

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 254

## tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 63

3 ta' Awwissu 2020

Werrej

### II *Komunikazzjonijiet*

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

#### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 254/01	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9888 — SEGRO/PSPiB/SELP/Target Portfolio) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 254/02	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV *Informazzjoni*

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

#### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 254/03	Rata tal-kambju tal-euro — Il-31 ta' Lulju 2020 .....	3
---------------	---	---

### V *Avviżi*

PROCĊDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

#### **Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 254/04	Notifika minn qabel ta' koncentrazzjoni (Il-Każ M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown) Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal procedura ssimplifikata <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2020/C 254/05	Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għal speċifikazzjoni ta' prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 .....	6
2020/C 254/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem 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 .....	17
2020/C 254/07	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici ta' xorb spirituz u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89 .....	21

**Rettifika**

2020/C 254/08	Rettifika tal-Avviż dwar talba li tikkoncerna l-applikabbiltà tal-Artikolu 34 tad-Direttiva 2014/25/UE – Estensjoni tal-perjodu għall-adozzjoni ta' atti ta' implimentazzjoni (ĠU C 193, 9.6.2020) .....	26
2020/C 254/09	Rettifika għall-“Accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande *** Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l'Union européenne, de l'accord de coopération et d'assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))” (ĠU C 162, 10.5.2019) .....	27

## II

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

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata  
(Il-Każ M.9888 — SEGRO/PSPiB/SELP/Target Portfolio)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 254/01)

Fit-28 ta' Lulju 2020, 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 <sup>(1)</sup>. It-test sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32020M9888. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

**Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata****(Il-Każ M.9897 — Actineo/SHAM/Antevis JV)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2020/C 254/02)

Fit 28 ta' Lulju 2020, 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<sup>(1)</sup>. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-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 32020M9897. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

---

<sup>(1)</sup> ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

## IV

(Informazzjoni)

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

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>

Il-31 ta' Lulju 2020

(2020/C 254/03)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,1848	CAD	Dollaru Kanadiż	1,5898
JPY	Yen Ġappuniż	124,31	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,1825
DKK	Krona Daniża	7,4442	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7771
GBP	Lira Sterlina	0,90053	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6245
SEK	Krona Żvediza	10,2835	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 409,56
CHF	Frank Żvizzeru	1,0769	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	20,0960
ISK	Krona İzlandiża	160,00	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	8,2637
NOK	Krona Norveġiża	10,7323	HRK	Kuna Kroata	7,4815
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	17 364,00
CZK	Krona Ċeka	26,175	MYR	Ringgit Malażjan	5,0230
HUF	Forint Ungeriz	344,95	PHP	Peso Filippin	58,124
PLN	Zloty Pollakk	4,4034	RUB	Rouble Russu	87,6900
RON	Leu Rumun	4,8315	THB	Baht Tajlandiż	36,948
TRY	Lira Turka	8,2595	BRL	Real Braziljan	6,1219
AUD	Dollaru Awstraljan	1,6488	MXN	Peso Messikan	26,2780
			INR	Rupi Indjan	88,6355

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

## V

(Avviżi)

## PROCĊDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

## Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Il-Każ M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2020/C 254/04)

1. Fis-27 ta' Lulju 2020, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Charlesbank Capital Partners, LLC ("Charlesbank") (l-Istati Uniti tal-Amerka),
- TA Associates Management, L.P. ("TA") (l-Istati Uniti tal-Amerka),
- Vista Equity Partners Management, LLC ("Vista") (l-Istati Uniti tal-Amerka),
- Aptean Acquiror Inc. ("Aptean") (l-Istati Uniti tal-Amerka) u Yaletown Acquiror (UK) Ltd ("Yaletown") (ir-Renju Unit) (flimkien "il-Kumpanija fil-Mira").

Charlesbank, TA u Vista jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) u 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll bi shab tal-Kumpanija fil-Mira.

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

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

- Charlesbank: ditta ta' investiment tal-ekwiżità privata li tiffoka fuq xiri mmexxi mill-manigment u finanzjamenti ta' kapitali għat-tkabbir u timpenja ruħha f'investimenti opportunistiċi ta' kreditu u ta' teknoloġija. Tipikament tinvesti f'kumpaniji fis-setturi tat-teknoloġija, l-educazzjoni, is-servizzi finanzjarji, l-industrija, il-konsumatur, l-enerġija, u l-kura tas-saħħa.
- TA: ditta ta' ekwiżità privata ffokata fuq setturi mmirati f'ħames industriji: teknoloġija, kura tas-saħħa, servizzi finanzjarji, servizzi tal-konsumatur u tan-negożju.
- Vista: ditta tal-investiment li hija ffukata f'li tagħti s-setgħa u t-tkabbar ta' software tal-intrapriżi, ta' data, u ta' negozji f'facilitati mit-teknoloġija.
- il-Kumpanija fil-Mira: tipprovdi software li jippermetti lill-klijenti jtejbu l-flussi tax-xogħol interni tagħhom, fosthom l-ippjanar tar-riżorsi tal-intrapriżi, il-ġestjoni tal-katina tal-provvista u s-soluzzjonijiet ta' konformità.

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

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

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti koncentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(?)</sup> 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 mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.9881 — Charlesbank/TA/Vista/Aptean/Yaletown

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

---

(?) ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni ta' approvazzjoni ta' emenda standard għal speċifikazzjoni ta' prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33**

(2020/C 254/05)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TEMENDA D-DOKUMENT UNIKU

**"CARIÑENA"**

**PDO-ES-A0043-AM02**

**Data tal-komunikazzjoni: 8 ta' April 2020**

**DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJET GĦALIHA**

F'konformità mal-Artikolu 14 tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 u abbażi tal-kawżi u r-raġunijiet, l-emendi deskritti f'dan id-dokument mhumiex meqjusa bħala emendi tal-Unjoni, minhabba li ma jinkludux bdil fl-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta; bdil, thassir jew żieda ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli; annullazzjoni tar-rabta, u lanqas ma jinvolvu aktar restrizzjonijiet dwar il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott. Il-bidliet deskritti u spjegati hawn taħt huma għalhekk ikkunsidrati bħala emendi standard.

**1. FORMULAZZJONI ĠDIDA GĦAD-DESKRIZZJONI TAL-INBEJJED KOPERTI MID-DOP**

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 2 "Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli" tad-Dokument Uniku.

Il-formulazzjoni attwali tal-punt 2 tal-Ispesifikazzjoni telenka l-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta skont il-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli (inbejjed likuri, inbejjed semifrizzanti, inbejjed frizzanti ta' kwalità) jew skont termini fakultattivi (inbid helu naturali, ta' vendemmja tardiva, inbid xott medju, inbid helu mezzan u nbid helu).

Ġiet proposta formulazzjoni ġdida għal din it-taqsim, li telenka biss it-tipi ta' nbid li jsiru fid-DOP u li tuża l-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli previsti fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013:

1. Inbid;
3. Inbid likur;
5. Inbid frizzanti ta' kwalità;
8. Inbid semifrizzanti;
16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed.

Għalhekk, is-sottotipi "xott medju, helu mezzan u helu" qed jithassru minhabba li huma inkluzi fil-kategorija 1 "Inbid". Is-sottotipi "inbejjed helwin naturali" u "inbejjed ta' vendemmja tardiva" huma inkluzi fil-kategorija 16 "Inbid minn għeneb misjur iżżejjed", minhabba li t-tnejn huma termini fakultattivi previsti fil-leġiżlazzjoni Spanjola u huma applikabbli għal inbejjed magħmulin minn għeneb misjur iżżejjed kopert minn denominazzjonijiet ta' oriġini protetta jew indikazzjonijiet ġeografiċi.

<sup>(1)</sup> ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.



Fir-rigward tal-kategorija 16 "Inbid minn għeneb misjur iżżejjed", l-iżball tat-thollija barra ta' din il-kategorija fil-formulazzjoni inizjali tal-punt 2 tad-dokument uniku qed jiġi kkorregut. Fil-qosor, din l-emenda ma tikkonsistix f'bidla, thassir jew zieda ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli. Tipprovdi formulazzjoni ġdida għall-punt 2 tal-Ispesifikazzjoni u tikkoreġi żball fil-punt 2 tad-Dokument Uniku.

## 2. EMENDA GĦALL-KARATTERISTIĊI ANALITIĊI TAL-INBEJJED LIKURI U INKLUŻJONI TA' ĊERTI VALURI FKATEGORIJI OĦRA

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(a) "Karatteristiċi analitiċi tal-prodott" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 3 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

Skont l-emenda preċedenti, il-kategoriji tal-prodott tad-dwieli huma speċifikati għal kull tip ta' nbid kopert mid-DOP.

Il-karatteristiċi analitiċi tal-inbejjed xotti medji, helwin mezzani u helwin jikkorrispondu għal dawk deskritti għall-inbejjed bojod, rożè u homor. Għalhekk thassru billi l-informazzjoni kienet duplikata. Il-valuri massimi tad-diossidu tal-kubrit (mg/l) ġew miżjuda għall-inbejjed rożè fil-kategoriji tal-inbid semifrizzanti u tal-inbid minn għeneb misjur iżżejjed.

Il-valuri tal-aċidità minima totali (aċidu tartariku) ġew emendati għall-inbejjed likuri.

Bi tweġiba għax-xejriet tas-suq, kien hemm bidla gradwali fil-proċess tal-manifattura tal-inbejjed likuri koperti mid-DOP "Cariñena". Peress li l-inbid likur mhuwiex xarba naturalment aċiduża u li l-valuri tal-aċidità totali tiegħu jistgħu jvarjaw bejn 3,5 u 4,5 gramma għal kull litru mingħajr ma dan jirriżulta f'sensazzjoni mhux pjaċevoli fl-analiżi organolettika, ġie deċiż li l-valuri tal-aċidità minima totali (aċidu tartariku) għandhom jitnaqqsu sabiex l-inbejjed li jitqiegħdu fis-suq ikunu perfettament armonjużi u bbilanċjati.

