżami	Ir-raġunijiet għad-Deciżjoni
C(2017)5880	Il-31 ta' Awwissu 2017	Trijossidu tal-kromu Numru tal-KE: 215, Numru tal-CAS 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Germany	REACH/17/20/0	L-applikazzjoni industrijali bi sprej jew bil-pinzell ta' tahlitiet ta' trijossidu tal-kromu għall-kisi ta' oġġetti tal-metall sugġetti għall-ambjenti harxa, għall-korrużjoni u għall-ossidazzjoni f'temperaturi għoljin, kif ukoll il-proprjetajiet ta' antidepożitu u lubriċità tal-wiċċ f'temperaturi għoljin, għall-użu fis-setturi tal-karozzi, tal-avjazzjoni, tal-makkinarju li jiġġenera l-enerġija, fl-impjanti taż-żejt u tal-gass u għall-użu fis-settur marittimu.	Il-21 ta' Settembru 2024	Skont l-Artikolu 60(4) tar-Regolament (KE) Nru 1907/2006, il-benefiċċji soċjoekonomiċi jegħlbu r-riskju għas-saħħa tal-bniedem li ġej mill-użu tas-sustanza u ma hemm l-ebda sustanza jew teknoloġija alternattiva adattata fejn tidhol il-fattibbiltà teknika u ekonomika tagħhom.
				REACH/17/20/1	L-applikazzjoni industrijali bi sprej ta' tahlitiet ta' trijossidu tal-kromu għall-kisi ta' oġġetti tal-metall sugġetti għal ambjenti harxa, għall-produzzjoni ta' kisi ttrattat f'temperatura baxxa, biex tiġi żgurata resistenza għall-korrużjoni u għall-ossidazzjoni f'temperaturi għoljin u titnaqqas il-hruxija tal-wiċċ jew l-aderenza f'temperaturi għoljin, għall-użu fis-setturi tal-avjazzjoni, tal-makkinarju li jiġġenera l-enerġija, fl-impjanti taż-żejt u tal-gass u għall-użu fis-settur marittimu.	Il-21 ta' Settembru 2029	

⁽¹⁾ Id-Deciżjoni tinsab fis-sit web tal-Kummissjoni Ewropea fl-indirizz li ġej: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_mt

⁽¹⁾ ĠU L 396, 30.12.2006, p. 1.

V

(Avviżi)

PROCĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA KUMMERĊJALI
KOMUNI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Avviż dwar is-sentenza tal-1 ta' Ġunju 2017 fil-Kawża T-442/12 fir-rigward tar-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) Nru 626/2012 li jemenda r-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 349/2012 li jimponi dazju anti-dumping definittiv fuq l-importazzjonijiet tal-aċidu tartariku li joriġinaw mir-Repubblika Popolari taċ-Ċina

(2017/C 296/04)

Sentenza

Fis-sentenza tagħha tal-1 ta' Ġunju 2017 fil-Kawża T-442/12 *Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd v Council* ⁽¹⁾ ("is-sentenza"), il-Qorti Ġenerali tal-Unjoni Ewropea ("il-Qorti Ġenerali") annullat ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) Nru 626/2012 tas-26 ta' Ġunju 2012 li jemenda r-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 349/2012 li jimponi dazju anti-dumping definittiv fuq l-importazzjonijiet tal-aċidu tartariku li joriġinaw mir-Repubblika tal-Poplu taċ-Ċina ⁽²⁾ ("ir-Regolament ta' Implimentazzjoni"), sal-punt li japplika għall-produttur esportatur Ċiniż Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd ("il-produttur esportatur ikkonċernat").

Il-Qorti Ġenerali ddecidiet li d-drittijiet tad-difiża tal-produttur esportatur ikkonċernat inkisru billi giet miċhuda t-talba tiegħu għal divulgazzjoni tal-informazzjoni relatata mad-differenza fil-prezzijiet bejn l-aċidu tartariku DL u l-aċidu tartariku L+ fil-kuntest tal-kalkoli tal-valur normali mingħajr ebda ġustifikazzjoni valida pprovduta fi żmien debitu. Il-Qorti Ġenerali ddecidiet li ma jistax jiġi eskluż li kieku giet aċċettata t-talba, l-eżitu tal-investigazzjoni seta' kien differenti.

Konsegwenzi

Skont l-Artikolu 266 tat-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea, l-istituzzjonijiet tal-Unjoni jridu jiehdu l-passi meħtieġa sabiex jikkonformaw mas-sentenza.

Meta jittiehdu dawn il-passi meħtieġa biex ikun hemm konformità ma' sentenza li tannulla miżura u biex tiġi implimentata bis-shih, il-proċedura li fuqha tkun ibbażata din il-miżura tista' titkompla sal-punt fejn tkun sehhet l-illegalità ⁽³⁾.

Għaldaqstant, b'konformità mas-sentenza tal-Qorti Ġenerali tal-1 ta' Ġunju 2017, il-Kummissjoni għandha l-possibbiltà li tirrimedja l-aspetti tal-proċediment li wasslu għall-annullament parzjali tiegħu, mingħajr ma tiddel dawk il-partijiet li ma jintlaqtux mis-sentenza ⁽⁴⁾.

L-annullament tar-Regolament ta' Implimentazzjoni kien dovut għan-nuqqas ta' konformità mad-drittijiet tad-difiża waqt pass mill-proċediment amministrattiv li fuqu huwa bbażat ir-Regolament ta' Implimentazzjoni; jiġifieri, id-divulgazzjoni ta' ċerta informazzjoni lil dak il-produttur esportatur fil-kuntest tal-kalkoli tal-valur normali.

It-talba tal-produttur esportatur ikkonċernat għal divulgazzjoni ta' informazzjoni relatata mad-differenza fil-prezzijiet bejn l-aċidu tartariku DL u l-aċidu tartariku L+ fil-kuntest tal-kalkoli tal-valur normali għandha tiġi eżaminata mill-ġdid fid-dawl taċ-ċirkustanzi speċifiċi tal-Kawża.

