

Il-Ġurnal Uffiċjali

C 368

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 60

28 ta' Ottubru 2017

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 368/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 368/02	Rata tal-kambju tal-euro	2
2017/C 368/03	Pubblikazzjoni tal-kontravalur f'valuta nazzjonali tat-thresholds finanzjarji espressi f'euro fl-Anness I tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 116/2009	3

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2017/C 368/04	Informazzjoni li għandha tiġi pprovduta skont l-Artikolu 5(2) — Twaqqif ta' Raggruppament Ewropew ta' Kooperazzjoni Territorjali (REKT) (Regolament (KE) Nru 1082/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-5 ta' Lulju 2006 (ĠU L 210, 31.7.2006, p. 19))	4
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

V Awżi

PROĊEDURI AMMINISTRATTIVI

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 368/05	Sejhiet għal proposti u attivitajiet relatati fil-qafas tal-programm ta' hidma 2018-2020 tal-inizjattiva Orizzont 2020 — il-Programm Qafas għar-Riċerka u l-Innovazzjoni (2014-2020), kif ukoll fil-qafas tal-programm ta' hidma tal-2018 tal-Programm ta' Riċerka u Tahriġ tal-Komunità Ewropea tal-Enerġija Atomika (2014-2018) li jikkumplementa l-programm Orizzont 2020	6
---------------	--	---

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 368/06	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.8670 — CDPQ/GE/JV) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	9

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2017/C 368/08	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	10
2017/C 368/09	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 għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	16

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaž-ŻEE.

II

(Komunikazzjonijiet)

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠJI
U AĠENZII TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.8607 — Warburg Pincus/Tata Motors/Tata Technologies)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)****(2017/C 368/01)**

Fit-12 ta' Ottubru 2017, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni 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 bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fihi. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima 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 32017M8607. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾**Is-27 ta' Ottubru 2017**

(2017/C 368/02)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,1605	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4961
JPY	Yen Ġappuniż	132,52	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,0561
DKK	Krona Daniża	7,4407	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6975
GBP	Lira Sterlina	0,88633	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5899
SEK	Krona Żvediża	9,7390	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 309,39
CHF	Frank Żvizzeru	1,1632	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	16,4855
ISK	Krona İzlandiża		CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,7225
NOK	Krona Norveġiża	9,5348	HRK	Kuna Kroata	7,5123
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 818,76
CZK	Krona Ċeka	25,673	MYR	Ringgit Malażjan	4,9228
HUF	Forint Ungeriz	311,23	PHP	Peso Filippin	60,174
PLN	Zloty Pollakk	4,2462	RUB	Rouble Russu	67,8368
RON	Leu Rumun	4,6010	THB	Baht Tajlandiż	38,645
TRY	Lira Turka	4,4361	BRL	Real Braziljan	3,8292
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5196	MXN	Peso Messikan	22,3514
			INR	Rupi Indjan	75,5020

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

**Pubblikazzjoni tal-kontravalur f'valuta nazzjonali tat-thresholds finanzjarji espressi f'euro
fl-Anness I tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 116/2009**

(2017/C 368/03)

F'konformità mal-obbligu skont l-Anness I(B) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 116/2009 ⁽¹⁾, it-thresholds finanzjarji applikabbli għal ċerti kategoriji ta' prodotti kulturali għandhom jiġu kkonvertiti u espressi fil-valuta nazzjonali ta' daww l-Istati Membri li ma jużawx l-euro u ppubblikati f'Il-Gurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Il-kontrovaluri elenkati hawn taht ġew ikkalkulati abbażi tal-valur medju ta' kuljum ta' kull waħda mill-valuti kkonċernati, espressa f'euro, matul il-perjodu ta' 24 xahar li jintemm fl-aħħar jum ta' Awwissu 2017. Dawn il-valuri riveduti jidhlu fis-sehh fil-31 ta' Diċembru 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev Bulgaru	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Koruna Ċeka	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Krone Daniż	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Lira sterlina	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Kuna Kroata	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Forint Ungeriz	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Zloty Pollakk	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Leu Rumun	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Krona Żvediża	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ ĠUL 39, 10.2.2009, p. 1.

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

Informazzjoni li għandha tiġi pprovduta skont l-Artikolu 5(2)**Twaqqif ta' Raggruppament Ewropew ta' Kooperazzjoni Territorjali (REKT)**

(Regolament (KE) Nru 1082/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-5 ta' Lulju 2006 (ĠU L 210, 31.7.2006, p. 19))

(2017/C 368/04)

I.1) Isem, indirizz u punt ta' kuntatt

Isem registrat: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Uffiċċju registrat: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., l-Ungerija

Punt ta' kuntatt: Veronika Huszár

Tel. +36 694553074

Indirizz elettroniku: palyazat3@szentgotthard.hu

Indirizz elettroniku tar-Raggruppament:

I.2) Tul ta' żmien tar-Raggruppament

Tul ta' żmien tar-Raggruppament: perjodu mhux definit

Data tar-registrazzjoni: il-15 ta' Awwissu 2017

Data tal-pubblikazzjoni:

II. Objettivi

1.1 Il-promozzjoni tal-kooperazzjoni ekonomika u soċjali transkonfinali u t-tishih tal-koeżjoni territorjali fir-reġjuni b'popolazzjoni mhallta magħmula minn komunitajiet nazzjonali Ungerizi u Sloveni;

1.2 It-titjib tal-benesseri u l-kwalità tal-hajja fir-reġjuni tar-REKT;

1.3 L-iffaċilitar tal-eżerċizzju effettiv tad-drittijiet tal-minoranzi nazzjonali Ungerizi u Sloveni fir-reġjuni tar-REKT; iż-żamma tal-identità nazzjonali tal-membri tagħhom kif ukoll tar-relazzjonijiet tagħhom ma' pajjiżhom, b'mod partikolari fir-rigward tas-salvagwardja u l-preservazzjoni tal-lingwa u l-kultura; it-tehid ta' pożizzjoni u t-tfassil ta' opinjoni f'dan il-qasam; it-thejjija u t-tressiq ta' rakkomandazzjonijiet lill-korpi kompetenti;

1.4 Il-mobilizzazzjoni u l-użu tar-riżorsi lokali u oħrajn aċċessibbli, kemm umani jew materjali, sabiex jiġu implimentati d-dispożizzjonijiet imsemmija fit-Taqsimiet 1.1 sa 1.3 ta' hawn fuq.

