

Il-Ġurnal Uffiċjali C 384

tal-Unjoni Ewropea



Volum 62

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

12 ta' Novembru 2019

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2019/C 384/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informazzjoni*

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

il-Kunsill

2019/C 384/02	Avviż għall-attenzjoni tal-persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2017/2074, kif emendata bid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2019/1893, u bir-Regolament (UE) 2017/2063, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (EU) 2019/1891 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela	2
---------------	---	---

2019/C 384/03	Avviż għall-attenzjoni tas-suġġetti tad-data li għalihom japplikaw il-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2017/2074 u fir-Regolament tal-Kunsill (UE) 2017/2063 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela	3
---------------	---	---

Il-Kummissjoni Ewropea

2019/C 384/04	Rata tal-kambju tal-euro — Il-11 ta' Novembru 2019	4
---------------	--	---

Il-Qorti Ewropea tal-Awdituri

2019/C 384/05	Rapport Speċjali Nru 19/2019 “L-INEA: il-benefiċċji twasslu iżda n-nuqqasijiet tal-FNE għad iridu jiġu indirizzati”	5
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2019/C 384/06	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück) Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	6
2019/C 384/07	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense) Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	8

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2019/C 384/08	Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill	10
2019/C 384/09	Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill	16
2019/C 384/10	Il-pubblikazzjoni tad-dokument uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill	19

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaž-ŻEE.

II

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.9062 — Fortress Investment Group/Air Investment Valencia/JV)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2019/C 384/01)

Fit-23 ta' Lulju 2019, 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 fih. 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 32019M9062. 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, UFFIĊĊJI U AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUNSILL

Avviż għall-attenzjoni tal-persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2017/2074, kif emendata bid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2019/1893, u bir-Regolament (UE) 2017/2063, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (EU) 2019/1891 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela

(2019/C 384/02)

L-informazzjoni li ġejja qed tingieb għall-attenzjoni tal-persuni li jidhru fl-Anness I għad-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2017/2074 ⁽¹⁾, kif emendata bid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2019/1893 ⁽²⁾, u fl-Anness IV għar-Regolament tal-Kunsill (UE) 2017/2063 ⁽³⁾, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2019/1891 ⁽⁴⁾ dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela.

Il-Kunsill tal-Unjoni Ewropea, wara li reġa' eżamina l-lista ta' persuni ddeżinjati, iddeċieda li l-persuni li jidhru fl-Annessi msemminja hawn fuq għandhom iktar jigu inklużi fil-lista ta' persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni (PESK) 2017/2074 u fir-Regolament (UE) 2017/2063 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela. Ir-raġunijiet għall-inklużjoni fil-lista tal-persuni kkonċernati jinsabu fl-entrati rilevanti f'dawk l-Annessi.

Qed tingiebed l-attenzjoni tal-persuni kkonċernati dwar il-possibbiltà ta' rikors lill-awtoritajiet kompetenti tal-Istat/i Membri/i rilevanti kif indikat fuq is-siti web fl-Anness III għar-Regolament (UE) 2017/2063 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela, sabiex tinkiseb awtorizzazzjoni biex il-fondi ffrizati jintużaw għal htigijiet bażiċi jew pagamenti speċifiċi (ara l-Artikolu 9 tar-Regolament).

Il-persuni kkonċernati jistgħu jressqu talba lill-Kunsill, flimkien mad-dokumentazzjoni ta' appogg, biex id-deċiżjoni li jigu inklużi fil-listi msemminja hawn fuq tiġi kkunsidrata mill-ġdid, qabel it-23 ta' Awwissu 2020, fl-indirizz li ġej:

Kunsill tal-Unjoni Ewropea
Segretarjat Generali
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Indirizz elettroniku: sanctions@consilium.europa.eu

Ser jittiehed kont ta' kwalunkwe osservazzjoni riċevuta għall-finijiet tar-rieżami perijodiku tal-Kunsill, f'konformità mal-Artikolu 13 tad-Deċiżjoni (PESK) 2017/2074 u l-Artikolu 17(4) tar-Regolament (UE) 2017/2063.

L-attenzjoni tal-persuni kkonċernati qed tingiebed ukoll għall-possibbiltà li jikkontestaw id-deċiżjoni tal-Kunsill quddiem il-Qorti Ġenerali tal-Unjoni Ewropea, skont il-kondizzjonijiet stipulati fl-Artikolu 275, it-tieni paragrafu, u l-Artikolu 263, ir-raba' u s-sitt paragrafi, tat-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 295, 14.11.2017, p. 60.

⁽²⁾ ĠU L 291, 12.11.2019, p. 42.

⁽³⁾ ĠU L 295, 14.11.2017, p. 21.

⁽⁴⁾ ĠU L 291, 12.11.2019, p. 13.

Avviż għall-attenzjoni tas-sugġetti tad-data li għalihom japplikaw il-miżuri restrittivi previsti fid-Deciżjoni tal-Kunsill (PESK) 2017/2074 u fir-Regolament tal-Kunsill (UE) 2017/2063 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela

(2019/C 384/03)

Qed tingħebed l-attenzjoni tas-sugġetti tad-data għall-informazzjoni li ġejja, f'konformità mal-Artikolu 16 tar-Regolament (UE) 2018/1725 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

Il-bażijiet ġuridiċi għal din l-operazzjoni ta' pproċessar huma d-Deciżjoni tal-Kunsill (PESK) 2017/2074 ⁽²⁾, kif emendata bid-Deciżjoni tal-Kunsill (PESK) 2019/1893 ⁽³⁾, u r-Regolament tal-Kunsill (UE) 2017/2063 ⁽⁴⁾, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2019/1891 ⁽⁵⁾.

Il-kontrollur ta' din l-operazzjoni ta' pproċessar huwa d-Dipartiment RELEX.1.C fid-Direttorat Ġenerali għall-Affarijiet Barranin, it-Tkabir u l-Protezzjoni Ċivil — RELEX tas-Segretarjat Ġenerali tal-Kunsill (SGK), li jista' jiġi kkuntattjat f'dan l-indirizz:

Kunsill tal-Unjoni Ewropea
Segretarjat Ġenerali
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Indirizz elettroniku: sanctions@consilium.europa.eu

L-Uffiċjal tal-Protezzjoni tad-Data tas-SGK jista' jiġi kkuntattjat f'dan l-indirizz:

Uffiċjal tal-Protezzjoni tad-Data

data.protection@consilium.europa.eu

L-iskop tal-operazzjoni ta' pproċessar huwa l-istabbiliment u l-aġġornament tal-lista ta' persuni soġġetti għal miżuri restrittivi f'konformità mad-Deciżjoni (PESK) 2017/2074, kif emendata bid-Deciżjoni tal-Kunsill (PESK) 2019/1893, u mar-Regolament (UE) 2017/2063, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2019/1891.

Is-sugġetti tad-data huma l-persuni fiżiċi li jissodisfaw il-kriterji għall-elenkar kif stabbilit fid-Deciżjoni (PESK) 2017/2074 u r-Regolament (UE) 2017/2063.

Id-data personali miġbura tinkludi d-data meħtieġa għall-identifikazzjoni korretta tal-persuna kkonċernata, id-dikjarazzjoni tar-raġunijiet u kwalunkwe data oħra marbuta magħha.

Id-data personali miġbura tista' titqassam skont kif ikun meħtieġ lis-Servizz Ewropew għall-Azzjoni Esterna u lill-Kummissjoni.

Mingħajr preġudizzju għar-restrizzjonijiet skont l-Artikolu 25 tar-Regolament (UE) 2018/1725, l-eżerċizzju tad-drittijiet tas-sugġetti tad-data bħad-dritt għal aċċess, kif ukoll id-drittijiet għal rettifika jew għal oġġezzjoni ser jingħata f'konformità mar-Regolament (UE) 2018/1725.