Il-konstatazzjonijiet magħmula fir-Regolament ta' Implimentazzjoni li ma kinux ikkontestati, jew li ġew ikkontestati iżda miċhuda mis-sentenza tal-Qorti Ġenerali jew ma ġewx eżaminati mill-Qorti Ġenerali, u għalhekk ma wasslux għall-annullament tar-Regolament ta' Implimentazzjoni, jibqgħu validi.

⁽¹⁾ Is-Sentenza tal-Qorti Ġenerali tal-1 ta' Ġunju 2017, *Changmao Biochemical Engineering v Council*, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ ĠU L 182, 13.7.2012, p. 1.

⁽³⁾ Is-Sentenzi tal-Qorti tal-Ġustizzja tat-3 ta' Ottubru 2000, *Industrie des poudres sphériques v Council*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, il-paragrafi 80 sa 85, kif ukoll tat-28 ta' Jannar 2016, *CM Eurologistik*, C-283/14 u C-284/14, EU:C:2016:57, il-paragrafi 48 sa 55.

⁽⁴⁾ Is-Sentenza tal-Qorti tal-Ġustizzja tal-14 ta' Ġunju 2016, *il-Kummissjoni v McBride*, il-Kawża C-361/14 P, EU:C:2016:434, il-paragrafu 56. *ara wkoll*, fil-qasam tad-dumping, is-sentenza tal-Qorti tal-Ġustizzja tat-3 ta' Ottubru 2000, *Industrie des poudres sphériques v Council*, il-Kawża C-458/98 P EU:C:2000:531, il-paragrafu 84.

Proċedura ta' ftuħ mill-ġdid

Fid-dawl ta' dan ta' hawn fuq, il-Kummissjoni ddecidiet li tiftaħ mill-ġdid l-investigazzjoni antidumping li tikkonċerna l-importazzjonijiet ta' aċidu tartariku li joriġina mir-Repubblika tal-Poplu taċ-Ċina li wasslet għall-adozzjoni tar-Regolament (UE) Nru 626/2012 sa fejn jikkonċerna l-produttur esportatur ikkonċernat, u jkompli fil-punt fejn seħhet l-irregolarità.

Dan il-ftuħ mill-ġdid hu limitat fil-kamp ta' applikazzjoni għall-implimentazzjoni tas-sentenza tal-Qorti Ġenerali fir-rigward ta' Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. Il-ftuħ mill-ġdid ma jaffettwax investigazzjonijiet oħrajn. Għaldaqstant, ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) Nru 349/2012 tas-16 ta' April 2012 li jimponi dazju anti-dumping definittiv fuq importazzjonijiet tal-aċidu tartariku li joriġinaw mir-Repubblika tal-Poplu taċ-Ċina wara revizzjoni tal-iskadenza skont l-Artikolu 11(2) tar-Regolament (KE) Nru 1225/2009⁽¹⁾ għadu applikabbli fir-rigward tal-produttur esportatur ikkonċernat.

Il-partijiet interessati huma infurmati b'dan ir-rieżami permezz tal-pubblikazzjoni ta' dan l-avviż f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Sottomissjonijiet bil-miktub

Il-partijiet interessati kollha, u b'mod partikulari il-produttur esportatur ikkonċernat u l-industrija tal-Unjoni, huma mistiedna jipprezentaw il-fehmiet tagħhom, jissottomettu informazzjoni u jipprovdu provi ta' sostenn dwar kwistjonijiet li jikkonċernaw il-ftuħ mill-ġdid tal-investigazzjoni. Sakemm ma jkunx speċifikat mod ieħor, din l-informazzjoni u l-provi ta' sostenn iridu jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien 20 jum mid-data tal-pubblikazzjoni ta' dan l-Avviż f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Possibbiltà ta' smiġ mis-servizzi ta' investigazzjoni tal-Kummissjoni

Il-produttur esportatur ikkonċernat u l-industrija tal-Unjoni jistgħu jagħmlu talba biex jinstemgħu mis-servizzi ta' investigazzjoni tal-Kummissjoni. Kull talba għal smiġ għandha ssir bil-miktub u għandha tispeċifika r-raġunijiet għat-talba. Għal seduti ta' smiġ dwar kwistjonijiet li jkollhom x'jaqsmu mal-ftuħ mill-ġdid tal-investigazzjoni, it-talba trid tiġi pprezentata fi żmien 15-il jum mill-pubblikazzjoni ta' dan l-Avviż f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*. Wara dan, it-talba għal smiġ trid tiġi pprezentata fil-limiti tal-iskadenzi speċifiċi stabbiliti mill-Kummissjoni fil-komunikazzjoni tagħha mal-partijiet.

Struzzjonijiet għas-sottomissjonijiet bil-miktub u biex tintbagħat il-korrispondenza

L-informazzjoni pprezentata lill-Kummissjoni għall-fini tal-investigazzjonijiet tad-difiża tal-kummerċ għandha tkun hielsa mid-drittijiet tal-awtur. Il-partijiet interessati, qabel ma jipprezentaw lill-Kummissjoni informazzjoni u/jew dejta soġġetta għad-drittijiet tal-awtur ta' partijiet terzi, iridu jitolbu permess speċifiku lid-detentur tad-drittijiet li jippermetti b'mod esplicitu (a) lill-Kummissjoni tuża l-informazzjoni u d-dejta għall-iskop ta' dan il-proċediment tad-difiża tal-kummerċ u (b) tipprovdi l-informazzjoni u/jew id-dejta lill-partijiet interessati għal din l-investigazzjoni f'għamla li tippermettilhom jeżerċitaw id-drittijiet tad-difiża tagħhom.

Is-sottomissjonijiet bil-miktub u l-korrispondenza kollha pprovdu mill-partijiet interessati li jintalab trattament kunfidenzjali għalihom għandhom ikunu mmarkati "Limited"⁽²⁾.

