

Il-Ġurnal Uffiċjali C 481

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 65

19 ta' Diċembru 2022

Werrej

IV Informazzjoni

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

Il-Kunsill

2022/C 481/01	Deċiżjoni tal-Kunsill tal-25 ta' Ottubru 2022 li tahtar membri u membri supplenti fil-Komitat Konsultattiv dwar il-Libertà ta' Moviment għall-Haddiema għad-Danimarka, il-Ġermanja, il-Ġreċja, il-Kroazja, l-Italja, Ċipru, il-Lussemburgu, Malta u l-Portugall	1
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 481/02	Rata tal-kambju tal-euro — Is-16 ta' Diċembru 2022	4
---------------	----------------------------------------------------------	---

V Avviżi

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 481/03	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Kawża M.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	5
2022/C 481/04	Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni (Il-Każ M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata ⁽¹⁾	7

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

Il-Kummissjoni Ewropea

2022/C 481/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	8
2022/C 481/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel	11

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUNSILL

DEĊIŻJONI TAL-KUNSILL

tal-25 ta' Ottubru 2022

li tahtar membri u membri supplenti fil-Kumitat Konsultattiv dwar il-Libertà ta' Moviment għall-Haddiema għad-Danimarka, il-Ġermanja, il-Greċja, il-Kroazja, l-Italja, Ċipru, il-Lussemburgu, Malta u l-Portugall

(2022/C 481/01)

IL-KUNSILL TAL-UNJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidra t-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidra r-Regolament (UE) Nru 492/2011 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-5 ta' April 2011 dwar il-moviment liberu tal-haddiema fi ħdan l-Unjoni ⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikoli 23 u 24 tiegħu,

Wara li kkunsidra l-listi ta' kandidati pprezentati lill-Kunsill mill-Gvernijiet tad-Danimarka, il-Ġermanja, il-Greċja, il-Kroazja, l-Italja, Ċipru, il-Lussemburgu, Malta u l-Portugall,

Billi:

- (1) Il-Kunsill, permezz tad-Deċiżjoni tiegħu tal-20 ta' Settembru 2022 ⁽²⁾, ħatar il-membri u l-membri supplenti fil-Kumitat Konsultattiv dwar il-Libertà ta' Moviment għall-Haddiema għall-perjodu mill-25 ta' Settembru 2022 sal-24 ta' Settembru 2024.
- (2) Il-gvernijiet tad-Danimarka, il-Ġermanja, il-Greċja, il-Kroazja, l-Italja, Ċipru, il-Lussemburgu, Malta u l-Portugall ipprezentaw listi ta' nomini għal diversi postijiet li għandhom jimplimentaw,

ADOTTA DIN ID-DEĊIŻJONI:

Artikolu 1

Dawn li ġejjin huma b'dan mahturin bhala membri u membri supplenti tal-Kumitat Konsultattiv dwar il-Libertà ta' Moviment għall-Haddiema għall-perjodu li jintemm fl-24 ta' Settembru 2024:

⁽¹⁾ ĠU L 141, 27.5.2011, p. 1.

⁽²⁾ Id-Deċiżjoni tal-Kunsill tal-20 ta' Settembru 2022 li tahtar il-membri u l-membri supplenti fil-Kumitat Konsultattiv dwar il-Libertà ta' Moviment għall-Haddiema (għadha mhijiex ippubblikata fil-Ġurnal Uffiċjali)

I. RAPPREŻENTANTI TAL-GVERN

Pajjiż	Membri	Membri supplenti
Danimarka	Is-Sur Stig HANSEN NØRGAARD Is-Sa Rikke MARK SEERUP	Is-Sa Lone HENRIKSEN
Ġermanja	Is-Sur Friedemann BENDER Is-Sur Oliver MAOR	Is-Sa Dagmar HILPERT
Greċja	Is-Sur Georgios NERANTZIS Is-Sa Angeliki LINTZOU	Is-Sa Angeliki TZORTZAKI
Kroazja	Is-Sur Petar STRIŽAK Is-Sa Martina ŠPUNDAK	Is-Sa Iva MUSIĆ OREŠKOVIĆ
Italja	Is-Sur Daniele LUNETTA	
Ċipru	Is-Sur Prodromos PRODROMOU Is-Sur Antonis KAFOUROS	Is-Sa Alexia TSAOUSI
Lussemburgu	Is-Sa Patrice FURLANI Is-Sur Tom MEYER	Is-Sur Armin SKROZIC
Portugall	Is-Sa Ana Margarida SILVA Is-Sa Helena BENTES	