Id-data personali ser tinzamm għal 5 snin minn meta s-sugġett tad-data jkun tneħħa mil-lista ta' persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi jew il-validità tal-miżura tkun skadiet, jew sakemm ikunu fis-seħh il-proċedimenti tal-qorti f'każ li dawn ikunu nbew.

Mingħajr preġudizzju għal kwalunkwe rimedju ġudizzjarju, amministrattiv jew mhux ġudizzjarju, is-sugġetti tad-data jistgħu jressqu lment quddiem il-Kontrollur Ewropew għall-Protezzjoni tad-Data f'konformità mar-Regolament (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ ĠUL 295, 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ ĠUL 295, 14.11.2017, p. 60.

⁽³⁾ ĠUL 291, 12.11.2019, p. 42.

⁽⁴⁾ ĠUL 295, 14.11.2017, p. 21.

⁽⁵⁾ ĠUL 291, 12.11.2019, p. 13.

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Il-11 ta' Novembru 2019

(2019/C 384/04)

1 euro =

Munita			Munita		
		Rata tal-kambju			Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,1041	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4607
JPY	Yen Ġappuniz	120,29	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,6422
DKK	Krona Daniża	7,4722	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7348
GBP	Lira Sterlina	0,85743	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,5025
SEK	Krona Żvediza	10,7085	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 288,00
CHF	Frank Żvizzeru	1,0972	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	16,4150
ISK	Krona İzlandiża	137,70	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,7404
NOK	Krona Norveġiża	10,0910	HRK	Kuna Kroata	7,4391
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 540,68
CZK	Krona Ċeka	25,510	MYR	Ringgit Malażjan	4,5749
HUF	Forint Ungeriz	334,35	PHP	Peso Filippin	56,138
PLN	Zloty Pollakk	4,2737	RUB	Rouble Russu	70,5319
RON	Leu Rumen	4,7643	THB	Baht Tajlandiż	33,493
TRY	Lira Turka	6,3722	BRL	Real Braziljan	4,5949
AUD	Dollaru Awstraljan	1,6105	MXN	Peso Messikan	21,1057
			INR	Rupi Indjan	78,9905

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

IL-QORTI EWROPEA TAL-AWDITURI

Rapport Speċjali Nru 19/2019

“L-INEA: il-benefiċċji twasslu iżda n-nuqqasijiet tal-FNE għad iridu jiġu indirizzati”

(2019/C 384/05)

Il-Qorti Ewropea tal-Awdituri b'dan tinfurmak li r-Rapport Speċjali Nru 19/2019 “L-INEA: il-benefiċċji twasslu iżda n-nuqqasijiet tal-FNE għad iridu jiġu indirizzati” għadu kif ġie ppubblikat.

Ir-rapport jista' jiġi kkonsultat jew innizzel mis-sit web tal-Qorti Ewropea tal-Awdituri: <http://eca.europa.eu>.

V

(Avviżi)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2019/C 384/06)

1. Fil-31 ta' Ottubru 2019, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Din in-notifika tikkonċerna l-impriża li ġejjin:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH ("Alfa", il-Ġermanja), ikkontrollata minn Remondis ("Remondis Group", il-Ġermanja), li min-naħa tiegħu huwa fl-aħħar nett ikkontrollat minn Rethmann SE & Co. KG (il-Ġermanja),
- Geiger GmbH & Co. KG ("Geiger", il-Ġermanja),
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH ("Durmin", il-Ġermanja), ikkontrollata flimkien ma' Dettmer Group KG (il-Ġermanja) u Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (il-Ġermanja),
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH ("Garching Hochbrück", il-Ġermanja), li hija kkontrollata flimkien ma' Geiger u Durmin.

Alfa, Geiger u Durmin jakkwsita, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll flimkien ta' Garching Hochbrück u għalhekk tas-sussidjarja ta' Garching Hochbrück, RM Recycling München GmbH & Co. KG ("RM Recycling", il-Ġermanja).

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

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

- Alfa tispeċjalizza fil-ġbir u l-bejgħ ta' scrap tal-metall u scrap mhux metall;
- Geiger tipprovdi infrastruttura, proprjetà immobbli, servizzi u prodotti marbuta mal-ambjent, b'mod partikolari l-ġbir u r-rimi ta' skart tal-bini;
- Durmin hija attiva fil-ġbir u l-ipproċessar ta' skart minerali;
- Garching Hochbrück, permezz tas-sussidjarja tagħha RM Recycling, tispeċjalizza fil-ġbir u l-ipproċessar ta' scrap tal-metall u skart ieħor industrijali u mhux industrijali kemm perikoluż u kemm mhux perikoluż.

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 ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽²⁾ jinhtiegħ li jiġi nnutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

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

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

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 sa mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tigi speċifikata:

M.9399 — Remondis/ALFA Rohstoffhandel München/Geiger Beteiligung/Durmin Beteiligung/Garching Hochbrück

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

Indirizz postali:

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

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni
(Il-Każ M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2019/C 384/07)

1. Fil-31 ta' Ottubru 2019, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Din in-notifika tikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Swisscom (Schweiz) AG ("Swisscom", l-Isvizzera), li tappartjeni għal Swisscom AG,
- AMAG Import AG ("AMAG", l-Isvizzera), li tappartjeni għal AMAG Group AG,
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG ("Zürich", l-Isvizzera), li tappartjeni għal Zürich Insurance Group AG,
- autoSense AG ("autoSense", l-Isvizzera), li bhalissa hija kontrollata minn Swisscom u AMAG.

Swisscom, AMAG u Zürich jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll flimkien ta' autoSense.

Il-konċentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

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

- Swisscom: fornitur Svizzeru tat-telekomunikazzjonijiet,
- AMAG: importatur u bejjiegh Svizzeru tal-karozzi, attiv ukoll f'servizi relatati bħalma huma l-kiri u l-manutenzjoni,
- Zürich: kumpanija Svizzera tal-assigurazzjoni diversifikata attiva fis-swieq internazzjonali u lokali,
- autoSense: fornitur Svizzeru ta' prodotti u servizzi fil-qasam ta' karozzi kkonnettjati.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taq' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċizjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata 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 stabbilita 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 sa mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

Il-Każ M.9557 — Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense

⁽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 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

Indirizz postali:

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

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2019/C 384/08)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾.

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' din l-emenda minuri tista' tiġi kkonsultata fil-bażi tad-*data* DOOR tal-Kummissjoni.

DOKUMENT UNIKU

“WEST COUNTRY BEEF”

Nru tal-UE: IGP-GB-0668-AM02 — 1.8.2018

DOP () IGP (X)

1. Isem

“West Country Beef”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Ir-Renju Unit

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.1 Laham frisk (u l-ġewwieni)

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

Il-“West Country Beef” huwa l-isem li japplika għall-karkassi, il-ġnub jew il-qatghat tal-laħam taċ-ċanga li jkunu ġejjin minn bovini li jitwieldu u jitrabbew fir-reġjun tal-West Country tal-Ingilterra, u jinqatlu skont l-istandards tal-Meat South West (MSW) jew standards ekwivalenti, f'biċċeriji approvati fir-reġjun tal-West Country, jew barra din iż-żona. Dawn l-impjanti approvati jkunu ġew spezzjonati minn spettur indipendenti biex ikunu aċċertati t-traċċabbiltà shiħa u l-awtentiċità tal-prodott. L-impjanti jkunu ngħataw il-liċenzja minn Meat South West u dan juri li huma approvati biex jipproċessaw il-“West Country Beef”.