III. DETTALJI ADDIZZJONALI DWAR ISEM IR-RAGGRUPPAMENT

L-isem bl-Ingliż: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

L-isem bil-Francċiż: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Membri

IV.1) Numru totali ta' membri fir-Raggruppament: 4

IV.2) Nazzjonalitajiet tal-membri tar-Raggruppament: Sloveni u Ungerizi

IV.3) Informazzjoni dwar il-membri*

Isem uffiċjali: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Indirizz postali: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., l-Ungerija

Indirizz elettroniku:

Tip ta' membri: Awtorità lokali

Isem uffiċjali: Országos Szlovén Önkormányzat

Iindirizz postali: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., l-Ungerija

Iindirizz elettroniku:

Tip ta' membru: Gvern awtonomu ta' minoranza nazzjonali

Isem uffiċjali: Muniċipalit ta' Lendava (*občina Lendava*)

Iindirizz postali: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, is-Slovenja

Iindirizz elettroniku:

Tip ta' membru: awtorit lokali

Isem uffiċjali: Komunità nazzjonali awtonoma Ungeriza ta' Pomurje (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Iindirizz postali: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, is-Slovenja

Iindirizz elettroniku:

Tip ta' membru: Gvern awtonomu ta' minoranza nazzjonali

V

(Avviżi)

PROCEDURI AMMINISTRATTIVI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Sejhiet ghal proposti u attivitajiet relatati fil-qafas tal-programm ta' hidma 2018-2020 tal-inizjattiva Orizzont 2020 — il-Programm Qafas ghar-Riċerka u l-Innovazzjoni (2014-2020), kif ukoll fil-qafas tal-programm ta' hidma tal-2018 tal-Programm ta' Riċerka u Tahrig tal-Komunità Ewropea tal-Energija Atomika (2014-2018) li jikkumplementa l-programm Orizzont 2020

(2017/C 368/05)

B'dan qed jinghata avviż tat-tnedija ta' sejha ghal proposti u attivitajiet relatati fil-qafas tal-programm ta' hidma 2018-2020 tal-inizjattiva Orizzont 2020 — il-Programm Qafas ghar-Riċerka u l-Innovazzjoni (2014-2020), kif ukoll fil-qafas tal-programm ta' hidma tal-2018 tal-Programm ta' Riċerka u Tahrig tal-Komunità Ewropea tal-Energija Atomika (2014-2018) li jikkumplementa l-programm Orizzont 2020.

Permezz tad-Deċiżjonijiet C(2017) 7123 u C(2017) 7124 tas-27 ta' Ottubru 2017, il-Kummissjoni adottat żewġ programmi ta' hidma li jinkludu sejhiet ghal proposti u attivitajiet relatati.

Dawn huma soġġetti ghad-disponibbiltà tal-appropriazzjonijiet previsti fl-abbozz tal-baġit ghas-snin korrispondenti mill-awtorità tal-baġit, jew inkella, jekk il-baġit ghal sena speċifika ma jiġix adottat, huma soġġetti ghal dak previst fis-sistema tad-dodiċeżmi provizorji.

Dawn il-programmi ta' hidma, inkluż id-dati tal-gheluq u l-baġits għall-attivitajiet, huma disponibbli fuq is-sit web tal-Portal tal-Partecipanti (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>), flimkien ma' informazzjoni dwar il-modalitajiet tas-sejhiet u tal-attivitajiet relatati, u l-gwida għall-applikanti dwar kif għandhom iressqu l-proposti. Din l-informazzjoni kollha se tiġi aġġornata kif mehtieg fuq l-istess Portal tal-Partecipanti.

F'dan l-istadju, jistgħu jintbagħtu biss proposti fir-rigward tas-suġġetti mmarkati "2018" fis-sejhiet ghal proposti murija fil-Portal tal-Partecipanti. L-informazzjoni dwar meta jkunu jistgħu jitressqu l-proposti fir-rigward ta' suġġetti mmarkati "2019" u "2020" se tinghata fi stadju aktar tard fil-Portal tal-Partecipanti.

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA
TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.8670 — CDPQ/GE/JV)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2017/C 368/06)

1. Fl-20 ta' Ottubru 2017, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Caisse de dépôt et placement du Québec ("CDPQ", il-Kanada),
- GE Capital Aviation Services Limited ("GECAS", l-Irlanda/l-Istati Uniti tal-Amerika), ultimament ikkontrollata minn General Electric Company ("GE", l-Istati Uniti tal-Amerika),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd ("EVAL", l-Irlanda).

CDPQ u GE jakkwistaw fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet il-kontroll kongunt ta' EVAL.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma f'kumpanija mahluqa ġdida li tikkostitwixxi impriża kongunta (joint venture, JV).

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma:

- għal CDPQ: investitur istituzzjonali fil-ġestjoni ta' fondi li huma primarjament għal pensjonijiet pubbliċi u parapubbliċi u pjanijiet tal-assikurazzjoni.
- għal GE: attivitajiet wiesa' u diversifikati, inkluża GECAS li hija attiva fil-kiri tal-ajruplani kummerċjali mad-dinja kollha u fl-industrija finanzjarja.
- għal EVAL: l-akkwist u l-kiri ta' ajruplani.

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⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stipulata fl-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. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.8670 — CDPQ/GE/JV

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

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

Il-kummenti jistghu jintbaghtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks: +32 22964301

Indirizz tal-posta:

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

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni
(Il-Każ M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV)
Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata
(Test b'rilevanza għaž-ŻEE)
(2017/C 368/07)

1. Fid-19 ta' Ottubru 2017, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-impriża li ġejjin:

- Cargill Incorporated ("Cargill", l-Istati Uniti tal-Amerika),
- Faccenda Investments Ltd ("Faccenda", ir-Renju Unit),

Cargill u Faccenda jakkwistaw fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll konġunt ta' kumpanija ġdida li tikkostitwixxi f'impriża konġunta (joint venture, JV).

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma f'kumpanija mahluqa ġdida li tikkostitwixxi impriża konġunta.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-impriża kkonċernati huma:

- for Cargill: il-produzzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni internazzjonali tal-ikel, inkluża l-kummerċjalizzazzjoni taċ-ċereali u l-komoditajiet, l-ipproċessar u r-raffinar taż-żerriegħa u tal-kolza, it-thin tad-dqiq u l-ipproċessar tal-laħam (inkluż it-tiġieġ),
- għal Faccenda: it-trobbija, it-tismin, l-ipproċessar u l-bejgħ ta' prodotti tat-tiġieġ, tad-dukjani u tal-papri.

Il-JV se tgħaqqad in-negozji tal-laħam tat-tjur frisk u nej b'valur miżjud ta' Cargill u Faccenda bbażati fir-Renju Unit li jinkludu tiġieġ, dukjani u papri u inkluż l-għalf integrat tagħhom, it-tgħammir, it-trobbija, it-tismin, il-qatla u l-attivitajiet ta' pproċessar.