Il-valuri massimi tad-diossidu tal-kubrit (mg/l) ġew miżjuda għall-inbejjed rożè fil-kategoriji tal-inbid semifrizzanti u tal-inbid minn għeneb misjur iżżejjed. Dawn kienu thallew barra minhabba żball klerikali. Billi l-proċess tal-produzzjoni tal-inbid huwa simili, dawn il-valuri huma l-istess bhal dawk għall-inbejjed bojod fl-istess kategoriji.

Il-limitu superjuri fuq il-qawwa alkoħolika totali tneħħa għall-inbid "helu naturali".

Skont ir-regoli, it-terminu "helu naturali" jista' jiġi applikat għall-inbejjed koperti minn Denominazzjoni ta' Origini Protetta li jsiru mingħajr ma tiżdied b'mod artifiċjali l-qawwa alkoħolika tagħhom. Il-kontenut tal-alkohol jiġi kollu kemm hu mill-fermentazzjoni. Il-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum hija aktar minn 15 % vol. u l-qawwa alkoħolika proprja skont il-volum trid tkun mill-anqas 13 % vol. Għalhekk m'hemmx bżonn li jiġi inkluz limitu superjuri fuq il-qawwa alkoħolika totali.

Fil-paragrafu dwar il-kontenut massimu taz-zokkor, l-espressjoni "zokkor riduċenti" giet sostitwita b'"zokkor residwu". Il-formulazzjoni tagħha nbidlet ukoll sabiex l-Ispesifikazzjoni jkun fiha biss informazzjoni speċifika għad-DOP "Cariñena".

## 3. EMENDA GĦALL-KARATTERISTIĊI ORGANOLETTIĊI

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 2(b) "Karatteristiċi organolettiċi" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 3 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku. Dan il-punt inkiteb mill-ġdid biex jinkludi tqassim tal-kategoriji ta' prodotti tad-dwieli u tat-tipi ta' nbejjed koperti mid-DOP sabiex jipprovdi deskrizzjoni organolettika ċara u speċifika għal kull tip ta' nbid fid-diversi stadji tal-valutazzjoni (id-dehra, l-aroma u t-togħma) u b'hekk id-deskritturi jkunu aktar oġġettivi. Dan jagħmilha aktar faċli għall-korp ta' kontroll biex jiżgura l-konformità mal-istandard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, "Valutazzjoni tal-konformità. Rekwiżiti għall-korpi li jiċċertifikaw il-prodotti, il-proċessi u s-servizzi" fir-rigward tal-kontrolli tagħhom fuq il-konformità deskritti f'din it-taqsim tal-Ispesifikazzjoni.

## 4. EMENDA GĦAL PRATTIKI ENOLOĠIĊI SPEĊIFIĊI.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3 "Prattiki speċifiċi ta' kultivazzjoni" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 4 "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid" tad-Dokument Uniku.

### 4.1. Thassir tar-rekwiżiti għall-prattiki tat-tkabbir.

Il-limiti massimi għad-dwieli għal kull ettaru u l-blanzuni għal kull ettaru thassru. Mhuwiex meqjus neċessarju li jiġi stabbilit limitu massimu għad-dwieli u l-blanzuni għal kull ettaru billi dawn il-parametri huma marbuta mar-rendiment massimu tal-għeneb għal kull ettaru. Ir-rendiment massimu stabbilit fil-punt 5 tal-Ispesifikazzjoni jiddetermina indirettament għadd massimu ta' dwieli u ta' blanzuni għal kull ettaru u għalhekk it-thassir ta' din l-informazzjoni mhux se jaffettwa r-rendiment tal-vinja minhabba li dawn il-kontrolli addizzjonali ma jkunux meħtieġa.

Ir-riferimenti magħmula għas-sistemi ta' tharriġ (b'cordon wiehed jew doppju) u għas-sistemi ta' żbir "cane" u "spur" thassru. Il-metodu tat-tharriġ tal-formazzjoni tad-dwieli favorit hekk kif jevolvu l-prattiki agronomiċi għandu t-tendenza li jtejjeb id-dwieli, billi jzomm l-aqwa rendiment filwaqt li jiżgura li l-pjanta tkun f'kundizzjoni tajba. M'hemmx bżonn li wiehed jiddistingwi bejn it-tipi ta' metodi ta' tharriġ jew jispeċifikahom.

#### 4.2. Emenda għal prattiki enoloġiċi speċifiċi.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(b) "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 4(a) "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid. Prattiki enoloġiċi essenzjali" tad-Dokument Uniku.

Il-valur li jikkwantifika l-maturazzjoni tal-gheneb espress bhala grammi ta' zokkor għal kull litru ta' most ġie sostitwit bil-volum probabbli ta' alkoħol. Din l-emenda hija bbażata fuq l-iżvilupp tal-prattiki enoloġiċi. Bhalissa l-fabbriki tal-inbid jużaw ir-refrattometri biex ikejlu l-kontenut probabbli ta' alkoħol meta jirċievu l-gheneb. Dan huwa mod aktar preċiż ta' kif titkejjel il-maturità tal-gheneb u l-metodu ta' kejl taz-zokkor fil-most prattikament ma għadux jintuza.

Huwa ċċarat ukoll li l-estrazzjoni tal-most hija l-kombinazzjoni tal-operazzjonijiet ta' tnehhija mit-tank u tal-ippressar.

#### 4.3. Titjib fid-deskrizzjoni ta' kif isiru tipi differenti ta' nbid.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3 "Prattiki enoloġiċi speċifiċi" tal-Ispesifikazzjoni.

It-tipi ta' nbid huma kklassifikati skont il-kategoriji tal-prodotti tad-dwieli indikati fil-punt 1 ta' dan id-dokument.

Għall-inbejjed bojod u rożè, it-taqsimha dwar il-"Marċerazzjoni karbonika" tipprovdi deskrizzjoni aktar dettaljata tal-proċess tal-produzzjoni tal-inbid. L-inbejjed li jinkludu t-terminu "Barrica" (Bittija) skont il-leġiżlazzjoni Spanjola ġew miżjuda mal-formulazzjoni. Ċerti rekwiżiti li jikkonċernaw it-tqaddim tal-inbejjed li jinkludu t-termini "Roble" (Ballut) u "Barrica" (Bittija) ġew emendati: iż-żmien fil-bittija tqassar u ġie ċċarat li dejjem iridu jkunu magħmulin mill-ballut, li hu l-materjal li ilu jintuza deċennji mill-fabbriki tal-inbid koperti mid-denominazzjoni.

Minhabba li l-proċess jinkludi espożizzjoni għall-injam, il-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed li jinkludu t-termini "Roble" (Ballut) u "Barrica" (Bittija) jistgħu jinkisbu b'anqas hin fil-bittija u din hija r-raġuni għaliex ġew emendati l-perjodi tat-tqaddim. Il-kapaċità nominali massima tal-btieti thassret ukoll għaliex mhijiex rekwiżit aktar restrittiv milli huwa applikabbli skont il-liġi Spanjola.

L-inbid likur jista' jsir billi tintuza kwalunkwe waħda mill-varjetajiet awtorizzati, u b'hekk jinżammu l-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tad-denominazzjoni għal din il-kategorija ta' nbid. Għalhekk ir-restrizzjoni li biha jista' jsir biss bl-użu ta' tliet varjetajiet tnehhiet.

Ir-referenza għall-"inbid helu" thassret għal dan it-tip ta' nbid, sabiex tiġi evitata l-possibbiltà li l-konsumatur aħhari jiġi mqarraq.

Thallew biss dawk ir-rekwiżiti li huma speċifiċi għall-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità koperti mid-DOP u dawk kollha li huma diġà stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli thassru. Ġie armonizzat ukoll il-kriterju tal-awtoklassifikazzjoni. Il-prodott finali jrid jiġi kklassifikat wara l-isbokkament u qabel ma jitqiegħed fis-suq u għalhekk ir-referenza għall-inbid li jiġi kklassifikat fl-istadji intermedji giet imhassra.

#### 4.4. Tnehhija tar-restrizzjonijiet.

Il-projbizzjoni fuq l-użu ta' tekniki li jinvolvu t-tishin minn qabel tal-gheneb jew it-tishin tal-most jew tal-inbid fil-preżenza tal-ilbieba giet imhassra. Minhabba l-avvanzi teknoloġiċi, dawn il-prattiki jippermettu li l-estrazzjoni tal-materjal li jaġhti l-kulur tiġi sfurzata mingħajr ma tiġi kompromessa l-kwalità tal-prodott finali.

Id-data tal-bidu tal-perjodu tat-tqaddim għall-inbejjed giet imhassra wkoll. Ir-rekords u t-traċċabilità meħtieġa mill-proċess ta' ċertifikazzjoni jfissru li dawn il-perjodi jistgħu jiġu identifikati b'mod ċar mingħajr il-htieġa li jiġu soġġetti għal data ta' referenza.

### 5. EMENDA GĦALL-FORMULAZZJONI TAT-TAQSIMA DWAR ID-DEMARKAZZJONI TAŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 4 "Demarkazzjoni taż-żona ġeografika" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 5 "Żona ġeografika demarkata" tad-Dokument Uniku. L-informazzjoni f'din it-taqsimha hija kompluta b'referenza għall-provinċja u l-Komunità Awtonoma li tagħmel parti minnhom iż-żona ġeografika.