Il-bhejjem kollha jitrabbew b'konformità ma' standards għoljin, li jkun sar qbil fuqhom, dwar it-trobbija u l-benessri, li jagħtu garanzija tas-sikurezza.

Il-produzzjoni trid tissodisfa r-rekwiżiti minimi li ġejjin:

- il-bhejjem ikunu twieldu, trabbew u ssemnu fir-reġjun tal-West Country
- ikunu ntgħalfu dieta bbażata fuq il-magħlef
- il-produtturi jikkonformaw ma' kull leġislazzjoni attwali
- ikollhom u jkunu jafu l-Kodiċijiet ta' Prattika rilevanti kollha

⁽¹⁾ ĠU L 179, 19.6.2014, p.17.

- jiżguraw is-saħħa u l-benessri tal-bhejjem abbażi tal-Fames Libertajiet
- jiżguraw li jkun hemm sistemi ta' traċċabbiltà shiha fis-seħh
- jiżguraw li l-bhejjem jiehdu hsiebhom bdiewa kompetenti u persunal imħarreg
- jiżguraw is-sikurezza u l-benessri tal-annimali matul it-trasport, il-kummerċjalizzazzjoni u qabel il-qatla
- il-qatla ssehh f'faċilità liċenzjata u approvata bi traċċabbiltà shiha sabiex tkun żgurata l-awtenticità tal-prodott

L-irziezet u l-impjanti tal-ipproċessar jiġu spezzjonati minn spetturi indipendenti bi protokoll ta' spezzjoni definit.

Sabiex jikkonformaw mar-rekwiżiti tal-iskema tal-“West Country Beef”, waqt l-ispezzjonijiet, il-produtturi huma mehtieġa juru li l-bovini twieldu, trabbew u ssemnu fir-reġjun tal-West Country. Huwa mehtieġ gurnal tat-tagħlif u jridu jinghataw provi li l-bovini ntgħalfu dieta li tinkludi tal-anqas 70 % magħlef. L-iskema tehtieġ sistema estensiva b'minimu ta' sitt xhur ragħa.

Id-dieta speċifika, ibbażata fuq il-haxix, ittejjeb il-kompożizzjoni kimika tal-muskolu taċ-ċanga (ara t-Tabella 1 hawn taht) u ttejjeb ukoll il-kwalitajiet organolettiċi tal-laħam, meta mqabbla ma' bovini li jintgħalfu l-konċentrati.

Tabella 1

Il-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi (mg/100 g ta' muskolu) u l-kontenut ta' vitamina E (mg/kg) fil-muskolu tal-flett taċ-ċanga

	Konċentrati	Magħlef	Haxix
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamina E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linolejku

⁽²⁾ linoleniku

⁽³⁾ ejkosapentanojku

⁽⁴⁾ dokosaezenojku

Dan iwassal għal laħam li b'mod konsistenti jkollu toġhma bnina u li jagħti esperjenza ta' ikla eċċellenti. Il-kontenut naturali ta' tessut intramuskulari xahmi fil-laħam iżid it-toġhma u s-sukkulenza. Ix-xaham jista' jvarja fil-kulur minn abjad sa lwien sofor, iżda d-dieta speċifika tippromwovi kulur lewn il-krema. Il-kulur tal-laħam ivarja bejn roża u aħmar skur, u mal-maturazzjoni lewn il-laħam jiskura.

L-annimali bovini jissemnu għal minimu ta' 60 jum. Il-biċċa l-kbira tal-annimali jissemnu b'mod naturali wahedhom – l-età u l-piż ivarjaw peress li hemm differenzi bejn ir-razez (huwa ideali piż bejn 200 u 500 kg ta' piż mejjiet meta jkunu lesti għall-qatla).

Il-laħam jiġi kkundizzjonat għal mill-anqas għaxart ijiem f'temperaturi ta' refriġerazzjoni, dan huwa proċess magħruf bħala maturazzjoni, u jibda dakinhar tal-qatla. Waqt il-maturazzjoni l-enżimi naturali fil-laħam ikissru t-tessuti konnettivi u b'hekk il-laħam isir aktar tari u titjieb il-kwalità tiegħu. Għall-qatgħat li tradizzjonalment jissajru bil-mod, bħal-laħam tas-sidra u tal-garretta, ma hemmx żmien minimu ta' maturazzjoni. Dawn il-perjodi jistgħu jitnaqqsu bl-applikazzjoni ta' stimulazzjoni elettrika b'vultaġġ għoli, peress li din tnaqqas ir-riskju li l-karkassa tibbies, inkella billi l-karkassa tiddendel mill-għadma tal-ġenb biex il-laħam isir iżjed tari. Jinżammu registri li juru t-temperaturi, il-proċessi u l-hinijiet biex jiżguraw li l-karkassi jitkessħu u jimmatuaw b'mod korrett.

L-ispeċifikazzjoni tal-klassifikazzjoni tal-karkassi (abbazi tas-sistema EUROP), li tiżgura l-aħjar kwalità għall-ikel, hija:

Karkassi kklassifikati b'konformazzjoni -O jew aħjar, b'xaham ta' 2 sa 4H.

Improving conformation =>	Increasing fatness =>							
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Wara l-qatla, il-“West Country Beef” jinbiegħ lin-negozji tal-laham fil-forom diversi elenkati hawn taht:

- Karkassa shiha, minbarra l-ġewwieni li mhuwix tajjeb għall-ikel, il-ġlud, l-irjus u s-saqajn;
- Ġenb shih: nofs il-karkassa, maqsuma għat-tul;
- Il-kwart ta' wara/il-kwart ta' quddiem: ġenb shih maqsum bejn l-10 u l-11-il kustilja mill-parti ta' quddiem (jew inkella b'mod simili skont il-ftehim);
- Qatgħat primarji: prodotti billi l-karkassi/in-nofs karkassi jinqasmu f'partijiet iżgħar magħrufin (biex jissodisfaw il-preferenzi tal-konsumaturi). Dawn il-qatgħat jistgħu jiġu ppreżentati bl-għadam jew mingħajr għadam u f'ippakkjar protettiv.
- Ġewwieni li jittiekel li jitneħħa mill-karkassi qabel il-klassifikazzjoni.

Il-“West Country Beef” jista' jinbiegħ frisk (imkessah) jew iffriżat.

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

Il-bhejjem jistgħu jingħataw is-supplimenti fil-fażi tal-ftim u fil-fażi tat-tismin. F'dak il-każ, id-dettalji tal-ingredjenti u tax-xiri jiġu rreġistrati mill-bidwi u vverifikati minn spetturi tal-assigurazzjoni. Iż-żmien meta l-annimal jingħata s-supplimenti jiġi ddeterminat billi jitqiesu fatturi bħat-trattament xieraq tal-annimali u l-kummerċjalizzazzjoni.

L-ammont massimu ta' għalf supplimentari huwa ta' 30 %, ma' 70 % magħlef. L-għalf supplimentari jingħata meta jkun meħtieġ, bħal pereżempju matul ix-xhur tax-xitwa jew waqt il-perjodi tal-ftim u tat-tismin.

3.4. Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-zona ġeografika ddefinita

Il-bhejjem kollha jitrabbeu b'konformità ma' standards għoljin, li jkun sar qbil fuqhom, dwar it-trobbija u l-benessri, li jagħtu garanzija tas-sikurezza.