Partijiet interessati li jipprovdu informazzjoni "Limited" huma mitluba jipprovdu sommarji mhux kunfidenzjali tagħhom skont l-Artikolu 19(2) tar-Regolament (UE) 2016/1036 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-8 ta' Gunju 2016 dwar il-protezzjoni kontra l-importazzjonijiet li huma l-oġġett ta' dumping minn pajjiżi mhux membri tal-Unjoni Ewropea⁽³⁾ ("ir-Regolament bażiku"), li jkunu mmarkati "For inspection by interested parties". Dawn is-sommarji għandhom ikunu dettaljati biżżejjed biex jippermettu fehim raġonevoli tas-sustanza tal-informazzjoni mressqa b'mod kunfidenzjali.

Jekk parti interessata li tipprezenta informazzjoni kunfidenzjali ma tipprovdi sommarju mhux kunfidenzjali tagħha fil-format u l-kwalità mitlubin, din l-informazzjoni tista' tiġi injorata.

Il-partijiet interessati huma mistiedna jagħmlu s-sottomissjonijiet u t-talbiet kollha tagħhom bil-posta elettronika inkluż dokumenti ta' prokuri u ċertifikazzjoni. Meta jużaw il-posta elettronika, il-partijiet interessati jesprimu l-qbil tagħhom mar-regoli applikabbli għas-sottomissjonijiet elettronici li jinsabu fid-dokument "KORRISPONDENZA MAL-KUMMISSJONI EWROPEA FKAŻIJET TA' DIFIŻA TAL-KUMMERĊ" ippublikat fuq is-sit web tad-Direttorat Ġenerali għall-Kummerċ: http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2014/june/tradoc_152577.pdf

⁽¹⁾ ĠU L 110, 24.4.2012, p. 3.

⁽²⁾ Dokument "Limited" huwa dokument li jiġi kkunsidrat kunfidenzjali skont ir-Regolament (UE) 2016/1036 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-8 ta' Gunju 2016 dwar il-protezzjoni kontra l-importazzjonijiet li huma l-oġġett ta' dumping minn pajjiżi mhux membri tal-Unjoni Ewropea (ĠU L 176, 30.6.2016, p. 21) u l-Artikolu 6 tal-Ftehim tad-WTO dwar l-Implimentazzjoni tal-Artikolu VI tal-GATT 1994 (il-Ftehim dwar l-Antidumping). Dan huwa wkoll dokument protett skont l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1049/2001 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill (ĠU L 145, 31.5.2001, p. 43).

⁽³⁾ ĠU L 176, 30.6.2016, p. 21.

Il-partijiet interessati jridu jindikaw isimhom, l-indirizz, in-numru tat-telefown u indirizz tal-posta elettronika validu u għandhom jiżguraw li l-indirizz elettroniku pprovdut ikun indirizz elettroniku tax-xogħol uffiċjali operattiv u ċekkjat kuljum.

Ladarba jinghataw id-dettalji ta' kuntatt, il-Kummissjoni se tikkomunika mal-partijiet interessati permezz tal-posta elettronika biss, dment li ma jitolbux li jirċievu d-dokumenti kollha minghand il-Kummissjoni permezz ta' mezz ieħor ta' komunikazzjoni jew sakemm in-natura tad-dokument li għandu jintbagħat ma tkunx teħtieġ l-użu tal-posta reġistrata.

Għal aktar regoli u informazzjoni dwar il-korrispondenza mal-Kummissjoni inklużi l-prinċipji li japplikaw għas-sottomissjonijiet bil-posta elettronika, jenhtieg li l-partijiet interessati jikkonsultaw l-istruzzjonijiet ta' komunikazzjoni mal-partijiet interessati msemmija hawn fuq.

L-indirizz tal-Kummissjoni għall-korrispondenza:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Uffiċċju: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussell
BELGIQUE/BELGIË

Posta elettronika: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Nuqqas ta' kooperazzjoni

F'każijiet fejn xi parti interessata tirrifjuta l-aċċess għall-informazzjoni meħtieġa jew ma tipprovdihex fit-termini preskritti stipulati, jew tfixkel b'mod sinifikanti l-investigazzjoni, jistgħu jiġu stabbiliti konklużjonijiet, sew jekk pożittivi kif ukoll jekk negattivi, abbażi tal-fatti disponibbli, konformi mal-Artikolu 18 tar-Regolament bażiku.

Meta jinstab li xi parti interessata tkun tat informazzjoni falza jew qarrieqa, l-informazzjoni tista' tiġi injorata u jistgħu jintużaw il-fatti disponibbli.

Jekk parti interessata ma tikkooperax jew tikkoopera parzjalment biss u s-sejbiet għalhekk ikunu bbażati fuq fatti disponibbli skont l-Artikolu 18 tar-Regolament bażiku, ir-riżultat jista' jkun anqas favorevoli għal dik il-parti milli kieku tkun ikkooperat.

In-nuqqas li tinghata twegiba kompjuterizzata ma jiġix ikkunsidrat bhala nuqqas ta' kooperazzjoni, dment li l-parti interessata turi li biex tippreżenta t-twegiba kif mitlub ikun iwassal għal piż żejjed mhux raġonevoli jew kost addizzjonali mhux raġonevoli. Jenhtieg li l-parti interessata tikkuntatta lill-Kummissjoni immedjatament.