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⁾ jinhtieg li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stipulata fl-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. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.8562 — Cargill/Faccenda Investments/JV

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Iindirizz tal-posta:

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 368/08)

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

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

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

“SALCHICHÓN DE VIC”/“LLONGANISSA DE VIC”

Nru tal-UE: PGI-ES-02158 — 4.7.2016

DOP () IĠP (X)

1. Grupp applikant u interess legittimu

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6
08010 Barcelona
ESPAÑA

info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

Il-Kunsill Regolatorju tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Salchichón de Vic”/“Llonganissa de Vic” huwa magħmul mill-produtturi kollha taz-zalzett kopert mill-IĠP “Salchichón de Vic” jew “Llonganissa de Vic”, u għandu interess legittimu fit-tressiq tal-applikazzjoni għall-emenda.

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Spanja

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

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Żona ġeografika
- ☐ Prova tal-orijini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☒ Rabta
- ☒ Tikkettar
- ☒ Ohrajn (Korp ta' spezzjoni u rekwiżiti legiżlattivi)

4. Tip ta' emenda

- ☒ Emenda fl-ispeċifikazzjoni ta' DOP jew IĠP registrata li, skont it-tielet paragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, mhijiex meqjusa minuri.

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

- ☐ Emenda fl-ispeċifikazzjonijiet ta' DOP jew IĠP registrata li d-dokument uniku tagħha (jew l-ekwivalenti) ma ġiex ippubblikat u li, skont it-tielet paragrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, mhi-jiex meqjusa minuri.

5. **Emenda/i**

Deskrizzjoni tal-prodott:

- Il-kliem tal-ewwel paragrafu tad-deskrizzjoni tal-prodott tal-Ispeċifikazzjoni qed jiġi rivedut u ssupplimentat biex isir aktar konsistenti mat-taqsimiet differenti tal-Ispeċifikazzjoni u tad-Dokument Uniku. Dik it-taqsimi la kienet issemmi x-xaħam, minkejja li huwa komponent ewlieni tal-prodott, u lanqas iz-zokkor, għalkemm l-użu tiegħu dejjem kien drawwa. Barra minn hekk, it-taqsimiet jużaw it-termini "sieq u dahar" jew "perżut u perżut tal-ispalla" li għalkemm huma ekwivalenti, huwa meqjus konvenjenti li t-termini jiġu standardizzati biex id-dokument jiftiehem aħjar. Il-kliem issa jaqra kif ġej:

"Is-"Salchichón de Vic"/"Llonganissa de Vic" huwa zalzett tradizzjonali mill-Katalunja mahdum minn laham dgħif tal-majjal (perżut, perżut tal-ispalla u laham dgħif tal-aqwa kwalità), u xaħam, zokkor, melh u bżar biss. Dan jiġi kkapulat, immaċerat, ippakkjat fil-kisja tiegħu u stagjonat."

- Żdiedu t-tipi ta' kisi permissi fil-produzzjoni tas-Salchichón de Vic". Żdied l-użu ta' kisi mehjut u rekostitwit li wkoll huma kisjiet naturali bħalma kien iddefinit s'issa. Din l-emenda qiegħda ssir bħala adattament għall-bidliet li saru fis-suq tal-kisi naturali għall-mili taz-zalzett. Dawn il-karatteristiċi godda ma jaffettwawx il-karatteristiċi organolettiċi tal-prodott finali.

Il-kliem issa jaqra kif ġej: "Kisi naturali, tawwali, imkemmex, mehjut jew rikostitwit."

- Jinbidel it-titolu tas-sottotaqsimi "Kompożizzjoni kimika" tal-Ispeċifikazzjoni għal "Parametri fiżiko-kimiċi", li ġie meqjus adattat aktar għall-kuntest tagħha.
- Il-parametri fiżiko-kimiċi jinbidlu parzjalment biex tittejjeb id-deskrizzjoni tal-prodott kopert mill-IĠP "Salchichón de Vic"/"Llonganissa de Vic". F'dan is-sens, jiġi kkjarifikat li l-persentaġġ massimu taz-"zokkor" jirreferi għaz-"zokkor totali espress fi glukozju". Barra minn hekk, jinbidel il-parametru "Umdità (%)" għal dak ta' "Attività tal-ilma (A_w) f'20 °C". Jiżdied ukoll il-kejl tal-pH. Dawn iż-żewġ parametri godda jagħtu informazzjoni aktar preċiża dwar il-karatteristiċi fiżiko-kimiċi u tas-sikurezza alimentari tal-prodott.

Ġew stabbiliti dawn il-valuri li jqisu l-varjabbiltà attribwita għall-proċess tat-tnixxif: A_w (a 20 °C) < 0,92 y 5,3 ≤ pH ≤ 6,2.

Il-kliem issa jaqra kif ġej:

— "Massimu ta' xaħam: 48 % (*)

— "Minimu ta' proteina: 38 % (*)

— "Proporzjon ta' kollaġen/proteini x 100, massimu: 12

— "Total ta' zokkor li jinhall espress fi glukozju, massimu: 3 % (*)

— "Proteina miżjuda: Assenti

— "Attività tal-ilma f'20 °C: A_w < 0,92

— "5,3 ≤ pH ≤ 6,2

(*) valur espress fuq estratt niexef"

- Ġie speċifikat ukoll li l-uniku zokkor permiss bħala ingredjent huwa dak mono- u disakkaridi
- Ġew speċifikati l-adittivi permissi fil-produzzjoni tal-prodott kopert mill-IĠP billi dan ma kienx preċiżat fil-verżjoni ta' qabel tal-Ispeċifikazzjoni. L-unici adittivi permissi huma l-aċidu askorbiku u l-melh tas-sodju, in-nitrat tal-potassju u tas-sodju, in-nitrit tal-potassju u tas-sodju.

— Daqsijiet u preżentazzjonijiet:

Bhala risposta għall-bidliet fis-suq u għad-domanda ġdida tal-konsumaturi, se tiżdied il-medda ta' piżijiet u formati tal-prodott kopert mill-IĠP "Salchichón de Vic"/"Llonganissa de Vic". Jiżdied iz-zalzett żgħir (b'piż inqas minn 300 g) u l-pakketti taz-zalzett imqatta'. Dan ifisser tnaqqis fid-dijametru u jitnaqqas iż-żmien tal-istaġjonar taz-zalzett iż-żgħir biex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-prodott. Barra minn hekk, titneħħa l-informazzjoni dwar it-tul għax ġie meqjus li permezz tad-dijametru u tal-piż, id-daqsijiet tal-prodott protett jibqgħu ddefiniti biżżejjed.

Il-medda l-ġdida tad-daqsijiet flimkien mal-perjodu tal-istaġjonar huma kif ġej:

Piż (g)	Dijametru taz-zalzett staġjonat (imnixxef) (mm)		Perjodu minimu ta' staġjonar (jiem)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 jum
≥ 300	> 40	≤ 90	45 jum

— Tneħħiet ir-referenza għall-istandard tal-kwalità tal-1980 applikabbli għall-prodotti taz-zalzett tal-laħam nej-staġjonat, billi dan l-istandard ġie revokat. Billi l-prodotti koperti mill-IĠP iridu jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni settorjali fis-seħh f'dak il-mument, mhuwix meqjus mehtieg li tiġi indikata r-regola li ssostitwiet.