Il-produzzjoni trid tissodisfa r-rekwiżiti minimi li ġejjin:

- il-bhejjem ikunu twieldu, trabbew u ssemmnu fir-reġjun tal-West Country
- ikunu ntgħalfu dieta bbażata fuq il-magħlef
- il-produtturi jikkonformaw ma' kull leġislazzjoni attwali ikollhom u jkunu jafu l-Kodiċijiet ta' Prattika rilevanti kollha
- jiżguraw is-saħħa u l-benessri tal-bhejjem abbażi tal-Hames Libertajiet
- jiżguraw li jkun hemm sistemi ta' traċċabbiltà shiha fis-seħh
- jiżguraw li l-bhejjem jieħdu hsiebhom bdiewa kompetenti u persunal imħarreg
- jiżguraw is-sikurezza u l-benessri tal-annimali matul it-trasport, il-kummerċjalizzazzjoni u qabel il-qatla
- il-qatla sseħh f'faċilità licenzjata u approvata bi traċċabbiltà shiha sabiex tiġi żgurata l-awtenticità tal-prodott.

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

—

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

—

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tikkonsisti mis-sitt kontei ta' Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset u Wiltshire, li flimkien jiffurmaw ir-reġjun tal-West Country tal-Ingilterra.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Speċifità taż-żona ġeografika:

"Il-konnessjoni bejn il-"West Country Beef" u ż-żona ġeografika hija bbazata fuq kwalità speċifika u karatteristiċi oħrajn tal-prodott.

Il-West Country tal-Ingilterra jista' jiġi deskritt sewwa sew bħala peniżola burija. Id-distinzjoni bejn l-art burija u l-art li tinħadem żviluppat parzjalment bħala riżultat tat-tipi differenti ta' hamrija. Fil-West Country hemm proporzjon għoli ta' hamrija taflija u hamrija kannella li fiha jikber tajjeb il-haxix iżda li mhijiex ideali għall-kultivazzjoni tar-raba'. Iż-żoni tar-raba' fihom proporzjon akbar ta' hamrija taflija u ramlija, fejn l-ilma jiskula faċilment. Barra minn hekk, il-West Country għandu l-ogħla temperatura medja u l-ogħla temperaturi minimi u massimi fir-Renju Unit.

Il-West Country huwa l-akbar reġjun fl-Ingilterra u l-aktar li hu agrikolu. L-ambjent tiegħu huwa fost l-aktar għonja fir-Renju Unit. L-irziezet f'dan ir-reġjun jipproduċu ammont stmat ta' 24 % taċ-ċanga fl-Ingilterra u huwa dan, flimkien mas-sehem tiegħu ta' 21 % tal-produzzjoni tan-nagħaġ, li għen fil-formazzjoni u l-manteniment tal-pajsaġġ u tal-patrimonju tar-reġjun. L-ghadd kbir ta' bhejjem heġġeg l-iżvilupp ta' settur kbir tal-ipproċessar tal-laħam li johlq l-opportunitajiet ta' impjegi tant meħtieġa fir-reġjun.

Il-kombinazzjoni ta' temperaturi shan u temperaturi moderati, tax-xita li hi mqassma sew matul is-sena, u tal-hamrija fonda li żżomm it-tira, twassal biex il-haxix u l-ghelejjel għall-magħlef jitkabbru u jintużaw għar-ragħa kwazi tul is-sena kollha. F'parti kbira mir-reġjun, il-haxix ihaddar għal aktar minn 300 jum fis-sena. Fil-West Country huwa normali li l-haxix jikber tul is-sena kollha u għalhekk hija daqshekk predominanti t-trobbija tal-bhejjem. Barra minn hekk, aktar minn 25 % tal-mergħat fil-West Country jinsabu jew f'Parks Nazzjonali jew f'Żoni ta' Sbuħija Naturali, u dan ir-reġjun fih aktar minn 57 % tal-mergħat b'hafna fjuri tar-Renju Unit. Riċerka li twettqet minn Bristol University uriet li t-togħma taċ-ċanga tkun aktar qawwija u tintgħogħob aktar meta l-bovini jkunu ntgħalfu bil-haxix milli bil-konċentrati.

Speċifità tal-prodott:

Fil-West Country jintużaw hafna l-haxix frisk u l-haxix ikkonservat. Dan jipproduċi effett karatteristiku fuq il-kwalità tal-laħam u l-valur nutrittiv taċ-ċaᅡa f'termini tal-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi, tal-kontenut ta' vitamina E u tal-kwalità sensorjali. Dawn l-effetti ntwerew biċ-ċar minn esperimenti xjentifiċi li saru. L-esperimenti wrew differenza fil-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi bejn l-ghoġġiela mrobbija fuq dieta li fiha aktar ġwież (konċentrati), u l-ghoġġiela mrobbija fuq dieta li jkun fiha aktar haxix (it-Tabella 1). Dawk li ntgħalfu l-maġħlef kellhom iżjed xaham fil-muskoli u l-profil tal-aċidu xahmi kien pjuttost differenti minn ta' dawk li jintgħalfu l-ġwież. Fil-muskoli tal-ghoġġiela maġħlufa l-konċentrati, kien hemm iżjed aċidu linolejku u l-prodott tiegħu (l-aċidu arakidoniku), it-tejn li huma xahmijiet aċidużi n-6 (omega-6); u fil-muskoli tal-ghoġġiela maġħlufa l-maġħlef u l-haxix frisk kien hemm iżjed aċidu linoleniku u l-prodotti tiegħu l-aċidu ejkosapentenojku EPA u l-aċidu dokosaessenojku DHA, li huma kollha aċidi xahmin n-3 (omega-3). Il-proporzjon ta' aċidi xahmin n-6 ma' aċidi xahmin n-3 kien ferm oġħla fl-annimali maġħlufa l-konċentrati. Il-proporzjon rakkomandat għad-dieta tal-bniedem huwa ta' 4 jew inqas, li ntlaħaġ faċilment fiċ-ċaᅡa tal-ghoġġiela maġħlufa l-haxix iżda mhux fil-laħam tal-ghoġġiela maġħlufa l-konċentrati. Proporzjon sempliċi li jiddistingwi l-ghoġġiela maġħlufa l-haxix minn dawk maġħlufa l-konċentrati huwa 18:2/18:3, billi dan huwa madwar 2 u 27 fit-Tabella 1 għaċ-ċaᅡa minn ghoġġiela maġħlufa l-haxix u dawk maġħlufa l-konċentrati rispettivament.

Il-haxix, kemm jekk ikun frisk kif ukoll jekk ikun ikkonservat, huwa sors ta' aċidu α -linoleniku, li fl-annimal jista' jiġi kkonvertit faċili xahmin poliinsaturati (PUFA — polyunsaturated fatty acids) n-3 (omega-3) ta' katina twila, li huma nutrijenti prezzjużi fid-dieta tal-bniedem. Il-haxix fih ukoll il-vitamina E u kemm l-aċidi xahmin n-3 kif ukoll il-vitamina E jinsabu f'konċentrazzjonijiet oġħla fil-laħam tal-ghoġġiela maġħlufa l-haxix. Dawn in-nutrijenti jaffettwaw ukoll it-togħma tal-laħam.

Għaldaqstant huwa ċar li d-dieta tal-haxix u tal-maġħlef jipproduċu profil distintiv ta' aċidu xahmi fil-muskoli, u dan jiddistingwihom mid-dieta tal-konċentrati. Il-valuri ta' madwar 1,0 % aċidu linoleniku, 0,5 % EPA u 0,1 % DHA huma deskrittivi tal-laħam tal-ghoġġiela mrobbija fuq il-haxix. Dawn huma l-perċentwali tal-aċidi xahmin preżenti; dan huwa l-mod kif il-kompożizzjoni tal-aċidu xahmi ta' spiss jiġi deskritt. Dan l-effett huwa ta' benefiċċju għall-“West Country Beef”. Il-vitamina E li tinstab b'mod naturali fil-haxix hija inkorporata fit-tessuti tal-muskoli u tax-xaham tal-bovini. Instab li l-ghoġġiela li kienu ntgħalfu l-maġħlef tal-haxix kellhom mill-inqas konċentrazzjoni doppja ta' vitamina E fil-muskoli minn dawk li ntgħalfu l-konċentrati (it-Tabella 1). Dan iwassal biex il-laħam idum iżomm il-lewn aħmar jgħajjat tiegħu jumejn aktar waqt il-wiri għall-bejġh.