II. RAPPREŻENTANTI TAT-TRADE UNIONS

Pajjiż	Membri	Membri supplenti
Danimarka	Is-Sa Lotte DICKOW SCHMIDTH Is-Sa Christina BORRIES	Is-Sa Käthe Munk RYOM
Ġermanja	Is-Sa Alexandra KRAMER Is-Sur Nicolas ENGELBARTS	Is-Sa Maria DIMCHEVA
Greċja	Is-Sa Stavroula DIMITRIADOU Is-Sur Vasilios MANTAZIS	Is-Sa Vaso KRATIMENOU
Kroazja	Is-Sa Vesna MAMIĆ Is-Sa Ana KRANJAC JULARIĆ	Is-Sa Ivana ŠEPAK ROBIĆ
Italja	Is-Sur Andrea MALPASSI Is-Sur Michele BERTI	Is-Sa Ilaria Arianna FONTANIN
Ċipru	Is-Sa Marina STAVRINO KOUKOU Is-Sur Christos KARYDIS	Is-Sur Stelios CHRISTODOULOU

Pajjiż	Membri	Membri supplenti
Malta		Is-Sa Isabella FARRUGIA
Portugall	Is-Sur José Manuel DA LUZ CORDEIRO Is-Sur Fernando José MACHADO GOMES	Is-Sa Ana Elisabete MARTINS CLEMENTE BORGES

III. RAPPREŻENTANTI TAL-ASSOĊJAZZJONIJIET TA' MIN IHADDEM

Pajjiż	Membri	Membri supplenti
Danimarka	Is-Sa Maja KLUGER DIONIGI Is-Sa Trine Birgitte HOUGAARD	Is-Sa Birgitte NYMARK
Ġermanja	Is-Sa Noora NEUMAYER Is-Sur Nicolas KELLER	Is-Sa Teresa HORNUNG
Kroazja	Is-Sa Nuša ŽUNEC Is-Sur Dario ĆORIĆ	Is-Sa Mirela GUDAN
Italja	Is-Sa Paola ASTORRI Is-Sur Paolo BALDAZZI	Is-Sur Fabio ANTONILLI
Ċipru	Is-Sur Giorgos HADJIKALLIS Is-Sur Emilios MICHAEL	Is-Sur Andreas ALEXI
Lussemburgu	Is-Sur Philippe HECK Is-Sur Raymond HORPER	Is-Sa Cristelle BRETNACHER-CERVELLATI
Portugall	Is-Sa Cristina NAGY MORAIS Is-Sur Nuno BERNARDO	Is-Sur Afonso Manuel ALVES E PINHO DE CARVALHO

Artikolu 2

Il-membri u l-membri supplenti li għadhom mhumiex innominati ser jinhatru mill-Kunsill f'data aktar tard.

Artikolu 3

Din id-Deċiżjoni għandha tidhol fis-sehħ fid-data tal-adozzjoni tagħha.

Magħmul fil-Lussemburgu, il-25 ta' Ottubru 2022.

Għall-Kunsill

Il-President

J. SÍKELA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Is-16 ta' Diċembru 2022

(2022/C 481/02)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,0619	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4506
JPY	Yen Ġappuniż	145,53	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,2632
DKK	Krona Daniża	7,4379	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6687
GBP	Lira Sterlina	0,87233	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,4413
SEK	Krona Żvediza	11,0153	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 389,70
CHF	Frank Żvizzeru	0,9879	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	18,6708
ISK	Krona Izlandiża	150,10	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,4037
NOK	Krona Norveġiża	10,4833	HRK	Kuna Kroata	7,5385
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	16 575,47
CZK	Krona Ċeka	24,262	MYR	Ringgit Malażjan	4,6984
HUF	Forint Ungeriz	407,10	PHP	Peso Filippin	58,967
PLN	Zloty Pollakk	4,6925	RUB	Rouble Russu	
RON	Leu Rumun	4,9213	THB	Baht Tajlandiż	37,145
TRY	Lira Turka	19,8039	BRL	Real Braziljan	5,6233
AUD	Dollaru Awstraljan	1,5866	MXN	Peso Messikan	21,0634
			INR	Rupi Indjan	87,8240

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

V

(Avviżi)

PROCĊDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI**IL-KUMMISSJONI EWROPEA****Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni****(Kawża M.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION)****Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2022/C 481/03)

1. Fid-9 ta' Diċembru 2022, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' koncentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Bain Capital Investors, LLC ("Bain Capital", L-ISTATI UNITI TAL-AMERIKA),
- Caverion Corporation ("Caverion", il-Finlandja).