Metodu ta' produzzjoni:

Barra mill-emendi deskritti hawn taht, ġie introdott xi tibdil ta' natura purament formali fit-test.

— It-taqsim "Metodu tal-produzzjoni" inkitbet mill-ġdid bil-ghan li tittejjeb u tithalla biss l-informazzjoni meh-tieġa. F'dan ir-rigward, tneħħew il-kundizzjonijiet tal-maċerazzjoni. Ir-raġuni għal dan hija li l-istudju li sar dwar l-effetti tal-kundizzjonijiet tat-temp u tat-temperatura tal-maċerazzjoni tal-bicċiet tal-laħam frisk u l-ingredjenti tas-"Salchichón de Vic" wara l-ghaġna u qabel jimtela z-zalzett, wassal għall-konkluzjoni li f'din il-fażi tal-produzzjoni taz-zalzett, l-azzjonijiet ta' dawn il-fatturi f'termini ta' intensità, hin ta' azzjoni u l-interferenzi bejniethom kollha, ma jaffettwawx il-proċess tal-produzzjoni, il-kwalità organolettika u iġenika jew il-kummerċjalizzazzjoni sussegwenti (*shelf-life*) tal-prodott kopert mill-IĠP "Salchichón de Vic"/"Llonganissa de Vic".

— Iż-żmien tal-istaġjonar ġie adattat għall-medda l-ġdida ta' piżijiet.

— Barra minn hekk, ġiet enfasizzata u spjegata ahjar l-idea li l-proċessi tal-fermentazzjoni u tal-enżimi li joriġinaw mill-flora mikrobijoloġika speċifikata fil-Pjanura ta' Vic huma responsabbli għall-aromi u t-togħmiet tas-"Salchichón de Vic".

Ġie propost li t-test tat-taqsim "Metodu tal-produzzjoni" tal-Ispesifikazzjoni jkun kif ġej:

"Tekniki speċjalizzati jirfinaw il-bicċiet tal-laħam frisk, li mbagħad jiġu kkapuljati u jithalltu mal-bicċiet tax-xaħam imqatta' u l-kumplement tal-ingredjenti, li fosthom jista' jkun hemm tinsiliet bil-flora batterjali tal-produttur stess. Ladarba titlesta t-tahlita perfetta tal-ingredjenti u l-laħam, din titqassam fi blokk konsistenti mingħajr toqob tal-arja. Dawn jgħaddu minn proċess ta' maċerazzjoni skont it-tradizzjoni biex jingħataw bidu tajjeb għall-fermentazzjoni, li mbagħad jiġi rifless fl-aroma u fil-kulur partikolari tal-prodott.

It-tahlita tal-laħam immaturat titpoġġa f'kisjiet naturali u totalment nodfa li jkunu ġew ippreparati minn qabel. Il-proċess tal-mili tal-laħam fil-kisi jrid isir b'kawtela kbira, u tingħata attenzjoni partikolari biex ma jithallew l-ebda spazji vojta (toqob tal-arja) għaliex dawn jistgħu jkunu l-kawża ta' difetti fl-istabilità u ta' fermentazzjoni hażina.

Meta l-kisi jimtela bil-mili tal-laħam, iz-zalzett jitpoġġa fi kmamar apposta tat-tnixxif fejn jithalla jistaġġona u jinxef, proċess li tal-inqas jiehu perjodu ta' 30 jum għall-iżgħar zalzett ta' inqas minn 300 g u 45 jum għal dak li jkun fih 300 g jew aktar. Il-kundizzjonijiet ambjentali tal-kmamar tat-tnixxif (it-temperatura, l-umdità relattiva u l-velocità tal-arja) jistgħu jiġu kkontrollati skont il-kundizzjonijiet klimatoloġiċi prevalenti.

Meta z-zalzett jinqata', dan irid ikun uniformi, lixx u magħqud sew, mingħajr kuluri mhux normali u b'differenza ċara bejn il-laħam dgħif u l-bicċiet tax-xaħam. Ir-riħa u t-togħma tiegħu huma riżultat tal-proċessi tal-metaboliżmu fermentattivi u enzimatiċi tal-flora batterjali u fungali speċifika tal-Pjanura de Vic."

Rabta maż-żona ġeografika:

- Fis-sottotaqsima “Naturali” tal-Ispesifikazzjoni ġew ikkoreġuti u ċċarati xi referenzi għat-tip ta’ flora mikrobika. B’mod partikolari, l-emendi introdotti f’dan ir-rigward huma:
- Il-frażi “[...] fiż-żona żviluppat flora fungali tipika u adattat ruhha għaliha [...]”, issir “[...] fiż-żona żviluppat flora mikrobika tipika u adattat ruhha għaliha [...]”.
- Il-frażi “[...] l-iżvilupp tal-flora aċida lattika u fungali tippermetti l-aċidifikazzjoni tat-tahlita tal-laħam u tirrestringi xi flora mhux mixtieqa li tipproduċi l-fermentazzjonijiet u t-tahsir”. issir “[...] l-iżvilupp tal-flora batterika aċida lattika tippermetti l-aċidifikazzjoni tat-tahlita tal-laħam u tirrestringi xi flora mhux mixtieqa u li hija l-kawża ta’ żbilanċ fil-fermentazzjoni”.
- F’din is-sottotaqsima, tneħħa dan il-paragrafu għax tqies li mhux meħtieġ.

“Saru tentattivi biex jiġu żviluppati uċuħ tar-raba’ starters biex titkabbar il-flora mikrobika f’żoni oħra ta’ produzzjoni iżda dawn ma rnexxewx, la fil-fażi tal-iżvilupp u tat-tkabbir u lanqas fil-produzzjoni ta’ zalzett identiku għal dak prodott fil-Pjanura ta’ Vic. Dan juri li l-produzzjoni tas-“Salchichón de Vic” — “Llonganissa de Vic” hija possibbli biss fiż-żona ġeografika ta’ din l-Indikazzjoni Ġeografika Protetta.”

Bl-istess mod, id-differenzi f’din it-taqsima bejn id-Dokument Uniku u d-Dokument ta’ Sinteżi huma riżultat ta’ taqsir eċċessiv fl-Ispesifikazzjoni tad-Dokument ta’ Sinteżi u allura sar sforz biex id-Dokument Uniku l-ġdid ikun aktar komprensiv.

Tikkettar:

- Ġiet aġġornata l-informazzjoni fuq it-tikketta. B’mod speċifiku, żdied l-obbligu tas-simbolu tal-UE tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta u ddahhal ukoll il-logo tal-prodott “Salchichón de Vic”/“Llonganissa de Vic”.