Studji Brittaniċi kkonkludew li t-togħma tal-laħam taċ-ċaᅡa tal-bovini msemmina bil-haxix hija itejb minn dik tal-bovini li jintgħalfu l-ġwież. Il-punteġġi għat-togħma taċ-ċaᅡa kienu aħjar għall-ghoġġiela li jintgħalfu l-haxix minn ta' dawk li jintgħalfu l-konċentrati. Il-punteġġi għat-togħma mhux normali kienu l-aktar għoljin għal-laħam tal-ghoġġiela li ntgħalfu l-konċentrati.

Il-konklużjonijiet ta' hawn li harġu mir-rapport indipendenti kkummissjonat minn Meat South West kienu li sommarju tal-karatteristiċi speċjali juru li hemm proporzjon baxx ta' aċidi xahmin n-6 għal n-3 u konċentrazzjoni għolja ta' vitamina E.

— 18:2/18:3 proporzjon inqas minn 4

— Vitamina E > 3,0 mg/kg muskolu tal-flett

Bħala riżultat tal-klima, tat-topografija, tal-ġeoloġija u tar-rikkezza tal-haxix konsegwenti fil-West Country tal-Ingilterra, dan ir-reġjun jagħti kwalitajiet partikolari lill-bovini li jitrabbew hemm, u b'hekk lil-laħam ta' dawk l-annimali. Proporzjon għoli taż-żona ta' raba' maħdum f'dan ir-reġjun huwa haxix, u dan huwa ideali għall-produzzjoni tal-bovini filwaqt li jista' jintuża wkoll fl-għalf supplimentari.

Jeżisti każ xjentifiku qawwi u oġġettiv li ċ-ċaᅡa tal-bovini prodotta u pproċessata fil-West Country tal-Ingilterra għandha kwalitajiet li huma intrinsikament marbutin ma' dik iż-żona ġeografika, minhabba d-disponibbiltà kbira u l-użu ewlieni tal-haxix fid-dieta tal-bovini. Dan iwassal għal konċentrazzjonijiet għoljin ta' n-3 PUFA u ta' vitamina E fil-laħam.

It-tkabbir tal-haxix huwa affettwat mit-tip ta' hamrija, it-temperatura, ix-xita u x-xemx. Fattur ieħor importanti huwa t-topografija, minhabba li t-tkabbir tal-haxix jonqos mal-altitudni. Il-klima aktar favorevoli fil-West Country iżżid l-għadd ta' jiem li fihom jikber il-haxix fil-West Country meta mqabbel ma' reġjuni oħra. Il-haxix iħaddar tul aktar minn 220 jum fis-sena fil-partijiet kollha tal-West Country, li mhuwiex il-każ febda parti oħra tal-Brittanja, u f'ċerti partijiet tar-reġjun il-haxix jikber għal aktar minn 300 jum. B'riżultat ta' dan, il-bovini tal-West Country għandhom aktar aċċess għall-haxix u għall-prodotti tal-haxix mill-bovini li jinsabu fil-parti l-kbira tar-reġjuni l-oħrajn tal-Brittanja jew imkien ieħor fl-UE.

Dawn il-valuri jinkisbu fiċ-ċanga li ġejja minn bovini mwielda, imrobbija u msemma fil-West Country tal-Ingilterra fejn l-annimali għandhom żmien itwal ta' aċċess għall-haxix frisk minn daww f'reġjuni oħra minhabba l-klima umda u shuna u minhabba li s-sistemi ta' produzzjoni huma bbażati fuq it-tagħlif tal-haxix. It-tibdil klimatiku fil-futur x'aktarx li se jiffavorixxi t-tkabbir tal-haxix fil-West Country aktar milli fil-preżent.

Il-Meat South West tikkalkula li l-kontribuzzjoni totali tas-settur tal-laħam aħmar lejn l-ekonomija tal-West Country hija ta' £3 biljun fis-sena u ta' 28 000 impjieg. Huwa essenzjali, biex l-ambjent u l-patrimonju tar-reġjun jibqgħu protetti, li tkompli sseħħ il-produzzjoni tal-bhejjem. Tabilhaqq huwa dak l-ambjent speċjali li huwa l-bażi tal-karatteristiċi żviluppati b'mod intrinsiku fil-"West Country Beef" billi l-annimali sors jitrabbew f'dak ir-reġjun.

Storikament ir-razez tal-bovini l-aktar komuni fir-reġjun huma s-South Devon u r-Ruby Red. Madankollu jeżistu bosta razez nattivi u kontinentali li huma wkoll adatti għall-pajsaġġ tar-reġjun u jiksbu riżultati tajba bil-hxejjex tar-reġjun. B'hekk, il-"West Country Beef" jista' jiġi prodott minn kwalunkwe razza ta' bovini. Id-diversità tal-pajsaġġi tippermetti l-eżistenza ta' industrija tal-bhejjem stratifikata gewwa l-konfini tar-reġjun. Iz-żoni muntanjużi ta' Exmoor, Dartmoor u Bodmin Moor jipprovdu postijiet tat-tniissil u merghat tas-sajf għall-merhliet tradizzjonali tal-bovini għaċ-ċanga, filwaqt li l-merghat tal-pjanuri u tar-reġjuni kostali, fejn il-haxix ikompli jikber għal biċċa l-kbira tas-sena, jipprovdu ambjent ideali għat-tismin.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

Pubblikazzjoni tad-Dokument Uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2019/C 384/09)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾.

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' din l-emenda minuri tista' tiġi kkonsultata fil-bażi tad-data DOOR tal-Kummissjoni.

DOKUMENT UNIKU

“MEL DOS AÇORES”

Nru tal-UE: PDO-PT-0268-AM01 — 2.1.2019

DOP (X) IĠP ()

1. Isem/ismijiet

“MEL DOS AÇORES”

2. Stat Membru jew pajjiż terz

Il-Portugall

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

3.1. Tip ta' prodott

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

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

“Mel dos Açores” huwa għasel tan-nektar prodott fl-arċipelagu tal-Azores f'konformità mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott rilevanti.

“Mel dos Açores” jista' jiġi kklassifikat bħala għasel tal-pittisporu (*mel de incenso*) jew għasel multiflorali (*mel multiflora*). L-għasel tal-pittisporu jsir minn nektar miġbur min-naħal mill-fjuri tal-*Pittosporum undulatum*. L-għasel multiflorali jsir minn tahlita ta' nektars ta' varjetà ta' speċi ta' fjuri differenti.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-“Mel dos Açores” huma dawn li ġejjin:

— ilma: mhux iżjed minn 18 %.

— kontenut ta' sukrożju: mhux iktar minn 10 %; għall-għasel tal-pittisporu mhux aktar minn 15 %

— attività diġastika (skala Schade): mill-inqas 3.

L-għasel tal-pittisporu għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

— huwa magħmul minn nektar miġbur prinċipalment mill-*Pittosporum undulatum* Vent., li jwarrdu minn Frar sa April. Dan il-perjodu meta johorġu l-fjuri jista' jvarja.

— Għandu livell baxx ta' acidità u konduttività elettriċa, attività diġastika baxxa ħafna u valuri oġġett ta' sukrożju.

— lewn: ċar ħafna (kultant kważi bla kulur) għal ambra ħafifa, sa 50 fuq l-iskala Pfund.

— riha: delikata u tfuħ.