Bain Capital se takkwista, fi hdan is-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll kollu ta' Caverion.

Il-koncentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' offerta pubblika.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- Bain Capital hija ditta privata tal-investimenti ta' ekwità li tinvesti, permezz tal-familja ta' fondi tagħha, f'kumpaniji f'għadd ta' industrij, inkluż dawk tat-teknoloġija tal-informazzjoni, il-kura tas-saħħa, tal-prodotti bl-immut u għall-konsumatur, tal-komunikazzjonijiet, servizzi finanzjarji u industrijali / manifattura,
- Caverion hija kumpanija pubblika b'responsabbiltà limitata inkorporata skont il-liġijiet tal-Finlandja. Caverion topera fl-installazzjoni u l-manutenzjoni tat-teknoloġija tal-bini u tal-proċessi industrijali, b'mod partikolari fit-tiġin, l-elettriku, l-enerġija, il-ventilazzjoni, it-tkessiħ, l-awtomatizzazzjoni tal-bini u d-dixxiplini tekniċi tas-sigurtà tal-bini. Barra minn hekk, Caverion tipprovdi servizzi ta' manutenzjoni għal proċessi ta' manifattura industrijali bħall-idroenerġija, il-manifattura tal-polpa u l-karta u l-proċessi kimiċi.

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

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

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

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil partijiet terzi interessati jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn 10 ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Ir-referenza li ġejja għandha dejjem tigi speċifikata:

M.10987 – BAIN CAPITAL / CAVERION

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-posta elettronika, bil-fax jew bil-posta. Uza d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taħt:

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

Faks +32 22964301

Indirizz postali:

Il-Kummissjoni Ewropea
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Avviż minn qabel ta' konċentrazzjoni
(Il-Każ M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS)
Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2022/C 481/04)

1. Fid-9 ta' Diċembru 2022, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Apollo Management, L.P. ("Apollo", l-Istati Uniti tal-Amerka),
- Atlas Air Worldwide Holdings, Inc. ("Atlas Air", l-Istati Uniti tal-Amerka).

Apollo takkwista, fis-sens tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll ta' Atlas Air kollha kemm hi.

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

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

- Apollo hija maniġer tal-assi globali attiva f'investimenti ta' portafoll,
- Atlas Air tipprovdi servizzi operattivi ta' inġenji tal-ajru u tal-avjazzjoni esternalizzati, l-aktar għall-merkanzija, u sa ċertu punt aktar limitat, għall-passiġġieri, u hija attiva fl-Afrika, fl-Asja, fil-Pacifiku, fl-Ewropa, fil-Lvant Nofsani, fl-Amerka ta' Fuq u fl-Amerka t'Isfel.

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

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

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati jibagħtuhom l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jinhtieg li r-referenza li ġejja dejjem tiġi speċifikata:

M.10919 – APOLLO / ATLAS AIR WORLDWIDE HOLDINGS

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

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

Faks +32 22964301

Indirizz postali:

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

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

⁽²⁾ ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2022/C 481/05)

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

DOKUMENT UNIKU

“Rökt Vättersik”

Nru tal-UE: PDO-SE-02591 – 7.11.2019

DOP (X) IĠP ()

1. Isem/Ismijiet

“Rökt Vättersik”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

L-Iżvezja

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

Klassi 1.7. Hut frisk, molluski, krustaċji u prodotti derivati minnhom

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)Ir-“Rökt Vättersik” huwa tip ta' hut abjad (*Coregonus ssp.*) mil-Lag Vättern li jiġi affumikat f'kamra tal-affumikar.

Ir-“Rökt Vättersik” jinbiegħ mingħajr pakkett jew ippakkjat fil-vakwu biex tinkiseb ħajja tal-prodott itwal fuq l-ixkaffa.

Għandu l-karatteristiċi li ġejjin:

Daqs: Normalment bejn 0,3 u 0,6 kg, iżda jista' jkun hemm eżemplari akbar.