Uffiċjal tas-Seduta

Il-produttur esportatur ikkonċernat u l-industrija tal-Unjoni jistgħu jagħmlu talba għal intervent tal-Uffiċjal tas-Seduta fi proċedimenti kummerċjali. L-Uffiċjal tas-Seduta jagħmilha ta' punt ta' kuntatt bejn il-partijiet interessati u s-servizzi ta' investigazzjoni tal-Kummissjoni. L-Uffiċjal tas-Seduta jeżamina t-talbiet għal aċċess għall-fajl, it-tilwim dwar il-kunfidenzjalità tad-dokumenti, it-talbiet għal estensjoni tat-termini preskrittivi u t-talbiet għal smiġh minn partijiet terzi. L-Uffiċjal tas-Seduta jista' jorganizza seduta ta' smiġh ma' parti interessata individwali u jagħmilha ta' medjatur biex jiżgura li d-drittijiet tad-difiza tal-partijiet interessati jkunu qed jithaddmu b'mod shih.

Talba għal seduta ta' smiġh mal-Uffiċjal tas-Seduta jenhtieg li ssir bil-miktub u jenhtieg li tispeċifika r-raġunijiet għat-talba. Għal seduti ta' smiġh dwar kwistjonijiet li jirrigwardaw l-istadju inizjali tal-investigazzjoni, it-talba trid tiġi ppreżentata fi żmien 15-il jum mid-data tal-pubblikazzjoni ta' din in-Notifika f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea. Wara dan, talba għal seduta ta' smiġh trid tkun ippreżentata fl-iskadenzi speċifiċi stipulati mill-Kummissjoni fil-komunikazzjoni tagħha mal-partijiet.

L-Uffiċjal tas-Seduta jipprovdwi wkoll opportunitajiet biex issir seduta li tinvolvi lill-partijiet u li tippermetti li jiġu ppreżentati fehmiet differenti u li jitressqu argumenti kuntrarji dwar kwistjonijiet li jirrigwardaw, fost affarijiet ohra, l-implimentazzjoni tas-sentenza.

Għal aktar informazzjoni u għad-dettalji ta' kuntatt, il-partijiet interessati jistgħu jikkonsultaw il-paġni web tal-Uffiċjal tas-Seduta fuq is-sit web tad-DĠ Kummerċ: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Proċessar ta' dejta personali

Id-data personali kollha miġbura f'din l-investigazzjoni tiġi ttrattata skont ir-Regolament (KE) Nru 45/2001 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-18 ta' Diċembru 2000 dwar il-protezzjoni tal-individwi fir-rigward tal-ipproċessar ta' data personali mill-istituzzjonijiet u l-korpi tal-Komunità u dwar il-moviment liberu ta' dik id-data⁽¹⁾.

(¹) ĠU L 8, 12.1.2001, p. 1.

Informazzjoni lill-awtoritajiet doganali

Id-dazji antidumping definittivi mhallsa skont ir-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 626/2012 fuq l-importazzjonijiet tal-aċidu tartariku li attwalment jaqgħu fi hdan il-Kodiċi NM ex 2918 12 00 (kodiċi TARIC 2918 12 00 90) u li joriġinaw fir-Repubblika tal-Poplu taċ-Ċina, prodott minn Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (kodiċi TARIC addizzjonali A688), li jaqbzu d-dazji antidumping imposti mir-Regolament ta' Implimentazzjoni (UE) Nru 349/2012 dwar l-istess importazzjonijiet, jenhtieg li jithallsu lura jew jintbagħtu lura. Il-hlas mill-ġdid jew ir-remissjoni jridu jintalbu minghand l-awtoritajiet doganali nazzjonali skont il-leġiżlazzjoni doganali applikabbli.

Divulgazzjoni

Il-produttur esportatur ikkonċernat u l-Industrija tal-Unjoni jkunussegwentement informati bil-fatti u l-konsiderazzjonijiet essenzjali li fuq il-bażi tagħhom hemm l-intenzjoni li tiġi implimentata s-sentenza u se jingħataw l-opportunità li jikkumentaw.

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2017/C 296/05)

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⁾.

DOKUMENT UNIKU

“JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN”**Nru tal-UE: PGI-SI-02112 — 4.11.2015****DOP () IĠP (X)****1. Isem**

“Jajca izpod Kamniških planin”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Is-Slovenja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.4. Prodotti oħrajn li joriġinaw mill-annimali (bajd, għasel, diversi prodotti mill-halib għajr butir, eċċ.)

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

Il-bajd imsejjah “Jajca izpod Kamniških planin” għandu qoxra lixxa ta' hxuna uniformi u luminożità matta li jagħtik l-impressjoni li l-bajd idum frisk għal żmien twil. Dan il-bajd għandu qoxra iebes. Hija meħtieġa forza medja ta' mill-inqas 32 N biex tagħmel hsara lill-qoxra ta' dan it-tip ta' bajd. L-isfar tal-bajd huwa partikulari u uniformi, b'valur tal-pigmentazzjoni ta' mill-inqas 11 fuq l-iskala DSM La Roche. F'dak li għandu x'jaqsam mal-piż, il-bajd jista' jiġi kkummerċjalizzat bħala bajd ta' daqs differenti skont il-piż minimu nett tal-kaxxa, jew inkella jiġi kklassifikat skont il-kategoriji tal-piż li ġejjin: bajd żgħir, medju, kbir u kbir hafna. Il-bajd tat-tip “Jajca izpod Kamniških planin” għandu kontenut għoli ta' aċidi xahmin poliinsaturati, b'mod partikulari ta' aċidu alfa-linoleniku. Dan il-bajd fih tal-inqas 2,5 % bil-piż ta' aċidi xahmin omega-3 u l-ogħla proporzjon tal-aċidi xahmin omega-6 meta mqabblin mal-aċidi xahmin omega-3 huwa ta' 8:1. Dan il-proporzjon, li jikkonforma mar-rakkomandazzjonijiet tal-Organizzazzjoni Dinjija tas-Saħħa, huwa tajjeb ferm mil-lat nutrittiv u mil-lat tas-saħħa.