### 6. INKLUŻJONI TA' VARJETAJIET TA' GHENEK ABJAD

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6) "Varjetà(jiet) ta' gheneb li minnhom isir l-inbid" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 6) "Varjetà (jiet) Ewlenija/ewlenin tal-Gheneb tal-Inbid" tad-Dokument Uniku.

Il-klassifikazzjoni tal-varjetajiet fi primarji u sekondarji fid-Dokument Uniku giet miżjuda mal-punt 6 tal-Ispesifikazzjoni.

Ġew inkluzi żewġ varjetajiet ta' gheneb abjad, Sauvignon Blanc u Verdejo. It-tnejn li huma huma adattati sewwa għall-kundizzjonijiet speċifiċi tad-denominazzjoni f'termini ta' rendiment u karatteristiċi enoloġiċi. Huma aromatiċi hafna u konsistenti mal-profil sensorjali tipiku tal-inbejjed bojod koperti mid-DOP 'Cariñena', skont il-konkluzjonijiet tar-rapport mahruġ f'Marzu 2012 mill-Unità tat-Teknoloġija u t-Titjib tad-Dwieli u l-Unità Enoloġika tal-Gvern Reġjonali ta' Aragona. Dawn iż-żewġ varjetajiet huma kklassifikati bhala sekondarji. Il-varjetà Garnacha Blanca issa hija kklassifikata bhala varjetà ewlenija. Din il-bidla hija minhabba l-avvanzi teknoloġiċi fil-produzzjoni tal-inbid u l-bidliet gradwali u ż-żieda fid-domanda mis-swieq tal-konsumatur.

## 7. ESTENSIJONI TAR-RABTA KAWŻALI BEJN IŻ-ŻONA ĠEOGRAFIKA U L-KARATTERISTIĊI TAL-PRODOTT

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 7 “Rabta maż-żona ġeografika. Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi tal-prodott” tal-Ispesifikazzjoni. U l-punt 7 “Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet” tad-Dokument Uniku. Ir-rabta maż-żona ġeografika giet imtejba u estiża. Biex tkun aktar speċifika, id-deskrizzjoni tar-rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika giet miżjuda għal kull waħda mill-kategoriji ta’ prodotti tal-inbid indikati fil-punt 2 tal-Ispesifikazzjoni, sabiex jiġu speċifikati l-karatteristiċi partikolari li kull tip ta’ nbid kopert mid-DOP “Cariñena” għandu minhabba ż-żona.

## 8. EMENDA GHAR-REKWIŻITI APPLIKABBLI FID-DOP

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 8 “Rekwiżiti applikabbli” tal-Ispesifikazzjoni.

### 8.1. Emenda ghar-rekwiżiti addizzjonali fil-prattiki tat-tkabbir.

Ir-referenza għall-Bord Regulatorju li jfassal regoli dwar il-hsad, li jiddeciedi meta jibda l-hsad u jagħzel u jittrasporta l-gheneb maħsud, giet imħassra.

Fid-dawl tal-prattiki tat-tkabbir li hemm fis-seħh bhalissa, it-tahriġ kontinwu għall-persunal fuq il-post u l-enologi u l-varjazzjonijiet annwali fil-klima, mhuwiex meqjus necessarju li tiġi stabbilita d-data tal-bidu tal-hsad jew li jinharġu rekwiżiti speċifiċi dwar it-trasport tal-gheneb. Abbażi tal-kriterji tekniċi u enologiċi taqghom biex jagħmlu l-inbejjed differenti, kull waħda mill-fabbriki tal-inbid irregjstrati mad-DOP tipprogramma hsaq imqassam skont il-maturità tal-gheneb. L-gheneb jiġi ttrasportat b’mod li jiġi evitat kwalunkwe effett detrimental fuq il-kwalità tal-frotta.

Żdiedet referenza għall-Bord Regulatorju li japprova fuq bażi annwali Prattiki ta’ tkabbir agroambjentali li jwasslu għat-tnaqqis jew għas-sostituzzjoni tat-trattamenti tal-pjanti li japplikaw għad-dwieli. F’konformità mal-kriterji ta’ protezzjoni ambjentali u fid-dawl tal-benefiċċji u t-titjib fis-saħħa u l-kwalità tal-gheneb murija mis-settur tal-inbid, tqies li d-DOP “Cariñena” għandha tippromwovi l-użu ta’ sistemi bijologiċi għall-kontroll tal-pesti bil-ghan li fejn huwa possibbli jitnaqqsu jew jitneħħew il-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti u tinghata prijorità lil metodi mhux kimiċi, f’konformità mal-linji gwida attwali tal-Politika Agrikola Komuni.

### 8.2. Thassir ta’ rekwiżiti speċifiċi għall-facilitajiet ta’ maturazzjoni u tqaddim.

Ir-rekwiżiti attwali fl-Ispesifikazzjoni li jirreferu għall-facilitajiet użati għat-tqaddim tal-inbejjed koperti mid-DOP ġew imħassra minhabba li dawn huma kundizzjonijiet ġenerali tat-temperatura, tal-umdità u tal-ventilazzjoni mingħajr valuri speċifiċi.

### 8.3. Emenda formali tat-terminu “xierqa”

L-espressjoni “inbejjed ikklassifikati bħala xierqa” giet sostitwita bi “inbejjed eliġibbli għad-DOP” fit-taqsimha dwar ir-rekwiżiti addizzjonali tal-ibbottiljar. Din hija emenda terminologiċa għall-finijiet ta’ allinjament mal-istandard UNE-EN ISO/IEC 17065:2012, Valutazzjoni tal-konformità. Rekwiżiti għall-korpi li jiċcertifikaw il-prodotti, il-proċessi u s-servizzi”.

### 8.4. Emenda ghar-rekwiżiti tat-tikkettar.

Skont il-leġiżlazzjoni u l-ġurisprudenza dwar il-proprjetà industrijali u t-trade marks, u b’kont mehud tal-principji tal-unità tas-suq, l-uniku rekwiżit addizzjonali għall-fabbriki tal-inbid irregjstrati mad-denominazzjoni huwa li għandhom jissottomettu t-tikketti kummerċjali użati biex jidentifikaw l-inbejjed li jqiegħdu fis-suq, sabiex il-Bord Regulatorju jkun jista’ jdahħhalhom fir-Registru tat-Tikketti. Ir-referenza għat-tikketti li jiġu approvati mill-Bord Regulatorju giet imħassra.

Min-naħa l-oħra, bil-hsieb li jittejbu ċ-ċarezza u l-fehim, għal kull kategorija ta’ prodotti tad-dwieli giet inkluża referenza għat-termini fakultattivi (termini u dettalji tradizzjonali li jirreferu għall-metodu tal-produzzjoni tal-inbid) li jistgħu jidhru fuq it-tikketti tal-inbejjed koperti mid-DOP “Cariñena”.

Fir-rigward tat-terminu tradizzjonali “Superior”, hemm kjarifika li l-inbid irid ikun magħmul b’mill-anqas 85% ta’ waħda mill-varjetajiet ewlenin ta’ gheneb għad-DOP. Ġew miżjuda żewġ termini fakultattivi godda li jirreferu għall-metodu tal-produzzjoni tal-inbid għat-tikketti tal-inbejjed koperti mid-DOP: “Nuevo” (Ġdid) u “Joven” (Żgħir fl-Età). Minhabba x-xejriet u l-użanzi dejjem jinbidlu tas-suq tal-konsumaturi, tqies li huwa ta’ interess li ssir distinzjoni bejn l-inbejjed li jiġu bbottiljati fl-ewwel tliet xhur wara l-hsad (li jistgħu jużaw it-terminu “Nuevo” (Ġdid)) u l-inbejjed li jiġu bbottiljati fis-sena ta’ wara l-hsad (“Joven” (Żgħir fl-Età)). Fiż-żewġ każijiet, il-vendemija trid tiġi ddikjarata fuq it-tikketta.

Hija meqjusa wkoll idea tajba li jiġu enfasizzati l-inbejjed minn vini b'karatteristiċi partikolari. F'dan ir-rigward, fl-Ispesifikazzjoni tad-DOP "Cariñena" ġew miżjuda t-termini fakultattivi li ġejjin: "Viñas viejas" (Dwieli qodma) għal inbejjed magħmulin minn għeneb imkabbar f'vini li għandhom aktar minn 20 sena, u "Vendimia seleccionada" (Vendemija magħzula) jew "Selección" (Għażla) għal inbejjed magħmulin minn għeneb imkabbar f'irqajja' ta' art magħzula qabel il-ħsad u b'rendiment ta' anqas minn 7 000 kg għal kull ettaru.

Minhabba l-karatteristiċi tal-art u l-klima fiż-żona ġeografika għad-DOP, id-dwieli li għandhom aktar minn 20 sena laħqu l-quċcata tagħhom f'termini ta' potenzjal produttiv u ta' rendiment. Għalhekk, l-inbejjed magħmulin minn dawn id-dwieli jistgħu jinkludu fuq it-tikketta tagħhom it-terminu "Viñas viejas" (Dwieli qodma).

Għall-inbejjed magħmulin minn għeneb imkabbar f'vini li jkunu ġew ivverifikati u magħzula qabel il-ħsad, u li r-rendiment tagħhom ikun anqas minn 7 000 kg għal kull ettaru, dawn jistgħu jiġu identifikati permezz tat-termini "Vendimia seleccionada" (Vendemija magħzula) jew "Selección" (Għażla).

## 9. AKTAR MODIFIKI

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 9 "Verifika tal-konformità. Korp ta' kontroll" tal-Ispesifikazzjoni u l-punt 2) Dettalji ta' kuntatt. Dettalji tal-applikant u l-korp ta' kontroll" taht "Dettalji oħra" fl-iskeda informattiva teknika.

L-indirizz tal-posta elettronika u s-sit web tal-Bord Regolatorju għad-Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta "Cariñena" ġew aġġornati.