Oħrajn:

- Korp ta’ spezzjoni: ġiet aġġornata l-informazzjoni dwar il-korp ta’ spezzjoni.
- Rekwiżiti legiżlattivi nazzjonali: din it-taqsima thassret għaliex mhix rekwiżit tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

DOKUMENT UNIKU

“SALCHICHÓN DE VIC”/“LLONGANISSA DE VIC”

Nru tal-UE: PGI-ES-2158 — 4.7.2016

DOP () IGP (X)

1. Isem

“Salchichón de Vic”/“Llonganissa de Vic”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Spanja

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

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellħin, affumikati, eċċ.)

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

“Is-“Salchichón de Vic”/“Llonganissa de Vic” huwa zalzett tradizzjonali mill-Katalunja maħdum minn laħam dgħif tal-majjal, xaham, zokkor, melh u bżar biss. Dan jiġi kkapuljat, immaċerat, ippakkjat fil-kisja tiegħu u stagjonat.”

Huwa zalzett b’kisja naturali (gilda tal-intestini tal-majjal), b’dehra karatteristika esterna mkemmxa u bil-kisi ta’ barra ssikkat mal-mili, b’forma ċilindrika pjuttost regolari, kulur bajdani fuq barra, riżultat tal-flora fungali, li maż-żmien tiehu sfumaturi vjola fil-kannella. Fuq ġewwa jidhru sew il-biċċiet tax-xaham u l-bżar shiħ.

Riħa u toghma karatteristika u pjaċevoli li tiġi mill-proċess tal-istagjonar u mill-hwawar.

Il-kisi li jintuża jiddetermina d-dijametru u d-daqs tas-“Salchichón de Vic”/“Llonganissa de Vic” IĠP. Dawn huma d-daqsijiet fil-waqt tad-dispaċċ u ż-żmien tal-istaġjonar:

Piż (g)	Dijametru taz-zalzett staġjonat (imnixxeff) (mm)		Perjodu minimu ta' staġjonar (jiem)
200-300	≥ 35	≤ 75	30 jum
≥ 300	> 40	≤ 90	45 jum

Parametri fiżikokimiċi:

- Massimu ta' xaħam: 48 % (*)
- Minimu ta' proteina: 38 % (*)
- Proporzjon ta' kollaġen/proteini x 100, massimu: 12
- Total ta' zokkor li jinħall espress fi glukozju, massimu: 3 % (*)
- Proteina miżjuda: Assenti
- Attività tal-ilma f'20 °C: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Jintuża laħam dgħif tal-majjal magħżul (perżut, perżut tal-ispalla u laħam dgħif tal-aqwa kwalità), xaħam, zokkor, melh, bżar u kisi naturali tal-intestini tal-majjal (tawwali, imkemmex, mehjut jew rikostitwit).

Ingredjenti ohra: Jistgħu jintużaw biss zokkor (mono- u disakkaridi), tinsiliet tal-produttur stess, nitrit tal-potassju u tas-sodju, nitrat tal-potassju u tas-sodju, aċidu askorbiku u l-melh sodiku tiegħu.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-produzzjoni tal-prodott (it-thejjija tal-laħam frisk, l-irfinar u l-ikkapuljar, it-taħlit, l-għaġna tat-tinsila, l-immaċerar, l-ippakkjar, l-istaġjonar u l-immaturar) iridu jsiru fiż-żona ġeografika deskritta fil-punt 4.

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

Is-“Salchichón de Vic”/“Llonganissa de Vic” jista' jinbiegħ isslajsjat u ppakkjat, u dan jista' jsir kemm fiż-żona ġeografika definita fil-punt 4 jew barra minnha.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

Fuq l-imballaġġ jidher, b'mod ċar u obbligatorju, l-isem tal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta “Salchichón de Vic” (bil-Kastellan)/“Llonganissa de Vic” (bil-Katalan), il-logo tal-IĠP stess u s-simbolu tal-UE għall-IĠP, it-tikketta awtorizzata u nnumerata tal-Kunsill Regolatorju, flimkien ma' informazzjoni ohra ġenerali kif stabbilit mil-leġiżlazzjoni fis-seħh.

Ir-riproduzzjoni tal-logo nnifsu:



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

Iż-żona definita minn din l-indikazzjoni tikkorrispondi għall-muniċipalitajiet tal-Pjanura de Vic (Plana de Vic), li tinsab fil-comarca ta' Osona, fil-provincja ta' Barċellona, kif ġej:

(*) Valur espress abbażi tal-estratt niexef.

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló u Sant Pere de Torelló.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-ispeċifità tas-Salchichón de Vic hija bbażata fuq ir-reputazzjoni u l-fama li dan il-prodott kiseb kemm fil-Katalunja kif ukoll fil-kumplement ta' Spanja matul is-sekli, speċjalment mis-seklu 19 'il quddiem, u fuq il-kundizzjonijiet ambjentali u klimatiċi taż-żona ġeografika li jippermettu l-produzzjoni tiegħu.

Iż-żona ġeografika tal-IĠP, il-Pjanura ta' Vic, hija pjanura b'kundizzjonijiet agrikoli tajbin hafna u b'għadd ta' rżiezet u rhula żgħar. Tinsab bejn 400 u 600 metru 'il fuq mil-livell tal-baħar, u hija mdawra mill-muntanji Guillerics, el Montseny, Collsacabra u el Lluçanè li jtuha ċertu grad ta' iżolament. Għandha klima Mediterranja kontinentali iżda minhabba l-pożizzjoni ġeografika tagħha, f'ċirkostanzi antiċikloniċi huwa normali li l-massa tal-arja tista' għadha f'din iż-żona. Għaldaqstant, tipproduċi inverżjoni termika, b'temperaturi tal-pjanura li jinżlu sa 20 °C inqas minn dawn taż-żoni tal-madwar. Barra minn hekk, fuq iż-żona jaqa' ċ-ċpar ta' spiss, b'medja ta' 225 jum ta' ċpar fis-sena. Għal dawn ir-raġunijiet kollha, il-Pjanura ta' Vic għandha kundizzjonijiet ambjentali speċifiċi hafna li huma diffiċli li jiġu riprodotti. Dawn jiffavorixxu l-iżvilupp tal-flora mikrobika tipika, li hija responsabbli għall-proċessi fermentattivi u enzimatiċi li jagħtu l-aromi u t-togħmiet karatteristiċi tas-Salchichón de Vic.