Xaħam: 0,5 - 2,5 %. Il-kontenut tax-xaħam ivarja skont is-sit tal-qbid.

Kulur ta' barra: Minn lewn il-qubbajt skur bi ħjiel vjola (fuq id-dahar) u lewn il-kafellate skur bi ħjiel ta' ram (fuq iż-żaq) għal tleqqija lewn ir-ram ċar.

(¹) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Kulur tal-laħam: Sfumaturi varjati ċari u skuri ta' caput mortuum bi ħjil ta' qubbajt.

Konsistenza: Il-laħam tal-ħut huwa distint għax jinħass imsajjar, u meta jingidem huwa pjaċevolment sod.

Toghma: Toghma mielha qawwija u toghma distinta ta' affumikar, b'kemxejn nota ħelwa-qarsa ta' qatran.

Aroma: Aroma qawwija u distinta ta' duħhan

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

Il-ħut abjad prinċipalment jiekol krustaċji żgħar relitti tal-era glaċjali (*Mysis sp.*, *Pallasea sp.* u *Pontoporeia sp.*), bajd tal-ħut, gasteropodi, maskli, krustaċji u ħut żgħir li huwa preżenti b'mod naturali fil-Lag Vättern.

ħut abjad (*Coregonus ssp.*) mil-Lag Vättern, magħruf bhala "Vättersik"

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

Il-passi kollha fil-produzzjoni, mill-qbid tal-ħut, li huwa preżenti b'mod naturali fil-Lag Vättern, sal-produzzjoni tar-"Rökt Vättersik" billi mbaġħad jiġi affumikat il-ħut, iridu jsiru fiż-żona ġeografika deskritta f'(4).

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

—

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

—

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

Iż-żona tal-produzzjoni tar-"Rökt Vättersik" tikkonsisti mil-Lag Vättern u l-art tal-madwar fraġġ ta' 10 km mil-linja tal-ilma f'livelli normali tal-ilma.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi tar-"Rökt Vättersik" huma bbażati kemm fuq il-kundizzjonijiet naturali fiż-żona ġeografika kif ukoll fuq fatturi umani.

Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Il-Lag Vättern, li huwa l-ħames l-akbar lag fl-Ewropa, issepara minn dak li llum huwa l-Baħar Baltiku madwar 8 000 sena ilu. Illum il-wiċċ tal-lag huwa 88,5 m 'il fuq mil-livell tal-Baħar Baltiku.

L-iżolament minn sistemi oħra tal-ilma wassal biex il-popolazzjoni tal-ħut abjad (*Coregonus ssp.*) tal-Lag Vättern żviluppat b'mod separat minn popolazzjonijiet oħra tal-ħut abjad u issa hija ġenetikament distinta minn popolazzjonijiet oħra tal-ħut abjad.

Il-Lag Vättern huwa lag tal-ilma kiesaħ tipiku b'ammont baxx ta' nutrijenti (it-temperatura medja tal-ilma hija madwar 10 °C) b'ilma ċar (it-trasparenza tal-ilma hija ta' madwar 15 m) u skambju kajman tal-ilma (madwar 60 sena).

L-ilma kiesaħ jipprovdi habitat tajjeb għall-ispeċi tipiċi tal-ilma kiesaħ, bhall-ħut abjad tal-Lag Vättern, u għall-krustaċji relitti tal-era glaċjali li jikkostitwixxu s-sors ewlieni tagħha tal-ikel.

Minħabba l-ilma kiesaħ u b'ammont baxx ta' nutrijenti tal-Lag Vättern, il-ħut abjad fil-Lag Vättern huwa dgħif (kontenut ta' xaħam ta' 0,5-2,5 %, skont iż-żmien tas-sena u s-sit tal-qbid) u iżgħar fid-daqs (ġeneralment 0,3 - 0,6 kg) minn ħut abjad maqbud f'sistemi oħra tal-ilma.

Il-kontenut baxx ta' xaħam tiegħu jagħti lir-"Rökt Vättersik" laħam li huwa aktar sod b'mod distint, u fermezza aktar pjaċevoli meta jingidem, minn tipi oħra ta' ħut affumikat komunement disponibbli fis-suq. Il-kontenut baxx ta' xaħam jgħin ukoll biex jagħmel it-toghma tar-"Rökt Vättersik" aktar sottili u eleganti minn dik ta' tipi komuni oħra ta' ħut affumikat.

