

Il-Ġurnal Uffiċjali C 429

tal-Unjoni Ewropea



Volum 65

Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

11 ta' Novembru 2022

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 429/01	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING) ⁽¹⁾	1
2022/C 429/02	Ebda oppożizzjoni għal koncentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC) ⁽¹⁾	2

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kunsill

2022/C 429/03	Avviż għall-attenzjoni tal-persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi previsti fid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2017/2074, kif emendata bid-Deċiżjoni tal-Kunsill (PESK) 2022/2201, u bir-Regolament (UE) 2017/2063, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2022/2194 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela	3
2022/C 429/04	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	5

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 429/05	Rata tal-kambju tal-euro — L-10 ta' Novembru 2022	7
---------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

Il-Qorti tal-Awdituri

2022/C 429/06	Rapport dwar il-prestazzjoni tal-baġit tal-UE – Status fi tmiem l-2021	8
---------------	--	---

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2022/C 429/07	Avviż mill-Gvern Daniż rigward l-abolizzjoni tal-possibbiltà tal-ghoti suċċessiv ta' licenzji għall-esplorazzjoni u għall-estrazzjoni ta' idrokarburi f'żoni speċifiċi tad-Danimarka ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

V Avviżi

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 429/08	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda, li ma hijiex minuri, fi Speċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	10
---------------	---	----

2022/C 429/09	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, ta' xorb spirituoż u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89	29
---------------	--	----

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

II

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.10763 — NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2022/C 429/01)

Fit-18 ta' Ottubru 2022, 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 sħiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss bl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitneħħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsimha tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dan is-sit web jipprovdi 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 fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32022M10763. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Il-Każ M.10911 — PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC)

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2022/C 429/02)

Fl-4 ta' Novembru 2022, 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 shih 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-taqsimha tal-amalgamazzjoni tas-sit web tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dan is-sit web jipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fis-sit web EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32022M10911. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi tal-Unjoni Ewropea.

⁽¹⁾ ĠUL 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

*(Informazzjoni)*INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI 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) 2022/2201, u bir-Regolament (UE) 2017/2063, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2022/2194 dwar miżuri restrittivi fid-dawl tas-sitwazzjoni fil-Venezwela

(2022/C 429/03)

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) 2022/2201 ⁽²⁾, u fl-Anness IV għar-Regolament (UE) Nru 2017/2063 ⁽³⁾, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2022/2194 ⁽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 msemmija hawn fuq għandhom ikomplu jiġu inklużi fil-lista ta' persuni soġġetti għall-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. Ir-raġunijiet għall-inklużjoni fil-lista tal-persuni kkonċernati jinsabu fl-entrati rilevanti f'dawk l-Annessi.

Qed tingibed l-attenzjoni tal-persuni kkonċernati dwar il-possibbiltà ta' rikors lill-awtoritajiet kompetenti tal-Istat/i Membru/i rilevanti kif indikat fuq is-siti web fl-Anness III għar-Regolament tal-Kunsill (UE) Nru 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' appoġġ, biex id-deċiżjoni li jiġu inklużi fil-listi msemmijin hawn fuq tiġi kkunsidrata mill-ġdid, qabel it-3 ta' Lulju 2023, fl-indirizz li ġej:

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

Email: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ĠU L 295, 14.11.2017, p. 60.

⁽²⁾ ĠU L 292, 11.11.2022, p. 61.

⁽³⁾ ĠU L 295, 14.11.2017, p. 21.

⁽⁴⁾ ĠU L 292, 11.11.2022, p. 24.

Ser jittiehed kont ta' kwalunkwe osservazzjoni ricevuta 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 tingħeb 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.

**Avviż għall-attenzjoni tas-suġġetti 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**

(2022/C 429/04)

Qed tingibed l-attenzjoni tas-suġġetti tad-data għall-informazzjoni li ġejja, f'konformità mal-Artikolu 16 tar-Regolament (UE) Nru 2018/1725 ⁽¹⁾.

Il-bazijiet ġuridici għal din l-operazzjoni ta' pproċessar huma d-Deciżjoni (PESK) 2017/2074 ⁽²⁾, kif emendata bid-Deciżjoni tal-Kunsill (PESK) 2022/2201 ⁽³⁾, u r-Regolament (UE) 2017/2063 ⁽⁴⁾, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2022/2194 ⁽⁵⁾.

Il-kontrollur ta' din l-operazzjoni ta' pproċessar huwa d-Dipartiment RELEX.1 fid-Direttorat Ġenerali għar-Relazzjonijiet Esterni - RELEX tas-Segretarjat Ġenerali tal-Kunsill (SGK), li jista' jiġi kkuntattjat f'dan l-indirizz:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Email: 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) 2022/2201, u mar-Regolament (UE) 2017/2063, kif implimentat bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kunsill (UE) 2022/2194.

Is-suġġetti tad-data huma l-persuni fiżiċi li jissodisfaw il-kriterji għall-elenkar kif stabbiliti 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-suġġetti 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-suġġett tad-data jkun tneħħa mil-lista ta' persuni soġġetti għall-miżuri restrittivi jew il-validità tal-miżura tkun skadjet, jew sakemm ikunu fis-seħħ il-proċedimenti tal-qorti f'każ li dawn ikunu nb dew.

⁽¹⁾ ĠU L 295, 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ ĠU L 295, 14.11.2017, p. 60.

⁽³⁾ ĠU L 292, 11.11.2022, p. 61.

⁽⁴⁾ ĠU L 295, 14.11.2017, p. 21.

⁽⁵⁾ ĠU L 292, 11.11.2022, p. 24.

Minghajr 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).

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

L-10 ta' Novembru 2022

(2022/C 429/05)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	0,9954	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3467
JPY	Yen Ġappuniż	145,47	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	7,8128
DKK	Krona Daniża	7,4381	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6984
GBP	Lira Sterlina	0,87298	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,3963
SEK	Krona Żvediza	10,8743	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 373,96
CHF	Frank Żvizzeru	0,9834	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	17,6882
ISK	Krona Izlandiża	147,50	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,2184
NOK	Krona Norveġiża	10,3615	HRK	Kuna Kroata	7,5427
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 615,60
CZK	Krona Ċeka	24,361	MYR	Ringgit Malażjan	4,6789
HUF	Forint Ungeriz	400,95	PHP	Peso Filippin	57,793
PLN	Zloty Pollakk	4,7060	RUB	Rouble Russu	
RON	Leu Rumun	4,8913	THB	Baht Tajlandiż	36,700
TRY	Lira Turka	18,5100	BRL	Real Braziljan	5,2860
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5525	MXN	Peso Messikan	19,4562
			INR	Rupi Indjan	81,3058

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

IL-QORTI TAL-AWDITURI

Rapport dwar il-prestazzjoni tal-baġit tal-UE – Status fi tmiem l-2021

(2022/C 429/06)

Fl-14 ta' Novembru 2022, il-Qorti Ewropea tal-Awdituri se tippubblika r-“Rapport dwar il-prestazzjoni tal-baġit tal-UE – Status fi tmiem l-2021”, flimkien mar-risposti tal-istituzzjonijiet.

Ir-rapport jista' jiġi kkonsultat direttament jew imnizzel, mill-14 ta' Novembru 2022, mis-sit web tal-Qorti Ewropea tal-Awdituri:

https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/annualreport-Performance-2021/annualreport-Performance-2021_MT.pdf

Fl-istess hin, se tiġi attivata l-link li ġeja għal harsa ġenerali lejn dan ir-rapport u d-dokumenti relatati:

<https://www.eca.europa.eu/mt/Pages/DocItem.aspx?did=61258>

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

Avviż mill-Gvern Daniż rigward l-abolizzjoni tal-possibbiltà tal-ghoti suċċessiv ta' liċenzji għall-esplorazzjoni u għall-estrazzjoni ta' idrokarburi f'żoni speċifiċi tad-Danimarka

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2022/C 429/07)

B'referenza għall-Artikolu 3(3) tad-Direttiva 94/22/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-30 ta' Mejju 1994 dwar il-kondizzjonijiet għall-ghoti u l-użu ta' awtorizzazzjonijiet għall-prospettar, esplorazzjoni u produzzjoni ta' idrokarburi, b'dan qed jithabbar li l-proċedura għall-ghoti suċċessiv ta' liċenzji godda għall-esplorazzjoni u għall-produzzjoni ta' idrokarburi f'żoni speċifiċi tad-Danimarka, mibdija bl-Avviż mill-Gvern tad-Danimarka fil-Ġurnal Uffiċjali tal-Komunitajiet Ewropej fid-19 ta' Frar 1997 ⁽¹⁾, mhix se titkompla.

Permezz tal-Att Nru 2389 tal-14 ta' Diċembru 2021 li jemenda l-Att dwar l-użu tas-sottoswol tad-Danimarka, li daħal fis-seħh fl-1 ta' Jannar 2022, il-Parlament Daniż irrestringa ż-żona fid-Danimarka fejn jistgħu jingħataw il-liċenzji għall-esplorazzjoni u għall-estrazzjoni ta' idrokarburi. Għalhekk, f'konformità mat-Taqsima 5(1) tal-Att dwar l-użu tas-sottoswol tad-Danimarka, b'referenza għall-Att ta' Konsolidazzjoni Nru 1533 tas-16 ta' Diċembru 2019 kif emendat, il-liċenzji għall-esplorazzjoni u għall-estrazzjoni ta' idrokarburi jistgħu jingħataw biss f'żona tal-Baħar tat-Tramuntana fuq il-blata kontinentali Daniża fil-Punent ta' 6°15'E (il-Graben Ċentrali u ż-żoni li jmissu miegħu).

B'riżultat ta' dan, kwalunkwe applikazzjoni għal liċenzja għall-esplorazzjoni u għall-estrazzjoni ta' idrokarburi l barra miż-żona speċifikata fit-territorju tad-Danimarka fil-Lvant ta' 6°15'E se tiġi rrifjutata.

Iktar informazzjoni hija disponibbli minn:

Il-Ministeru Daniż għall-Klima, l-Energija u l-Utilitajiet
L-Aġenzija Daniża għall-Energija
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 Copenhagen V
ID-DANIMARKA

Tel. +45 33926700

Email: ens@ens.dk

Sit web: <http://www.ens.dk>

⁽¹⁾ ĠU C 49, 19.2.1997, p. 23.

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda, li ma hijiex minuri, fi Speċifikazzjoni tal-Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agricoli u oġġetti tal-ikel

(2022/C 429/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill⁽¹⁾ fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GHALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' DENOMINAZZJONIJIET TA' ORIGINI PROTETTI JEW TA' INDIKAZZJONIJIET ĠEOGRAFIĊI PROTETTI LI MA HIJIEK MINURI

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

“Prosciutto di Parma”**Nru tal-UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020****DOP (X) IĠP ()****1. Grupp applikant u interess legittimu**

Consorzio del Prosciutto di Parma

Largo Piero Calamandrei, 1/a

43121 Parma

L-Italja

Tel. +39 0521246111

Email: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

Il-Consorzio del Prosciutto di Parma [l-Assoċjazzjoni għall-Harsien tal-“Prosciutto di Parma”] għandu d-dritt li jissottometti applikazzjoni għal emenda f'konformità mal-Artikolu 13(1) tad-Digriet tal-Ministeru għall-Politika Agrikola, Alimentari u Forestali Nru 12511 tal-14 ta' Ottubru 2013.

2. Stat membru jew pajjiż terz

L-Italja

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

(¹) ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

- Żona ġeografika
- Prova tal-orijini
- Metodu ta' produzzjoni
- Rabta
- Tikkettar
- Oħrajn [specifika] kontroll

4. Tip ta' emenda/i

- Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri f'konformità mat-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.
- Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012, li għaliha ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti).

5. EMENDA/I

5.1. Bidla fl-abbozzar

Dawn li ġejjin tnehhew/thassru:

- Is-suddivizjoni f'taqsimiet tnehhiet, peress li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott giet ristrutturata f'artikoli b'titoli individwali. Speċifikament:
 - Il-lista tad-dokumenti ta' referenza relatati mat-Taqsimi A thassret.
 - It-Taqsimi B (*Deskrizzjoni tal-prodott, bid-dikjarazzjoni tal-materja prima u tal-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi u organolettiċi ewlenin*) thassret. L-informazzjoni li kien hemm fiha giet ristrutturata fl-Artikoli 1 (*Isem*), 2 (*Karatteristiċi tal-prodott*), 3 (*Żona ta' produzzjoni*), 5.3.b (*Karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal*), 5.5 (*Dissussar*), 5.6 (*Tfettit u imballaġġ*) u 8 (*Prezentazzjoni u tikkettar*). Il-punti 3.2, 3.3, 3.5, 3.6 u 4 tad-Dokument Uniku ġew emendati kif xieraq.
 - It-Taqsimi C thassret u l-informazzjoni li kien hemm fiha giet ristrutturata fl-Artikoli 3 (*Żona ta' produzzjoni*) 5.1 (*Tipi ġenetiċi permessi*), 5.2 (*Trobbija u taġħlif tal-majjali*), 5.3 (*Tbiċċir u karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal*) u 5.4 (*Proċess tal-produzzjoni*). Il-punti 3.3 u 4 tad-Dokument Uniku ġew ristrutturati biex jirriflettew l-artikoli tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott il-ġdida mingħajr ma tinbidel it-tifsira proprja.
 - It-Taqsimiet D u F thassru u l-informazzjoni li kien hemm fihom giet ristrutturata u issa tinsab fl-Artikolu 6 (*Rabta mal-ambjent*). L-informazzjoni dwar ir-rabta mal-ambjent u l-prova li l-prodott oriġina miż-żona ġeografika giet iċċarata u aġġornata. Saru wkoll bidliet biex it-test jiġi allinjat mal-leġiżlazzjoni fis-sehħ dwar is-sugġett, li tehtieg li korp ta' kontroll estern iwettaq kontrolli fuq il-produzzjoni. Il-punti 5 u 5.1 tad-Dokument Uniku ġew adattati għall-istruttura tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott il-ġdida mingħajr ma nbidlet it-tifsira proprja.
 - L-informazzjoni mit-Taqsimi E tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott giet ristrutturata fl-Artikolu 5.4 (*Proċess tal-produzzjoni*) u emendata kif ġej: Fl-interessi taċ-ċarezza, it-terminu użat biex jirreferi għall-istadju fejn il-prieżet jiddendlu biex jinxfu nbidel minn *stagionatura* ["tahwir" jew "tqaddim"] għal *maturazione* ["maturazzjoni"] minhabba li *stagionatura* fil-fatt huwa t-terminu għall-perjodu tal-preservazzjoni kollu minn meta jibda l-proċess tal-produzzjoni tal-perżut. *Maturazione* minflok tirreferi għal wiehed mill-istadji tal-preservazzjoni, jiġifieri l-pass li jsehh ladarba l-perżut ikun hareġ mill-kamra tal-friza u tnixxef. Il-kelma "fietel" thassret mid-deskrizzjoni tal-istadju meta l-prieżet jinhaslu u jtnixxfu minhabba li kienet impreciza u impossibbli li titkejjel. Giet sostitwita bit-terminu "b'ilma tax-xorb", peress li l-prieżet iridu jinhaslu b'ilma tajjeb għax-xorb mill-mejn. Dawn il-bidliet terminoloġiċi saru wkoll fil-punt 3.4 tad-Dokument Uniku.
 - L-informazzjoni mit-Taqsimi G giet ristrutturata u issa tinsab taht intestatura ġdida fl-Artikolu 4 (*Prova tal-orijini*). Billi kien mehtieg li l-partijiet differenti involuti fil-katina tal-produzzjoni u li joperaw fiż-żona tal-produzzjoni jiġu identifikati b'mod aktar ċar sabiex jiġu żgurati t-traċċar u t-traċċabbiltà tal-"Prosciutto di Parma", it-terminu "porzjonaturi" nbidel għal "impjanti tat-tfettit u tal-imballaġġ". Gie ċċarat li l-facilitajiet tat-tfettit jippakkjaw ukoll il-ftieti tal-"Prosciutto di Parma" peress li l-ippakkjar isir immedjatament wara t-tfettit u ż-żewġ proċessi jsiru fl-istess kamra. Din il-bidla ma taffettwax id-Dokument Uniku.