Jeżistu referenzi miktuba li jmorru lura għas-sena 1456 dwar is-Salchichón de Vic, għalkemm wiehed jista' anke jsib hjiel tal-orijini tiegħu li tmur lura sar-raba' seklu. Fil-qedem, dan iz-zalzett kien jiġi prodott fid-djar tal-bdiewa f'qar taż-żona bħala mezz kif jippreservaw l-iprem qatgħat tal-laħam. Minn nofs is-seklu 19 'il quddiem, insibu hafna kitbiet li jfahru l-kwalità tas-Salchichón de Vic u jikkonfermaw ir-reputazzjoni tajba tiegħu. Bħala eżempju, artiklu mill-ġurnal "El Porvenir" ippubblikat fid-29 ta' Mejju 1867 isemmi: "[...] los ya famosos salchichones de Vic" (il-famużi salchichones de Vic). Huwa magħruf ukoll li wiehed mill-ammiraturi tas-Salchichón de Vic kien ir-rè Alfonso XIII innifsu. Huwa għalhekk li Vic u z-zalzett ilhom snin jissemmew flimkien daqslikiem kienu isem u kunjom ta' familja kbira, u maż-żmien dan sar teżor żgħir.

Minkejja t-tradizzjoni tal-kelma "salchichón" li tirreferi għal zalzett ohxon u staġjonat, ta' min jinnota li bil-Katalan dan jissejjah "llonganissa", li huwa l-isem oriġinali u nattiv tiegħu, li nbidel għal "salchichón" meta għadda għall-Kastellan. Din hija r-raġuni għala l-ismijiet "Salchichón de Vic" u "Llonganissa de Vic" jintużaw b'mod interkambjabbli.

Fil-qosor, is-Salchichón de Vic huwa prodott b'reputazzjoni eċċellenti, frott l-esperjenza li għaddiet minn generazzjoni għall-oħra ta' produttori u l-kundizzjonijiet ambjentali partikolari taż-żona ġeografika fejn isir.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>.

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 għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2017/C 368/09)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda 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 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

“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nru tal-UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IĠP ()

1. Grupp applikant u interess legittimu

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
Via Pelacano, 29
47122 Forlì
ITALIA

Email: caseificiocomellini@pec.it

L-assoċjazzjoni Squacquerone di Romagna hija kkostitwita minn produttori tal-iSquacquerone di Romagna u hija intitolata li tressaq applikazzjoni għal emenda skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 13 tad-Digriet tal-Ministeru għall-Politika agrikola, alimentari u forestali Nru 12511 tal-14 ta' Ottubru 2013.

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Italja

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

- ☐ Isem il-prodott
- ☒ Deskrizzjoni tal-prodott
- ☐ Żona ġeografika
- ☐ Prova tal-orijini
- ☒ Metodu ta' produzzjoni
- ☐ Rabta
- ☐ Tikkettar
- ☒ Ohrajn: Aġġustament tar-referenzi legali Korrezzjoni ta' xi żbalji tipografiċi. Aġġornament tal-isem kummerċjali tal-korp ta' kontroll.

4. Tip ta' emenda/i

- ☒ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- ☐ Emenda tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li għaliha ma jkun gie pubblikat l-ebda dokument uniku (jew dokument ekwivalenti) u li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

5. Emenda/i

Deskrizzjoni tal-prodott

Għandha tiġi kkoreġuta fil-verżjoni Taljana s-sentenza li għandha x'taqsam mal-piż, minghajr ma jibdlu l-valuri: fejn hemm miktub “dal hg a 2 Kg” inkiteb “da 1 hg a 2 Kg” (dawn l-emendi ma jirrigwardawx it-test Malti).

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi: għandhom jiżdiedu bi fteit punti perċentwali l-meded tal-kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef), il-kontenut tal-ilma u l-pH, kif stipulat hawn taht.

Kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef): il-limitu massimu jinbidel minn: “compreso tra il 46 e il 55 %” għal “compreso tra il 46 e il 59 %”;

Il-htieġa għal xi aġġornamenti għet enfasizzata minhabba li l-ispeċifikazzjoni tal-produzzjoni għet applikata bir-reqqa kuljum minn mindu dahl fuq fis-sehħ fteit snin ilu. Il-parametru tal-kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef) huwa influwenzat mill-karatteristiċi tal-materja prima, li, għal raġunijiet totalment naturali, fix-xitwa għandha kontenut oghla ta' xaham u dan jista' jwassal sabiex jinqabeż il-limitu, speċjalment f'dawk l-imhaleb fejn jintuża halib li għej minn razzett wiehed jew fteit irziezet. Fil-fatt, f'dawn il-każijiet ma tistax tiġi kkalkolata medja tal-valuri ta' bosta produttori tal-halib.

Kontenut tal-ilma: il-valur jinbidel minn “tra il 58 e il 65 %” għal “tra il 58 e il 69 %” u

pH: il-valur jinbidel minn “compreso tra 4,95 e 5,30” għal “compreso tra 4,75 e 5,35”.

Anki l-valuri tal-kontenut tal-ilma u l-pH tal-prodott lest jistgħu jvarjaw b'mod li ma jistax jiġi kompletament ikkontrollat waqt l-istaġuni. Id-distribuzzjoni annwali tal-valuri tal-pH u tal-kontenut tal-ilma rreġistrati matul il-kontrolli li saru f'dawn l-aħħar snin juru li l-medda ta' valuri identifikata fiż-żmien meta tfasslet l-ispeċifikazzjoni tal-prodott kienet wisq limitata meta mqabbla mal-varjazzjonijiet rreġistrati.

Barra minn hekk, tassar is-sottotitlu “caratteristiche microbiologiche” qabel il-valur tal-pH minhabba li ma kienx korrett.

Metodu ta' produzzjoni

Materja Prima

Thassret is-sentenza

“Le razze bovine allevate nell'area di interesse il cui latte interviene nella produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP sono la Frisona italiana, la Bruna Alpina e la Romagnola.”

Probabbilment, fiż-żmien meta saret l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni tad-DOP, għet sottovalutata l-eterogeneità tal-annimali fl-irziezet. Madankollu, huwa rikonoxxut li l-karatteristiċi organolettiċi tal-gobon huma l-aktar influwenzati mid-dieta tal-bovini u mill-karatteristiċi fiżjoloġiċi u bijokimiċi tat-kulturi, u fid-dawl ta' dan huwa xieraq li tithassar ir-referenza għal razzi li huma obbligatorji.

Għe kkoreġut żball tipografiku bejn il-kliem “disidratati insilati” li saru “disidratati e insilati”.

Is-sentenza: “Nell'alimentazione delle bovine da latte destinato alla produzione del formaggio Squacquerone di Romagna DOP è vietato l'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio.” tressqet żewġ linji “l fuq sabiex tiddaħhal fil-parti li tirrigwarda l-alimentazzjoni u b'hekk l-ispeċifikazzjoni tal-prodott tkun koerenti u tista” tinqara b'aktar faċilità.

L-istadji tal-ipproċessar

L-aċidifikazzjoni

Għe speċifikat li l-ispeċi tal-batterju indikata fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tintuża biex jibda l-proċess ta' fermentazzjoni.

Għalhekk fejn kien miktub:

“la specie batterica utilizzata è lo *Streptococcus thermophilus*”

inkiteb

“la specie batterica utilizzata per avviare la fermentazione è lo *Streptococcus thermophilus*”.