## 10. AĠĠORNAMENT GHAR-REFERENZI LEGIŻLATTIVI

Ir-referenzi fl-Ispesifikazzjoni għal-leġiżlazzjoni tal-UE, l-istandard internazzjonali UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 u l-leġiżlazzjoni dwar id-DOP "Cariñena" fil-Komunità Awtonoma ta' Aragona ġew aġġornati.

### DOKUMENT UNIKU

#### 1. Isem tal-prodott

Cariñena

#### 2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

#### 3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid
3. Inbid likur
5. Inbid frizzanti ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti
16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

#### 4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

*Inbejjed bojod, inbejjed rožè*

Dehra: ċar

— Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.

— Inbid rožè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roža, roža, roža tal-frawli jew roža fil-vjola.

Aroma: ta' frott, aroma ta' injam jekk l-inbid kien f'kuntatt miegħu, mingħajr difetti.

Togħma: acidità medja, hlewwa baxxa, mingħajr difetti.

\* Diossidu tal-kubrit massimu: 240 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun  $\geq 5$  g/l

Fejn ma ġie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tar-tariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	180

*Inbejjed homor*

Dehra: Ĉar, bil-kulur ivarja bejn aħmar jagħti fl-ikhal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata u aħmar lewn iċ-ċirasa.

Aroma: ta' frott, frott aħmar, aroma ta' injam jekk l-inbid kien f'kontatt miegħu, mingħajr difetti

difetti: Toghma: acidità medja, hlewwa baxxa, astringenza medja, mingħajr difetti.

\* Diossidu tal-kubrit massimu: 180 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun  $\geq 5$  g/l

Fejn ma għie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	9
Acidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tar-tariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	140

*Inbid likur*

Dehra: ċar

— Inbid abjad: isfar, isfar lewn l-ambra jew isfar lewn id-deheb.

— Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikhal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa

Aroma: Aroma: frott misjur, injam jekk l-inbid kien f'kontatt miegħu, mingħajr difetti.

Toghma: Sensazzjoni sħuna fil-halq (l-alkoħol jista' jiġi nnotat) u hlewwa, mingħajr difetti.

\* Diossidu tal-kubrit massimu: 200 mg/l jekk il-kontenut taz-zokkor ikun  $\geq 5$  g/l.

Fejn ma għie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	15
Acidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tar-tariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	15
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	150

*Inbid frizzanti ta' kwalità*

Dehra: Ċara bil-bżieġaq tad-diossidu tal-karbonju.

- Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.
- Inbid rożè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.
- Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikhal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: ta' frott, mingħajr difetti.

Togħma: sensazzjoni ta' diossidu tal-karbonju fil-ħalq (togħma qawwija rinfreskanti), togħma kemxejn aciduża (friska), mingħajr difetti.

Fejn ma gie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	10
Acidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tar-tariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10,83
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	160

*Inbid semifrizzanti*

Dehra: Ċara bil-bżieġaq tad-diossidu tal-karbonju.

- Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.
- Inbid rożè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.
- Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikhal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: ta' frott, mingħajr difetti.

Togħma: sensazzjoni ta' diossidu tal-karbonju fil-ħalq (togħma qawwija rinfreskanti), togħma kemxejn aciduża (friska), mingħajr difetti.

- \* inbejjed bojod u rożè: massimu ta' diossidu tal-kubrit 180 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 240 mg/l.
- \* inbid aħmar: massimu ta' diossidu tal-kubrit 140 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 180 mg/l.

Fejn ma gie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	7
Acidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tar-tariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,3
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	

*Inbid minn għeneb misjur iżżejjed (ħsad tard)*

Dehra: ċara

- Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.
- Inbid rożè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.
- Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikhal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: frott misjur, injam jekk l-inbid kien f'kontatt miegħu, mingħajr difetti.

Togħma: sensazzjoni sħuna fil-ħalq (l-alkoħol jista' jiġi nnotat), hlewwa skont il-kontenut taz-zokkor, mingħajr difetti.

\* inbejjed bojod u rozè: massimu ta' diossidu tal-kubrit 180 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 240 mg/l.

\* inbid aħmar: massimu ta' diossidu tal-kubrit 140 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 180 mg/l.

Fejn ma gie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	13
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tar-tariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	15
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	

*Inbid minn għeneb misjur iżżejjed (helu naturali)*

Dehra: ċara

— Inbid abjad: lewn it-tiben jagħti fl-aħdar, isfar ċar, isfar lewn it-tiben jew isfar.

— Inbid rozè: Lewn il-qoxra tal-basal, lewn is-salamun roża, roża, roża tal-frawli jew roża fil-vjola.

— Inbid aħmar: lewn aħmar jagħti fl-ikħal fil-vjola, aħmar jagħti fil-vjola, granata, aħmar lewn iċ-ċirasa jew aħmar rubin.

Aroma: frott misjur, injam jekk l-inbid kien f'kontatt miegħu, mingħajr difetti.

Togħma: hlewwa medja għal għolja. Mingħajr difetti.

\* inbejjed bojod u rozè: massimu ta' diossidu tal-kubrit 180 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 240 mg/l.

\* inbid aħmar: massimu ta' diossidu tal-kubrit 140 mg/l: jekk il-kontenut taz-zokkor ikun > 5 g/l, f'dak il-każ 180 mg/l.

Fejn ma gie speċifikat l-ebda limitu, japplikaw dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	13
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tar-tariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	15
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi kull litru)	

## 5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

### a. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

Prattika enoloġika speċifika

Għenieqed tal-għeneb b'saħħithom biss li jkunu waslu fi stadju xieraq ta' maturità u li x'aktarx ikollhom kontenut ta' alkoħol ta' mill-anqas 9% jintużaw biex isiru l-inbejjed koperti mid-DOP.

Għandha tiġi applikata pressjoni suffiċjenti biex jiġi estratt il-most jew l-inbid u jiġi separat mill-karfa tal-għeneb, sabiex ir-rendiment (kombinazzjoni tal-operazzjonijiet ta' tnehhija mit-tank u tal-ippressar) ma jkunx aktar minn 74 litru ta' nbid għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

Metodu ta' kultivazzjoni

Id-densità tat-thawwil trid tkun ta' mill-anqas 1 500 dielja għal kull ettaru mqassma b'mod uniformi matul il-pjantaġġun.

b. *Rendimenti massimi*

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

62,9 ettolitri għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb aħmar

8 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb abjad

66,6 ettolitri għal kull ettaru

Varjetajiet ta' għeneb abjad

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Muniċipalitajiet: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos u Villanueva de Huerva.

7. **Varjetà/varjetajiet ewlenin tal-għeneb tal-inbid**

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GRENACHE ABJAD

GRENACHE AĦMAR

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

"Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet"

Il-vinji ta' Aragona joriginaw mir-reġjun magħruf bhala Celtibera, il-lokalità tal-belt Rumana ta' Carae (illum il-ġurnata, Cariñena), li l-abitanti tagħha huma magħrufa li kienu jixorbu nbid imhallat bl-għasel sa mit-tielet seklu QK. Sa mill-1696, it-thawwil kien ristrett abbażi tal-kwalità għall-muniċipalitajiet li bhalissa huma koperti minn din id-DOP.

Il-karatteristiċi tal-hamrija differenti fiż-żona ġeografika, flimkien mal-ammont baxx ta' xita, it-temperaturi estremi u r-riħ prevalenti mit-Tramuntana magħruf bhala x-"cierzo" jiffurmaw ekosistema selettiva fejn id-dwieli nżammu għal sekli shah, li jirriżulta fi prodott finali li huwa speċifiku u adattat b'mod uniku għall-ambjent minn fejn jorigina.

Il-varjetajiet użati huma adattati sewwa għall-kundizzjonijiet eżistenti tal-hamrija u tal-klima, li jirriżultaw f'għadd ta' nbejjed li huma speċifiċi f'termini tal-proprjetajiet fizikokimiċi u sensorjali tagħhom, li jiffurmaw il-karatteristiċi distintivi tal-inbejjed prodotti mill-varjetajiet awtorizzati.

INBID

Il-mod li bih il-hamrija differenti fiż-żona ġeografika evolviet skont il-karatteristiċi speċifiċi taż-żona lokali, flimkien mal-klima u l-varjetajiet differenti, jingħaqdu biex jipproduċu nbejjed ibbilancjati tajjeb b'aromi friski u intensi li għandhom struttura tajba u b'finitura twila.



## INBID LIKUR

L-inbid likur huwa parti mill-istorja tal-produzzjoni tal-inbid f'din iż-żona ġeografika, minhabba l-kundizzjonijiet klimatiċi b'temperaturi għoljin matul il-jum u b'xita skarsa, li jirriżultaw fi hsa b'kontenut għoli hafna ta' zokkor, b'mod partikolari fil-każ tal-vendemmji tardivi.

## INBID FRIZZANTI TA' KWALITÀ

Dan il-proċess enoloġiku bbażat fuq il-metodu tradizzjonali ilu jiġi pprattikat fil-fabbriki tal-inbid fiż-żona sa mill-bidu tas-seklu 20. It-temperaturi estremi u r-rikkezza tal-hamrija tal-gir jippermettu t-tkabbir ta' varjetajiet li jagħtu korp u bilanċ lill-inbejjes. Ix-xita skarsa u s-siġhat ta' xemx iwasslu għal qawwa alkoħolika naturali li tippermetti li jsiru nbejjes frizzanti ta' kwalità bil-valuri speċifikati tal-kontenut ta' alkoħol.