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

Fl-għalf tat-tiġieġ tal-bajd jintuza l-karbonat tal-kalċju li ġej mill-barrieri ta' Stahovica, li jinsabu fejn il-belt ta' Kamnik, bħala suppliment minerali. It-tiġieġ tal-bajd jingħataw jxorbu biss ilma li ġej minn żewġ akwiferi tal-livelli ta' fuq tax-xmajjar Kamniška Bistrica u Savinja. L-aċidi xahmin omega-3 ġejjin miż-żerriegħa tal-kittien wara li din tiġi pproċessata kif xieraq.

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

It-tiġieġ iridu jitnisslu, jitkabbru u jbidu l-bajd fiż-żona ġeografika.

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

—

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tinsab madwar l-Alpi ta' Kamnik-Savinja u hija ddelimitata minn linja li tgħaddi mal-fruntiera tas-Slovenja mal-Awstrija u mit-toroq tat-trasport li ġejjin:

- l-awtostrada li minn Šentrupert taghti għal Domžale;
- it-triq sekondarja li minn Domžale taghti għal Zaboršt pri Dobu;
- it-triq prinċipali li minn Zaboršt pri Dobu taghti għal Brod;
- l-awtostrada li minn Brod taghti għal Kranj vzhod;
- it-triq reġjonali li minn Kranj taghti għal Zgornje Jezersko;
- il-fruntiera mal-Awstrija;
- it-triq reġjonali li minn Pavličevo sedlo taghti għal Šentrupert.

Il-bliet u l-irhula kollha kkollegati permezz ta' dawn it-toroq jinsabu fiż-żona ġeografika.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-bajd imsejjah "Jajca izpod Kamniških planin" ha l-fama tajba tiegħu lejn tmiem is-seklu 19, meta hafna nisa tal-bdiewa mir-reġjun ta' Kamnik bdew ifornu lill-kċejjen ta' Ljubljana u lis-suq ta' din il-belt b'dan il-prodott prezjuż. Dak iż-żmien, iż-żona ġeografika tal-muntanji ta' Kamnik [Kamniške planine] diġà kienet tipprovdi kundizzjonijiet eċċellenti għall-produzzjoni tal-bajd għall-konsum mill-bniedem, permezz ta' ilma ta' kwalità tajba hafna, minhabba li dan ir-reġjun li fih ma tantx jgħixu nies u li mill-bqija għadu pjuttost mhux mittiefes jipprovdi ilma tax-xorb ta' kwalità eċċellenti. Barra minn hekk, il-barriera tal-ġebel tal-franka li hemm fi Stahovica nad Kamnikom minn dejjem kellha effett tajjeb fuq il-produzzjoni tal-bajd (il-ġebel tal-karbonat li wiehed isib f'din il-barriera ġej min-naqal u jmur lura għal iktar minn 200 miljun sena u minhabba l-metamorfiżmu termiku huwa eċċezzjonalment pur mil-lat kimiku). Il-mikroklima karatteristika subalpina u t-temperaturi moderati ta' dan ir-reġjun ukoll għinu b'mod sinifikanti biex żviluppat il-produzzjoni tal-bajd fiż-żona ġeografika fl-imghoddi.

Dawn il-kundizzjonijiet naturali kienu eċċellenti biex il-produzzjoni tal-bajd tal-mejda setgħet tiżviluppa f'diversi rziezet. Fiż-żona ġeografika kien ġie żviluppat it-tkabbir tal-kittien minhabba li kien hemm bżonnu biex mill-fibra tiegħu jiġi prodott il-kanvas, u b'hekk f'Mengeš żviluppat l-industrija tal-għażil. Għalkemm il-kittien kien jtkabbar għall-fibra tiegħu, iż-żerriegħa tiegħu, li kienet prodott sekondarju tiegħu, kienet tintuża biex biha jingħalfu l-annimali, l-aktar il-pollam. Fiż-żona minn fejn ġej il-bajd tat-tip "Jajca izpod Kamniških planin", insibu kotba shaħ li jittrattaw it-tkabbir tal-kittien. L-ewwel referenza għal dan insibuha f'entrata tal-1493 fir-reġistru tal-artijiet tal-hakkiem fewdali ta' Jablje li fiha l-kittien jissemma bhala wiehed mid-dieċmi li daww ta' tahtu riedu jhallsuh, u l-aħħar wahda nsibuha f'rakkont tal-1953 li jispjega l-iżvilupp tal-fabbrika ta' Induplati Jarše.

Minhabba li 40 % miż-żerriegħa tal-kittien hija xaham, u nofs dan l-ammont huwa acidu xahmi omega-3 (acidu alfaoleniku), il-bajd kien ta' kwalità tajba hafna u tajjeb għas-saħħa. Għalhekk, fil-każ tal-bajd tat-tip "Jajca izpod Kamniških planin", inżammet it-tradizzjoni li t-tiġieġ tal-bajd jingħalef ukoll biż-żerriegħa tal-kittien. Minhabba f'hekk, il-bajd imsejjah "Jajca izpod Kamniških planin" ivarja mill-bajd ta' hafna produtturi oħrajn li jużaw materja prima mhux daqshekk tradizzjonali, bħaż-żejt tal-huta denaturat u l-algi, biex il-bajd tagħhom ikun fih l-acidi xahmin omega-3.

Il-bajd imsejjah "Jajca izpod Kamniških planin" fih tal-inqas darbtejn l-ammont ta' acidi xahmin omega-3 li jkun fih bajd iehor arrikkit bl-omega-3 u jingħaraf minn dan it-tip ta' bajd mill-kontenut għoli tiegħu ta' acidu alfaoleniku.