— toġhma: helwa ħafna b'toġhma partikolari.

— il-karatteristika ewlenija li tiddefinixxi dan l-għasel hija l-komponent tat-trab tad-dakra, fejn it-trab tad-dakra tal-*Pittosporum undulatum* Vent. irid jammonta għal aktar minn 30 %. Normalment, dan jinstab flimkien ma' ammonti iżgħar ta' trab tad-dakra tal-*Eucalyptus* spp. u ta' speċi oħrajn.

⁽¹⁾ ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

L-ghasel multiflorali għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

- huwa magħmul min-nektar ta' varjetà ta' speċi differenti: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp., eċċ.
- lewn: ivarja minn ambra ħafifa għal ambra skura, sa 114 fuq l-iskala Pfund.
- toġhma: rikka u tfuħ, li tixhed il-flora varjata li minnha huwa magħmul.

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

Wara l-ġbir, irid jithalla biżżejjed għasel fid-doqqajs biex in-naħal jirnexxilhom jgħixu minkejja l-kundizzjonijiet tat-temp.

Mhuwix permess għalf artifiċjali tal-kolonji tan-naħal li jipproduċu d-DOP "Mel dos Açores" f'forma sistematika jew fuq skala kbira. Issir eċċezzjoni f'sitwazzjonijiet ta' darba fejn ikun hemm nuqqas ta' ikel jew biex tistimula t-tkabbir tal-popolazzjoni, meta dawk li jrabbu n-naħal jistgħu jitingħuom dan li ġej:

- ġulepp: żewġ partijiet għasel jew zokkor muscovado ma' parti waħda ta' ilma;
- l-għalf artifiċjali jingħata dejjem fin-nuqqas ta' żidiet fix-xehda artifiċjali fejn in-naħal jiddepożitaw l-għasel (honey supers) u jieqaf ġimgha qabel ma dawn jiġu stabbiliti. In-naħal irid ikun f'kundizzjoni ta' saħħa perfetta.

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

Il-produzzjoni tal-għasel.

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

"Mel dos Açores" jista' jinbiegħ biss ipakkjat u tikkettat.

"Mel dos Açores" ma jrid ikollu l-ebda materja organika jew inorganika barranija, u ma jrid juri l-ebda sinjal li beda jiffermenta jew ifexx u l-ebda sinjal li ssahħan.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Fuq l-ippakkjar irid jidher dan li ġej:

- isem il-prodott: "MEL DOS AÇORES – DOP" ["MEL DOS AÇORES – DOP"] jew "MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ["MEL DOS AÇORES – DENOMINAZZJONI TA' ORIGINI PROTETTA"];
- tip ta' għasel: tal-pittisporu jew multiflorali;
- il-marka taċ-ċertifikazzjoni tal-korp tal-ispezzjoni.

It-tikketta ma jrid ikollha l-ebda informazzjoni li tista' tissuggerixxi li l-għasel huwa xi haġa ohra għajr l-għasel tal-pittisporu jew għasel multiflorali.

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

L-arċipelagu tal-Azores

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Minhabba l-pożizzjoni ġeografika tiegħu, l-arċipelagu tal-Azores għandu klima oċeanika moderata, b'varjazzjonijiet żgħar fit-temperatura u umdità relattivament għolja. Għandu wkoll hamrija tat-trab ġunglieni, tat-trab ġunglieni ramli u tat-trab ġunglieni tafli, rikka fil-materja organika u l-potassju.

Dawn il-kundizzjonijiet tal-hamrija u tal-klima jiffavorixxu t-tkabbir spontanju tal- *Pittosporum undulatum* madwar l-arċipelagu, b'mod speċjali f'żoni b'altitudni baxxa sa medja, fuq l-gholjiet u f'art mhux kultivata, u f'żoni densi tal-foresti, fil-widien u fejn ikun hemm ilqugh kontra r-rih. Jiffavorixxu wkoll il-preżenza ta' flora mellifera rikka u varjata f'kull gżira, b'mod speċjali f'żoni b'altitudni baxxa sa medja. Dawn l-ispeċi, li huma attraenti ħafna għad-dakkara, jinkludu b'mod speċjali l-ewkaliptu, il-pohutukawa, il-qastan, ix-xnien u l-gholliq.

Din il-flora tagħti lill-"Mel dos Açores" il-karatteristiċi speċifiċi deskritti fil-punt 3.2.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-prodott

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

Il-pubblikazzjoni tad-dokument uniku emendat wara l-approvazzjoni ta' emenda minuri skont it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2019/C 384/10)

Il-Kummissjoni Ewropea approvat din l-emenda minuri f'konformità mat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 6(2) tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014 ⁽¹⁾.

L-applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' din l-emenda minuri tista' tiġi kkonsultata fil-bażi ta' *data* DOOR tal-Kummissjoni

DOKUMENT UNIKU

“LONDON CURE SMOKED SALMON”

Nru tal-UE: PGI-GB-01350-AM01 — **24.4.2019**

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

“London Cure Smoked Salmon”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Ir-Renju Unit

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1:7. Hut frisk, molluski, krustaċji u prodotti derivati minnhom

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

“London Cure Smoked Salmon” huwa l-isem mogħti lis-salamun ippreżervat u affumikat bl-użu biss ta' tahlita ta' melh tal-blat u duhhan tal-ballut. Kemm is-salamun imrobbi, kif ukoll dak salvaġġ ta' kwalità superjuri jista' jkun “London Cured”. F'termini tas-salamun imrobbi, il-“London Cure” tradizzjonalment juża biss salamun ta' kwalità superjuri mill-Iskozja. Is-salamun ta' kwalità superjuri huwa prodott tal-ewwel klassi mingħajr hsarat jew difetti sostanzjali. Il-prodott irid ikollu gilda bla hsara, li tkun tleqq u mingħajr telf sinifikanti ta' qxur. Ma għandux ikun hemm griehi miftuħa jew tbengil/hsara fuq iż-żaqq jew fil-muskolatura. Ma għandu jkun hemm l-ebda tikek tal-melanin fil-muskolatura. Il-membrana taż-żaqq trid tkun soda u intatta. Il-huta trid tkun ta' forma naturali u lixxa. Is-salamun għandu kulur konsistentement orangjo fir-roża u huwa lixx u jleqq. Meta jiġi affumikat, l-aroma tibbilanċja l-irwejjah tad-duhhan u tas-salamun f'partijiet indaqs – l-ebda waħda ma tkun aktar qawwija mill-oħra. Fir-rigward tas-salamun selvaġġ, għal darba oħra tradizzjonalment miġjub mill-Iskozja, il-hut għandu jkun iebes meta haj (jiġifieri jrid ikun sod hafna, li jindika li jkun għadu kif inqabad), ikollu l-garġi homor, l-ghajnejn ileqqu u l-qxur ileqqu. Is-salamun selvaġġ ivarja fil-lewn, minn roża lewn il-harir għal roża ċar u għandu konsistenza kremuża li hija aktar densa u itqal mis-salamun imrobbi. Meta jiġi affumikat, huwa jkollu aroma ta' duhhan u hut f'partijiet indaqs.

L-isem “London Cure” jista' japplika għall-ġnubijiet shah, mirquma u mhux mirquma mill-ġnub, u għall-flieli maqtugħin għat-tul tal-huta ('banquet sliced') jew maqtugħin minn gol-huta ('D-cut'). Ma hemmx daqsijiet minimi jew massimi tal-huta. It-toghma tal-“London Cure Smoked Salmon” hija hafifa u delikata. L-ghan tal-“London Cure” huwa li jtejjeb, b'mod sottili, it-toghma tas-salamun tal-aqwa kwalità bl-użu biss tal-melħ tal-blat u ta' affumikar hafif, b'mod li jiġi żgurat li t-toghma predominanti tkun tas-salamun.