## INBID SEMIFRIZZANTI

Il-qawwa alkoħolika naturali, l-aċidità hafifa u l-intensità tal-aromi tal-frott miksuba fl-inbejjes semifrizzanti huma minhabba s-siġhat ta' xemx li jippermettu l-aħjar espożizzjoni għax-xemx, flimkien mad-differenzi kbar fit-temperatura minhabba l-klima kontinentali fiż-żona u r-riskju baxx ta' xita waqt il-maturazzjoni tal-gheneb.

## INBID MINN GHENEBS MISJUR IŻŻEJJED

Il-prattika li jiġi ttardjat il-hsa fiż-żona ġeografika għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Cariñena" sabiex jinkiseb għeneb b'kontenut oġhla ta' zokkor tagħti lil dawn l-inbejjes l-aroma karatteristika tagħhom ta' frott misjur, kif ukoll in-noti helwin jew shan prevalenti, minhabba l-kontenut tal-alkoħol. Dan il-bilanċ jinkiseb billi l-gheneb jithalla fix-xemx matul il-perjodu twil ta' maturazzjoni.

9. **Kundizzjonijiet oħra essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiziti oħra)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-tikketti kummerċjali ta' kull fabrika tal-inbid irreġistrata jridu jiġu nnotifikati lill-Bord Regulatorju fir-rigward tar-rekwiziti elenkati f'din l-Ispesifikazzjoni tal-prodott għall-inklużjoni tagħhom fir-reġistru tat-tikketti.

Fuq it-tikketti trid tiġi stampata waħda mill-espressjonijiet li ġejjin:

"Denominación de Origen "Cariñena" (terminu tradizzjonali skont it-tifsira tar-Regolament (KE) Nru 1308/2013) jew "Denominación de Origen Protegida "Cariñena". Il-prodotti maħsuba għall-konsum irid ikollhom siġilli ta' garanzija, li jkun nnumerati u maħruġa mill-Bord Regulatorju. Dawn iridu jitwawhlu fil-fabbrika tal-inbid irreġistrata b'tali mod li ma jkunux jistgħu jergħu jintużaw.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' kundizzjoni ulterjuri:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

It-trasport u l-ibbottiljar barra ż-żona tal-produzzjoni jgħallu riskji għall-kwalità tal-inbid. L-ibbottiljar fiż-żona tal-oriġini jippermetti li jinżammu l-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott.

L-ibbottiljar huwa operazzjoni importanti u jridu jiġu rispettati rekwiżiti stretti. L-ibbottiljar għalhekk irid isir fiz-żona demarkata fl-Ispesifikazzjoni, sabiex jiġu ppreservati l-proprjetajiet fizikokimiċi u organolettiċi kollha.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

<https://www.aragon.es/documents/20127/20408990/Pliego+de+condiciones+modificado+de+la+DOP+Cari%C3%B1ena-consolidado.pdf/dc4ccddf-a3e2-9cdf-d0a5-1aab3df97c1e?t=1575285821697>

---

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem 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**

(2020/C 254/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**“RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE”**

**Nru tal-UE: PGI-IT-02436 – 20.9.2018**

**DOP ( ) IĠP (X)**

**1. Isem/ismijiet**

“Rucola della Piana del Sele”

**2. Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Italja

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

**3.1. Tip ta' prodott**

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

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

L-isem tal-IĠP “Rucola della Piana del Sele” jirreferi għall-weraq tar-rukola tal-ispeċi *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC (il-familja: Brassicaceae) – magħrufa bl-isem komuni “gargir isfar” – imkabbra fiż-żona definita fil-punt 4.

Il-prodott jitqiegħed fis-suq frisk jew lest biex jittiekel.

L-IĠP “Rucola della Piana del Sele” jrid ikollha l-karatteristiċi li ġejjin fiż-żmien tal-ħsad:

*Weraq*: wesgħin 2-5 cm u twal 8-25 cm u pinnatifidi, pinnatosetti u pinnatolobati, b'lubi dentikulati miġbura mill-qrib b'tul sa 4 cm (id-dentikulazzjoni tista' xi drabi titnaqqas b'mod sinifikanti jew tkun assenti għalkollox). Il-weraq huma lixxi (kważi mingħajr pubexxenza), opaki u kemxejn glawċexxenti. Is-segment ta' fuq nett ta' kull werqa għandu forma tawwalija bi tliet lubi. Kwalunkwe werqa ta' fuq tkun f'segmenti dojoq.

Il-weraq tar-rukola jrid ikun mingħajr ħsara u materja barranija viżibbli, u jkollu dehra friska u nadifa mingħajr ebda riħa jew togħma barranija. Il-weraq ma għandux isofri minn parassiti, u kwalunkwe ħsara kkawżata minn infestazzjonijiet ta' parassiti preċedenti trid tkun limitata għal 10 % jew inqas.

*Karatteristiċi essenzjali*:

Aroma qawwija u pikkanti partikolarment intensa u penetranti;

Konsistenza tqarmeċ tal-weraq perċetibbli b'mod ċar;

Togħma qawwija distintiva li tfisser li tista' tgawdiha mingħajr tmellih.

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

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

—

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

L-istadji kollha tal-produzzjoni mill-kultivazzjoni sal-ħsad iridu jsiru fiż-żona deskritta fil-punt 4.

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

L-IĠP “Rucola della Piana del Sele” trid tiġi ppakkjata f'boroż imtaqqbin jew f'kontenituri bħal trejs, pakketti, kontejners tal-plastik jew kaxex. L-atmosferi mmodifikati huma fakultattivi. L-ippakkjar jista' jkun magħmul minn plastik, injam, kartun, jew kwalunkwe materjal ieħor li l-liġi tqis li huwa adattat għall-użu mal-oġġetti tal-ikel.

L-ippakkjar kollu jrid ikun issiġillat sabiex il-prodott ma jkunx jista' jitneħħa mingħajr ma jitqaċċat u jinfetaħ. Il-prodott ma jistax jinbiegħ sfuż.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Minbarra l-informazzjoni meħtieġa mil-liġi, it-tikketta fuq l-ippakkjar trid tinkludi wkoll:

- il-logo Ewropew tal-IĠP;
- il-logo tal-IĠP “Rucola della Piana del Sele”, li ma għandux ikun iżgħar minn kwalunkwe marka oħra użata fuq l-istess ippakkjar;
- l-isem u l-indirizz, jew l-isem kummerċjali u l-uffiċċju rreġistrat, tal-produttur individwali u/jew l-assocjazzjoni tal-produtturi u/jew l-impjant tal-ippakkjar; kif ukoll
- il-piż nett fis-sors.

Huwa pprojbit li tiżdied kwalunkwe deskrizzjoni oħra li ma tkunx espressament prevista. Madankollu, jistgħu jintużaw referenzi għall-ismijiet, l-ismijiet kummerċjali jew il-marki privati, sakemm dawn ma jkollhomx skop ta' tifhir u ma jkunux tali li jqarrqu bil-konsumatur. Jistgħu jintużaw ukoll referenzi veritieri u verifikabbli oħrajn li huma permessi skont il-leġiżlazzjoni reġjonali, nazzjonali jew tal-UE, sakemm ma jkunux f'kunflitt mal-iskop u mal-kontenut tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

**Logo**

Dan huwa l-logo tal-IĠP:



Disinn ċirkulari li fih stampa ta' werqa tar-rukola ħadra (Pantone 7730 C), parzjalment bi truf ta' lewn blu ċar (Pantone 3005 C) biex tirrappreżenta x-Xmara Sele u l-Baħar Mediterran. Fil-qiegħ hemm ċirku blu (Pantone 3005 C) li fih l-ittri IGP [“IGP”].

Il-kelmiet “RUCOLA della Piana del Sele” jidhru fiċ-ċentru tal-logo. Il-fonts użati huma Alice Regular, Info Text Book u Info Text Semibold Roman.

Il-logo jista' jingħata daqs ġdid biex jadatta għal użi differenti, filwaqt li jirrispetta proporzjon ta' 1:1 u jiżgura dimensjonijiet minimi ta' 1 cm kull naħa.

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

Iż-żona tal-produzzjoni tal-IĠP “Rucola della Piana del Sele” tinkludi t-territorju amministrattiv tal-municipalitajiet li ġejjin fil-provinċja ta’ Salerno: Battipaglia, Bellizzi, Eboli, Pontecagnano Faiano, Giffoni Valle Piana, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella u Capaccio Paestum.

#### 5. Rabta maż-żona ġeografika

L-applikazzjoni għar-reġstrazzjoni tal-IĠP “Rucola della Piana del Sele” hija bbażata fuq l- aroma intensa, pikkanti u qawwija tal-prodott, il-konsistenza tqarmez karatteristika tal-weraq u t-toghma qawwija distintiva tiegħu (li jfisser li dan jista’ jitgawda mingħajr tmelli), u fuq il-fatt li l-prodott sar magħruf fis-swieq.

Dawn il-karatteristiċi speċifiċi tal-IĠP “Rucola della Piana del Sele” huma r-rizultat dirett tal-ambjent li fiha titkabbar, li huwa kompletament distintiv fir-rigward kemm tal-ħamrija kif ukoll tal-klima.

L-art agrikola li fuqha titkabbar l-IĠP “Rucola della Piana del Sele” tinkludi saff oħxon ta’ ħamrija tal-wiċċ vulkanika u alluvjali. L-element vulkaniku huwa dovut għal eruzzjonijiet fil-passat tal-Muntanja Vessuvju, filwaqt li x-Xmara Sele u passagġi fuq l-ilma tal-wiċċ oħrajn jipprovdu l-komponent alluvjali.

Il-ħamrija li tirrizulta hija rikka ħafna f-makroelementi u mikroelementi, speċjalment il-potassju, il-kalcju u l-ħadid, li għandhom rwol fil-proċessi bijoloġiċi li jagħtu lill-prodott l- aroma, il-konsistenza u t-toghma karatteristiċi tiegħu.