Deskrizzjoni tal-fatturi umani rilevanti għar-rabta ġeografika

Minn perspettiva storika, il-produzzjoni tar-“Rökt Vättersik” kienet ta’ importanza kbira għan-nies li jgħixu mal-Lag Vättern. Tradizzjonalment, is-sajjieda kienu jaffumikaw u jbigħu ir-“Rökt Vättersik” huma stess. Din it-tradizzjoni għadha hajja, anke jekk illum hemm ukoll min jew jistad biss jew jaffumika biss il-ħut abjad mil-Lag Vättern.

Is-sajd għall-ħut abjad u l-affumikar tiegħu huma sengħa tradizzjonali bbażata fuq għarfien ta’ fatturi bħall-imġiba tal-ħut abjad tal-Lag Vättern u kif jiġi affumikat il-ħut dgħif, miksub tul il-ġenerazzjonijiet u spiss mgħoddi fil-familji.

Il-ħut abjad huwa preżenti f’postijiet differenti madwar il-Lag Vättern u f’livelli ta’ fond differenti, skont fatturi bħall-provvista tal-ikel u ż-żmien tas-sena. Fil-perjodu bejn Awwissu u Novembru, il-ħut abjad jgħix f’ilmijiet baxxi f’fond ta’ mhux aktar minn 30 metru, qrib is-siti fejn ibid. Minn Diċembru ‘l hemm, il-ħut abjad jimxi għal ilmijiet dejjem aktar fondi, biex b’hekk sal-aħħar ta’ Frar jinqabad f’fond ta’ 90-120 metru. Il-provvista tal-ikel tkun akbar fiż-żoni aktar baxxi tal-Lag Vättern fir-rebbiegħa, li jfisser li l-ħut abjad jerga’ lura lejn iż-żoni aktar baxxi tal-lag.

Meta jistadu għall-ħut abjad, is-sajjieda jridu jkunu familjari max-xejriet tal-migrazzjoni stagunali tiegħu biex ifittex l-ikel. Huma jagħzlu żoni fejn jistadu fil-lag fejn il-ħut abjad huwa l-aktar probabbli li jkun preżenti f’dak il-hin partikolari.

Meta l-ħut abjad jiġi affumikat, l-affumikar irid jiġi aġġustat għal għadd ta’ fatturi biex il-prodott jikseb il-karatteristiċi tar-“Rökt Vättersik”. Il-proċess tal-affumikar irid jiġi adattat għal fatturi bħall-istaġun, il-klima u l-pressjoni tal-arja. Iż-żoni tas-sajd u l-perjodi tas-sajd – iż-żmien tas-sena li fih jinqabad il-ħut abjad – ukoll jaffettwaw il-proċess tal-affumikar, billi l-kontenut tax-xaħam tal-ħuta jvarja.

L-għarfien dwar il-karatteristiċi speċjali ta’ kull kamra tal-affumikar – kemm jipproduċi duħħan il-forn u kif jiġi distribwit fil-forn – ukoll huwa ta’ importanza deċiżiva għall-karatteristiċi tal-prodott finali.

Peress li kull kamra tal-affumikar għandha l-karatteristiċi speċjali tagħha, l-affumikaturi jsegwu proċedura tal-affumikar adattata għall-kamra tal-affumikar tagħhom stess. Skont id-disinn tal-kamra tal-affumikar, il-ħut abjad jista’ jehtieg li jitmexxa ġewwa l-kamra tal-affumikar waqt il-proċess tal-affumikar biex jiġi żgurati li jiġi affumikat b’mod uniformi. L-iżvilupp tad-duħħan ġewwa l-kamra tal-affumikar huwa kkontrollat mill-użu alternat ta’ injam imnixxef u mxarrab jew li jkun għadu kif inqata’.

Il-hin mehtieg għall-affumikar ivarja skont it-temperatura (generalment 70-80 °C) u l-iżvilupp tad-duħħan fil-kamra tal-affumikar. L-affumikatur jiddeċiedi meta l-ħut abjad ikun lest billi jiċċekkja s-sawra tiegħu, ixomm il-ħut u jhoss kemm il-pinen ikunu ibsin.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispċifikazzjoni tal-Prodott

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_vattersik_2022_07_07.pdf

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

(2022/C 481/06)

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

DOKUMENT UNIKU

“Aφpiva / Afrina”

Nru tal-UE: PGI-GR-02822 – 6.12.2021

DOP () IĠP (X)

1. Isem/Ismijiet

“Aφpiva / Afrina”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz

Il-Greċja

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

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 2.6. Melh

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

L-“Aφpiva / Afrina” huwa fleur de sel prodott esklużivament fil-marg salmastru “abjad” ta' Mesolongi. Huwa melh tal-baħar mhux ipproċessat mingħajr addittivi u ma jsirlu l-ebda trattament wara l-hsad.