- L-informazzjoni dwar it-timbru li ma jithassrux imwahaħhal fuq il-prieżet tal-“Prosciutto di Parma” shaħ bl-ghadam u mingħajr għadam mill-biċċerija, li qabel kienet tinsab fit-Taqsima H tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, giet ristrutturata u issa tinsab fl-Artikoli 5.3.b), 8.1. u 8.2. Il-punt 3.6 tad-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.
- L-annessi tal-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (*Annessi-Dokumenti ta' referenza għat-Taqsimiet A/B/C/D/E/F/H*) thassru minhabba li kienu jirreferu għal leġislazzjoni u regoli li ma għadhomx fis-seħħ.
- Il-*Preambolu metodologiku* tneħħa minhabba li kien jiddeskrivi kif kienet strutturata l-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.
- It-terminologija giet allinjata mal-leġislazzjoni applikabbli dwar is-sugġett.
- Il-partijiet li jirreferu għal attivitajiet fi hdan il-mandat tal-korp ta' kontroll tneħħew minhabba li din l-informazzjoni tinsab fil-Pjan ta' Kontroll.
- Ir-referenzi għal-leġislazzjoni nazzjonali u Ewropea li thassret minn leġislazzjoni aktar reċenti dwar l-istess sugġett tneħħew.
- It-terminologija giet allinjata mal-leġislazzjoni applikabbli dwar is-sugġett.

5.2. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni*

L-Artikoli 2 (*Karatteristiċi tal-prodott*), 5 (*Metodu tal-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma”*) u 8 (*Preżentazzjoni u tikkettar*) issa jirreferu għall-possibbiltà li jintużaw, flimkien mal-marka tal-origini, it-timbru tal-biċċerija, is-siġill u l-logo tal-“kuruna dukali” mmarkati b'hadida tikwi fuq il-prieżet, jew minflokhom, mezzi alternattivi li wkoll jipprovdu dettalji tal-origini tal-perżut u informazzjoni dwar it-traċċar u t-traċċabbiltà.

Il-punti 3.2 u 3.6 tad-Dokument Uniku ġew emendati skont dan.

5.3. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Karatteristiċi tal-prodott*

Il-punt (f) fl-Artikolu 2 issa jiddikjara l-isem kimiku tal-melħ tal-baħar, u jagħmilha ċara li l-ebda tip ieħor ta' melħ ma huwa permess.

Il-punt 3.2 tad-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

5.4. *BIDLA FL-ABBOZZAR: Karatteristiċi tal-prodott*

Saru l-bidliet li ġejjin fit-Taqsima B tal-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott:

- Id-deskrizzjoni tal-forma tonda tal-perżut mill-punt (a) ta' dik it-Taqsima issa tinsab fil-punt (a) tal-Artikolu 2, filwaqt li l-informazzjoni mill-punt (a) dwar l-ammont massimu ta' muskolu espost fuq it-tarf tal-ghadma tal-koxxa tmexxiet għall-Artikolu 5.3.b). L-informazzjoni dwar il-piż tal-prodott lest li qabel kienet tinsab fil-punt (b) tal-istess Taqsima issa tinsab fil-punt (b) tal-Artikolu 2. Id-dettalji tal-ħin minimu tal-preservazzjoni issa jinsabu fil-punt (c) tal-Artikolu 2, filwaqt li d-deskrizzjoni tal-kulur tal-laħam meta l-perżut jinqata' mill-punt (c) issa tinsab fil-punt (d). Id-dettalji tal-aroma u t-togħma mill-punt (d) issa jinsabu fil-punt (e) tal-Artikolu 2.
- L-informazzjoni dwar il-firxiet aċċettati ta' valuri għall-kontenut ta' melħ u ndewwa u l-indiċi tal-proteolizi ġew emendati, billi l-kliem “stabbiliment tal-produzzjoni” nbidel għal “faċilità tal-preservazzjoni”, li huwa t-terminu speċifiku għal stabbiliment tal-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma” rreġistrat fis-sistema ta' kontroll.
- Ir-referenza għall-valuri medji misjuba fil-prieżet ikkampjunati thassret mis-silta li tagħti d-dettalji tal-firxiet aċċettati ta' valuri għall-kontenut ta' melħ u ndewwa u l-indiċi tal-proteolizi minhabba li din kienet informazzjoni ġenerika. Fil-parti li tiddiskuti meta għandha tiġi ċċekkjata l-konformità mal-firxiet aċċettati għall-kontenut ta' ndewwa u melħ u l-indiċi tal-proteolizi, il-kliem “sad-data ta' skadenza stabbilita” ġie ssostitwit bi frażi aktar preċiża.

Il-punt 3.2 tad-Dokument Uniku ġie emendat ukoll biex jiġi allinjat mal-verżjoni l-ġdida tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mingħajr ma saret l-ebda bidla fil-kontenut innifsu.

5.5. *Emenda li taffettwa element ewlieni: Karatteristiċi tal-prodott*

L-informazzjoni dwar il-piż tal-prodott, il-hin minimu tal-preservazzjoni u r-rekwiżiti analitiċi li qabel kienu jinsabu fit-Taqsima B tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ġew ristrutturati u issa jinsabu fl-Artikolu 2 (*Karatteristiċi tal-prodott*). Saru l-emendi li ġejjin:

- Saru bidliet fl-informazzjoni dwar il-piż fil-punt (b). Dan kien mehtieg minhabba li l-majjali użati biex isir il-“Prosciutto di Parma” qeghdin isiru itqal, u ghalhekk qeghdin isiru itqal ukoll il-karkassi, il-koxox friski tal-majjal u l-priezet infushom. B'mod aktar speċifiku, peress li ġie stabbilit li l-koxox friski tal-majjal li għandhom jintużaw biex isiru l-priezet iridu jkunu jiżnu bejn 11,8-il kg (minimu) u 18-il kg (massimu), u peress li hemm telf ta' piż medju ta' 30 % waqt il-proċess tal-preservazzjoni, il-prodott finali għandu ghalhekk ikun jiżen bejn 8,2 kg (minimu) u 12,5-il kg (massimu).
- Iż-żmien minimu tal-preservazzjoni żdied minn 12 għal 14-il xahar, peress li ż-żieda fil-piż minimu tal-koxox friski tal-majjal użati tfisser li huwa mehtieg aktar żmien biex jinkisbu l-karatteristiċi organolettiċi tal-“Prosciutto di Parma”, bhall-kulur meta jinqata', l-arama u t-togħma.
- Saru bidliet fil-firxiet aċċettati għall-kontenut ta' ndewwa u melh u l-indiċi tal-proteolizi, peress li ż-żieda proposta fil-hin minimu tal-preservazzjoni tinvolvi kontenut ta' ndewwa aktar baxx u indiċi tal-proteolizi oghla minn dawk stabbiliti qabel. Il-limitu massimu għall-kontenut tal-melh tnaqqas ukoll abbażi ta' pariri nutrittivi minn korpi li jinkludu l-Organizzazzjoni Dinjija tas-Sahha, li tirrakkomanda tnaqqis fil-konsum tas-sodju.

Id-dettalji tal-piż tal-prodott lest, il-hin minimu tal-preservazzjoni u l-firxiet aċċettati għall-valuri analitiċi ġew emendati wkoll fil-punt 3.2 tad-Dokument Uniku.

5.6. *Emenda li taffettwa element ewlieni: Żona ta' produzzjoni*

L-informazzjoni mogħtija fit-Taqsima C dwar iż-żona tal-orijini tal-materja prima ġiet emendata u nġhatat titolu ġdid, b'kont mehud tal-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012. Id-Dokument Uniku ma huwiex affettwat minn din l-emenda.

Il-Friuli-Venezia Giulia żdied ukoll mal-lista ta' reġjuni minhabba li l-majjali mrobbija hemmhekk għandhom genetika simili għall-majjali mill-bqija taż-żona tal-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma”, u huma mrobbija b'mod simili kemm f'termini ta' għalf kif ukoll ta' metodi oħra ta' trobbija. Il-karkassi u r-riglejn tal-majjal miksuba wara t-tbiċċir tal-majjali mrobbija f'dak ir-reġjun għandhom l-istess karatteristiċi misjuba fir-reġjuni l-oħra li diġà jiffurmaw parti miż-żona ta' produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma”.

Għalhekk, il-punti 4 u 5 tad-Dokument Uniku ġew emendati biex jinkludu r-reġjun tal-Friuli-Venezia Giulia fiż-żona tal-produzzjoni.

5.7. *BIDLA FL-ABBOZZAR: Metodu ta' produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma” – Tipi ġenetiċi permessi*

L-informazzjoni li qabel kienet tinsab fit-Taqsima C ġiet ristrutturata fl-Artikoli 5.1 (*Tipi ġenetiċi permessi*), 5.2 (*Trobbija u taġħlif tal-majjali*), u 5.3.a) (*Tbiċċir*).

B'mod aktar speċifiku, saru l-bidliet li ġejjin:

- Sabiex jiġi ffacilitat il-kontroll aktar bir-reqqa tul il-katina tal-produzzjoni, it-test issa jirreferi għal-“lista ta' tipi ġenetiċi permessi” li hija ppubblikata u tinżamm aġġornata mill-Ministeru tal-Politika Agrikola, tal-Ikel u tal-Forestrija.
- It-terminu “H – Heavy” ġie miżjud biex jiċċara l-kuncett ta' “majjal tqil”. It-test għadu jirreferi għall-klassijiet tal-konformazzjoni tal-karkassi fin-nofs tal-iskala stabbilita mil-leġiżlazzjoni tal-UE (“U”, “R” u “O”) peress li l-“Prosciutto di Parma” jista' jsir biss minn koxox friski tal-majjal meħuda mill-karkassi minn waħda minn dawk il-klassijiet. L-importanza tat-tip ġenetiku għall-kisba ta' karkassi tqal li huma adattati għall-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma” issa hija ddikjarata b'mod ċar, peress li l-ġenetika hija karatteristika ewlenija għall-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma”.

Il-punt 3.3 tad-Dokument Uniku għalhekk ġie emendat biex jiġi allinjat mal-verżjoni l-ġdida tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mingħajr ma saret l-ebda bidla fil-kontenut innifsu.

5.8. *Emenda li taffettwa element ewlieni: Metodu ta' produzzjoni tal-"Prosciutto di parma" – Tipi ġenetiċi permessi*

Saru l-bidliet li ġejjin fit-Taqsima C tal-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott:

- L-informazzjoni dwar it-tipi ġenetiċi permessi giet riveduta minn perspettiva teknika, biex b'hekk ġew iċċarati l-kombinamenti kollha possibbli ta' inkroċjar tar-rażez li huma permessi. Barra minn hekk, ir-referenza ġenerika għal "animali" giet sostitwita bi "fħula", li tindika majjali rġiel, u "majjali nisa", għan-nisa. Ġie deċiż li hija mehtieġa verifika tal-konformità minn qabel biex ikunu jistgħu jiġi identifikati t-tipi ġenetiċi addattati għall-produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma", għall-benefiċċju tas-settur kollu. Ġiet introdotta tabella li turi l-kombinamenti ġenetiċi permessi biex tagħmilha saħansitra aktar ċara liema rażez inkroċjati huma permessi.

Il-punt 3.3 tad-Dokument Uniku għalhekk ġie emendat biex jinkludi referenza għall-kombinamenti ġenetiċi permessi.

5.9. *Bidla fl-abbozzar: Metodu ta' produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma" – Trobbija u tagħlif tal-majjali*

Saru l-bidliet li ġejjin fit-Taqsima C:

- Is-sentenza dwar il-prattiki tat-trobbija tal-majjali giet riveduta biex tinkludi referenza esplicita għat-trattament xieraq tal-animali. It-test issa jispeċifika wkoll li l-qżieqez iridu jiġu mmarkati b'informazzjoni dwar l-origini meta jkunu għadhom fil-kamra tat-twelid u jkunu qegħdin jitreddgħu mill-majjala, biex tingħata garanzija addizzjonali għat-traċċar u t-traċċabbiltà tal-"Prosciutto di Parma".
- Ir-referenza għal "għalf permess sa piż ħaj ta' 80 kilogramma" tħassret minhabba li minflok iddahhlet tabella waħda ta' materjali tal-għalf permessi.
- Definizzjoni tat-terminu "qmuħ innixxa u partikuli li jinħallu tad-distillaturi" giet miżjuda bħala nota (2) mat-tabella unifikata tal-materjali tal-għalf permessi għat-tagħlif tal-majjali fl-Artikolu 5.2.
- Id-deskrizzjoni tal-istadju tal-finitura issa tirreferi għall-età minima ta' disa' xhur qabel ma jsir it-tbiċċir, li qabel kienet tinstab fit-Taqsima C.

Il-punt 3.3 tad-Dokument Uniku għalhekk ġie emendat biex jiġi allinjat mal-verżjoni l-ġdida tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mingħajr ma saret l-ebda bidla fil-kontenut innifsu.

5.10. *Emenda li taffettwa element ewlieni: Metodu ta' produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma" – Trobbija u tagħlif tal-majjali*

Saru xi bidliet fl-informazzjoni mit-Taqsima C tal-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott dwar l-istadji tat-trobbija tal-majjali, billi żdiedu kriterji aktar oġġettivi fl-interessi ta' kontroll akbar u biex jiġi permess li l-approċċ ikun imfassal aħjar għall-istadji differenti. Ġew inkluzi l-kriterji tal-età u tal-piż għall-istadji tal-ftama u tat-tkabbir sabiex it-tul tagħhom ikun aktar ċar. Għall-istadju tal-finitura, ir-referenza għall-piż ħaj tħassret, peress li skont it-test il-ġdid l-adattabbiltà ta' majjal għall-produzzjoni tal-prodott ma għadhiex ibbażata fuq il-piż ħaj medju ta' lott iżda minflok fuq il-piż tal-karkassa individwali.