Fir-rigward tal-klima, iż-żona li fiha titkabbar l-IĠP “Rucola della Piana del Sele” tikkontribwixxi sostanzjalment biex jiġu ddeterminati l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott, f-sinerġija mal-karatteristiċi tal-ħamrija msemmija hawn fuq. Dan jippermetti li l-ghalla titkabbar fl-aħjar kundizzjonijiet għall-iżvilupp u t-tkabbir tiegħu u jimminimizza r-riskju ta’ ilma li jikkawża ħsara u stress termali.

Il-karattru distintiv tal-klima taż-żona huwa importanti u huwa influwenzat kemm mir-rwol tar-regolazzjoni tat-temperatura tal-Baħar Tirren fuq il-kosta tal-Punent tagħha, kif ukoll minn dak tal-medda tal-muntanji Alburni fil-Grigal, li mhux biss jipproteġiha mill-keŧha li tasal mill-Balkani, iżda wkoll jippermetti li x-xita li tkun ġejja mill-Punent tingabar f’għajnejha naturali taht l-art, li minnhom jibbenefikaw l-uċuħ tar-raba’.

Fil-pjanura Piana del Sele, il-kultivazzjoni tar-rukola kienet diġà mifruxa fil-Medju Evu, kif muri mill-Opere mediche, attribwibbli għall-Iskola Medika ta’ Salerno (“Scuola medica salernitana”) u, b’mod partikolari, mix-xogħol ta’ Constantino Africano (1025-1087), tabib Kartaġiniż u l-awtur tax-xogħol Particulares Dietae, li wasal f’Salerno fl-1077. Iżda kien biss lejn l-aħhar tas-snin tmenin (1980s), fid-dawl tal-prospetti ekonomiċi kbar offruti mis-settur tal-prodotti agrikoli lesti biex jittiekle li beda fuq nota pożittiva fl-Italja, li l-bdiewa fiż-żona bdew bil-mod il-mod ikabbri l-ħejjex tal-insalata, b’mod partikolari r-rukola, għas-swieq tal-prodotti friski u lesti biex jittiekle, b’interess, attenzjoni u ħiliet dejjem jżiedu.

Kif juru bosta testimonjanzi bil-fomm u bil-miktub mill-bdiewa u min-negozjanti lokali, ir-rukola ma damitx ma nfixet ħafna u stabbiliet ruhha bħala għalla lokali, distintiva u ta’ kwalità għolja fiż-żona. Fl-istess hin, l-isem “Rucola della Piana del Sele” daħal fużu komuni biex jindika prodott b’aroma u toghma partikolari li, minħabba l-konsistenza karatteristika tiegħu, huwa l-aktar adattat għall-bejgħ f’forom lesti biex jittiekle.

Preciżament minħabba l-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott, il-produtturi ewlenin fit-Tramuntana tal-Italja bdew jagħzlu li jirrilokaw sehem dejjem akbar taż-żona tal-provvista tagħhom stess għall-pjanura Piana di Sele, u l-bdiewa lokali ziedu l-impenji tagħhom fil-kultivazzjoni tar-rukola, għalla li fiha saru speċjalizzati ħafna.

Uħud mill-produtturi lokali antiki għad għandhom dokumenti ta’ kontinuità li jmorru lura għall-1993, li juru li l-isem “Rucola della Piana del Sele” kien diġà qed jintuża dak iż-żmien. Issa qed jintuża b’mod komuni fid-dokumentazzjoni kummerċjali ta’ ħafna bdiewa u negozjanti fir-reġjun.

Minn dak iż-żmien l-hawn, l-isem “Rucola della Piana del Sele” beda jintuża ħafna. Dan huwa parzjalment dovut għall-bosta avvenimenti lokali (Sagra della pizza con la Rucola della Piana del Sele, li l-ewwel edizzjoni tiegħu saret bejn il-5 u l-14 ta’ Awwissu 1994 u t-13-il edizzjoni saret mit-2 sal-4 ta’ Awwissu 2007) u konferenzi (Presente e futuro nella coltivazione della Rucola nella Piana del Sele – fis-17 ta’ Settembru 2001; La Rucola della Piana del Sele verso l’IGP – fl-1 ta’ Marzu 2013) li saru f’din iż-żona biex jenfasizzaw iż-żieda fil-preżenza tal-ghalla, jirfinaw it-tekniki tal-biedja u juru l-kwalità għolja ta’ prodott li qed isir dejjem aktar magħruf.

Barra minn hekk, il-pubblikazzjonijiet li ġejjin huma ddedikati għar-“Rucola della Piana del Sele”:

- *Eruca/Rucola nella piana del Sele* (Belinda Villanova, ippubblikata mill-Consorzio di Bonifica in *Destra del fiume Sele*, 2018);
- *La Piana del Sele - La Terra e i Contadini* fih kapitlu shiħ bl-isem “Gli anni del boom economico e la riscoperta della rucola nella Piana del Sele”, li huwa ddedikat għall-kultivazzjoni tar-“Rucola della Piana del Sele” (Belinda Villanova, ippubblikat mill-Federazione Coltivatori Diretti di Salerno, 2003).
- *Ricette con la Rucola della Piana del Sele* (Belinda Villanova, ippubblikata mill-Federazione Coltivatori Diretti di Salerno).

Ir-“Rucola della Piana del Sele” tissemma wkoll f'artikli xjentifiċi, jiġifieri:

- L-artiklu “Nutrizione razionale, un ‘comandamento’ per la rucola”, ippubblikat fir-rivista *Informatore Agrario* Nru 24-25/2019, isemmi l-Piana del Sele bħala ż-żona ewlenija fejn titkabbar ir-rukola.
- L-artiklu “Rucola per IV gamma: aspetti produttivi e nutrizionali”, ippubblikat fir-rivista *Informatore Agrario* Nru 37/2016, jipprovdni informazzjoni dwar studju li jqabbel ir-rukola selvaggja ma’ dik ikkultivata. Ir-“Rucola della Piana del Sele” kienet fost il-kampjuni użati għall-istudju tar-rukola kkkultivata.
- L-artiklu “Quarta gamma e Baby leaf nella piana del Sele - Torzella, rucola e crescita sempre più richiesti in Europa”, ippubblikat fir-rivista *ARPA Campania Ambiente* Nru 54 tal-15 ta’ Ottubru 2012.
- L-artiklu “Interventi di ricerca per l’innovazione della filiera della Rucola nella Piana del Sele”, ippubblikat fir-rivista *Dal seme* (CREA, il-volum IX - Ġunju 2016, Nru 2, p. 11), jiddikjara “l-kultivazzjoni tar-rukola perenni (*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC) fl-Italja hija settur li qed jikber malajr. Il-Piana del Sele (il-provincja ta’ Salerno), b’mod partikolari, hija ż-żona tal-produzzjoni prinċipali fil-pajjiż u wiehed mill-punti ta’ referenza ewlenin fis-suq Ewropew”.

Il-programm televiżiv “*La Linea Verde Orizzonti*”, imxandar fuq l-istazzjon Rai Uno nhar is-Sibt, it-8 ta’ Frar 2014, irrefera għar-“Rucola della Piana del Sele” bħala “deheb aħdar mill-Piana del Sele”.

### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

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

It-test shiħ tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott huwa disponibbli fuq is-sit web li ġej:

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

jew inkella:

billi żżur direttament il-paġna prinċipali tal-Ministeru tal-Politika dwar l-Agricoltura, l-Ikel, il-Forestrija u t-Turiżmu ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) u tikklikkja fuq “Qualità” (fin-naħa ta’ fuq fil-lemin tal-iskrin), imbagħad fuq “Prodotti DOP IGP STG” (fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar nett fuq “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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

(2020/C 254/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 27 tar-Regolament (UE) 2019/787 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup>

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-FAJL TEKNIKU TA' INDIKAZZJONI ĠEOGRAFIKA

**“Münchener Kümmel”/“Münchner Kümmel”**

**Nru tal-UE: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017**

**Lingwa tal-emenda: Il-Ġermaniż**

**Intermedjarju**

Ir-Repubblika Federali tal-Ġermanja

Isem l-intermedjarju:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [l-Assoċjazzjoni Federali tal-Industrija Ġermaniża għax-Xorb Spirituz u Importaturi ta' Xorb Spirituz]

Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
DEUTSCHLAND

Telefown: +49 228539940

Posta elettronika: info@bsi-bonn.de

Südbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [l-Assoċjazzjoni Bavariza tax-Xlokk għall-Ispirti tal-Frott u Distillaturi ta' Skala Żgħira]

Werkstraße 16  
84513 Töging am Inn  
DEUTSCHLAND

Telefown: +49 8631185861

Posta elettronika: info@obstbraende-bayern.de

**Isem l-Indikazzjoni Ġeografika**

“Münchener Kümmel”/“Münchner Kümmel”

**Intestaturi fl-Ispeċifikazzjoni affetwati mill-emenda**

Isem protett:: 1. ortografija sinonima tad-Denominazzjoni

Ohrajn:: 2. bidla tal-kategorija

Ismijiet u indirizzi tal-awtoritajiet ta' kontroll: 3. thassir ta' data personali

**Emenda**

Emenda fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li twassal għal emenda tal-ispeċifikazzjonijiet ewlenin

**Spjegazzjoni tal-emenda**

1. Ortografija sinonima tad-Denominazzjoni

Minbarra l-Indikazzjoni Ġeografika “Münchener Kümmel” irregistrata fl-Anness III tar-Regolament tal-KE, l-emenda tikkonċerna d-Denominazzjoni “Münchner Kümmel” (mingħajr l-ewwel “e”) bhala Indikazzjoni Ġeografika sinonima fakultattiva. Iż-żewġ ortografiji għandhom ikunu awtorizzati. L-ortografija mingħajr l-ewwel “e” ġejja mill-mod li bih l-isem sikwit jiġi pronunzjat.