Bhala produtturi tal-bajd, in-nisa tal-bdiewa minn Kamnik u mir-reġjun ta' warajh baqgħu jfornu l-bajd għall-konsum lin-nies ta' Ljubljana sat-Tieni Gwerra Dinjija, meta l-hakkiema tal-belt dawru lil din il-belt kapitali bi fruntiera u b'hajt doppju magħmul mill-fildiferru mxewwek li fixkel dan il-kummerċ li qabel kien jiffjorixxi. L-ghanja tradizzjonali msejja "Katarina Barbara", li Karel Štrekelj, li kien espert fil-kultura Slava u li kien jiġbor l-ghanjiet tradizzjonali, kiteb fl-1895, hija dwar tiġieġa misruqa li kienet mahsuba biex titma lin-nies ta' Ljubljana. Wara l-gwerra għadda f'it taż-żmien qabel ma reggħet bdiet diehla t-tradizzjoni tat-tniessil tat-tiġieġ fl-gholjiet ta' madwar il-muntanji ta' Kamnik. Madankollu, minn dak iż-żmien 'l hawn din kompliet tissaħħah u tiżviluppa. Għal snin shaħ, il-fama tal-bajd prodotti fl-gholjiet ta' madwar il-muntanji ta' Kamnik tqieset bhala haġa ovvja. Kien biss lejn tmiem id-disghinijiet li l-produtturi bdew jirreklamaw b'mod attiv il-bajd tagħhom. Diversi artikli li deheru fil-gazzetti, frivisti tal-ikel u fuq is-siti tal-Internet, kif ukoll diversi emmissjonijiet tat-televiżjoni, dokumenti kummerċjali u fuljetti juru l-fama attwali li jgawdi minnha l-bajd imsejjah "Jajca izpod Kamniških planin". Perezempju, fil-ktieb tiegħu tal-2005 intitolat "*Nazaj v planinski raj: kultura slovenstva in mitologija Triglava*", Boštjan Šaver isemmi l-bajd tat-tip "Jajca izpod Kamniških planin" bhala eżempju ta' prodott li ismu jindika r-rabta bejn daww li joqogħdu fis-Slovenja u l-Alpi u l-muntanji li nsibu f'dan il-pajjiż. Il-bajd imsejjah "Jajca izpod Kamniških planin" jissemma fil-fuljett ippubblikat mill-Bord tat-Turiżmu tas-Slovenja intitolat "*Okusiti Slovenijo*", li għandu l-ghan li juri l-wirt ghani Sloven marbut mal-ikel. Dan il-bajd jissemma f'diversi pubblikazzjonijiet oħrajn (kemm frivisti u kemm f'pubblikazzjonijiet li johorġu darba fsena), bhala fil-pubblikazzjoni tal-2011 bl-isem ta' "*Gorenska hrana*" u f'dik intitolata "*Slovenska kulinarika*", kif ukoll f'artikli, perezempju, tal-Assoċjazzjoni tal-Konsumaturi tas-Slovenja, li, fost l-oħrajn isemmi 'l dan it-tip ta' bajd fil-fuljett tagħha intitolat "*Slovenska tradicionalna živila*" u f'artiklu intitolat "*To so dobra jajca*".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-prezentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici ta' xorb spirituw u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89

(2017/C 296/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 17(7) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

L-ISPEĊIFIKAZZJONIJIET PRINCIPALI TAL-FAJL TEKNIKU

Spiritu tal-inbid bl-indikazzjoni ġeografika

II-“КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ”/“ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ”/“KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA”/“GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT”

Nru tal-UE PGI-BG-01865 — 7.1.2014

1. L-indikazzjoni ġeografika li għandha tiġi rreġistrata

II-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat”

2. Kategorija tax-xorb spirituw

Винена дестилатна спиртна напитка/Spiritu tal-inbid

3. Deskrizzjoni tax-xorb spirituw

II-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat” huwa spirtu tal-inbid b'qawwa alkoħolika minima ta' 40 % vol., li:

— jinkiseb permezz ta' distillazzjoni waħda jew doppja f'inqas minn 65 % vol. ta' inbid prodott mill-gheneb, fejn minn 100 kg ta' gheneb jista' jinkiseb massimu ta' 75 litru ta' inbid; u

— f'termini ta' kompożizzjoni u karatteristiċi organolettiċi jissodisfa r-rekwiziti tal-produzzjoni ta' spirtu tal-inbid.

3.1. Karatteristiċi fiżiċi

Likwidu ċar f'it ileqq, mingħajr sediment u partikoli jifflojtaw. Għandu kulur safrani ċar, riżultat tal-maturazzjoni fi btieti tal-ballut jew taż-żieda tal-karamel, u aroma karatteristika tal-materja prima użata u żviluppata permezz tal-maturazzjoni.

3.2. Karatteristiċi kimiċi

L-ispiritu tal-inbid għandu qawwa alkoħolika minima ta' 40 % vol. u huwa prodott soġġett għal konfomità stretta mar-rekwizit li ma jistgħux jiġu prodotti aktar minn 75 litru ta' inbid minn kull 100 kg ta' gheneb, bl-inbid sussegwentement jiġi ddistillat għal anqas minn 65 % vol. alkoħol.

Qawwa alkoħolika — 40 % vol.; kontenut ta' metanol — 11 g/hl ta' 100 % vol. alkoħol; sustanzi volatili — 140–200 g/hl ta' 100 % vol. alkoħol.

Is-sustanzi volatili huma fattur prinċipali iehor li jinfluwenza l-kwalitajiet organolettiċi tax-xarba. Huma tahlita ta' alkoħol superjuri, aċidi totali, esterji u aldeidi. L-aroma tax-xarba hija determinata mill-kwantità ta' esterji (14–30 g/hl ta' 100 % vol. alkoħol) u aldeidi (7–9 g/hl ta' 100 % vol. alkoħol), u t-togħma tiegħu mill-kwantità ta' alkoħol superjuri li jkun fih (120–150 g/hl ta' 100 % vol. alkoħol).

3.3. Karatteristiċi organolettiċi

II-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat” għandu palat qawwi, togħma qawwiya u intensa ta' gheneb misjur, b'nota ta' tuffieħ aħdar u tin, iħalli togħma bbilancjata ta' vanilla fil-halq u aroma diskreta ta' injam.

⁽¹⁾ ĠU L 39, 13.2.2008, p. 16.