B'mod aktar speċifiku, saru l-bidliet li ġejjin fl-Artikolu 5.2:

- Id-definizzjoni tal-istadju tal-qażquż mhux miftum issa tinkludi l-kliem "mill-inqas", li tagħmilha ċara li l-qżieqez jistgħu jinfatmu ladarba jkunu għaddew 28 jum. Żdiedet ukoll il-possibbiltà ta' ftama bikrija wara 21 jum, stabbilita fid-Direttiva tal-Kunsill 2008/120/KE u trasposta fil-liġi Taljana fil-Parti II tal-Anness I tad-Digriet Leġiżlattiv Nru 122/2011. It-test issa jirreferi wkoll għall-qżieqez li jew jiġu mreda' mill-majjala jew jiġu mitmugħa l-halib artifiċjalment, għall-possibbiltà li jiġu mitmugħa ċerti materjali tal-għalf permessi, u għall-użu ta' minerali, supplimenti ta' vitamini u addittivi.
- L-informazzjoni dwar l-istadju tal-ftama giet riveduta biex tirrifletti ċ-ċirkostanzi tal-produzzjoni moderna, u ġew inkluzi l-kriterji tal-età u tal-piż kemm sabiex jiġi ċċarat it-tul ta' dan l-istadju kif ukoll bħala element doppju ta' kontroll. It-test issa jirreferi wkoll għall-possibbiltà li l-majjali jiġu mitmugħa ċerti materjali tal-għalf permessi, u għall-użu ta' minerali, supplimenti ta' vitamini u addittivi.
- Il-piż li l-majjali jridu jilhqqu fl-istadju tat-tkabbir inbidel biex jirrifletti l-prattika attwali tat-trobbija. Bħal fil-każ tal-istadju tal-ftama, ġie introdott ukoll limitu tal-età bħala t-tieni element ta' kontroll.

- Fl-Artikolu 5.2, sabiex ikunu jistgħu jinftexmu aħjar, iż-żewġ tabelli (“Għalf permess sa piż haj ta’ 80 kg” u “Għalf permess għal dawk fl-istadju tal-finitura”) ingħaqdu f’tabella waħda li tagħti d-dettalji dwar il-materjali tal-għalf adattati kemm għal dawk li qegħdin jikbru kif ukoll għal dawk fl-istadju tal-finitura.
- Filwaqt li l-materja prima mogħtija lill-majjali għandha tiġi miż-żona ġeografika li fiha jitrabbew, f’xi snin jista’ ma jkunx teknikament prattikabbli li 100 % ta’ dik il-materja prima tiġi akkwistata lokalment għal raġunijiet relatati mal-klima u oħrajn kummerċjali. F’dak il-każ, skont l-Artikolu 1 tar-Regolament ta’ Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014, il-kwalità tal-“Prosciutto di Parma” u r-rabta tiegħu maż-żona lokali huma dejjem garantiti billi jiġi żgurat li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa kkonsumata mill-majjali fuq bażi annwali tiġi miż-żona tat-trobbija tal-majjali (l-Emilia-Romagna, il-Veneto, il-Friuli-Venezia Giulia, il-Lombardia, il-Piemonte, il-Molise, l-Umbria, it-Toskana, il-Marche, l-Abruzzo u l-Lazio).
- Żdiedet xi materja prima mal-lista – b’aġġustamenti fil-perċentwali tal-materja niexfa fejn meħtieġ – minhabba li tiġi miż-żona tal-orġini tal-majjali. Pereżempju, il-perċentwali ta’ xi materja prima żdiedu minhabba li dejjem kienu ikel essenzzjali fid-dieta tradizzjonali tal-majjali u jtkabbru b’mod komuni – hafna drabi mir-raħhala tal-majjali stess għall-użu proprju tagħhom – fiż-żona tat-trobbija tal-majjali. L-ghoti ta’ din il-materja ma jibdix il-kwalitajiet tal-“Prosciutto di Parma”, u tabilhaqq isaħħah ir-rabta maż-“żona tipika”.
- Sabiex tissaħħah ir-rabta maż-żona tal-orġini tal-majjali, xi materja prima tneħħiet mil-lista minhabba li ma tiġix minn dik iż-żona.
- Xi materja prima li ma tiġix miż-żona tal-orġini tal-majjali tinsab fuq il-lista minhabba li huwa teknikament impossibbli li jiġi żgurat li l-materja prima kollha tiġi minn dik iż-żona peress li ma għandhiex il-kapaċità li tipprovdil l-materja prima fil-kwantitajiet meħtieġa.
- F’dawn l-emendi għal-lista ta’ materja prima, dejjem tqieset id-disponibbiltà tal-materja prima tal-għalf fil-11-il reġjun li minnhom jiġu l-majjali, kif ukoll ir-riżultati kollha tar-riċerka xjentifika dwar is-sugġett tal-għalf.
- Saru wkoll il-bidliet speċifiċi li ġejjin:
 - Il-perċentwal ta’ għalf tal-glutina tal-mais u/jew tal-għalf tal-glutina tal-qamħirrum żdied, u t-terminu Taljan użat għal “għalf tal-glutina tal-mais” inbidel minn *semola glutinata di mais* għal *farina glutinata di granturco*, f’konformità mat-terminologija użata fil-punt 1.2.9 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. L-ammont permess ta’ dan il-materjal tal-għalf żdied minn 5 % ta’ materja niexfa għal 10 % minhabba li huwa sors tajjeb ta’ proteina li hija utli fid-dieta (proteina mhux raffinata) u faċli biex jiġi diġestit.
 - It-terminu Taljan għal “mais” inbidel minn *mais* għal *granturco* (il-punt 1.2.1 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017) u l-ammont permess żdied minn 55 % għal 65 % sabiex jiġi żgurat il-livell ta’ kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Il-kwalità tal-kopertura tax-xaham ġiet imħarsa aktar bl-inserzjoni ta’ rekwiżit addizzjonali – massimu ta’ 5 % xaham fid-dieta fuq il-bażi ta’ materja niexfa – fin-noti ta’ spjegazzjoni taħt it-tabella.
 - Il-perċentwal permess ta’ sorgu fid-dieta tal-majjali żdied minn 40 % għal 55 % tal-materja niexfa biex jiġi żgurat il-livell ta’ kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.
 - Il-perċentwal permess ta’ xgħir żdied minn 40 % għal 55 % tal-materja niexfa biex jiġi żgurat il-livell ta’ kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.
 - Il-perċentwal permess ta’ qamħ żdied minn 25 % għal 55 % tal-materja niexfa biex jiġi żgurat il-livell ta’ kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.
 - Il-perċentwal permess ta’ tritikal żdied minn 25 % għal 55 % tal-materja niexfa biex jiġi żgurat il-livell ta’ kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.
 - Is-silagg tal-mais u l-qmuħ innixxa u l-partikuli li jinħallu tad-distillaturi żdiedu mal-lista: dawn l-ingredjenti issa jistgħu jintużaw ukoll għat-tagħlif tal-majjali fl-istadju tal-finitura, peress li huma materjali tal-għalf eċċellenti li jiżguraw il-livell ta’ kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u għaliex, peress li għandhom ammont tant kbir ta’ fibra, il-majjali adulti jiddiġeruhom iżjed faċilment milli mill-majjali żgħar.
 - Il-grixa tas-sbula shiha tal-mais żdiedet mal-lista ta’ materjali tal-għalf għax għandha ammont kbir ta’ fibra u tintuza bħala alternattiva għan-nuħhala bħala sors tal-fibra.

- Il-perċentwal tal-grixa taż-żerriegħa tal-mais u/jew tal-grixa taċ-ċifċiegha tal-qamħirrum ma nbidilx, iżda t-terminu Taljan għal “grixa taċ-ċifċiegha tal-qamħirrum” inbidel minn *pannocchia* għal *pannocchia di granturco* biex isir aktar preċiż, minħabba li *pannocchia* biss tista’ tirreferi wkoll għal grixa ta’ ċereali oħra.
- Il-“ħafur” thassar mil-lista minħabba li huwa kopert mill-kategorija “ċereali minuri”, li l-perċentwal tagħha ma nbidilx.
- Filwaqt li l-perċentwal permess għall-entrata “espellent taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien” ma nbidilx, it-terminu Taljan użat għal “espellent” inbidel mill-kelma Ingliża “expeller” għat-traduzzjoni Taljana *panello* biex jaqbel mat-terminoloġija użata fil-punt 2.8.2 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. L-għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien (il-punt 2.8.4 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017), il-grixa taż-żerriegħa tal-kittien (il-punt 2.8.3) u l-għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien (il-punt 2.8.5) ġew miżjuda minħabba li huma materjali tal-għalf koperti mir-Regolament li huma simili għall-espellent taż-żerriegħa tal-kittien.
- Il-perċentwal permess tal-polpa tal-pitravi deidratata żdied minn 4 % għal 10 % tal-materja niexfa minħabba li huwa għalf eċċellenti b’kontenut għoli ta’ fibra li, barra minn hekk, jiġi diġestit faċilment fil-musrana l-kbira, u għalhekk huwa adattat għall-majjali adulti.
- It-termini użati fl-entrata “polpa tal-frott u polpa tat-tadam (pomata tat-tadam) bhala trasportaturi ta’ taħlitiet lesti minn qabel” ġew allinjati mat-terminoloġija użata fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 (il-punti 5.22.2 u 5.35.1). Il-perċentwal ta’ dan il-materjal tal-għalf ma nbidilx.
- L-entrata “qmuħ immnixxa u partikuli li jinħallu tad-distillaturi” ġiet allinjata mat-terminoloġija użata fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017 (il-punt 1.12.9). Il-perċentwal ta’ dan il-materjal tal-għalf ma nbidilx. Issa huwa wkoll permess għall-użu fid-dieti tal-majjali fl-istadju tal-finitura, peress li għandu ammont kbir ta’ vitamina B u, fil-kwantitajiet permessi, jgħin biex jiġi żgurat il-livell ta’ kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.
- Żdied il-perċentwali tal-materja prima li tikber fiż-żona tal-produzzjoni – jiġifieri n-nifel (imnixxef f’temperaturi għoljin), il-pizelli u żrieragh ta’ legumi oħra.
- L-entrata għan-nifel issa hija “nifel, imnixxef f’temperaturi għoljin”, biex tirrifletti t-terminoloġija użata fil-punt 6.10.3 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. Barra minn hekk, peress li n-nifel jikber fiż-żona tal-produzzjoni, il-perċentwal permess żdied minn 2 % għal 4 % tal-materja niexfa.
- Għall-prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, in-noti ta’ spjegazzjoni tat-tabella tal-materjali tal-għalf permessi fl-Artikolu 5.2 (*Trobbija u taġħlif tal-majjali*) issa jinkludu regola ġdida li tillimita l-ammont ta’ xaham mhux raffinat miksub minn dawn il-prodotti għal 2,5 % tat-total. Dan minħabba li l-kontenut ta’ xaham mhux raffinat tal-materjal tal-għalf huwa essenzjali biex tiġi żgurata l-kopertura tax-xaham meħtieġa mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Dawn il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda – “grixa (tal-fażola) tas-sojja” – fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 575/2011 u mbaġħad inqasmu fi tnejn – “grixa tas-sojja” u “għalf tal-grixa (tal-fażola) tas-sojja” – fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba waqt l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja u ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha fit-tabella tal-għalf. Barra minn hekk dawn jistgħu jinbidlu f’każ li jsiru aġġornamenti/emendi għar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017.
- Għall-prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol, in-noti ta’ spjegazzjoni tat-tabella tal-materjali tal-għalf permessi fl-Artikolu 5.2 (*Trobbija u taġħlif tal-majjali*) issa jinkludu regola ġdida li tillimita l-ammont ta’ xaham mhux raffinat miksub minn dawn il-prodotti għal 2,5 % tat-total. Dan minħabba li l-kontenut ta’ xaham mhux raffinat tal-materjal tal-għalf huwa essenzjali biex tiġi żgurata l-kopertura tax-xaham meħtieġa mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Dawn il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda – “grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol” – fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 575/2011 u mbaġħad inqasmu fi tnejn – “grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol” u “għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-ġirasol” – fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017 jelenka ħafna prodotti differenti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-ġirasol. Ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati kollha fit-tabella tal-għalf u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti/emendi għar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017.

- Żdiedet entrata ġdida: prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift. L-inkluzjoni taż-żerriegħa tal-lift tirrifletti l-fatt li t-titjib ġenetiku ppermetta l-ghażla ta' varjetajiet ġodda li huma hielsa minn glukosinolati u aċidu eruċiku (fatturi antinutrittivi). L-entrata ġiet ifformulata b'tali mod biex taqbel mal-istruttura użata għall-prodotti tas-sojja u tal-ġirasol. Dawn il-prodotti qabel kienu koperti minn entrata waħda – “grixa taż-żerriegħa tal-lift” – fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 575/2011 u mbagħad inqas fi tnejn – “grixa taż-żerriegħa tal-lift” u “għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-lift” – fir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) Nru 68/2013, kif emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017 jelenka hafna prodotti differenti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-lift. Ma huwiex fattibbli li jiġu elenkati l-materjali tal-għalf kollha u dawn jistgħu jinbidlu jekk isiru aġġornamenti għar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 1017/2017. Peress li l-kontenut ta' xaham mhux raffinat tal-materjal tal-għalf huwa essenzjali biex tiġi żgurata l-kopertura tax-xaham meħtieġa mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, in-noti ta' spjegazzjoni tat-tabella tal-materjali tal-għalf permessi fl-Artikolu 5.2 (*Trobbija u taġġlif tal-majjali*) issa jinkludu regola ġdida li tillimita l-ammont ta' xaham mhux raffinat miksub minn dawn il-prodotti għal 2,5 % tat-total.
- L-entrata għal “grixa tas-sufara tal-mais” ġiet allinjata mat-terminologija użata fil-punt 1.2.12 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.
- Il-kategorija “pizelli u/jew żrieragħ ta' legumi oħra” nqasmet f'żewġ entrati – “pizelli” u “żrieragħ ta' legumi oħra” – u l-ammont żdied għal 25 % u 10 %, rispettivament, tal-materja niexfa. Il-pizelli huma legumi li jiżguraw il-kopertura tax-xaham meħtieġa mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, anke meta jirrapprezentaw 25 % ta' materja niexfa u, għall-kuntrarju ta' legumi oħra bħall-fażola taż-żwiemel u l-ġulbiena, fihom koncentrazzjoni baxxa ta' fatturi antinutrittivi.
- L-entrata għall-hmira ġiet allinjata mat-terminologija użata fil-punt 12.1.5 tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2017/1017.
- Il-lipidi b'punt tat-tidwib oghla minn 36 °C issa jistgħu jiġu mitmugħa kemm lill-majjali fl-istadju tat-tkabbir kif ukoll fl-istadju tal-finitura minhabba li l-limitu l-ġdid ta' 5 % fuq ix-xaham fil-materja niexfa tad-dieta u l-limitu ta' 2 % fuq l-aċidu linolejku jiżguraw li, jekk ix-xaham jiġi mitmugħ lill-majjali fl-istadju tal-finitura, il-kopertura tax-xaham li tirriżulta tissodisfa r-rekwiżiti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.
- L-entrata għall-grixa tal-fażola tas-sojja nbidlet għal “fażola tas-sojja shiha nkaljata u/jew espellent tas-sojja”. Is-sojja hija sors tal-enerġija essenzjali biex jintlahqu l-ħtiġijiet tal-enerġija tal-majjali li qed jikbru.
- Thassru xi materjali tal-għalf individwali: imwieżeb tal-harrub biż-żerriegħa mneħħija, manjoka (kassava), patata mnixxa, grixa tal-kopra u grixa taż-zejt tal-ġulglien, għax ma jinsabux fiż-żona tal-produzzjoni; polpa tal-pitravi magħsura insilata, għax bilkemm hija disponibbli fis-suq u tintuża l-aktar għat-taġġlif tal-baqar tal-halib; u lisati tal-proteini, għaliex l-iżviluppi fid-disponibbiltà tal-materjal tal-għalf fis-suq wasslu għal tnaqqis fl-użu taġġhom, u b'kunsiderazzjoni tal-fatt li l-percentwal permess ta' lisati tal-proteini (sa 1 % tal-materja niexfa tar-razzjon) kien ifisser li kienu kważi insinifikanti għad-dieti tal-majjali.
- Fl-Artikolu 5.2, żdiedet nota ġdida (4) taħt it-tabella magħquda tal-materjali tal-għalf li jistgħu jiġu mitmugħa lill-majjali. Minhabba li ċerti materjali tal-għalf għandhom livelli differenti ta' xaham mhux raffinat, in-nota tispeċifika li l-kontribuzzjoni massima ta' xaham mhux raffinat minn daww il-materjali ma tistax taqbeż it-2,5 % tal-materja niexfa sabiex jiġi żgurat il-livell ta' kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.
- Minbarra l-limitu ta' 2 % fuq l-aċidu linolejku, l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott issa tillimita x-xaham mhux raffinat għal 5 % tal-konsum tal-materja niexfa, sabiex jiġi żgurat il-livell ta' kopertura tax-xaham meħtieġ mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott. Dawn iż-żewġ kriterji huma essenzjali għaliex saru għadd ta' bidliet li jista' jkollhom impatt negattiv fuq il-kwalità tal-kopertura tax-xaham tal-majjal: fost affarijiet oħra, il-percentwal tal-mais żdied, il-lipidi b'punt tat-tidwib oghla minn 36 °C issa huma permessi wkoll fl-istadju tal-finitura, u żdiedu l-ammonti permessi ta' ċerti materjali tal-għalf li huma sorsi ta' xaham.
- Żdiedet il-possibbiltà li jintużaw minerali u addittivi/vitamini.
- L-istadju tal-finitura:
 - Id-definizzjoni ta' dan l-istadju ġiet emendata biex tiġi allinjata mal-approċċ il-ġdid tal-użu tal-piż tal-karkassa.