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

Materja prima - Salamun frisk shih.

⁽¹⁾ ĠU L 179, 19.6.2014, p. 17.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jittiehdu fiż-żona ġeografika identifikata*

L-Iffilettjar bl-Idejn tal-flett tas-salamun nej qabel jiġi affumikat

Is-salamun shih jinqasam f'żewġ fletti qabel isir il-proċess tal-preżervazzjoni. Is-salamun jinqasam bl-idejn sabiex il-kwalità tal-fletti tas-salamun tkun ahjar u l-fletti jibqgħu shah. Jinqatgħu toqob bl-idejn fil-ġilda, tradizzjonalment f'forma ta' munita ċkejna (bejn pulzier u 3 pulzjeri), hekk kif huwa maħsub li dawn jgħinu sabiex il-melħ u d-duhhan jippenetraw fil-passi li jmiss tal-proċess. Meta s-salamun "London Cure" jiġi affumikat, huwa essenzjali li l-qafas tal-kustilji u x-xewk jithallew ġewwa. Bhal-laham meta jissajjar, il-prodott jiġi affumikat ahjar meta jithalla l-ghadam.

Il-Proċess tal-Preżervazzjoni bit-Tnixxif

Qabel jiġi affumikat, is-salamun għandu jiġi mmellah – dan jibda l-proċess tal-preżervazzjoni. Il-fletti tas-salamun frisk jitqiegħdu fuq xtillieri għat-tmellih u jiġu miksiya bil-melħ tal-blat sa massimu ta' 24 siegħa, skont id-daqs tagħhom. Matul dan iż-żmien, huma jitilfu xi ftit mill-piż tagħhom. Dan il-proċess jipproduċi prodott b'livell ta' melħ ta' 3-4 % biss, li jhallik ittiegħem is-salamun.

Il-Proċess tal-Affumikar u tat-Tnixxif

Ladarba l-fletti jkunu ġew ippreżervati, dawn għandhom jitlahalhu u jitpoġġew fil-kalkara, fejn ikunu jistgħu jiddendlu jew jitqiegħdu fuq xtillieri. Il-huta tiġi affumikata u mnixxa bl-arja għal massimu ta' tlettax-il siegħa fid-duhhan tal-ballut. Il-fletti ppreżervati jitilfu aktar piż matul dan il-proċess. Tiffirma qoxra iebba mill-fluss tal-arja shuna. Din hija magħrufa bħala l-pellikola. Qabel isir it-tqattigh, jitnehhew ix-xewk epiplwrali u l-pellikola bl-idejn.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċċ. tal-prodott li għalih jirreferi l-isem irreġistrat*

Imbagħad, is-salamun jitqatta' skont l-ispeċifikazzjoni tal-klijent. Il-"London Cure Smoked Salmon" kollu jitqatta' fi flieli bl-idejn għall-produzzjoni ta' prodott ta' kwalità konsistentement għolja. Billi l-huta titqatta' bl-idejn, il-flieli ma jkunux indaqs: it-tqattigh bl-idejn jirriżulta f'erja tal-wiċċ akbar fuq il-prodott sabiex it-toghma tohroġ aktar meta mqabbel ma' prodott li jitqatta' b'magna u li għalhekk ikun lixx wisq.

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

—

4. **Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika**

Il-London Boroughs of Tower Hamlets, Hackney & Newham.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-affumikar tas-salamun f'Londra beda lejn l-aħħar tas-snin 1800s meta l-immigranti Lhud mill-Ewropa tal-Lvant li ssetiljaw fl-East End ta' Londra użawh bħala mod kif jippreżervaw il-hut fi żmien meta r-refriġerazzjoni kienet għadha bażika. L-affumikar tal-hut kien komuni fl-Ewropa tal-Lvant fejn kien isir biex in-nies ihejju għal xtiwi twal. Il-hut kien jiġi affumikat u mmellah sabiex jibqa' tajjeb għall-ikel għal perjodi estenzi ta' żmien. L-immigranti li waslu fir-Renju Unit komplew din it-tradizzjoni. L-affumikar tas-salamun fil-kesha huwa proċess li jirrikjedi hila: is-salamun jiġi ppreżervat fil-melħ u imbagħad jiġi espost għal duhhan kiesah, 'il bogħod minn sors dirett tas-shana. Originarjament maħsub sabiex il-popolazzjoni tal-immigranti tiġi pprovduta bi prodott li kienet familjari miegħu, is-salamun Skoċċiż affumikat malajr sar popolari mal-komunità indiġena u eventwalment sar speċjalità tradizzjonali Brittanika. Il-popolazzjoni Lhudija tar-Renju Unit żdiedet minn 46 000 fl-1880 għal madwar 250 000 sal-1919. Huma kienu jgħixu primarjament fl-ibliet industrijali l-kbar, speċjalment Londra, Manchester u Leeds. FLondra, il-Lhud kienu jgħixu prinċipalment fiż-żoni ta' Spitalfields u Whitechapel, qrib il-baċiri. Meta l-Lhud waslu mill-Ewropa tal-Lvant, huma ġabu magħhom l-ikel tagħhom u l-htieġa li jiġu pprovduti bi prodotti tal-ikel tradizzjonali wasslet għall-introduzzjoni tal-ewwel affumikaturi fl-East End.

Originarjament, il-kumpaniji tal-affumikar fil-Lvant ta' Londra kienu jimportaw is-salamun mill-Baltiku, minghajr ma rrealizzaw li s-salamun selvaġġ kien disponibbli mill-Iskozja kull sajjf. Wara li skoprew il-huta Skoċċiża fis-suq ta' Billingsgate, huma rrealizzaw li jkun aktar faċli li jużaw il-huta indigena u t-toghma tal-prodott finali kienet meqjusa bħala superjuri. Il-kwalità tas-salamun Skoċċiż flimkien mal-affumikar hafif tal-"London Cure" kienet fundamentali għaż-żieda fil-popolarità tas-Salamun Affumikat mal-komunità ġenerali. L-affumikar hafif applikat għal-"London Cure" ippermetta lill-kokijiet jużawh fil-menus tagħhom u sar popolari hafna madwar id-dinja tal-punent. Storikament, is-Salamun Selvaġġ Skoċċiż kien jintbagħat lis-suq ta' Billingsgate mill-inqas mis-Seklu 19 'il quddiem. Is-salamun Skoċċiż għandu reputazzjoni eċċellenti mad-dinja kollha u l-"London Cure" jiddependi fuq materja prima eċċezzjonali sabiex jiġi prodott salamun affumikat ta' kwalità superjuri. Is-salamuna hija huta storikament apprezzata għat-toghma eċċezzjonali tagħha, u l-Lhud applikaw ir-riċetti tal-preżervazzjoni li kienu użaw ma' hut iehor, bħall-aringa, għal din il-huta aktar lussuża. Il-konsistenza lixxa u donnha tal-harir, il-laħam delikat u t-toghma sottili u mielha għamlu lis-salamun ippreżervat speċjalità li għadha apprezzata sal-lum.

Fiz-żmien ta' qabel il-gwerra, l-affumikar tas-salamun kien jiġi pprattikat minn disa' kumpaniji madwar l-East End ta' Londra. Il-"London Cure", li huwa differenti mill-istili l-oħrajn ta' preżervazzjoni (f'dak iż-żmien, l-Iskozja kienet qed taffumika hut bħall-kippers b'ammont kbir ta' duħhan), jiġi ppreżervat b'mod delikat u sottili sabiex il-konsumatur ikun jista' jtiegħem il-kwalità u l-freskezza tal-hut bl-użu ta' affumikar delikat u kkontrollat.