L-“Aφpiva / Afrina” jikkonsisti minn kristalli fini bojod tal-klorur tas-sodju fformati fuq il-wiċċ tas-salmura tal-ghadajjar tal-kristallizzazzjoni fkundizzjonijiet klimatiki favorevoli (rih, temperatura u xemx). Huwa inqas mielaħ mill-melħ, b'toġhma kemxejn morra minhabba kontenut għoli ta' manjeżju u għalhekk huwa ideali għal platti nejjin jew mixwija jew saħansitra għad-deżerti. Fih hafna oligoelementi – metalli li jinsabu fl-ilma baħar – u speċjalment manjeżju (Mg).

L-“Aφpiva / Afrina” jingabar bl-idejn biss u għandu l-karatteristiċi organolettiċi, fiżiċi u kimiċi stipulati fit-Tabelli 1 u 2.

Tabella 1

Karatteristiċi organolettiċi u fiżiċi

Dehra	Kristalli bojod
Toġhma	Mielah
Riha	Mingħajr riha
Granulometrija	> 3 mm 0 % 1-3 mm 45-55 % < 1 mm 45-55 %

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

Tabella 2

Kompożizzjoni kimika

Parametru kimiku	Kontenut (%)
Umdità	1,0 - 5,0
Ma jinhallx fl-ilma	0,020 - 0,120
Kalċju (fil-materja niexfa)	0,010 - 0,300
Manjeżju (fil-materja niexfa)	0,060 - 0,300
Sulfati (fil-materja niexfa)	0,200 - 1,100
NaCl (fil-materja niexfa)	97,0 - 99,5

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

—

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

L-operazzjonijiet li jridu jseħhu fiż-żona ġeografika huma:

- l-estrazzjoni mill-baħar;
- iċ-ċirkolazzjoni tal-ilma estratt fl-għadajjar tal-evaporazzjoni;
- il-provvista lill-għadajjar tal-kristallizzazzjoni;
- il-ħsad;
- l-iskular naturali tal-“Aqṛiwa / Afrina”.

3.5. **Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.**

—

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

—

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

Iż-żona ġeografika li fiha jiġi prodott l-“Aqṛiwa / Afrina”, skont kriterji storiċi, ġeografici u antropoloġici, tinsab fil-municipalità ta’ Iera Polis Mesolongiou, fl-Unità Reġjonali ta’ Aitolokarnania fir-Reġjun tal-Greċja tal-Punent, u hija ddefinita mil-limiti ġeografici tal-marġ salmastru “abjad”:

- Fit-Tramuntana tal-marġijiet ta’ Foinikia
- Fil-Grieg il-Lvant tat-triq nazzjonali l-qadima bejn Mesolongi u Aitolikos
- Fil-Punent tal-laguna ta’ Mesolongi
- Fin-Nofsinhar ix-Xlokk tal-unità municipali ta’ Iera Polis Mesolongiou.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

L-“Aqṛiwa / Afrina” jiġi prodott fil-laguna ta’ Mesolongi u kiseb reputazzjoni eċċellenti u fama konsiderevoli kemm fil-Greċja kif ukoll lil hinn minnha. Ir-reputazzjoni u l-karatteristiċi tal-prodott li huma dovuti għall-oriġini ġeografika tiegħu għalhekk jiffurmaw il-bażi tar-rabta tiegħu maż-żona ġeografika.

Din ir-reputazzjoni hija bbażata prinċipalment fuq is-sawra u t-togħma tiegħu, li huma ddeterminati mill-mikroklima speċifika tas-salini u l-laguna ta’ Mesolongi u l-ħsad tradizzjonali bl-idejn, li prattikament ma nbidilx matul is-snin.