<sup>(1)</sup> ĠU L 130, 17.5.2019, p. 1.

## 2. Bidla tal-kategorija

L-aktar emenda importanti tikkonċerna t-Taqsima 1.1.2 tal-fajl tekniku (Kategorija), jiġifieri l-fatt li l-klassifikazzjoni tal-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* għandha tinbidel mill-kategorija Nru 32 (*“Likur”*) fl-Anness II tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 (ir-Regolament Bażiku dwar ix-Xorb Spirituż) għall-kategorija Nru 23 (*“Xarbiet spiritużi bit-toghma tal-anisi”*).

Fit-Taqsima 1.1.2 il-kategorija Nru “32. Likur” sempliċiment inbidlet għall-kategorija Nru “23. Xarbiet spiritużi bit-toghma tal-anisi”. Peress li l-prodotti kollha se jkomplu jiġu mirqumin għat-toghma biz-zokkor, iżda se tiġi offruta firxa usa' ta' prodotti li jvarjaw fil-hlewwa, mhu qed jiġi stabbilit l-ebda kontenut minimu ta' zokkor. Barra minn hekk, il-pjan li jiġu offruti prodotti b'kontenut ta' zokkor ta' inqas minn 100 g għal kull litru tal-prodott finali huwa konformi mal-istrategija tal-Gvern Germaniż biex jitnaqqas il-kontenut ta' zokkor ta' prodotti tal-ikel finali fil-futur. Minghajr ebda dubju, xorta se jkun possibbli li jiġu kkummerċjalizzati prodotti b'kontenut ta' zokkor ta' mill-inqas 100 g għal kull litru ta' prodott finali. Għalhekk, il-bidla proposta fil-kategorija mhix ser tinvolvi emendi oħrajn fil-fajl tekniku.

L-Indikazzjoni Ġeografika rreġistrata *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* bħalissa hija elenkata fil-kategorija Nru 32 (*“Likur”*) fl-Anness III tar-Regolament Bażiku dwar ix-Xorb Spirituż. Dan huwa dovut prinċipalment għar-Regolament (KEE) Nru 1576/89 (l-ewwel Regolament Bażiku dwar ix-Xorb Spirituż), fejn id-denominazzjoni ġeografika *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”*, għal raġunijiet legali, kellha tiġi kklassifikata bħala *“likur”* f'dak li kien l-Anness II.

Tradizzjonalment, il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* ġie kkummerċjalizzat b'kontenut ta' zokkor relattivament għoli, f'xi kazijiet ta' aktar minn 100 g għal kull litru ta' prodott finali. Taht is-sistema ta' klassifikazzjoni tal-ewwel Regolament bażiku dwar ix-xorb spirituż, kwalunkwe xorb spirituż b'kontenut ta' zokkor ta' mill-anqas 100 g għal kull litru ta' prodott finali ġie kkunsidrat awtomatikament, f'termini legali, bħala *“likur”*, inklużi daww prodotti permezz tal-metodu ta' produzzjoni għal *“xarbiet spiritużi bit-toghma tal-anisi”*. Il-kategorija tal-prodott *“xarbiet spiritużi bit-toghma tal-anisi”* ġiet stabbilita fl-Artikolu 1(4)(n) tar-Regolament (KEE) Nru 1576/89 u issa ġiet elenkata bħala l-kategorija Nru 23 fl-Anness II tar-Regolament (KE) Nru 110/2008.

Ir-Regolament (KE) Nru 110/2008 holoq għall-ewwel darba l-possibbiltà li l-prodotti mibjugħa taht denominazzjoni ta' bejgħ generiku, u li jissodisfaw ir-rekwiżiti ta' aktar minn kategorija ta' prodott waħda, jiġu kkummerċjalizzati mill-fornituri tax-xorb spirituż taht isem tal-bejgħ wiehed jew aktar (ara l-Artikolu 9(3) ta' dak ir-Regolament).

Sabiex jevita li prodott li qabel kien ikkummerċjalizzat bħala *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* jiġi eskluż meta r-Regolament (KEE) Nru 1576/89 sar applikabbli fil-15 ta' Diċembru 1989, il-Gvern Germaniż kien iddeċieda li jikklassifika l-prodott taht il-kategorija *“Likur”*. Waqt id-diskussjonijiet li saru fl-2006 u fl-2007 dwar l-emenda tar-Regolament dwar ix-Xorb Spirituż, il-Gvern Germaniż ma hax l-oportunità l-ġdida pprovduta fl-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 biex jikklassifika l-prodott *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* fil-kategorija tal-prodott 23 tal-Anness II ta' dak ir-Regolament.

Il-likuri tal-karwija ġeneralment isiru permezz ta' tahlita sempliċi ta' alkoħol, ġeneralment alkoħol etiliku ta' orijini agrikola, ma' zokkor u sustanzi jew preparati tat-tahwir. *“Xarbiet spiritużi bit-toghma tal-anisi”*, għall-kuntrarju, huma prodotti billi l-alkoħol etiliku ta' orijini agrikola jiġi mhawwar biz-żrieragh tal-karwija naturali permezz ta' metodi varji ta' tahwir. Fil-każ ta' *“xarbiet spiritużi bit-toghma tal-anisi”*, l-aktar metodi importanti ta' tahwir jikkonsistu fil-maċerazzjoni ta' żrieragh tal-karwija fuq ċertu perjodu ta' żmien jew fil-maċerazzjoni b'distillazzjoni sussegwenti.

Barra minn hekk, l-isem tradizzjonali *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* huwa fih innifsu indikazzjoni li l-prodott huwa *“xarba spirituża bit-toghma tal-anisi”*, jiġifieri prodott tal-kategorija Nru 23 tal-Anness II, u mhux *“likur tal-karwija”* fis-sens tal-kategorija Nru 32 ta' dak l-Anness.

## 3. Thassir ta' data personali

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 12 tal-Ispesifikazzjonijiet ewlenin. Id-data personali tal-oghla awtorità tal-Art responsabbli għall-verifika tal-konformità mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (skont l-Artikolu 38 tar-Regolament (UE) 2019/787) thassret minn dik it-taqsima.

SPESIFIKAZZJONIJIET EWLENIN TAL-FAJL TEKNIKU

**“MÜNCHENER KÜMMEL/MÜNCHNER KÜMMEL”**

**Nru tal-UE: PGI-DE-01992-AM01 – 28.9.2017**

### 1. Isem

*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”*

### 2. Kategorija tax-xorb spirituż

Kategorija 23. Xarbiet spiritużi bit-toghma tal-anisi



### 3. Deskrizzjoni tax-xorb spirituz

Il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* huwa prodott fil-belt ta' Munich u fid-distretti rurali ta' Munich, Freising, Erding u Ebersberg billi l-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola jithawwar bi żrieragh tal-karwija (*Carum carvi* L.) u possibbilment b'ingredjenti oħra li jagħtu t-togħma.

Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla ma' xarbiet spirituzi tal-istess kategorija)

Qawwa alkoħolika minima ta' 32 % vol., oġġla minn dik stipulata għall-kategorija tal-prodott. Għaldaqstant, l-*aroma* tal-karwija hija aktar qawwija f'termini ta' riħa u togħma.

Minbarra l-karwija (żrieragh), jistgħu jintużaw biss ingredjenti oħra li jagħtu togħma naturali bħall-*ħxejjex aromatiċi* jew il-*ħwawar*, inklużi sustanzi u preparati tat-taħwir naturali.

Addittivi tal-ikel, eż. koloranti, ma jintużawx.

Karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u/jew organolettiċi

F'termini tal-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi tiegħu, il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* għandu jissodisfa r-*rekwiżiti* li ġejjin:

*Rekwiżiti fiżiċi u kimiċi*

Qawwa alkoħolika: tal-anqas 32 % vol.;

*Rekwiżiti sensorjali*

Ċarezza: trasparenti;

Kulur: mingħajr kulur jew kemxejn safrani;

Riħa (aroma): diskreta, jiġifieri delikata u ħafifa, sa riħa qawwija ta' karwija;

Togħma: ħafifa, bilanċjata, b'*aroma* diskreta sa qawwija ta' karwija.

### 4. Żona ġeografika kkonċernata

Il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* isir fil-belt ta' Munich u fid-distretti rurali ta' Munich, Freising, Erding u Ebersberg.

Ma għadux neċessarju li ż-żrieragh tal-karwija użati u l-ingredjenti l-oħrajn, eż. l-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola u z-zokkor, jiġu minn Munich jew miż-żona tal-madwar.

### 5. Il-metodu kif isir ix-xorb spirituz

Il-produzzjoni tal-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* tinvolvi diversi passi:

L-ewwel pass tal-produzzjoni huwa li jithalltu ż-żrieragh tal-karwija u possibbilment ingredjenti oħra li jagħtu t-togħma, inklużi sustanzi u preparati tat-taħwir naturali, mal-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola u, skont ir-riċetta, mal-ilma.

Il-proċess tal-*estrazzjoni* tal-*aroma* huwa normalment segwit mill-*ħżin* u/jew mill-*maturazzjoni* f'kontenituri adattati.

Wara l-*istadju* tal-*ħżin* jew tal-*maturazzjoni*, il-proċess tal-produzzjoni jitlesta. Dan jinkludi:

- it-taħlit ta' *estratti* erbali maħżuna jew immaturati mal-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola;
- iż-*żieda* fil-*ħlewwa* biz-zokkor jew bi prodotti oħra li jżidu l-*ħlewwa* fi kwantitajiet li jvarjaw, skont jekk it-togħma tal-*verżjoni* tal-prodott ikkummerċjalizzat għandhiex tkun aktar jew anqas *ħelwa*;
- ir-*riduzzjoni* tat-taħlita *dolċifikata* għall-qawwa tax-xorb billi jiġi miżjud l-ilma;
- il-*filtrazzjoni* (fejn ikun meħtieġ); u
- it-*tikkettar* u l-*ippakkjar*.