It-tali emenda saret mehtieġa minhabba li waqt il-verifiki l-preżenza anki minima ta' razzi oħrajn holqot diversi tilwimiet.

Il-koagulazzjoni

Għe kkoreġut żball tipografiku bejn “01:10 000; 1:40 000” kif għej: “1:10 000 e 1:40 000”.

Il-medda tal-kwantità ta' kimożina nbidlet

minn: “nella quantità compresa fra 30 e 50 ml per Hl di latte”

għal “nella quantità compresa fra 15 e 50 ml per Hl di latte”.

It-tali emenda tikkoreġi żball fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott attwali minhabba li fi proporzjon ta' tames ta' 1:40 000 huwa suffiċjenti kwantità ta' 15 ml ta' kimożina għal kull Hl.

It-tmellih

Tiżdied il-possibbiltà li jintużaw iż-żewġ metodi ta' tmellih imsemmija fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott, anki flimkien. Għalhekk it-test qed jiġi emendat billi tiżdied is-sentenza li ġejja bejn iż-żewġ metodi ta' tmellih:

“...in aggiunta o sostituzione al precedente”

Għal dawk li japplikaw it-teknoloġija tas-salmura mhux biex għat-tmellih, iżda wkoll biex titbaxxa t-temperatura tal-prodott u titnaqqas il-fermentazzjoni, iż-żieda ta' porzjon ta' melh fil-kaldarun tippermetti li jitnaqqas il-hin fis-salmura u b'hekk titjieb l-istruttura tal-prodott lest.

Oħrajn

Fl-Artikolu 1 Id-Denominazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott,

giet sostitwita r-referenza għar-“Regolament (KE) Nru 510/2006” bir-referenza għar-“Regolament (UE) Nru 1151/2012”.

Fl-Artikolu 7 Il-Verifiki tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott,

giet sostitwita r-referenza għar-“Regolament (KE) Nru 510/2006” bir-referenza għar-“Regolament (UE) Nru 1151/2012”. Gie agġornat l-isem kummerċjali tal-korp ta' verifika, kif ġej: “L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Kiwa Cermet Italia SpA con unico socio, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA, Tel. +39 514593303, Fax +39 51763382.”

DOKUMENT UNIKU

“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

Nru tal-UE: PDO-IT-02292 — 22.2.2017

DOP (X) IĠP ()

1. **Isem**

“Squacquerone di Romagna”

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Italja

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

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobon

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

L-iSquacquerone di Romagna DOP huwa ġobon artab li jimatura malajr, magħmul mill-halib tal-baqra miż-zona ġeografika ddefinita fil-punt 4. Meta johroġ għall-konsum, il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP għandu jkollu l-karatteristiċi li ġejjin:

Karatteristiċi morfologiċi:

Il-piż: il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP jiżen bejn 0,1 kg u 2 kg.

Id-dehra: il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP għandu lewn abjad madriperla, u għandu jkun minghajr skorċa jew qoxra.

L-għamla: tiddependi mir-riċipjent li fih jitqiegħed il-ġobon, billi l-konsistenza kremuża hafna tiegħu ma tippermettilux jiehu forma kompatta.

Karatteristiċi fiżiċi - kimiċi: Kontenut tax-xaham (tal-materjal niexef): bejn 46 % u 59 %, kontenut tal-ilma: bejn 58 % u 69 %; pH: bejn 4,75 u 5,35.

Karatteristiċi organolettiċi:

It-togħma: pjaċevoli, helwa, kemxejn aċiduża, b'laqta sottili ta' melh.

Ir-riha: delikata, tipika tal-halib, bi hjiel ta' haxix.

Il-konsistenza: ratba, kremuża, tehel, tinhall jew tindilek faċilment.

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

Tal-anqas 60 % mill-materjal niexef tad-dieta tal-baqar għandu jkun tal-haxix u tal-haxix maħżun, issupplimentat bl-għalf.

Il-haxix u l-haxix maħżun jikkonsistu minn legumi u hxejjex li jikbru esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

Jenhtieg li wiehed jindika li l-firxa wiesgħa ta' speċijiet ta' haxix tinkludi pjanti mediċinali varji, fosthom, b'mod partikolari, l-ispeċijiet Pomposa, Classe, Garisenda, Delta u Prosementi.

L-għalf huwa sors ta' alimentazzjoni konċentrata u b'livell għoli ta' enerġija, u jista' jinkludi:

1. il-proteini: il-hbub tal-legumi, bhas-sojja, il-ful, il-ġirasol u l-pizelli; kif ukoll dqi tas-sojja u tal-ġirasol.
2. il-fibri bħal pereżempju l-polpa mnixxa, in-nuħħala u l-qxur tas-sojja.
3. l-enerġija: iż-żrieragh tal-qamhirrum, ix-xgħir, is-sorgu, il-qamh, il-hafur, iż-żjut veġetali, iż-żejt tas-sojja, iż-żrieragh shah tal-kittien imqaxxin.

L-iSquacquerone di Romagna DOP huwa ġobon artab magħmul mill-halib shih tal-baqra, tar-razez imrobbija fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4.

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

L-istadi speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita huma: il-produzzjoni u l-ipproċessar tal-halib.

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

L-iSquacquerone di Romagna għandu jiġi ppakkjat fiż-żona ġeografika ddefinita. Billi huwa mingħajr skorċa u jista' jittiekel kollu kemm hu, il-ġobon huwa partikularment sogġett għat-tniġġis wara l-produzzjoni, u għaldaqstant għat-tahsir minhabba zieda fil-batterji fl-ambjent, li jistgħu jmissu ma' wiċċ il-prodott f'kull stadju. Barra minn hekk, minhabba li dan huwa prodott frisk, għandu jiġi evitat kwalunkwe tkabbir mikrobiku fl-iSquacquerone di Romagna, waqt li jkun jinsab għall-bejgħ. Biex jiġi evitati r-riskji ta' tahsir, il-prodott għandu jiġi ppakkjat fl-istess impjant iċċertifikat ta' produzzjoni. Il-materjal ewelien għall-ippakkjar tal-iSquacquerone di Romagna DOP huwa l-karta tal-ikel jew reċipjenti magħmulin apposta u adattati għall-konsistenza ratba u kremuża tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-ippakkjar tal-ġobon prodott skont din l-ispeċifikazzjoni għandu juri l-kitba "Squacquerone di Romagna — Denominazione d'Origine Protetta" jew "Squacquerone di Romagna — DOP", flimkien mal-logo tal-UE. It-tikketta għandha ġgħib ukoll l-isem, l-isem kummerċjali, u l-indirizz tal-produttur/pakkjatur. Il-prodott għandu jinżamm f'temperatura bejn 0 °C u + 6 °C. It-temperatura massima tal-hażna għandha tkun indikata fit-tikketta. It-tikketta li tinhemeż mat-tgeżwir li jipproteġi l-ġobon minn barra għandha turi l-kliem: "Squacquerone di Romagna" bit-tipa Sari Extra Bold, bil-korsiv, bil-blu Pantone Nru 2747 u bl-abjad, u b'daq proporzjonali għall-pakkett. Kwalunkwe zieda ta' dettalji ohra mhux speċifikati hawnhekk hija pprojbita.