Speċifità tal-prodott

L-ispeċifità tal-"London Cure Smoked Salmon" hija attribwibbli għall-proċess ta' affumikar hafif. Il-metodu ta' produzzjoni għal-"London Cure" jaffumika s-salamun sabiex jippreżervah minghajr ma jhalli toghma qawwija ta' affumikar. Mill-origini tiegħu, il-"London Cure Smoked Salmon" ippermetta li jiġi ppreżervat il-hut, filwaqt li jinżammu l-kwalità u l-freskezza tiegħu. Illum, tali kwalità u freskezza jiddistingwu l-"London Cure" minn salamun affumikat iehor li jiġi prodott bil-massa. Huwa vitali li jintuża s-salamun tal-ifjen kwalità li jasal fl-affumikaturi ideament fi żmien 48 siegħa mill-hsad (sa massimu ta' 5 ijiem). Il-hut jitnaddaf, jinqasam fi tnejn u jitqatta' għal kollox bl-idejn.

Imbagħad, il-fletti tas-salamun jiġu mmellha bl-idejn u x-xewk jithalla ġewwa sabiex itejjeb it-toghma. Is-snin ta' esperjenza jiżguraw li jiġi miżjud ammont ta' duħhan ikkontrollat bir-reqqa – taħlita perfetta ta' tnixxif bl-arja u tnehhija tal-umdiċa bi kwantitajiet preċiżi ta' duħhan prodott mill-frizzjoni tal-injam tal-ballut li jkun qed jaqbad. Billi jiġi pproċessat bl-idejn, tista' tingħata attenzjoni sabiex dejjem titneħħa l-pellikola elastika tas-salamun "London Cure" (hief meta jinbiegħ mhux mirqum) u, meta jitqatta' f'lieli, jintuża s-selofejn imtaqqab sabiex is-salamun ikun jista' jiehu l-arja u sabiex ikun aktar faċli li jitneħħa mill-imballaġġ minghajr ma jitqattgħu l-flieli delikati. Fil-passi kollha tal-proċess, il-"London Cure Smoked Salmon" jiġi evalwat għal bosta drabi minn impjegati tas-sengħa sabiex jiżguraw li s-salamun affumikat tal-ifjen kwalità biss jingħata lill-klijenti. L-attenzjoni għad-dettall fil-proċess artigjanali jfisser li l-prodott finali huwa wiehed frisk u minghajr toghma qawwija ta' affumikar.

Il-hila tal-affumikar u t-tqattigħ tas-salamun ilha stabbilita fl-East End u dawn il-hiliet artigjanali ġew mghoddija minn generazzjoni għall-oħra għal erba' darbiet. L-għarfen akkumulat matul is-snin fil-qasam tal-affumikar tas-salamun fil-Lvant ta' Londra jippermetti lill-produttur tal-"London Cure" jipproduċi prodott ta' kwalità għolja b'mod konsistenti li wiehed jista' jara b'għajnejh u jhoss b'idejh.

Is-salamun kollu jinqasam, titneħħielu r-ras, jiġi ffilettjat u mtaqqab (toqob f'forma ta' munita ċkejna maqtugħa fil-gilda tas-salamun) bl-idejn, li jirrikjedi hiliet eċċezzjonali fl-użu tas-skieken. Ladarba jinqasmu u jiġu ffilettjati, il-fletti tas-salamun iridu jiġu spezzjonati sabiex jiġi żgurat li l-fletti kollha jkunu tal-istandard meħtieġ. L-ispettur irid jiċċekkja l-fletti kollha għat-tikek tad-demem jew għal indikaturi karċinoġeniċi. Dawn jiġu rrisfutati mill-bidu nett. Imbagħad, kull flett jiġi ppreżervat bl-idejn – il-persuna li tapplika l-melħ trid tiżgura li ma' kull huta jiżdied l-ammont tajjeb ta' melħ, u li t-tul ta' żmien li għalih jiġi ppreżervat is-salamun huwa xieraq għad-daqs ta' kull flett. Il-laħam tal-hut jibbies hu u jinxef. Billi f'it li xejn ikun hemm bidla fid-dehra fizika tas-salamun, hija biss l-esperjenza tal-kap tat-tim li tiżgura li jiżdied l-ammont tajjeb ta' melħ għall-ammont korrett ta' żmien. Kemm jekk jintuża melħ żejjed, kif ukoll jekk il-melħ jithalla għal wisq żmien iwassal għal żieda fil-livelli tal-melħ fil-prodott finali. Il-hut jingħabar flimkien skont id-daqs u l-piż meta jsir it-tmellih, sabiex jiġi żgurat li l-hut kollu jispicċa bil-livelli ta' melħ korretti. Is-salamun li huwa mielħ iżżejjed, jew li mhuwiex mielħ biżżejjed, jiġi rrisfutat. Ladarba jiġi affumikat għat-tul ta' żmien meħtieġ, in-naħa tas-salamun li tkun affumikata tinqata' bl-idejn, u min ikun qed jaqta' jrid jiżgura li l-pellikola titneħħa għal kollox, billi din hija iebsa, elastika u mhux tajba wisq biex tittiekel. It-32 xewka epiplewrali mbagħad jitneħħew b'ċerta hila bl-idejn bl-użu ta' pinzetti tax-xewk tal-hut. Sabiex dan jirnexxi, ix-xewka epiplewrali trid tingħibed bir-reqqa tul l-assi tagħha stess (u mhux b'mod vertikali) sabiex jiġi evitat li ssir hsara lil-laħam delikat tas-salamun. Imbagħad, is-salamun jitqatta' bl-idejn sabiex jiġi prodott wiċċ irregolari li johroġ aktar toghma. Bil-hiliet tagħhom tal-ghajn u tal-użu tas-skieken, daww li jqattgħu s-salamun jistgħu jqattgħuh fi flieli skont il-hxuna u l-piżijiet speċifiċi, sabiex b'hekk jipprovdu prodott uniformi lill-konsumatur. It-tqattigħ isir jew b'mod vertikali mir-ras sad-denb ('banquet sliced') jew mat-tul ta' ġisem il-huta ('D-cut'). Il-kontroll tal-kwalità fil-forma ta' spezzjoni viżiva jfisser li kull biċċa salamun affumikata tiġi eżaminata qabel thalli l-fabbrika sabiex jiġi żgurat li kull biċċa tkun minghajr difett (minghajr fdal ta' gilda, pellikola jew xewk).

Il-karatteristiċi tal-“London Cure Smoked Salmon” huma marbuta maż-żona ġeografika abbażi tat-tradizzjoni, ir-reputazzjoni, il-proċess tal-affumikar (fil-biċċa l-kbira l-istess mill-1905 'il hawn) u l-hiliet ta' dawk involuti f'dak il-proċess. Dawn il-hiliet intirtu minn generazzjoni għall-oħra.

Sa tmiem nofs is-sebghinijiet kien għad hemm madwar tużżana affumikaturi tas-salamun fl-East End ta' Londra. Bħala l-aħħar affumikatur li fadal tal-“London Cure”, ahna nsegu l-approċċ tradizzjonali sabiex noholqu l-“London Cure Smoked Salmon”, billi żammejna l-hiliet tradizzjonali kollha assoċjati mal-affumikar tas-salamun u nemmnu li għandhom jinżammu l-hiliet artigjanali qabel ma dawn jintilfu darba għal dejjem.

Din l-applikazzjoni tfittex li tippreżerva l-metodi tradizzjonali tal-affumikar tas-salamun, ir-reputazzjoni tal-“London Cure”, il-hiliet ta' dawk li jipproduċu s-salamun u r-ricetta tal-“London Cure” nnifisha, li baqgħet l-istess mill-1905 sal-lum.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)



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