- Ir-referenza għall-piż li għandu jintlaħaq mill-majjal f'dan l-istadju thassret, peress li l-piż ħaj medju ta' lott ta' majjali ma għadux kriterju, billi ġie sostitwit bil-piż individwali tal-karkassa, metodu li huwa aktar trasparenti, preċiż, u mmirat u li huwa aħjar b'mod ġenerali.

Il-punt 3.3 tad-Dokument Uniku ġie emendat skont dan, biex jagħti sommarju qasir tal-materjali tal-ġhalf permessi minhabba li ma jkunx possibbli li tiġi riflessa kull waħda mit-tletin emenda għall-elementi kritiċi fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

5.11. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Metodu ta' produzzjoni tal-"Prosciutto di Parma" – Trobbija u tagħlif tal-majjali*

L-informazzjoni li qabel kienet tinsab fit-Taqsima C ġiet ristrutturata fl-Artikoli 5.2 (*Trobbija u tagħlif tal-majjali*), u emendata kif ġej:

- Ir-rahħala issa huma liberi li jiddeċiedu kif jagħtu l-ġhalf għax din l-għażla ma għandha l-ebda impatt fuq il-"Prosciutto di Parma".
- Żdiedet referenza għall-ġhalf li jingħata niexef – għażla valida għat-tagħlif tal-majjali – flimkien mal-għażla likwida aktar tradizzjonali, biex ir-rahħala jithallew liberi li jiddeċiedu liema metodu jużaw.
- Ġiet miżjuda dispożizzjoni b'deskrizzjoni tal-karatteristiċi tekniċi u viżivi tal-marka tal-orġini, immaġni tal-marka, u tabella li turi liema ittra għandha tintuża f'dik il-marka biex tirrappreżenta x-xahar tat-twelid.

Il-punt 3.3 tad-Dokument Uniku ġie emendat skont dan, biex jagħti sommarju qasir ta' kif jingħata l-ġhalf minhabba li ma jkunx possibbli li tiġi riflessa kull waħda mit-tletin emenda għall-elementi kritiċi fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

5.12. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Tbiċċir u karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal – Tbiċċir*

Ir-referenza għas-sawm ta' "15-il siegħa" (Taqsima E tal-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott) thassret, peress li ma hemm l-ebda regola ċara fil-leġiżlazzjoni dwar in-numru minimu ta' s'ghat ta' sawm li l-majjali jridu jagħmlu qabel ma jitbiċċru.

Ir-regoli mit-Taqsima C dwar l-età li fiha r-rahħal irid jimmarka ż-żewġ riglejn ta' wara tal-qżieq bil-marka tal-orġini ġew ristrutturati u issa jinsabu fl-Artikolu 5.3.a (*Tbiċċir*). Barra minn hekk din l-età tnaqqset minn 30 jum għal mill-inqas 28 jum – minkejja l-possibbiltà li l-qżieq jinfatmu b'mod bikri wara 21 jum fejn jiġu ssodisfati l-kundizzjonijiet stabbiliti fil-leġiżlazzjoni attwali tal-UE – sabiex jiġu ffaċilitati aktar it-traċċar u t-traċċabbiltà tal-"Prosciutto di Parma".

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5.13. *Bidla fl-abbozzar: Tbiċċir u karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal – Tbiċċir*

Ir-regoli dwar it-tbiċċir mit-Taqsima C ġew ristrutturati fl-Artikolu 5.3.a (*Tbiċċir*) u emendati kif ġej: It-terminu "timbru" nbidel għal "marka tal-orġini", peress li dan huwa aktar preċiż u jippermetti li l-parti responsabbli għall-immarkar tal-qżieq tiġi identifikata b'mod aktar ċar, u t-test issa jispeċifika li l-qżieq iridu jiġu mmarkati b'informazzjoni dwar l-orġini meta jkun għadhom fil-kamra tat-twelid u jkun qegħdin jiġu mredda' mill-majjala. L-informazzjoni li qabel kienet tinsab fit-Taqsima B ġiet ristrutturata fl-Artikolu 5.3.b) *Karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal*, u emendata kif ġej:

- Ir-referenza għal "piż bejn 7 u 9 kilogrammi" thassret, peress li l-prodott ma għadux kategorizzat fi prieżet "żgħar" ta' 7 kg u prieżet "kbar" ta' 9 kg.
- Ir-referenza għat-"tirqim qasir" (li tirreferi għal-limitu fuq l-ammont ta' muskolu espost fit-tarf tal-għadma tal-koxxa) tmexxiet mill-karatteristiċi tal-prodott lest għall-karatteristiċi tal-koxxa friska tal-majjal, peress li l-koxox friski jiġu kkunsinnati mill-biċċerija lill-faċilità tal-preservazzjoni lesti għat-tmelli.

Il-punt 3.2 tad-Dokument Uniku għalhekk ġie emendat biex jiġi allinjat mal-verżjoni l-ġdida tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mingħajr ma saret l-ebda bidla fil-kontenut innifsu.

5.14. *Emenda li taffettwa element ewlieni: Tbiċċir u karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal– Karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal*

L-informazzjoni li qabel kienet tinsab fit-Taqsima B giet ristrutturata fl-Artikolu 5.3.b) *Karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal*, u emendata kif ġej:

- Gie introdott limitu massimu tal-piż għall-koxox friski tal-majjal, f'konformità mal-piż massimu tal-karkassi tal-majjal meqjusa bħala adattati għall-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma”.
- Il-limitu minimu fuq il-piż tal-koxox friski tal-majjal gie emendat biex jiġi żgurat li l-materja prima tkun adattata għall-preservazzjoni fit-tul – iż-żmien tal-preservazzjoni żdied permezz ta' din l-emenda – u biex jiġi żgurat li l-“Prosciutto di Parma” jissodisfa r-rekwiżiti f'termini tal-kulur meta jinqata', l-aroma u t-togħma. Il-limiti tal-piż minimu u massimu għall-koxox friski tal-majjal ġew emendati f'konformità maż-żieda fil-piż tal-majjal.
- Ir-regoli dwar il-ħxuna tal-kisja tax-xaħam fuq il-koxox friski tal-majjal ġew emendati biex jirriflettu ż-żieda fil-piż tal-majjali u tal-koxox friski stess. Il-preżenza ta' ħxuna tajba tax-xaħam tal-wiċċ hija indikazzjoni tal-kwalità tal-koxxa tal-majjal u hija essenzjali biex il-koxxa tkun tista' tiflaħ iż-żmien twil ta' preservazzjoni tal-“Prosciutto di Parma” u biex jiġu żgurati l-karatteristiċi distintivi tal-prieżet tad-DOP.
- Il-limitu fuq l-ammont ta' muskolu espost fit-tarf tal-għadma tal-koxxa żdied għal 9 cm f'konformità maż-żieda fil-piż tal-koxox friski.

Il-punt 3.3 tad-Dokument Uniku għalhekk gie emendat biex jirrifletti din l-informazzjoni dwar il-piż tal-koxox friski, il-ħxuna tal-kopertura tax-xaħam u l-limitu fuq l-ammont ta' muskolu esposti fit-tarf tal-għadma tal-koxxa.

5.15. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Tbiċċir u karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal– Karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal*

It-Taqsima H giet ristrutturata fl-Artikolu 5.3.b) (*Karatteristiċi tal-koxox friski tal-majjal*), li issa tinkludi wkoll dettalji dwar il-karatteristiċi tekniċi u vizivi tat-timbru li ma jithassarx imwahaħal mill-biċċerija, tispeċifika d-daqs tiegħu u tinkludi illustrazzjoni u dettalji ta' dan it-timbru, sabiex issir enfasi akbar fuq dan l-element ta' traċċar u traċċabbiltà waqt il-fażi tal-qatla.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5.16. ***Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Il-proċess tal-produzzjoni***

Id-dettalji tal-metodu tal-produzzjoni li qabel kienu jinsabu fit-Taqsima E tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew ristrutturati fl-Artikolu 5.4 (*Proċess tal-produzzjoni*) u emendati kif ġej:

- Fid-dettalji tal-istadju (a), meta l-koxox jew il-laħam tal-majjal jitwarrbu, jiġu mkessħa u mirquma:
 - It-twarrib, it-tkessiħ u t-tirqim ġew miġbura flimkien fi stadju wieħed peress li dan huwa mod aktar loġiku kif jiġi pprezentat il-proċess tal-produzzjoni: dawn it-tliet stadji fil-fatt jitwettqu direttament fil-biċċerija u/jew fil-facilità tat-tqattigh tal-laħam.
 - Ir-referenza għall-fatt li l-majjali għandhom temperatura tal-ġisem ta' 40 °C thassret minhabba li ma kellha l-ebda bażi xjentifika. Minflok, issa t-test jirreferi għal “temperatura tal-ġisem”.
 - Ir-referenzi għal telf ta' piż u għall-perċentwal tat-telf ta' piż tal-koxxa friska thassru peress li dawn jistgħu jvarjaw skont kif titkessah il-koxxa fl-ewwel każ u skont kif tiġi mirquma fit-tieni.
- Fid-dettalji tal-istadju (b), l-istadju tat-tmelliħ:
 - It-test issa jiddikjara b'mod ċar meta jibda l-proċess tal-preservazzjoni proprja, biex ikun aktar preċiż.
 - Il-firxa tat-temperatura giet estiża minn 1 sa 4 °C għal 0 sa 4 °C biex taqbel mal-firxa tat-temperatura meħtieġa għall-istadju tat-tkessiħ u tiġi ffacilitata l-ġestjoni tal-kamra tal-friża mingħajr ma jiġu affettwati b'mod negattiv il-proċess tat-tmelliħ jew is-sikurezza tal-prodott. Ir-regoli dwar il-kontenut ta' ndewwa ġew riveduti, biex jiġi ddikjarat il-valur minimu meħtieġ aktar milli l-limitu massimu halli jkun aktar faċli li dan jiġi vverifikat.
 - Sabiex jitnaqqas il-kontenut tal-melħ tal-prieżet ippreservati, il-perjodi ta' żmien li l-koxox tal-majjal iqattgħu fil-kmamar tat-tmelliħ wara kull sessjoni ta' tmelliħ inbidlu minn “6 sa 7 ijiem” għal “4 sa 7 ijiem” u minn “15 sa 18-il jum” għal “10 ijiem sa 21 jum”, rispettivament.

- Fid-deskrizzjoni tal-istadju (c), l-istadju fejn jithalla joqgħod:
 - Minflok ma jagħti perjodu minimu li l-prieżet iridu jqattgħu fil-kamra fejn jithallew joqgħodu (60-90 jum), it-test issa jiddikjara tul minimu ta' żmien għall-istadji tal-produzzjoni “fil-friża” (li jinkludu kemm it-tmelliħ kif ukoll iż-żmien fejn jithalla joqgħod). Din id-dispożizzjoni l-gdida għandha l-għan li tiggarantixxi l-istabbiltà tal-“Prosciutto di Parma” kemm f'termini ta' karatteristiċi organolettiċi kif ukoll ta' sikurezza tal-prodott.
 - Il-firxa tat-temperatura għet estiza (minn 1 sa 5 °C għal 0 sa 5 °C) biex tirrifletti kif joperaw il-kmamar tal-friża, u r-regoli dwar il-kontenut ta' ndewwa ġew riveduti, biex issa jiddikjaraw il-valur minimu meħtieġ aktar milli l-limitu massimu halli jkun aktar faċli li dan jiġi vverifikat.
 - Il-proċess magħruf bħala “rfinar”, li l-faċilitajiet tal-preservazzjoni normalment iwettqu matul l-istadju fejn jithalla joqgħod, issa huwa deskritt fit-test.
 - Il-proċess li tiżdied gradwalment it-temperatura tal-prieżet, li tradizzjonalment isir qabel il-ħasil, issa huwa deskritt.
- Fid-deskrizzjoni tal-istadju (d), meta l-prieżet jinħaslu u jitnixxfu, il-kliem “il-qoxra tinħakk” tħassar, peress li din l-operazzjoni ma tinfluwenzax il-proċess tal-produzzjoni u huwa f'idejn il-faċilitajiet tal-preservazzjoni li jużaw l-esperjenza tagħhom biex jiddeċiedu jhokkuhiex jew le.
- Fid-deskrizzjoni tal-istadju (e), li jikkonsisti fil-preparazzjonijiet biex jiddendlu halli jinxfu, fl-applikazzjoni tax-xaħam u mbaġħad fid-dendil tal-prieżet biex jinxfu:
 - It-test issa jgħid li t-traxxix tal-bżar fil-parti li tidhol 'il ġewwa madwar it-tarf espost tal-għadma tal-koxxa jista' jsir jew waqt il-preparazzjoni tal-prieżet biex jiddendlu halli jinxfu jew wara sabiex tiġi segwita l-ordni logika tal-proċess tal-produzzjoni.
 - It-test ma għadux jirreferi għall-għoti ta' forma tonda lill-perżut permezz ta' “daqqiet” għax huwa t-tirqim tal-koxxa friska tal-majjal li jagħtih din il-forma.
 - It-test issa jgħid li l-applikazzjoni tax-xaħam tista' ssir aktar minn darba minħabba li dan il-proċess huwa essenzjali għall-protezzjoni tal-wiċċ espost tal-perżut.
 - Issa huwa speċifikat li l-istadju tal-applikazzjoni tax-xaħam isir fil-hames xaħar, peress li dan huwa meħtieġ biex il-wiċċ ma jinxfu wisq u għalhekk jiffirma qoxra, li tista' tippreveni l-perżut milli jinxfu sew meta jiġi mdendel biex jinxfu.