Is-salini ta' Mesolongi huma ambjent ta' produzzjoni ideali, protetti mill-Konvenzjoni ta' Ramsar u Natura 2000. Ir-reputazzjoni tal-prodott hija msahha min-natura unika tal-ekosistema tas-salina ta' Mesolongi u l-fama tal-laguna ta' Mesolongi – il-“lag sabih hafna” ta' Omeru. Il-Professor Christos Siasos (Agriniculture, 2014) jiddeskrivi Mesolongi bhala l-“art tat-teżor l-abjad”.

L-uċuħ attivi tas-salini (għadajjar tal-evaporazzjoni u għadajjar tal-kristallizzazzjoni) huma taflin peress li t-tafal ma jgħaddix ilma minnu. L-ilma baħar jikkondensa fl-għadajjar tal-evaporazzjoni u l-melħ jikkristallizza fl-għadajjar. L-għadajjar tal-kristallizzazzjoni għandhom wiċċ uniformi fit-tul u fil-wisa'. Dan ifisser li anke mewg' żgħir jista' jgħorr l-“Aφpiva / Afrina” sat-tarf tal-għadajjar minn fejn imbagħad jingabar.

Il-produzzjoni tal-“Aφpiva / Afrina” teħtieg' evaporazzjoni/koncentrazzjoni kontinwa ta' kwantità suffiċjenti ta' ilma baħar sal-punt meta l-kontenut tal-melħ jibda jikkristallizza. Il-koncentrazzjoni sseħħ b'mod naturali, grazzi għall-enerġija solari u l-mikroklima prevalenti, jiġifieri l-velocità tar-riħ, it-temperatura u l-umdità relattiva. L-ilmijiet salini jeħtieg' rjieħ qawwija minbarra x-xemx għall-koncentrazzjoni, speċjalment matul il-perjodu tas-sajf, filwaqt li ma jridx ikun hemm xita qawwija matul l-istaġun tat-tkabbir biex il-melħ jikkristallizza.

Fuq il-wiċċ tal-għadajjar tal-kristallizzazzjoni, li huma kbar, jiffirma saff irqiq ta' kristalli tal-melħ. L-irjieħ tal-Punent igħorru s-saff tal-wiċċ ta' dawn il-kristalli lejn in-naħa tal-Lvant tal-għadajjar fejn fl-aħħar jingabar l-“Aφpiva / Afrina”.

Il-fattur uman huwa importanti wkoll, peress li l-operazzjoni tradizzjonali tal-hsad, li baqgħet prattikament l-istess matul is-snin, ukoll għenet biex tinholoq u tinzamm ir-reputazzjoni tal-prodott. Il-haddiema tas-sengħa jiġbru l-“Aφpiva / Afrina” bl-idejn, permezz ta' għodod tal-injam, u jiżguraw l-uniformità tal-prodott finali bis-saħħa tat-taħriġ u l-esperjenza tagħhom. L-identifikazzjoni u s-separazzjoni tal-prodott jeħtieg' esperjenza u ħila. Din it-teknika tradizzjonali tgħaddi minn generazzjoni ta' haddiema fis-sengħa tal-melħ għall-oħra.

Il-hsad tal-kristalli tal-melħ fil-wiċċ bl-idejn jagħti lill-prodott purità għolja b'nuqqas totali ta' hama (minhabba li l-kristalli ma jiġux f'kontatt mal-qiegħ tal-għadira tal-kristallizzazzjoni) u kulur abjad naturali. Għalhekk ma hemmx bżonn li l-prodott jinhasel, u dan ifisser li għandu kontenut oġġla ta' mluħ inorganici, b'mod partikolari mluħ tal-manjeżju li jinħallu. Il-kontenut ta' manjeżju tal-“Aφpiva / Afrina” għalhekk jaqbeż dak ta' mluħ komuni oħra u ta' mluħ kummerċjali pprocessati, u dan jagħtih togħma speċjali (ftit morra, inqas mielha) u jagħmlu ideali għal platti nejjin jew mixwija, jew saħansitra għad-deżerti.

L-“Aφpiva / Afrina” huwa l-isem użat tradizzjonalment għall-fleur de sel prodott fir-reġjun ta' Mesolongi. Il-kelma “Aφpiva / Afrina” nnifisha, li ġejja mill-kelma għal “ragħwa” (afrós), tindika kif isir il-prodott. Fil-ktieb tiegħu Mesolongi (1925), K. A. Stasinopoulos kiteb: “Il-melħ lussuż li jevapora b'mod naturali, Afrina, ukoll huwa prodott fil-laguna. Ir-ragħwa tiffirma mill-mewg' żgħir li jispiċċa fix-xejn max-xtajtiet tal-laguna. Is-shana tax-xemx tikkondensa r-ragħwa u jiġi fformat l-Afrina”.