3.4. Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla ma' xorb spirituż iehor tal-istess kategorija)

Il-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozдова rakya ot Karnobat” isir billi jiġi ddistillat inbid magħmul mill-varjetà tal-gheneb Cherven Misket (20 %) u inbejjed magħmula minn kwalunkwe kombinament ta' dawn il-varjetajiet bojod u ħomor (80 %):

- bojod: Chardonnay, Muscat Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni Blanc, Traminer, Rkatsiteli, Cherven Misket, Riesling, Sauvignon Blanc, Victoria, Chasselas;
- ħomor: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Muscat ta' Hamburg, Rubin.

Ix-Cherven Misket hija varjetà aromatika u tipproduċi n-nota bnina ta' tuffieħ aħdar u tin fit-toghma tal-ispirtu tal-inbid.

Il-fermentazzjoni kiesha tal-gheneb, li ssir f'temperaturi kkontrollati ta' mhux aktar minn 22 °C, tiżgura l-preservazzjoni massima tal-aroma tiegħu. Il-potenzjal tal-aroma u tat-toghma tal-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozдова rakya ot Karnobat” huwa arrikit u kkonċentrat permezz tal-użu ta' metodu tal-produzzjoni bbażat fuq distillazzjoni kontinwa f'inqas minn 65 % vol. ta' inbid miksub mill-gheneb.

Id-distillati jithallew jimmaturaw fi btieti tal-ballut biex jiksbu l-bilanċ u l-armonija, fejn ikomplu jizviluppaw il-potenzjal tagħhom. B'dan il-mod jinkisbu l-kulur dehbi karatteristiku u l-palat qawwi, it-toghma qawwija u intensa ta' gheneb misjur u l-aroma diskreta ta' injam.

Ix-xarba tithallat billi jiġu kkombinati d-distillati ta' età u karatteristiċi organolettici differenti, u mbaġhad tiżdied il-kwantità meħtieġa ta' ilma helu biex il-qawwa alkoħolika tax-xarba tingieħ għal 40 % vol. Wara, x-xarba tiġi ttrattata biex ma tiddardarx u tiġi stabilizzata, skont il-prattiki enoloġiċi permessi. Meta jkun meħtieġ, jintuża l-karamel biex jaġġusta l-kulur.

4. Iż-żona ġeografika kkonċernata

Iż-żona tinkludi dawn il-lokalitajiet: (*zemishta*):

- Il-municipalità ta' Karnobat — sitt lokalitajiet (mikroreġjuni): Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparuhovo u Raklitsa;
- Il-municipalità ta' Sungurlare — lokalità wahda (mikroreġjun): Terziysko;
- Il-municipalità ta' Aytos — erba' lokalitajiet (mikroreġjuni): Karageorgievo, Pirne, Topolitsa u Chernograd;
- Il-municipalità ta' Tsarevo — lokalità wahda (mikroreġjun): Lozenets;
- Il-municipalità ta' Straldzha — lokalità wahda (mikroreġjun): Straldzha;

Ix-xarba tista' tiġi bbottiljata barra miż-żona ġeografika ddefinita.

5. Metodu biex tinkiseb ix-xarba spirituż

Il-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozдова rakya ot Karnobat” jiġi prodott permezz ta' teknika klassika Bulgara. Meta l-gheneb ikun sar teknikament, kull varjetà ta' gheneb tingabar separatament; jinqalghu z-zkuk tal-gheneb u, jekk ikun meħtieġ, il-polpa tal-gheneb tithalla tiksaħ. Il-kundizzjonijiet tal-fermentazzjoni u l-ħmira li tintuża huma fost is-sorsi prinċipali tal-komposti aromatiċi.

Il-fermentazzjoni kiesha tal-gheneb tiżgura l-preservazzjoni massima tal-aroma tiegħu. Meta titlesta l-fermentazzjoni, l-inbid jiġi kkjarifikat, jekk meħtieġ, u ttrasferit għad-distillazzjoni. Id-distillazzjoni kkontrollata strettament, f'inqas minn 65 % vol., ta' inbid miksub mill-gheneb, fejn minn 100 kg ta' gheneb jista' jinkiseb massimu ta' 75 litru ta' inbid; tiżgura l-kwalità għolja konsistenti tal-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozдова rakya ot Karnobat” u għandha effett sinifikattiv fuq il-kontenut aromatiku tad-distillat li jirriżulta. B'riżultat tal-ipproċessar termali matul id-distillazzjoni, jiġu fformati komponenti godda bħall-esteri, l-aldeidi, l-aċetali, eċċ, Biex tkun żgurata l-aħjar preċiżjoni hu u jinkiseb il-profil aromatiku, jintuża metodu differenti biex jiġu prodotti d-distillati biex issir ix-xarba: jintużaw il-proprietajiet ta' metall prezzjuż, fil-forma ta' filtri tal-fidda speċjali li jitwawhlu mal-kontenituri li jintużaw għad-distillazzjoni tax-xarba.

Id-distillati li jirriżultaw jitpoġġew flottijiet skont il-valutazzjoni fiżikokimika u organolettika tagħhom u jithallew jimmaturaw għal tal-inqas sitt xhur fi btieti tal-ballut b'kapacità massima ta' 500 litru.

Ix-xarba tithallat billi jiġu kkombinati d-distillati ta' età u karatteristiċi organolettici differenti, u mbaġhad tiżded il-kwantità meħtieġa ta' ilma helu biex il-qawwa alkoħolika tax-xarba tingieħ għal 40 % vol. Wara, x-xarba tiġi ttrattata biex ma tiddardarx u tiġi stabilizzata, skont il-prattiki enoloġiċi permessi. Għandha kulur safrani ċar, riżultat tal-maturazzjoni fi btieti tal-ballut jew taż-żieda tal-karamel biex jinkiseb il-kulur meħtieġ.