L-Artikolu 5.4 issa fih definizzjoni tal-“faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur” sabiex tiġi identifikata aħjar il-parti li twaħħal is-siġill u li hija responsabbli għall-aktar passi importanti fl-ipproċessar, li jseħhu fl-ewwel sitt xhur. Hija l-“faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur” li trid tiġi identifikata mill-kodiċi ta' identifikazzjoni tan-negozju muri taħt il-logo tal-“kuruna dukali” meta l-perżut jiġi mmarkat fi tmiem il-proċess tal-preservazzjoni. Il-“faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur” hija identifikata wkoll fuq it-tikketta tal-“Prosciutto di Parma” mfettet u ppakkjat bil-lest, li tagħti assigurazzjoni akbar tat-traċċar u t-traċċabbiltà.

It-test issa jirreferi b'mod ċar għall-possibbiltà li l-prodott jiġi trasferit minn faċilità tal-preservazzjoni għal oħra, sakemm dan iseħħ biss wara s-sitt xaħar u l-faċilità li tilqgħu tkun irreġistrata wkoll fis-sistema ta' kontroll. It-test jgħid ukoll li l-“Prosciutto di Parma” jista' jiġi ttrasferit għal mahżen għat-tnixxif tal-perżut irreġistrat fis-sistema ta' kontroll.

Illustrazzjoni tas-siġill u deskrizzjoni tad-dettalji tiegħu issa huma inklużi sabiex issir enfasi akbar fuq it-traċċar u t-traċċabbiltà tal-“Prosciutto di Parma”.

L-ispeċifikazzjonijiet għal-logo tal-“kuruna dukali” li qabel kienu jinstabu fit-Taqsima H tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġew ristrutturati u issa jistgħu jinstabu fl-Artikolu 5.4.

It-test issa jirreferi wkoll għall-kodiċi li jidentifika l-“faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur” li trid tiġi inkluża fil-logo għal skopijiet ta' traċċar u traċċabbiltà.

L-Artikolu 5.4 issa jinkludi illustrazzjoni tal-logo tal-“kuruna dukali” immarkat b'hadida tikwi fuq il-prieżet u jipprovdi dettalji ta' dan il-logo sabiex issir enfasi akbar fuq it-traċċar u t-traċċabbiltà tal-“Prosciutto di Parma”. Issa huwa speċifikat ukoll li jistgħu jintużaw marki speċjali ta' identifikazzjoni, bil-għan li jiġu ffaċilitati l-kontrolli mill-awtoritajiet responsabbli għall-iċċekkjar tal-konformità u l-ikkastigar tal-ksur possibbli.

Il-punt 3.6 tad-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

5.17. *Emenda li taffettwa element ewlieni: Il-proċess tal-produzzjoni*

Ir-regoli dwar il-hin minimu tal-preservazzjoni li qabel kienu jinsabu fit-Taqsima E tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott ġew emendati u ristrutturati u issa jinsabu fl-Artikolu 5.4 (*Proċess tal-produzzjoni*). Wara ż-żieda fil-piż minimu tal-koxox friski tal-majjal, ittawwal ukoll iż-żmien minimu tal-preservazzjoni sabiex il-karatteristiċi distintivi tal-“Prosciutto di Parma” – bhall-kulur meta jinqata’, l-aroma u t-toġhma – jibqgħu l-istess.

Iż-żmien minimu tal-preservazzjoni għalhekk ġie emendat ukoll fil-punt 3.2 tad-Dokument Uniku.

5.18. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Id-dissussar*

L-Artikolu 5.5 ingħata titolu (*Dissussar*) f’konformità mal-mod kif it-test ġie ristrutturat biex jirrifletti l-ordni kronoloġika tal-operazzjonijiet differenti u t-tipi varji tal-“Prosciutto di Parma”.

Il-punt 3.2 tad-Dokument Uniku għalhekk ġie emendat biex jiġi allinjat mal-verżjoni l-ġdida tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mingħajr ma saret l-ebda bidla fil-kontenut innifsu.

5.19. *Emenda ta’ element essenzjali: Tfettit u imballaġġ*

Ir-Regoli tat-tqattigh u tal-imballaġġ tal-“Prosciutto di Parma” tħassru minhabba li din it-taqsimha ma tappartjenix għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott, u l-informazzjoni minn dik it-taqsimha ġiet ristrutturata u issa tinsab fl-Artikoli 5.6 (*Tfettit u imballaġġ*) u 8.3 (*Tikkettar tal-“Prosciutto di Parma”*). Dan huwa mingħajr preġudizzju għall-fatt li r-“regoli tat-tfettit” ilhom parti integrali mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mill-2008 u huma msemmija b’mod esplicitu fir-Regolament ta’ Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 1208/2013.

Ir-reqwizit li l-prodott jiġi mfettit u ppakkjat fiż-“żona tipika” li fiha jsir ilu fis-sehh bħala salvagwardja tal-kwalità minn meta r-“regoli tat-tfettit” ġew approvati għall-ewwel darba mill-Assoċjazzjoni għall-Ħarsien tal-“Prosciutto di Parma” (fl-1996). Dan ir-reqwizit għandu l-għan li jiggarantixxi l-origini tal-prodott u jiżgura l-kontroll, inkluż f’termini ta’ traċċabbiltà, u li jiggarantixxi l-awtentività lill-konsumaturi. Ta’ min jinnotta li, minkejja l-limitazzjoni fuq il-moviment liberu tal-merkanzija, dan ir-reqwizit instab mill-Qorti tal-Ġustizzja tal-Unjoni Ewropea stess li huwa ġġustifikat mill-hteġa li l-ispetturi esperti jwettqu kontrolli effettivi (Sentenza tal-20 ta’ Mejju 2003 fil-kawża C-108/01 – Consorzio del Prosciutto di Parma vs Asda Stores Ltd).

Il-punti 3.5 u 3.6 tad-Dokument Uniku ġew emendati skont dan.

5.20. *Bidla fl-abbozzar: Tfettit u imballaġġ*

L-Artikolu 5.6 ingħata titolu (*Tfettit u imballaġġ*) f’konformità mal-mod kif it-test ġie ristrutturat biex jirrifletti l-ordni kronoloġika tal-operazzjonijiet differenti u t-tipi varji tal-“Prosciutto di Parma”.

L-informazzjoni li qabel kienet tinsab fit-Taqsima B ġiet ristrutturata fl-Artikolu 5.6, u emendata kif ġej:

— Id-distinzjoni bejn iż-żewġ tipi ta’ pakketti użati għall-“Prosciutto di Parma” mfettit ippakkjat bil-lest, magħrufa bħala dak “klassiku” u dak “għal barra” – li diġà kienu preżenti fir-Regoli tat-tfettit u tal-imballaġġ tal-“Prosciutto di Parma” annessi mal-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott – ġiet iċċarata.

— Ġie iċċarat li l-metodi tat-tfettit użati ma għandhomx jaffettwaw il-karatteristiċi organolettiċi distintivi tal-“Prosciutto di Parma” u li din ir-regola tapplika wkoll għall-perżut imfettit ippakkjat bil-lest.

F’konformità mal-organizzazzjoni l-ġdida tat-test, iddahhal l-Artikolu 5.6.a) (*Regoli speċifiċi applikabbli għall-“Prosciutto di Parma” mfettit ippakkjat bil-lest fil-format “klassiku”*) u saru l-emendi li ġejjin għall-informazzjoni fl-Artikolu 5.6.a)(iii):

— Żdiedet referenza għall-“imballaġġ” għaliex il-“Prosciutto di Parma” mfettit jista’ jiġi ppakkjat biss mill-facilitajiet tat-tfettit infushom, peress li l-ippakkjar isir immedjatament wara t-tfettit u iż-żewġ proċessi jsiru fl-istess kamra. Żdiedu wkoll referenzi għall-attività tal-ilma u t-temperatura tal-ħażna tal-perżut imfettit ippakkjat bil-lest, peress li din l-applikazzjoni għal emenda tistabbilixxi żewġ għażliet ta’ ħażna għall-“Prosciutto di Parma” mfettit ippakkjat bil-lest, f’0 °C-10 °C u f’0 °C-25 °C, bil-karatteristiċi tekniċi rispettivi tagħhom altrimenti jibqgħu l-istess.

— It-tabella li taghti dettalji dwar il-perjodi minimi ta' durabbiltà giet emendata biex issir aktar ċara u aktar faċli biex tinqara u issa hija pprezentata f'ordni axxendenti. Fit-tieni kolonna, il-kelma "preservazzjoni" nbidlet għal "preservazzjoni minima" fl-interessi taċ-ċarezza.

Sabiex l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott issir aktar ċara, iddaħħal l-Artikolu 5.6.b) (*Regoli speċifiċi applikabbli għall-"Prosciutto di Parma" mfettet ippakkjat bil-lest fil-format "għal barra"*).

Il-punt 3.5 tad-Dokument Uniku għalhekk gie emendat biex jiġi allinjat mal-verzjoni l-ġdida tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott mingħajr ma saret l-ebda bidla fil-kontenut innifsu.

5.21. *Emenda li taffettwa element ewlieni: Regoli speċifiċi applikabbli għall-"Prosciutto di Parma" mfettet ippakkjat bil-lest fil-format "klassiku"*

It-tabella taht il-punt 3 tal-Artikolu 12 (*Tipi ta' "Prosciutto di Parma" mfettet ippakkjat bil-lest*), li oriġinarjament kienet tinstab fir-regoli dwar it-tfettit u l-imballaġġ, giet emendata u ristrutturata. Issa tinsab fl-Artikolu 5.6.a)(iii), u fiha referenzi għal perjodi minimi ta' durabbiltà sabiex titwessa' l-firxa ta' prodotti tal-"Prosciutto di Parma" li jistgħu jiġu kkummerċjalizzati.

B'mod aktar speċifiku, kif ukoll il-mod tradizzjonali ta' kif jinħażen il-"Prosciutto di Parma" mfettet ippakkjat bil-lest (f'temperaturi ta' 0 °C-10 °C), giet miżjuda wkoll forma ġdida ta' hażna f'temperatura oghla minn 10 °C, minhabba li xi pajjiżi mhux tal-UE, bħall-Iżvizzera, ma għandhomx leġiżlazzjoni li tirregola t-temperatura tal-hażna tal-prodotti tal-laħam b'attività tal-ilma taht 0,93. Għalhekk iddaħħlet tabella ġdida, li turi r-regoli għall-"Prosciutto di Parma" mfettet ippakkjat bil-lest f'temperatura ta' hażna ta' 0 °C sa 25 °C.

Il-punt 3.5 tad-Dokument Uniku għalhekk gie emendat biex jirrifletti l-perjodu minimu ta' durabbiltà tal-"Prosciutto di Parma" mfettet ippakkjat bil-lest maħzun f'temperatura ta' 10 °C jew inqas u jirreferi għall-hażna tal-"Prosciutto di Parma" mfettet ippakkjat bil-lest fil-format "klassiku" bejn 0 °C u 25 °C.

5.22. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Kontroll*

L-Artikolu 7 (*Kontroll*) gie miżjud f'konformità mal-Artikolu 7 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

5.23. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: "Prosciutto di Parma" shiħ bl-għadam u "Prosciutto di Parma" mingħajr għadam*

L-informazzjoni dwar il-formati tal-"Prosciutto di Parma" shiħ bl-għadam u dak mingħajr għadam li qabel kienu jinstabu fit-Taqsima H tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott giet ristrutturata fl-Artikoli 8.1 (*"Prosciutto di Parma" shiħ bl-għadam*) u 8.2 (*"Prosciutto di Parma" mingħajr għadam*) u emendata kif ġej:

— L-Artikoli 8.1(a) u 8.2(a) issa jgħidu li l-isem "Prosciutto di Parma" għandu jidher fil-kamp viżiv ewlieni u jispikka mill-informazzjoni l-oħra sabiex jiġi żgurat li jkun viżibbli b'mod xieraq. Jispeċifika wkoll il-pożizzjoni tas-simbolu tad-DOP tal-UE f'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE.

— L-Artikoli 8.1(b) u 8.2(b) jirrikjedu li l-ingredjenti jiġu elenkati għall-benefiċċju tal-konsumaturi, u jispesifikaw li l-kelma *coscia* ("koxxa tal-majjal") tista' tintuża għalix tidentifika speċifikament il-parti tal-anatomija tal-majjal użata biex isir il-"Prosciutto di Parma".

— L-Artikoli 8.1(c) u 8.2(c) jirrikjedu li, għall-benefiċċju tal-konsumaturi, id-dettalji tal-"faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur" jew il-"faċilità tal-preservazzjoni għall-kummerċjalizzazzjoni" – li t-tnejn li huma jridu jkun rreġistrati fis-sistema ta' kontroll – għandhom jingħataw fuq it-tikketti tal-"Prosciutto di Parma".

— Il-kwalifika "mingħajr għadam" żdiedet mal-Artikolu 8.2 biex tagħmilha ċara li l-prodott mibjugħ f'porzjonijiet huwa "Prosciutto di Parma" mingħajr għadam.

— Fl-Artikolu 8.2(d), il-kliem "data tal-produzzjoni" tnehha biex ikun aktar ċar li r-referenza hija għad-data tal-bidu tal-preservazzjoni u għal xejn aktar.

Il-punt 3.6 tad-Dokument Uniku għalhekk gie emendat biex jirrifletti dawn il-bidliet fit-tikketti tal-"Prosciutto di Parma" bl-għadam u mingħajr għadam.

- 5.24. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: “Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest – “Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “klassiku”*

L-informazzjoni li qabel kienet tinsab fit-Taqsima H tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott giet ristrutturata u tmexxiet għall-Artikolu 8.3.a) (“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “klassiku”): L-informazzjoni mill-Artikolu 13(1), (2), (3), (6) (Disinn tal-pakkett) tar-Regoli dwar it-tfettit u l-imballaġġ tal-“Prosciutto di Parma” giet ristrutturata u issa tinstab fl-Artikolu 8.3.a).

Saru wkoll il-bidliet li ġejjin:

- L-Artikolu 8.3.a) issa jirreferi għall-isem uffiċjali shiħ tad-denominazzjoni protetta (“Prosciutto di Parma”) u żdiedu regoli dwar il-grafika tal-pakketti biex jiġu identifikati l-karatteristiċi tal-format “klassiku” tal-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest.
- Fl-informazzjoni fl-Artikolu 8.3.a)(v) dwar ir-rettangolu li fih il-kodiċi li jidentifika lil min ippakkjah, “CXX” inbidlet għal “LXX”, għaliex fil-lista mfassla mill-korp ta’ kontroll, il-kodiċijiet ta’ identifikazzjoni ta’ min iwettaq it-tfettit/l-ippakkjar jibdwu bl-ittra “L”.