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

Iż-żona ta' produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna DOP tinkludi l-provinċji li ġejjin tar-Reġjun tal-Emilia-Romagna: il-provinċja ta' Ravenna, il-provinċja ta' Forlì-Cesena, il-provinċja ta' Rimini, il-provinċja ta' Bologna; u parti mit-territorju tal-provinċja ta' Ferrara, delimitata bejn l-iStrada Statale n. 64 (Porrettana) fil-Punent u x-xmara Po fit-Tramuntana.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Iż-żona li fiha jiġi prodott il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP hija karatterizzata minn artijiet li jinsabu "l fuq mill-pjanura alluvjali. Dawn l-artijiet jintużaw għat-tkabbir taċ-ċereali, hxejjex għall-għalf, u wcuħ intensivi speċjalizzati. Il-klima taż-żona ta' produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna DOP huwa tat-tip subkontinentali moderat. Minn żmien il-qodem, iż-żona tal-orijini ta' dan il-ġobon rat il-preżenza ta' azjendi agrikoli ddedikati fuq kolloxx għall-produzzjoni ta' wcuħ veġetali, u għat-trobbija limitata tal-bhejjem għall-halib u għall-hdim fir-raba". Parti mill-halib użat għall-konsum mill-bniedem kienet tiġi pproċessata fil-ġobon Squacquerone di Romagna, bil-għan li l-bdiewa jissupplimentaw id-dhul tagħhom bit-partit.

L-istudji li saru dwar il-ġobon Squacquerone di Romagna DOP hargu fid-dieher il-karatteristiċi tal-kulturi naturali li jintużaw, u wrew uniformità żgura fl-ispeċijiet tal-batterji li fih: jiġifieri l-bijotipi indigeni tal-*Streptococcus thermophilus*. Dawn il-kulturi naturali jiġu żviluppati f'fermentaturi fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, dejjem bl-użu ta' halib li ġej mill-istess żona.

It-tekniki tal-produzzjoni, li baqgħu simili hafna għall-metodi storiċi, għandhom iqisu li ż-żminijiet għall-produzzjoni tal-ġobon ivarjaw skont l-istaġun: b'perjodi itwal fix-xitwa u iqsar fis-sajf. Il-hila u l-esperjenza tal-produtturi huma importanti biex tinkiseb il-konsistenza t-tajba tal-ġobon.

Il-karatteristiċi ewlenin li jiddistingwu l-iSquacquerone di Romagna minn ġobnijiet rotob ohrajn ta' maturazzjoni rapida huma l-lewn abjad madriperla u r-riħa delikata, tipika tal-halib, bi hjiel ta' hwawar.

Madankollu, l-aktar karatteristika li wasslet għall-prestiġju tal-iSquacquerone di Romagna hija l-konsistenza kremuża u ġelatinuża tiegħu, il-fatt li jindilek faċilment minhabba li huwa artab hafna.

Il-karatteristiċi tal-ġobon Squacquerone, partikularment il-kremożità tiegħu u l-fatt li faċli hafna jindilek minhabba li huwa artab mingħajr nervituri, huma dovuti għat-tip tal-halib użat fil-produzzjoni tiegħu, bi proprjetajiet speċifiċi bħal-livell baxx ta' proteini u tax-xaham. In-nuqqas ta' proteini u tax-xaham ġej mid-dieta mogħtija lill-baqar, iddeterminata, min-naħa tagħha, miż-żona ġeografika ddefinita.

Fi kliem aktar preċiż, il-kwalitajiet speċifiċi tal-haxix imkabbar esklussivament fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4, li fih kontenut għani taz-zokkor u tal-fibra li tiġi ddiġerita faċilment, jipprovdu lill-baqar b'dieta karatteristika. Din id-dieta tispikka għal-livell baxx ta' kontributi enerġetiċi mix-xaham u mil-lamtu, u l-enerġija mogħtija mill-haxix tipiku tal-mergħat taż-żona tagħmel tajjeb għal dan. B'hekk jinkiseb halib b'livell baxx ta' proteina u tax-xaham, li min-naħa tiegħu jwassal għall-karatteristiċi tipiċi tal-iSquacquerone, jiġifieri l-konsistenza ratba tiegħu (bl-ebda nervitura, kemxa, eċċ.). Dan il-halib jipproduċi l-karatteristiċi organolettiċi deskritti fil-punt 3.2, fosthom il-konsistenza ratba u kremuża, it-togħma helwa u kemxejn aċiduża, u r-riħa delikata bi hjiel ta' haxix. Barra minn hekk, bis-saħħa tal-esperjenza tal-produtturi li jadattaw b'suċċess iż-żminijiet tal-produzzjoni tal-ġobon skont l-istaġuni, jirnexxilhom jevitaw li l-ġobon isir qisu tal-ġibs jew aktar sfiq milli suppost.

Rabta importanti ohra bejn iż-żona ġeografika ddefinita u l-iSquacquerone di Romagna hija l-użu tar-razez ta' kulturi indigeni. Fejn tidhol it-tassonomija, l-*Streptococcus thermophilus* hija l-ispeċi identifikata fil-kulturi naturali kollha studjati, u dan jikkaratterizza l-mikroflora tal-halib tipika tal-iSquacquerone di Romagna DOP. Il-bijotipi varji iżolati juru ċerti karatteristiċi fiżjoloġiċi u bijokimiċi li ma jinstabux fil-ġabra ta' razez fil-kollezzjonijiet internazzjonali. Dan jerga' johroġ fid-dieher in-natura unika u speċifika tal-firxa ta' batterji użata fil-produzzjoni tal-iSquacquerone di Romagna. Il-bijotipi indigeni tal-*Streptococcus thermophilus* ġew iżolati minn diversi kampjuni tal-halib nej, mehudin minn għadd ta' rziezet fiż-żona tradizzjonali ta' produzzjoni tal-ġobon. Dawn il-bijotipi jistgħu għaldaqstant jitqiesu bħala indigeni, u flimkien jikkostitwixxu l-ghelm karatteristiku tal-mikrobi assoċjati b'riżultat tas-selezzjoni naturali u umana, fin-niċċa ekoloġika speċifika li tiddistingwi dawn it-territorji.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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

It-test shiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit web li ġej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Jew

billi wiehed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru għall-Politika agrikola, alimentari u forestali (www.politicheagricole.it), jikklikkja fuq il-kliem "Qualità e sicurezza" (fil-parti ta' fuq tal-lemin tal-iskrin) u fl-ahħar nett jikklikkja fuq il-kliem "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