6. Rabta mal-ambjent ġeografiku jew mal-orìġini

6.1. Dettalji taż-żona ġeografika jew tal-orìġini rilevanti għar-rabta

Il-klima fil-muniċipalit  ta' Karnobat hija kontinentali tranzizzjonali, b'influenza marittima qawwija fiż-żona kostali li testendi għal 20–30 km mill-kosta. L-istaġun tat-tkabbir tad-dwieli f'din iż-żona huwa 205 ijiem. L-ammont medju ta' temperaturi bijoloġikament attivi huwa 3 911  C, b'intervall ta' kunfidenza ta' 3 713   sa 4 109  C. Dawn l-ammonti jikkorrispondu mal-kundizzjonijiet mehtieġa għall-varjetajiet bikrin, medju-bikrin u tardivi, rispettivament.

Iż-żona miżrugħa bi dwieli tal-frott fiha 2 766,56 ha. Il-vinji li minnhom tingieb il-materja prima li tintuża għall-produzzjoni tal-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat” jinsabu fir-reġjun tal-inbid Sub-Balkan (Rose Valley/Rozova dolina) (il-muniċipalitajiet Karnobat u Sungurlare) il-parti tal-Punent tar-reġjun tal-inbid tal-Lvant (il-Baħar l-Iswed/Chernomorski) (il-muniċipalitajiet Aytos u Tsarevo) u r-reġjun tal-inbid tan-Nofsinhar (Thracian Lowlands/Trakiyska nizina) (il-muniċipalit  ta' Straldzha). Iż-żona ġeografika tinkludi s-sub-reġjun Tundzha–Straldzha u tkopri l-gholjiet tan-naħa t'isfel tal-Lvant tal-medda ta' muntanji Balkani madwar Karnobat u Aytos, u parti miż-żona baxxa ta' Burgas.

Il-q ca et għoljin u l-ba iri fil-baxx b'qighan  atti li wkoll huma karatteristika tipika tat-terren fil-muniċipalit  ta' Karnobat jiffavorixxu l-kultivazzjoni tal-gheneb tal-inbid, inkluż ix-Cherven Misket. Din hija varjet  ta' ghenba tal-inbid indiġena Bulgara b'rata ta' tkabbir medja, fertilit  tajba u rendiment medju. Rigward ir-reżistenza għall-ġlata, din hija l-aħjar wahda mill-varjetajiet lokali u tisboq hafna varjetajiet ta' gheneb tal-inbid mhux Bulgari. Il-Misket hija varjet  aromatika u thalli nota bnina ta' tuffieħ aħdar u tin biex ittejjeb il-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat”.

6.2. Karatteristiċi speċifiċi tax-xarba spirituza attribwibbli għaż-żona ġeografika

Il-kundizzjonijiet naturali u klimatiċi, li huma prerekwizit għall-gheneb ta' kwalit  tajba u misjur kif suppost, ikkombinati mal-ġbir tal-gheneb bil-lejl biex tiġi ppriservata l-aroma tiegħu, u l-fermentazzjoni f'temperatura baxxa u t-tekniki ta' distillazzjoni kontinwa, jghinu biex jikkoncentraw l-aroma delikata tal-gheneb, u l-maturazzjoni tad-distillat fi btieti tal-ballut tghin biex il-potenzjali tal-palat u tat-toghma tax-xarba jkomplu jizviluppaw. B'dan il-mod jinkisbu l-kulur dehbi karatteristiku u l-palat qawwi, it-toghma qawwija u intensa ta' gheneb misjur u l-aroma diskreta ta' injam.

Il-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat” għandu palat qawwi, toghma qawwija u intensa ta' gheneb misjur, b'nota ta' tuffieħ aħdar u tin, ihalli toghma bbilanċjata ta' vanilla fil-halq u aroma diskreta ta' injam. Dawn huma kwalitajiet li bis-saħħa tagħhom il-konsumaturi jagħrfuh, ifittxuh u tant joghġobhom. Ix-xarba għandha pożizzjoni stabbli fis-suq u tikkombina t-tradizzjoni mal-innovazzjoni.

Id-dokumenti li jiffurmaw il-fajl ta' din ix-xarba jinżammu fid-Direttorat tar-Registrazzjoni, il-Liċenzji u l-Kontroll tal-Ministeru tal-Ekonomija Bulgaru.

7. Dispożizzjonijiet tal-Unjoni Ewropea jew nazzjonali/reġjonali

Il-proċedura nazzjonali għall-approvazzjoni ta' xarba spirituza b'indikazzjoni ġeografika hija stabbilita fit-Taqsima VII, “Produzzjoni ta' xorb spirituz b'indikazzjoni ġeografika” tal-Kapitolu Disgħa, “Xorb Spirituz” tal-Att dwar ix-Xorb Spirituz (ZVSN), (SG Nru 45 tal-15 ta' Ġunju 2012, fis-seħħ mis-16 ta' Settembru 2012).

L-indikazzjoni ġeografika “Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat” giet approvata skont l-Ordni Nru T-RD-27-21 tal-Ministeru tal-Ekonomija u l-Enerġija tas-27 ta' Novembru 2013. Din l-Ordni giet ippubblikata fuq is-sit web tal-Ministeru tal-Ekonomija: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Applikant

— Stat Membru

Il-Bulgarija

— Indirizz sħih (it-triq u n-numru, il-belt/ir-raħal u l-kodiċi postali, il-pajjiż)

ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Isem il-persuna ġuridika jew fiżika

Министерство на икономиката/Il-Ministeru tal-Ekonomija

9. **Suppliment mal-indikazzjoni ġeografika**

Xejn

10. **Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar**

M'hemmx regoli speċifiċi obbligatorji dwar it-tikkettar (hlief dawk orizzontali) li japplikaw għall-“Карнобатска гроздова ракия”/“Гроздова ракия от Карнобат”/“Karnobatska grozdova rakya”/“Grozdova rakya ot Karnobat”.

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



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

MT