L-Artikolu 14 (Isem tal-produttur tal-imballaġġ) tar-Regoli dwar it-tfettit u l-imballaġġ tal-“Prosciutto di Parma” tħassar. L-informazzjoni li kien fih giet ristrutturata u issa tinsab fl-Artikolu 8.3.a)(ix).

Il-punti 3.5 u 3.6 tad-Dokument Uniku għalhekk ġew emendati biex jirriflettu dawn il-bidliet fit-tikkettar tal-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “klassiku”.

- 5.25. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: “Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest – “Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “għal barra”*

L-informazzjoni mill-Artikolu 13(4), (5), (Disinn tal-pakkett) tar-Regoli dwar it-tfettit u l-imballaġġ tal-“Prosciutto di Parma” giet ristrutturata u issa tinsab fl-Artikolu 8.3.b) (“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “għal barra”).

Ġew miżjuda stampi tal-pakkett “għal barra” tal-“Prosciutto di Parma” u t-tikketta korrispondenti tal-informazzjoni dwar il-prodott mal-Artikolu 8.3.b) biex jintwerew b’mod ċar il-karatteristiċi tal-format “għal barra” tal-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest.

L-informazzjoni dwar it-tikkettar tal-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “għal barra” fil-punt 3.6 tad-Dokument Uniku għalhekk giet emendata, biex jingħata sommarju minhabba li ma huwiex fattibbli li jingħataw dettalji shiħ ta’ dawn l-emendi kollha għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

- 5.26. *Emenda li taffettwa element ewlieni: “Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest – “Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “għal barra”*

L-Artikolu 5.6.b)(iv) (Regoli speċifiċi applikabbli għall-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “għal barra”) iddaħhal sabiex titwessa’ l-firxa ta’ tipi ta’ imballaġġ disponibbli, bil-għan li l-kumpaniji jingħataw aktar flessibilità fil-produzzjoni u biex isir aktar faċil għalihom biex iwiegħbu d-domandi tal-konsumaturi, filwaqt li fl-istess hin jiġi żgurat li l-karatteristiċi organolettiċi tal-“Prosciutto di Parma” jibqgħu intatti.

Il-punt 3.6 tad-Dokument Uniku ġie emendat skont dan.

- 5.27. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Regoli applikabbli kemm għall-format “klassiku” kif ukoll għal dak “għal barra” tal-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest*

L-informazzjoni mill-Artikolu 15 (Tikkettar) tar-Regoli dwar it-tfettit u l-imballaġġ tal-“Prosciutto di Parma” giet ristrutturata fl-Artikolu 8.3.c) (Regoli applikabbli kemm għall-format “klassiku” kif ukoll għal dak “għal barra” tal-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest) u emendata kif ġej:

- Fl-Artikolu 8.3.c)(ii), it-terminu “produttur” inbidel għal “faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur” għall-finijiet ta’ konsistenza terminoloġika.
- Fl-Artikolu 8.3.c)(iv), il-kliem “data tal-produzzjoni” tneħħa biex ikun aktar ċar li r-referenza hija għad-data tal-bidu tal-preservazzjoni u għal xejn aktar.
- Fl-informazzjoni dwar il-format “klassiku” tal-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fl-Artikolu 8.3.c) (vi), ir-referenza għall-ħażna ftemperatura bejn 0 °C u 10 °C giet riveduta u żdiedet referenza għall-ħażna ftemperatura bejn 0 °C u 25 °C biex tirrifletti l-firxiet ta’ temperatura differenti li fihom jista’ jinħażen il-“Prosciutto di Parma” mfettett ippakkjat bil-lest fil-format “klassiku”.

- Fl-informazzjoni dwar il-format “għal barra” tal-“Prosciutto di Parma” mfettest ippakkjat bil-lest fl-Artikolu 8.3.c) (vi), issa huwa speċifikat li – b’differenza mill-format “klassiku”, li jista’ jinħażen f’temperatura bejn 0 °C u 25 °C – il-perżut f’dan il-format għandu jinżamm f’temperatura ta’ bejn 0 °C u 10 °C minħabba li l-interleaving ma jintużax għall-format “għal barra”, li jagħmlu inkompatibbli ma’ temperaturi ta’ hażna li jtilgħu sa 25 °C.
- L-Artikolu 8.3.c)(viii) jirrikjedi li l-ingredjenti jiġu elenkati għall-benefiċċju tal-konsumaturi, u jispeċifika li tista’ tintuża l-kelma *coscia* (“koxxa tal-majjal”).
- L-Artikolu 8.3.c) issa jinkludi stampi tal-pakketti tal-“Prosciutto di Parma” mfettest li huma differenti mill-forma ta’ tilar standard.

Il-punti 3.5 u 3.6 tad-Dokument Uniku għalhekk ġew emendati, biex jingħata sommarju minħabba li ma huwiex fattibbli li jingħataw dettalji shaħ ta’ dawn l-emendi kollha għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

5.28. *Emenda li ma taffettwax element ewlieni: Speċifikazzjonijiet ulterjuri dwar il-preżentazzjoni u t-tikkettar tal-“Prosciutto di Parma”*

Ir-regoli dwar l-użu ta’ kwalifiki flimkien mal-isem “Prosciutto di Parma”, li qabel kienu jinsabu fit-Taqsima H, ġew ristrutturati u issa jinsabu fl-Artikolu 8.4 (*Speċifikazzjonijiet ulterjuri dwar il-preżentazzjoni u t-tikkettar tal-“Prosciutto di Parma”*).

Barra minn hekk, l-Artikolu 8.4(e) issa jirreferi għall-possibbiltà li jintużaw simboli tal-assocjazzjoni għall-harsien jekk iseħħu żviluppi fis-segmentazzjoni u ċ-ċertifikazzjoni ulterjuri tal-“Prosciutto di Parma”, sabiex ilaħħqu mar-rewżiti tas-suq.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

“Prosciutto di Parma”

Nru tal-UE: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020

DOP (X) IGP ()

1. **Isem/Ismijiet**

“Prosciutto di Parma”

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

L-Italja

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

3.1. *Tip ta’ prodott [elenkat fl-Anness XI]*

Klassi 1.2: Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

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

Il-prodott huwa perżut *prosciutto crudo*, ippreservat fin-niexef għal mill-inqas 14-il xahar, b’forma tonda. Il-parti distali tar-riġel (it-trotter) u kwalunkwe imperfezzjoni esterna li tista’ tikkomprometti l-immagni tal-prodott jiġu mneħħija. Huwa jiżen bejn 8,2 kg u 12,5-il kg. Meta l-perżut jitqatta’, il-laħam ikollu kulur uniformi bejn roża u aħmar, b’laqtieta ta’ abjad pur tax-xaham fin-nofs. F’termini ta’ aroma u toghma, huwa laħam delikat, b’toghma haħifa li ma hijiex partikolarment mielħa, u għandu riħa tfuħ u karatteristika. Il-prieżet huma kkaratterizzati minn ċerti valuri analitiċi, jiġifieri kontenut ta’ ndewwa ta’ 58,0 %-63,0 %, kontenut ta’ melħ tal-baħar (klorur tas-sodju) ta’ 4,2 %-6,0 % u kontenut ta’ nitroġenu li jinħall (indiċi tal-proteolizi) ta’ 25,0 %-32,0 %. Dawn il-valuri jiġu ttestjati biss minn kampjun ta’ laħam dgħif meħud mill-*biceps femoris* tal-perżut qabel ma jiġi mmarkat bil-logo tal-“kuruna dukali”. Ladarba jkollu l-logo imwahħal, il-“Prosciutto di Parma” jista’ jiġi kkummerċjalizzat bħala perżut shiħ bl-għadam jew mingħajr għadam, bħala porzjonijiet ippakkjati ta’ piżijiet u forom differenti, inklużi nofs prieżet, jew bħala perżut imfettet f’pakketti xierqa. Mezzi alternattivi ta’ identifikazzjoni li ma jithassrux u li ma jistgħux jitneħħew daqs il-logo u li jiżguraw it-traċċar u t-traċċabbiltà tal-“Prosciutto di Parma” jistgħu jintużaw mal-logo jew minflok.

Ladarba jkun ġie mmarkat u dissussat, il-“Prosciutto di Parma” jista’ jiġi kkummerċjalizzat ukoll bħala perżut imfettet ippakkjat minn qabel fil-format “klassiku” jew “għal barra”.

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

Għalf

Il-materjali tal-għalf, il-kwantitajiet u l-metodi tal-użu permessi huma elenkati f'tabella waħda. Kemm it-tagħlif likwidu – inkluża l-prattika tradizzjonali tal-ghoti tal-għalf bix-xorrox u/jew bix-xorrox tal-butir – kif ukoll it-tagħlif niexef huma metodi possibbli tat-tagħlif tal-majjali.

Iċ-ċereali jridu jirrappreżentaw mill-inqas 45 % tal-materja niexfa mitmugħa lill-majjali li qed jikbru.

Il-materjali tal-għalf permessi huma: għalf tal-glutina tal-mais u/jew għalf tal-glutina tal-qamhrrum, mais, sorgu, xgħir, qamh, tritikal, silagġ tal-mais, grixa tas-sbula shiha tal-mais, grixa taż-żerriegħa tal-mais u/jew grixa taċ-ċifċiegha tal-qamhrrum, ċereali minuri, nuhhala tal-qamh u prodotti sekondarji oħra tal-iproċessar tal-qamh, espellent taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-espellent taż-żerriegħa tal-kittien, grixa taż-żerriegħa tal-kittien, għalf tal-grixa taż-żerriegħa tal-kittien, polpa tal-pitravi deidratata, polpa tal-frott u polpa tat-tadam (pomata tat-tadam) bhala trasportaturi ta' tahlitiet lesti minn qabel, xorrox, xorrox tal-butir, qmuħ immnixxa u partikuli li jinhallu tad-distillaturi, nifel (imnixxef f'temperaturi għoljin), molassi, prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni tal-fażola tas-sojja, prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-girasol, prodotti miksuba waqt l-estrazzjoni taż-żerriegħa tal-kittien, grixa tas-sufara tal-mais, piżelli, żrieragh ta' legumi oħra, hmejjer, lipidi b'punt tat-tidwib oghla minn 36 °C, grixa tal-ħut, u fażola tas-sojja shiha nkaljata u/jew espellent tas-sojja.

Iċ-ċereali jridu jirrappreżentaw mill-inqas 55 % tal-materja niexfa mitmugħa lill-majjali fl-istadji tal-finitura, li d-dieti tagħhom jistgħu jikkonsistu mill-istess materjali tal-għalf elenkati hawn fuq bl-eċċezzjoni tal-grixa tal-ħut u l-fażola tas-sojja shiha nkaljata u/jew espellent tas-sojja.

Filwaqt li l-materja prima mogħtija lill-majjali għandha tiġi miż-żona geografika li fiha jitrabbew u għandha karatteristiċi tal-kwalità xierqa biex jiġi żgurat li l-majjali jiġu mitmugħa dieta tajba u sustanzjuża, f'xi snin jista' ma jkunx teknikament Prattikabbli li 100 % ta' dik il-materja prima tiġi akkwistata lokalment għal raġunijiet relatati mal-klima u oħrajn kummerċjali. F'dak il-każ, skont l-Artikolu 1 tar-Regolament ta' Delega tal-Kummissjoni (UE) Nru 664/2014, il-kwalità tal-“Prosciutto di Parma” u r-rabta tiegħu maż-żona lokali huma dejjem garantiti billi jiġi żgurat li mill-inqas 50 % tal-materja niexfa kkonsumata mill-majjali fuq bażi annwali tiġi miż-żona tat-trobbija tal-majjali (l-Emilia-Romagna, il-Veneto, il-Friuli-Venezia Giulia, il-Lombardia, il-Piemonte, il-Molise, l-Umbria, it-Toskana, il-Marche, l-Abruzzo u l-Lazio).

Koxox friski

Il-koxox friski tal-majjal użati għall-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma” jridu jiġu mill-wild ta':

- fhula tar-razez tradizzjonali Large White Taljana, Landrace Taljana u Duroc Taljana, kif imtejba mill-Ktieb tal-Merħla Taljana, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom, u majjali nisa tar-razez tradizzjonali Large White Taljana u Landrace Taljana, jew ta' razza pura jew inkroċjati bejniethom;
- fhula tar-razez tradizzjonali msemija f'a) u majjali nisa inkroċjati jew majjali nisa ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jitinssu taħt skemi ta' għażla u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' majjali tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljana;
- fhula u majjali nisa ta' tipi ġenetiċi oħra sakemm dawn jiġu mrobbija taħt skemi ta' għażla u/jew ta' inkroċjar tar-razez li jinvolvu r-razez Large White, Landrace jew Duroc għall-produzzjoni ta' majjali tqal, li l-għanijiet tagħhom huma kompatibbli ma' dawk tal-Ktieb tal-Merħla Taljana;
- fhula tat-tipi ġenetiċi l-oħra msemija f'c), u majjali nisa tar-razez tradizzjonali msemija f'a).

Il-koxox friski tal-majjal użati biex isir il-prodott ma jstgħux jiġu minn:

- fhula jew majjali nisa;
- il-wild ta' fhula jew majjali nisa mhux koperti mill-kategoriji a), b), c) jew d) hawn fuq;
- majjali b'karatteristiċi mhux favorevoli, b'mod partikolari s-suxxettibbiltà għall-istress (Porcine Stress Syndrome, jiġifieri s-Sindrome tal-Istress tal-Hnieżer jew PSS).

Il-koxox friski tal-majjal użati għall-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma” jridu jiġu biss minn karkassi klassifikati bhala “H – Heavy”, b'piż tal-karkassa ta' bejn 110,1 kg u 168 kg, u kklassifikati bhala “U”, “R”, jew “O” skont l-iskala tal-Unjoni Ewropea għall-klassifikazzjoni tal-karkassi tal-majjali.

Il-koxox friski tal-majjal użati għall-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma” jrid ikollhom il-karatteristiċi li ġejjin: Kampjun mehud mis-saffi ta' fuq u ta' isfel tal-*panniculus adiposus* taht il-ġilda juri ebusija tax-xaham irrappreżentata minn valur tal-jodju ta' mhux aktar minn 70 u/jew kontenut ta' aċidu linolejku li ma jaqbiżx il-15 %. Il-ħxuna tax-xaham madwar in-naħa ta' barra tal-koxxa friska mirquma tal-majjal, imkejla vertikament mit-tarf tal-ġhadma tal-koxxa, ma hijiex inqas minn 22 mm. Meta tiġi kkunsinnata lill-faċilità tal-preservazzjoni, il-koxxa tal-majjal tkun tiżen bejn 11,8-il kg u 18,0-il kg biex ikun possibbli z-żmien minimu tal-preservazzjoni ta' 14-il xahar. Iż-żona magħrufa bhala l-“kuruna” għandha biżżejjed xaham biex jiġi evitat li l-qoxra ma tinqalax mis-saff tal-muskoli ta' taht. L-ammont ta' muskolu espost fuq it-tarf tal-ġhadma tal-koxxa ma jkunx aktar minn 9 mm (“tirqim qasir”).