### 6. Rabta mal-ambjent jew l-oriġini ġeografiċi

Hemm evidenza li l-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* ġie prodott fiż-żona metropolitana ta' Munich mill-*bidu* tas-seklu 19, kif għadu jsir sa issa.

Il-pjanti tal-karwija bi fjura bajda (*Carum carvi* L.) kienu jikbru fis-salvaġġ f'merġhat fiż-żona metropolitana ta' Munich. Il-karwija issa titkabbar bhala għalla madwar il-Ġermanja u fl-Istati Membri ġirien tal-UE, minn fejn tinkiseb għall-produzzjoni tal-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”*.

Fil-kċina Bavariza u b'mod partikolari, f'dik ta' Munich, li tinkludi xi platti utieqa bħal *Schweinschaxen* [sieq tal-majjal mixwija], *Schweinsbraten* (*“Münchener Kümmelbraten”*) [majjal mixwi bil-karwija], il-karwija hija importanti wkoll, b'mod partikolari bhala hwawar kulinari. Din tgħin id-diġestjoni u tipprevjeni l-gass wara li s-*sauerkraut* u tipi oħra ta' kaboċċi jkun u ttiekle bhala parti minn ikla. L-alkoħol huwa magħruf bhala solvent li jista' jintuża biex jiġu estratti l-kostitwenti mill-pjanti b'mod partikolarment intensiv. Għalhekk, il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* evolva bhala *diġestiv*.

Il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* huwa elenkat ukoll fil-bażi tad-*data* tal-ispeċjalitajiet tal-Ministeru Bavariz tal-Ikel, l-Agricoltura u l-Forestrija fuq [www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de). Il-bażi tad-*data* fiha biss prodotti li ġew prodotti fir-reġjun għal tal-anqas 50 sena, li għandhom storja li turi rabta mill-qrib bejn il-prodott u r-reġjun, u li huma meqjusa mill-konsumaturi bhala tipikament Bavarizi jew tipiċi ta' reġjun fil-Bavarja.

Taht diversi ftehimiet bilaterali bejn ir-Repubblika Federali tal-Ġermanja u ċerti pajjiżi dwar il-protezzjoni reċiproka tal-Indikazzjonijiet Geografiki, il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* ilu jiġi protett bhala indikazzjoni ta' oriġini geografika f'pajjiżi li jinkludu Franza, Spanja, il-Greċja u l-Iżvizzera mis-sittinijiet.

Il-Kunsill, b'kooperazzjoni mal-Parlament Ewropew, irrikonossa l-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* bhala Denominazzjoni Geografika meta adotta r-Regolament (KEE) Nru 1576/89, l-ewwel Regolament Ewropew dwar ix-Xorb Spirituż. Il-Kunsill u l-Parlament Ewropew ikkonfermaw dan l-istatus protett meta adottaw ir-Regolament (KE) Nru 110/2008, it-tieni Regolament Ewropew dwar ix-Xorb Spirituż.

## 7. Dispożizzjonijiet nazzjonali/reġjonali jew tal-Unjoni Ewropea

Il-*“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* huwa rreġistrat fl-Anness III tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 (ir-Regolament dwar ix-Xorb Spirituż) u għalhekk huwa protett bhala Indikazzjoni Geografika. Il-prodott għandu jikkonforma wkoll mar-rekwiżiti tal-liġi orizzontali tal-UE dwar l-ikel, tal-leġiżlazzjoni dwar ix-xorb spirituż tal-UE li jkun speċifiku għall-prodott u tal-liġi nazzjonali supplimentari (eż. ir-rekwiżit li jiġi indikat in-numru tal-lott skont ir-Regolament dwar l-Identifikazzjoni tal-Lott).

## 8. Suppliment għall-Indikazzjoni Geografika

(a) Regola bażika dwar is-supplimenti għall-Indikazzjoni Geografika *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”*:

Skont il-leġiżlazzjoni attwali tal-Unjoni dwar ix-xorb spirituż, l-isem *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”* jista' jiġi ssupplimentat biss bi:

- it-termini speċifikati taht (b), jew
- termini għajr dawk speċifikati taht (b) li jistgħu jintwerew li kienu fużu komuni fl-20 ta' Frar 2008.

(b) Supplimenti b'termini oħra:

- Jekk ikun hemm indikazzjonijiet dwar il-maturazzjoni, it-tqaddim jew il-ħżin (eż. *“alt”* jew *“alter”* [qadim]) miżjuda mal-Indikazzjoni Geografika *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”*, il-prodotti jridu jkun u ġew immaturati jew maħżuna f'kontenituri adattati għal tal-anqas sitt xhur.
- Jekk it-termini tal-kwalità (eż. *“feiner”* [fin] jew *“Tafel-”* [tal-mejda]) jiżiedu mal-Indikazzjoni Geografika *“Münchener Kümmel/Münchner Kümmel”*, il-prodotti jridu jkun u ta' kwalità sinifikament oghla mill-prodotti standard. Pereżempju, dan jista' jkun minhabba li dawn ikollhom proporzjon partikolarment għoli ta' żrieragh tal-karwija fit-tahlita mal-alkoħol etiliku ta' oriġini agrikola, jew minhabba l-użu ta' żrieragh tal-karwija mkabbra b'mod organiku jew l-użu tal-alkoħol etiliku f'filtrat *extra fin* ta' oriġini agrikola jew varjetà speċifika ta' spirtu, jew minhabba li l-qawwa alkoħolika hija hafna oghla mill-qawwa alkoħolika minima stipulata għall-kategorija tal-prodotti.

## 9. Applikant

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [il-Ministeru Federali tal-Ikel u l-Agricoltura (BMEL)]  
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Unità 414 (is-settur tal-inbid, il-birra, u x-xorb)]  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
DEUTSCHLAND

**10. Intermedjarji**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [l-Assoċjazzjoni Federali tal-Industrija Ġermaniża għax-Xorb Spirituż u Importaturi ta' Xorb Spirituż]

Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
DEUTSCHLAND

Südbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V. [l-Assoċjazzjoni Bavariza tax-Xlokk għall-Ispirti tal-Frott u Distillaturi ta' Skala Żgħira]

Werkstraße 16  
84513 Töging am Inn  
DEUTSCHLAND

**11. Awtoritajiet ta' Kontroll**

L-oghla awtorità tal-Art responsabbli għall-verifika tal-konformità mal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (skont l-Artikolu 38 tar-Regolament (UE) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Referat M1 [il-Ministeru tal-Istat Bavariz għall-Ikel, l-Agricoltura u l-Forestrija Unità M1]

Ludwigstraße 2  
80539 Munich  
DEUTSCHLAND

Telefown: +49 08921820

Posta elettronika: [poststelle@stmelf.bayern.de](mailto:poststelle@stmelf.bayern.de); [Ref-M1@stmelf.bayern.de](mailto:Ref-M1@stmelf.bayern.de);

L-oghla awtorità tal-Art responsabbli għas-sorveljanza tal-użu tal-ismijiet fis-suq (skont l-Artikolu 39 tar-Regolament (UE) 2019/787):

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (STMUV) [il-Ministeru Bavariz tal-Ambjent u l-Harsien tal-Konsumatur]

Rosenkavalierplatz 2  
81925 Munich  
DEUTSCHLAND

Telefown: +49 89921400

Posta elettronika: [poststelle@stmuv.bayern.de](mailto:poststelle@stmuv.bayern.de)

---

**RETTIFIKA****Rettifika tal-Avviż dwar talba li tikkoncerna l-applikabbiltà tal-Artikolu 34 tad-Direttiva 2014/25/UE  
– Estensjoni tal-perjodu għall-adozzjoni ta' atti ta' implimentazzjoni**

*(Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea C 193 tad-9 Ġunju 2020)*

(2020/C 254/08)

Il-pubblikazzjoni (2020/C 193/12) f'paġna 49 jenhtieg li titqies bhala nulla u bla effett.

---

**Rettifika għall-“Accord de coopération et d’assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l’Union européenne et la Nouvelle-Zélande \*\*\***

**Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l’Union européenne, de l’accord de coopération et d’assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l’Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))”**

(Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea C 162 tal-10 ta’ Mejju 2019)

(2020/C 254/09)

Fil-paġna 128 u fil-qoxra:

*minflok:* “Accord de coopération et d’assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l’Union européenne et la Nouvelle-Zélande \*\*\*

Résolution législative du Parlement européen du 13 mars 2018 sur le projet de décision du Conseil relative à la conclusion, au nom de l’Union européenne, de l’accord de coopération et d’assistance administrative mutuelle en matière douanière entre l’Union européenne et la Nouvelle-Zélande (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))”,

*aqra:* “Ftehim UE-New Zealand dwar il-kooperazzjoni doganali u l-assistenza amministrattiva reċiproka f’materji doganali \*\*\*

Kumitat għall-Kummerċ Internazzjonali PE578.797Riżoluzzjoni leġislattiva tal-Parlament Ewropew tat-13 ta’ Marzu 2018 dwar l-abbozz ta’ deċiżjoni tal-Kunsill dwar il-konklużjoni, fisem l-Unjoni Ewropea, tal-Ftehim bejn l-Unjoni Ewropea u New Zealand dwar il-kooperazzjoni doganali u l-assistenza amministrattiva reċiproka f’materji doganali (07712/2016 – C8-0237/2017 – 2016/0006(NLE))”.

---



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



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

**MT**