Ir-reputazzjoni tal-prodott hija kkonfermata minn bosta referenzi storiċi u bibliografici.

L-ewwel referenzi storiċi għall-“Aφpiva / Afrina” jmorru lura għall-bidu tas-seklu preċedenti. Fil-ktieb tiegħu To alas (Salt) (1906) K. A. Stasinopoulos kiteb li “l-aqwa mill-impluħ kollha li jevaporaw b'mod naturali u mill-impluħ kollha Griegi b'mod ġenerali huwa l-Afrina minn Mesolongi”. L-“Aφpiva / Afrina” kien rikonoxxut li huwa ta' kwalità u togħma superjuri u kien imfittex hafna bhala rigal lussuż (Mesolongi, K. A. Stasinopoulos, 1925).

It-togħma u s-sawra tiegħu kisbu hafna tfahħir minghand esperti, pereżempju: FTo alas (Salt) (1906) K. A. Stasinopoulos kiteb: “ir-ragħwa hija bajda silġ u delikata daqs l-etera”. Barra minn hekk, il-Professor Christos Siasos (Agriniculture, 2014) isemmi l-karatteristiċi li ġejjin: “L-ż-żiffa tipproduċi forum qishom laqx madwar l-għadajjar tal-kristallizzazzjoni, qabel ma l-melħ jiġi estratt mill-għadajjar. Dan il-laqx jikkostitwixxi l-fleur de sel magħruf bhala l-Afrina f'dan ir-reġjun. L-Afrina jingabar bl-idejn. Huwa meqjus bhala l-aqwa melħ bl-aqwa togħma. Għandu sawra distintiva, jinħall fil-halq u jipproduċi kaskata ta' toghmiet”.

Fil-ktieb tagħha “Speak the Mesolongi dialect” (1979) rebbieħ ta' premjijiet, u li fih madwar 2000 kelma u espressjoni lokali, il-kittieba Akakia Kordosi minn Mesolongi kitbet: “Afrina: ragħwa tal-melħ”.

Fil-ktieb tagħha “SALT - Salt in European history and culture” (1997), Theodora Petanidou, professur fl-Università tal-Eġew, tikteb li “l-Afrina huwa l-isem tradizzjonali fir-reġjun ta’ Mesolongi għall-ammont żgħir ta’ kristalli tal-melħ li jiffurmaw fuq il-wiċċ tas-salmura”.

Ir-referenzi kontemporanji fl-istampa u online, fuq ir-radju u t-televiżjoni u fi programmi speċjalizzati tat-tisjir jippreservaw u jsahhu r-reputazzjoni u l-fama speċjali tal-prodott.

L-“Aφρινα / Afrina” jintuza minn hafna koki maghrufin. Eżempju wiehed huwa fil-platt li għalih il-kok żagħżuġh Nikos Billis rebah premju f’San Pellegrino, fejn irrappreżenta lill-pajjiżi tal-Mediterran (Gastronomos, 2016). Stelios Parliaros, George Calombaris, Sotiris Kontizas, Argyros Barbarigos u oħrajn ukoll jużaw l-“Aφρινα / Afrina” fil-platti tagħhom.

Ta’ min isemmi li l-ewwel Mużew tal-Melħ tal-Greċja gie stabbilit fl-2019 fiż-żona ta’ Turlida ta’ Mesolongi, u dan jikkonferma r-reputazzjoni tar-reġjun u r-rabta mill-qrib tiegħu mal-melħ.

Il-kwalità eċċellenti tal-“Aφρινα / Afrina” giet rikonoxxuta konsistentement f’dawn l-aħhar snin. Ma hijiex kumbinazzjoni li rebah żewġ premjijiet f’kompetizzjonijiet internazzjonali tal-ikel u t-togħma – midalja tal-fidda fl-2016 fl-Olymp Awards Food and Beverage Competition li saret f’Ateni u rikonoxximent fl-2020 fil-Great Taste awards f’Londra. Ta’ min jinnota wkoll il-fatt li l-“Aφρινα / Afrina” ntgħazel bhala rigal ta’ tifikira għall-mexxejja fis-summit tan-Nofsinhar tal-UE f’Ateni fl-2016.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_afrina280622.pdf

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