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

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-“Prosciutto di Parma”, mit-tmelliħ tal-koxox friski tal-majjal sat-tlestija tal-proċess tat-tnixxif, iridu jsiru fiż-“żona tal-produzzjoni tipika”, li tinsab fil-provinċja ta' Parma fir-Regjun tal-Emilia-Romagna.

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

Ladarba jkun ġie mmarkat bil-logo u/jew bil-mezzi alternattivi ta' identifikazzjoni msemmija fil-punt 3.2, il-“Prosciutto di Parma” jista' jiġi kkummerċjalizzat bhala perżut shiħ bl-ġhadam jew mingħajr ġhadam, bhala porzjonijiet ippakkjati ta' piżijiet u forom differenti, inklużi nofs prieżet, jew bhala perżut imfettet f'pakketti xierqa.

Bil-ġhan li jiġu ssalvagwardjati l-kwalità, it-traċċabbiltà u l-awtenticità tiegħu, il-“Prosciutto di Parma” jista' jiġi mfettet u pakkjat biss fiż-“żona tal-produzzjoni tipika” msemmija fil-punt 4 hawn taht. Is-simbolu ta' identifikazzjoni tad-DOP għandu jintwera fuq l-imballaġġ b'tali mod li ma jkunx jista' jitnehħa jew jiħassar, kif stabbilit fil-punt 3.6 hawn taht. Din ir-regola hija essenzjali biex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-kwalità tal-“Prosciutto di Parma” u biex jiġu żgurati traċċar u traċċabbiltà shah tal-prodott.

Il-“Prosciutto di Parma” mfettet ippakkjat bil-lest jista' jiġi pprezentat fil-format “klassiku” jew fil-format “għal barra”. Japplikaw rekwiżiti differenti ta' tikkettar u perjodi minimi ta' durabbiltà għal dawn iż-żewġ tipi.

Meta jinżamm f'temperatura ta' bejn 0 °C u 10 °C, il-“Prosciutto di Parma” fil-format “klassiku” jrid ikollu valur ta' attività tal-ilma ta' mhux oghla minn 0,91 u kontenut ta' ndewwa ta' inqas minn 60 %, u jista' jkollu perjodu ta' durabbiltà minimu sa 180 jum.

Meta jinżamm f'temperatura ta' bejn 0 °C u 25 °C, il-“Prosciutto di Parma” fil-format “klassiku” jrid ikollu valur ta' attività tal-ilma ta' mhux oghla minn 0,90 u kontenut ta' ndewwa ta' inqas minn 60 %, u jinkiseb minn prieżet li jkunu jżnu sa 9,5 kg li jkunu ġew ippreservati għal mill-inqas 18-il xahar. Irid jiġi pakkjat bl-użu tal-interleaving, u jista' jkollu perjodu ta' durabbiltà minimu sa 30 jum.

Il-“Prosciutto di Parma” fil-format “għal barra” jrid jinżamm f'temperatura ta' bejn 0 °C u 10 °C u jkollu valur ta' attività tal-ilma ta' mhux oghla minn 0,91 u kontenut ta' ndewwa ta' inqas minn 60 %. Il-perjodu ta' durabbiltà minimu huwa limitat għal 25 jum.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-ewwel element użat għall-identifikazzjoni tal-“Prosciutto di Parma”, li, għalkemm ma huwiex parti mit-tikketta, jiddistingwih fis-suq, huwa l-logo tal-“kuruna dukali” (logo mmarkat b'hadida tikwi fuq il-prieżet u li jinkludi immaġni ta' kuruna b'ħames ponot u l-isem tal-post “Parma”). Hija marka li tidentifika u tikkwalifika il-“Prosciutto di Parma” kif ukoll twettaq il-funzjoni doppja li tiddistingwi l-prodott minn tipi oħra ta' perżut *prosciutto crudo*, biex tipprovdi assigurazzjoni dwar l-awtenticità tiegħu, u tigarantixxi wkoll li l-prodott ikun għadda minn kull stadju tal-produzzjoni mehtieg u li dawn l-istadji kollha ġew irreġistrati mill-operaturi involuti.

L-użu tad-denominazzjoni tal-origini huwa legali biss jekk dan il-logo – u/jew mezz alternattiv jew addizzjoanli ta' identifikazzjoni kif imsemmi fil-punt 3.2 – ikun preżenti. Mingħajru, il-prodott ma jstax jiġi tikkettat bid-denominazzjoni u din ma tistax tiġi inkluża fuq l-imballaġġ, fid-dokumenti tal-bejgħ jew waqt il-kummerċ (perżut shiħ bl-ġhadam jew mingħajr ġhadam, bhala porzjonijiet ippakkjati ta' piżijiet u forom differenti, inklużi nofs prieżet, jew bhala perżut imfettet f'pakketti xierqa).

Huwa obligatorju li tidher l-informazzjoni li ġejja fuq it-tikketta tal-“Prosciutto di Parma”:

— Għall-“Prosciutto di Parma” shih bl-għadam:

- a) l-isem “Prosciutto di Parma”, akkumpanjat mis-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea, irid jidher fuq it-tikketta ta’ quddiem fil-kamp viżiv ewlieni, b’tali mod li jispikka b’mod ċar mit-test l-iehor kollu fuq it-tikketta;
- b) il-lista tal-ingredjenti: laħam tal-ħanzir/majjal/koxxa tal-ħanzir/koxxa tal-majjal u melħ tal-baħar;
- c) l-isem tan-negozju – u/jew l-isem tad-ditta – u l-indirizz tal-“faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur” jew tal-“faċilità tal-preservazzjoni għall-kummerċjalizzazzjoni”.

— Għall-“Prosciutto di Parma” dissussat u ppakkjat (prieżet shaħ, nofs prieżet jew porzjonijiet):

- a) l-isem “Prosciutto di Parma”, akkumpanjat mis-simbolu tad-DOP tal-Unjoni Ewropea, irid jidher fuq it-tikketta ta’ quddiem fil-kamp viżiv ewlieni, b’tali mod li jispikka b’mod ċar mit-test l-iehor kollu fuq it-tikketta;
- b) il-lista tal-ingredjenti: laħam tal-ħanzir/majjal/koxxa tal-ħanzir/koxxa tal-majjal u melħ tal-baħar;
- c) l-indirizz tal-faċilità tal-ippakkjar;
- d) id-data tal-bidu tal-preservazzjoni, li tinkludi mill-inqas ix-xahar u s-sena, jekk is-sigill imwaħħal fil-bidu tal-preservazzjoni u/jew kwalunkwe mezz alternattiv ta’ identifikazzjoni li daqsu ma jithassarx u daqsu ma jistax jitneħħa ma għadux viżibbli.
- e) l-isem tan-negozju – u/jew l-isem tad-ditta – u l-indirizz tal-“faċilità tal-preservazzjoni tal-produttur” jew tal-“faċilità tal-preservazzjoni għall-kummerċjalizzazzjoni”.

— Il-pakketti kollha tal-“Prosciutto di Parma” mfettet – sew jekk fil-format “klassiku” kif ukoll jekk fil-format “għal barra” – irid ikollhom taqsimha standardizzata tar-rokna ta’ fuq tax-xellug li turi l-logo tal-“kuruna dukali” li ġej:



, kif ukoll il-kodiċi tal-identifikazzjoni ta’ min ippakkjah u l-informazzjoni li ġejja:

- a) il-kliem *Prosciutto di Parma - denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96* [“Prosciutto di Parma” - Denominazzjoni ta’ Origini Protetta skont il-Liġi Nru 26 tat-13 ta’ Frar 1990 u r-Regolament (KE) Nru 1107/96];
- b) l-indirizz tal-faċilità tal-ippakkjar u tat-tfettit;
- c) id-data tal-bidu tal-preservazzjoni kif murija fuq is-sigill.

Bl-eċċezzjoni ta’ *disossato* (mingħajr għadam) u *affettato* (imfettet), l-isem tal-bejgħ ma jista’ jkun ikkwalifikat bl-ebda terminu deskrittiv – bħal “klassiku”, “awtentiku”, “extra” jew “super” – jew bl-ebda terminu jew attribut ieħor.

4. Definizjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-“żona tipika” li fiha jsir il-proċess tal-produzzjoni tal-perżut tal-“Prosciutto di Parma” tinsab fil-Provinċja ta’ Parma fir-reġjun Taljan tal-Emilia-Romagna. Din iż-żona tinkludi parti minn dik il-provinċja li tinsab mill-inqas 5 km fin-Nofsinhar tat-triq magħrufa bħala l-Via Emilia, li tibqa’ sejra lejn in-Nofsinhar sakemm tilhaq altitudni massima ta’ 900 metru. Ix-xmajjar Enza u Stirone jiffurmaw il-konfini tal-Lvant u tal-Punent taż-żona, rispettivament.

Iż-żona ġeografika li minnha tista’ tinkiseb il-materja prima hija akbar miż-“żona tipika”, u tinkludi t-territorju amministrattiv tar-reġjuni Taljani li ġejjin: l-Emilia-Romagna, il-Veneto, il-Friuli-Venezia Giulia, il-Lombardia, il-Piemonte, il-Molise, l-Umbria, it-Toskana, il-Marche, l-Abruzzo u il-Lazio.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-“Prosciutto di Parma” jiddependu hafna fuq il-fatturi ambjentali, naturali u umani fiż-żona lokali, li għandhom rwol essenzjali wkoll ikun garantit li jitharsu l-istandards għolja ta’ kwalità, ta’ saħħa u ta’ sikurezza alimentari. Il-karatteristiċi tal-materja prima huma – u ilhom hekk minn żmien l-Etruski – speċifiċi għall-makrożona ġeografika taċ-ċentru u tat-Tramuntana tal-Italja, inkluż ir-reġjun tal-Friuli-Venezia Giulia. Bis-saħħa tal-kundizzjonijiet ambjentali uniċi li ma jstgħux jiġu riprodotti f’postijiet oħra u tat-talent partikolari tal-popolazzjoni lokali – kif jixhed in-numru kbir ta’ negozji tal-produzzjoni tal-perżut immexxija minn familji li għadhom joperaw

sal-lum – rokna ċkejtna ta' dan it-territorju żviluppat fiż-“żona tal-produzzjoni tipika” tal-“Prosciutto di Parma”. Parma tinsab fil-qalba tat-territorju antik tal-Galja lil hinn mill-Alpi, fejn in-nies taghha kienu jrabbu merħliet kbar ta' majjali u kienu esperti b'mod partikolari fil-produzzjoni ta' prieżet immellhin.

Il-post ta' din iż-“żona tipika” jagħtiha kundizzjonijiet ekoloġiċi, klimatiċi u ambjentali uniċi: l-irjeh mill-baħar miż-żona tal-Versilia tal-kosta tat-Toskana jiddgħajfu hekk kif jgħaddu mill-imsaġar taż-żebbuġ u l-foresti tal-arżnu tal-Val di Magra, imbagħad jinxfu hekk kif jaqsmu l-passaġġi Appennini, u jakkwistaw riha ta' msaġar tal-qastan, qabel ma jaslu fiż-żona tal-produzzjoni biex inixxfu l-“Prosciutto di Parma” u jagħtuh it-togħma hafifa unika tiegħu.

L-iżvilupp tat-trobbija ta' majjali tqal imbiċċra fetà avvanzata jiddetermina l-istadji f'dan il-proċess. Jibda bl-użu ta' razez lokali u indiġeni, ikompli f'konformità maċ-ċirkostanzi ambjentali, soċjali u ekonomiċi – b'mod partikolari l-biedja taċ-ċereali u l-produzzjoni tal-halib, li sawru l-prattiki tat-tagħlif – u gradwalment jilhaq il-qofol tiegħu fir-riżultat produttiv naturali u uniku, il-prodott tad-DOP.

Il-perżut u l-metodu użat biex jiġi prodott huma msemmija f'diversi sorsi dokumentarji tul is-sekli, u tista' tinstab referenza għaž-żona tal-produzzjoni attwali fil-listi tal-Kamra tal-Kummerċ mill-1913. Dik li għall-ewwel kienet attività purament artigjanali evolviet fi proċess industrijali, iżda f'wiehed li għadu jippreserva l-karatteristiċi tradizzjonali tal-prodott.

REFERENZA GĦALL-PUBBLIKAZZJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

Il-Ministeru nieda l-proċedura nazzjonali ta' oppożizzjoni permezz tal-pubblikazzjoni tal-proposta għal emenda tad-DOP “Prosciutto di Parma” fil-Gurnal Uffiċjali tar-Repubblika Taljana Nru 195 tal-5 ta' Awwissu 2020. 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 wiehed imur direttament fil-paġna ewlenija tal-Ministeru għall-Politika Agrikola, Alimentari u Forestali (<http://www.politicheagricole.it>), jikklikkja fuq “Qualità” (fl-istrixxa orizzontali fil-parti ta' fuq tal-iskrin) u fl-ahħar nett jikklikkja fuq il-kliem “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

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

(2022/C 429/09)

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

SPEĊIFIKAZZJONIJIET EWLENIN TAL-FAJL TEKNIKU

“GRAPPA DELLA VALLE D'AOSTA / GRAPPA DE LA VALLÉE D'AOSTE”

Nru tal-UE: PGI-IT-02479 – 30 ta' Awwissu 2018

1. Isem/ismijiet għar-registrazzjoni

“Grappa della Valle d'Aosta / Grappa de la Vallée d'Aoste”

2. Kategorija/kategoriji tax-xarba spirituża

Spiritu tal-karfa tal-gheneb (kategorija Nru 6 tar-Regolament (KE) Nru 110/2008)

3. Deskrizzjoni tal-karatteristiċi tax-xarba spirituża

Karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u/jew organolettiċi

- Mingħajr kulur, hliel fil-każ taż-żieda ta' pjanti jew ta' karamella jew tal-maturazzjoni f'kontenituri tal-injam.
- Trasparenti u kristallin, b'sensazzjonijiet olfattivi u retronasali li jvarjaw, f'termini ta' karatteristiċi aromatiċi, minn fjuri għal frott skont il-materja prima użata. Fuq il-palat huwa shun, artab u arrikkit b'sensazzjoni pikkanti għall-prodotti mmaturati.
- Ma huwiex aromatizzat, hliel kif previst fil-metodi tradizzjonali li jipprevedu ż-żieda ta' għasel, pjanti aromatiċi jew partijiet minnhom, u frott jew partijiet minnhom.

Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla max-xorb spirituz tal-istess kategorija)

- Il-“Grappa della Valle d'Aosta” / “Grappa de la Vallée d'Aoste” għandha qawwa alkoħolika ta' mhux anqas minn 38 % skont il-volum u kontenut f'sustanzi volatili għajr l-etanol u l-metanol ugwali għal jew aktar minn 140 gramma għal kull ettolitr u ta' alkoħol ta' volum ta' 100 %.
- Fir-rigward tal-grappa bajda, l-aktar sensazzjonijiet aromatiċi frekwenti huma dawk li huma karatteristiċi tal-varjetajiet (l-aktar lokali) ta' gheneb ta' origini, li huma evidenti fin-noti ta' fjuri/balsamiċi/ta' frott (bħal ġizimin, salvja, ħawħ, berquq, frott eżotiku). Fil-każ tal-grappa mmaturata, is-sensazzjonijiet pikkanti huma dovuti għall-karattru veġetali pikkanti ta' ħafna varjetajiet ta' dwieli tradizzjonali, kif ukoll għall-essenzi tal-injam użati fil-btieti, u għad-durata tat-tqaddim innifsu.
- Għandha kontenut ta' zokkor li ma jaqbiżx l-20 gramma għal kull litru, espress bħala zokkor invertit. Dan il-limitu jinkludi wkoll l-użu possibbli tal-għasel għal skopijiet ta' tahwir.- Meta jkun immatura għal mill-inqas 12-il xahar, jista' jkun fih il-karamella.

4. Definizzjoni taż-żona ġeografika

It-territorju kollu tar-Regjun Awtonomu tal-Valle d'Aosta.

⁽¹⁾ ĠU L 130, 17.5.2019, p. 1.

5. Metodu tal-produzzjoni

Il-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” tinkiseb permezz tad-distillazzjoni, bl-użu ta’ maqtra tal-lott, ta’ karfa tal-gheneb iffermentata jew parzjalment iffermentata, direttament bil-fwar tal-ilma jew biż-żieda tal-ilma mal-maqtra (sistema ta’ banjumarja). Għall-produzzjoni tal-grappa, l-użu ta’ karfa tal-inbid likwida naturali huwa permess sa ammont massimu ta’ 25 kg għal kull 100 kg ta’ karfa tal-gheneb użata. Il-materja prima tinkiseb esklussivament minn varjetajiet awtorizzati għall-kultivazzjoni fil-Valle d’Aosta. Il-materja prima trid tkun fi stat tajjeb hafna ta’ preservazzjoni u tinkiseb minn gheneb prodott u pproċessat fit-territorju tar-Reġjun Awtonomu tal-Valle d’Aosta. Il-kwantità ta’ alkoħol miksub mill-karfa ma tridx taqbeż il-35 % tal-kwantità totali tal-alkoħol fil-prodott finali. Il-karfa tal-inbid likwida naturali tista’ tintuża billi tizdied il-karfa tal-inbid mal-karfa tal-gheneb qabel id-distillazzjoni tagħha. Dawn l-operazzjonijiet iridu jitwettqu fil-istess distillerija ta’ produzzjoni. Id-distillazzjoni tal-karfa tal-gheneb iffermentata jew parzjalment iffermentata, bl-użu ta’ maqtra tal-lott, trid issir f’inqas minn 86 % vol. Il-prodott miksub jista’ jiġi ddistillat mill-gdid f’dan il-valur ta’ limitu. Il-konformità mal-limiti trid tiġi evidenzjata miż-żamma ta’ reġistri li fihom il-kwantitajiet tal-karfa tal-gheneb u tal-karfa tal-inbid likwida naturali mibghuta għad-distillazzjoni jiġu rreġistrati kuljum.

Fit-thejjja tal-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste”, jistgħu jiżdiedu l-ghasel, il-pjanti aromatiċi jew partijiet minnhom, kif ukoll frott jew partijiet minnhom, f’konformità mal-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni. Il-pjanti aromatiċi jew partijiet minnhom użati għat-toghma tal-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” huma: *Glycirrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L., *Thymus* L.

Jista’ jiżdied massimu ta’ 20 gramma għal kull litru ta’ zokkor, espress bħala zokkor invertit.

Il-karamella tista’ tintuża bħala kolorant għall-grappa li tiġi mmaturata għal mill-inqas 12-il xahar, f’konformità mal-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE u dik nazzjonali.

Il-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” tista’ tiġi mmaturata fi btieti, bramel u kontenituri oħra tal-injam mingħajr verniċ jew kisi, għal perjodu ta’ mhux inqas minn 12-il xahar kif immonitorjati mill-awtoritajiet tat-taxxa, f’faċilitajiet li jinsabu fir-regjun. It-tindif normali tal-injam u t-trattamenti ta’ preservazzjoni huma permessi.

Il-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” trid tiġi distillata fi hdan it-territorju tar-Reġjun.

6. Deskrizzjoni tar-rabta bejn ix-xarba spirituża u l-orijini ġeografika tagħha, inklużi, fejn xieraq, l-elementi speċifiċi tad-deskrizzjoni tal-prodott jew tal-metodu ta’ produzzjoni li jiġġustifikaw ir-rabta

Il-materja prima trid tinkiseb esklussivament minn gheneb prodott u pproċessat fit-territorju tar-Reġjun Awtonomu tal-Valle d’Aosta. Il-kundizzjonijiet klimatiċi tal-vinji f’altitudnijiet għolja (bħal fir-regjun Alpin kollu, li l-grappa dejjem kienet id-distillat emblematicu tiegħu) jiffavorixxu s-sintezi u l-akkumulazzjoni ta’ aromi varjetali fil-qxur tal-gheneb. It-temperaturi baxxi tax-xitwa harxa Alpina li ssegwi l-hsad jipprevjenu jew inaqsu r-riskju ta’ kontaminazzjoni batterika jew fungali tal-karfa tal-gheneb maħżuna. Fl-aħħar mill-aħħar, il-kwantità limitata ta’ materja prima u l-prossimità bejn l-azjendi li jipproduċu l-inbid u d-distillaturi jagħmluha possibbli li jiġu distillati biss il-karfa tal-gheneb friska jew il-karfa tal-gheneb b’hażna minima. Filwaqt li dan is-sett ta’ fatturi jillimita l-volumi tal-produzzjoni, huwa jista’ jtejjeb il-karatteristiċi tal-kwalità. L-użu metikoluż tal-faċilitajiet tad-distillazzjoni ta’ lottijiet zghar jippermetti l-estrazzjoni korretta tal-aromi naturali karatteristiċi tal-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste”, u huwa essenzjali biex jinkisbu distillati monovarjetali puri, li ma jkunux possibbli b’installazzjonijiet industrijali kontinwi.

Il-produzzjoni tal-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste”, li tradizzjonalment issir permezz tad-distillazzjoni diretta tal-karfa tal-gheneb f’maqtriet tal-lottijiet artigjanali zghar, hija marbuta mill-qrib mat-territorju tal-orijini. Il-produzzjoni tal-“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” hija konsistenti mal-vokazzjoni tal-vitikultura tar-regjun u mal-varjazzjonijiet kbar fil-kundizzjonijiet ambjentali u fil-varjetajiet imkabbra.

L-aktar sensazzjonijiet aromatiċi frekwenti tal-grappa huma dawk li huma karatteristiċi tal-varjetajiet (l-aktar lokali) tal-gheneb tal-orijini, li huma evidenti fin-noti ta’ fjuri/balsamiċi/ta’ frott (bħal ġizimin, salva, hawh, berquq, frott ezotiku). Fil-każ tal-grappa mmaturata, is-sensazzjonijiet pikkanti huma dovuti għall-karattru veġetali pikkanti ta’ hafna varjetajiet ta’ dwieli tradizzjonali, kif ukoll għall-essenzi tal-injam użati fil-btieti, u għad-durata tal-maturazzjoni nnifisha.

Il-fabbriki tal-inbid li minnhom tinkiseb il-karfa tal-gheneb friska u ffermentata jinsabu qrib id-distilleriji; b'riżultat ta' dan, il-karfa tista' tiġi distillata malajr qabel ma tibda tiddeterjora, u b'hekk il-karatteristiċi organolettiċi tal-gheneb ikunu jistgħu jiġu ppreservati. Dan huwa essenzjali għall-estrazzjoni tal-aromi u l-komposti li jagħtu l-karatteristiċi organolettiċi tal-"Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste". Ix-xitwa Alpina ħarxa tagħti wkoll kontribut kbir biex jinkiseb dan ir-riżultat.

Il-materja prima trid tinkiseb esklussivament minn varjetajiet tad-dwieli awtorizzati għall-kultivazzjoni fil-Valle d'Aosta, kif previst mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għall-inbejjed DOC tal-"Valle d'Aosta".

L-orijini tal-materja prima trid tkun traċċabbli mid-dokumenti ta' akkumpanjament u mir-registri tad-distillaturi.

Barra minn hekk, ir-reqwiziti partikolarment restrittivi għall-karfa tal-gheneb (iddeterminati mil-leġiżlazzjoni nazzjonali) jirriżultaw f'rikkezza akbar ta' komposti fil-karfa tal-gheneb u, konsegwentement, fil-prodotti assoċjati tal-estrazzjoni u d-distillazzjoni, b'sensazzjonijiet olfattivi u retronasali li jvarjaw, f'termini ta' karatteristiċi aromatiċi, minn fjuri għal frott skont il-materja prima użata. Fuq il-palat hija sħuna, ratba u arrikkita b'sensazzjonijiet pikkwanti għall-prodotti mqaddma.

Ir-reputazzjoni tal-"Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" għandha l-għeruq tagħha fi tradizzjoni antika ta' produzzjoni fuq skala żgħira tal-grappa. L-ewwel dokumenti storiċi li jirreferenzjaw il-produzzjoni tal-grappa fil-Valle d'Aosta jmorru lura għall-1843 meta vjaġġatur Ingliż bl-isem ta' Arthur Thomas isemmi l-produzzjoni tal-grappa fil-Valle d'Aosta. (P. Malvezzi, 1972, "Viaggiatori inglesi in Valle d'Aosta"). Għadd ta' sorsi storiċi aktar riċenti jiddokumentaw id-distillazzjoni tal-karfa tal-gheneb fir-reġjun, l-ewwel iddistillata prinċipalment minn gruppi ta' vitikulturi artiġjanali, iżda dejjem aktar fdata lil distillaturi lokali li nibtu f'dak il-perjodu. F'dan il-kuntest, għandha ssir referenza għal inkjesta agrikola dwar il-kundizzjonijiet tal-klassi agrikola fl-1878 (P. Careggio, 2004. "Linchiasta agraria sulle condizioni della classe agricola. 1885." Ed. Le Chateau), manuskritt tal-1887 dwar l-agrikoltura tal-Valle d'Aosta (L. Argentier, 2004. "Leçons sur l'agriculture valdôtaine." Ed Le. Château), rapport storiku wiesa' inkluż fil-ktieb "Vini e distillati della Valle d'Aosta" (Vola e Sanguinetti, 1971, ed. Musumeci), u fl-aħħar nett gabra ta' intervisti ma' vitikulturi mill-Valle d'Aosta ("Vini, vigneti e vigneroni della Valle D'Aosta". P. Cossavella, 2012, Tipografia Valdostana). Hemm ukoll diversi registri promozzjonali fl-annali tal-bdiewa tal-Valle d'Aosta li jmorru lura għall-bidu tas-seklu 20 ("Almanach de l'agriculteur valdotain". 1911, Imprimerie Joseph Marguerettaz; "Messenger valdotain" edizzjonijiet tal-1912 u l-1931. Imprimerie Catholique).

7. Dispożizzjonijiet nazzjonali/reġjonali jew tal-Unjoni Ewropea

Id-Digriet tal-Ministeru għall-Politika Agrikola, Alimentari u Forestali Nru 5396 tas-27 ta' Novembru 2008 li, *inter alia*, jistabbilixxi rekwiżiti aktar stretti għall-karfa minn dawk stabbiliti mir-regoli tal-UE.

Statut speċjali tar-Reġjun Awtonomu tal-Valle d'Aosta.

8. Applikant

Isem: Istituto Tutela Grappa della Valle d'Aosta.

Indirizz: Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta.

9. Suppliment għall-indikazzjoni ġeografika u regoli speċifiċi ta' tikkettar

Minbarra l-isem Taljan "Grappa della Valle d'Aosta", l-isem Franciż "Grappa de la Vallée d'Aoste" jista' jintuża wkoll, simultanament jew bħala alternattiva, skont l-Artikolu 38 tal-Istatut Speċjali tar-Reġjun Awtonomu tal-Valle d'Aosta li jagħti status ugwali għal-lingwa Franciża u dik Taljana.

Id-denominazzjoni "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" tista' tkun akkumpanjata minn referenza:

- a) għall-isem ta' varjetà waħda ta' gheneb, jekk il-grappa kienet distillata minn materja prima li toriġina mill-vinifikazzjoni ta' dik il-varjetà ta' gheneb: limitu ta' tolleranza ta' varjetajiet ohra ta' gheneb, minbarra dawk kollha mhux awtorizzati għall-kultivazzjoni fil-Valle d'Aosta, jiddaħħal sa 15 % skont il-piż;

- b) għall-ismijiet ta' mhux aktar minn żewġ varjetajiet ta' għeneb, jekk il-grappa kienet distillata minn materja prima li geġja kompletament mill-vinifikazzjoni ta' dawk il-varjetajiet ta' għeneb. Il-varjetajiet ta' għeneb iridu jiġu ddikjarati fuq it-tikketta f'ordni dekrexxenti ta' piż. Il-varjetajiet tal-għeneb li jirrapprezentaw inqas minn 15 % tal-piż totali ma jistgħux jiġu indikati fuq it-tikketta.
- c) għal waħda mis-seba' subżoni ġeografici tal-prodott koperta mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott attwali għall-inbid bil-Valle d'Aosta DOC, biss jekk il-materja prima tiġi mill-vinifikazzjoni tal-għeneb li jikkonformaw mal-Ispesifikazzjoni msemmija hawn fuq, fil-kuntest ta' informazzjoni addizzjonali għall-konsumatur.
- d) għall-metodu ta' distillazzjoni, esklussivament ibbażat fuq il-lottijiet, u għat-tip ta' maqtra.

Għal dik il-grappa li tkun eliġibbli li jkollha aktar minn waħda mir-referenzi stabbiliti fil-punti (a) u (b) hawn fuq fl-istess hin, l-isem jista' jkun akkumpanjat minn waħda biss minn dawk ir-referenzi.

L-isem "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" jrid ikun akkumpanjat mir-referenza għall-isem ta' kwalunkwe pjanta aromatika jew partijiet minnha, u l-frott jew partijiet minnhom, miżjuda f'konformità mal-metodi ta' produzzjoni tradizzjonali stabbiliti fit-taqsim (d) ta' dan il-fajl tekniku.

Jekk ikun hemm maturazzjoni għal perjodu ta' mhux inqas minn 12-il xahar fi btieti tal-injam, bramel jew kontenituri oħra tal-injam mingħajr verniċ u kisi f'facilitajiet ta' tqaddim għall-"Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" li huma mmonitorjati mill-awtoritajiet tat-taxxa, il-kliem "vecchia" (imqaddma) jew "invecchiata" (immaturata) jista' jintuża fil-prezentazzjoni u l-promozzjoni tagħha. Il-kliem "riserva" (riżerva) jew "stravecchia" (mqaddma aktar) jista' jintuża għall-"Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" li għandha mill-inqas 18-il xahar. Il-perjodu ta' maturazzjoni jista' jiġi ddikjarat fi snin u xhur jew inkella f'xhur biss.

Mingħajr preġudizzju għad-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq dwar il-maturazzjoni, sabiex tingħata informazzjoni preċiża lill-konsumaturi, huwa possibbli wkoll li jiġi speċifikat it-tip ta' kontenitur tal-injam użat (eż. barrique, tonneau, caratello, eċċ.), inkluż permezz tal-użu tal-aġġettivi rispettivi, biss jekk il-grappa giet maħżuna f'dan it-tip ta' kontenitur għal mill-inqas nofs iż-żmien minimu ta' maturazzjoni meħtieġ għall-klassi ("invecchiata", "riserva").

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