

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 35



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 53

12 ta' Frar 2010

Avviż Nru

Werrej

Pagna

II *Informazzjoni*

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

Kummissjoni Ewropea

2010/C 35/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Każ COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Każ COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾ ..	1
2010/C 35/03	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Każ COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV *Avviżi*

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

Kummissjoni Ewropea

2010/C 35/04	Rata tal-kambju tal-euro	3
--------------	--------------------------------	---

MT

Prezz:
3 EUR⁽¹⁾ Test b'relevanza għaž-ŻEE

(Ikompili fil-pagna ta' wara)

Il-Qorti tal-Awdituri

2010/C 35/05	L-Opinjoni Nru 1/2010 "It-titjib tal-ġestjoni finanzjarja tal-baġit tal-Unjoni Ewropea: Riskji u sfidi"	4
--------------	---	---

AVVIŻI MILL-ISTATI MEMBRI

2010/C 35/06	Agġornament tal-lista ta' permessi ta' residenza msemmija fl-Artikolu 2(15) tar-Regolament (KE) Nru 562/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill li jistabbilixxi Kodiċi Komunitarju dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għal oħra tal-fruntiera (Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) (ĠU C 247, 13.10.2006, p. 1; ĠU C 153, 6.7.2007, p. 5; ĠU C 192, 18.8.2007, p. 11; ĠU C 271, 14.11.2007, p. 14; ĠU C 57, 1.3.2008, p. 31; ĠU C 134, 31.5.2008, p. 14; ĠU C 207, 14.8.2008, p. 12; ĠU C 331, 31.12.2008, p. 13; ĠU C 3, 8.1.2009, p. 5; ĠU C 64, 19.3.2009, p. 15; ĠU C 198, 22.8.2009, p. 9; ĠU C 239, 6.10.2009, p. 2; ĠU C 298, 8.12.2009, p. 15; ĠU C 308, 18.12.2009, p. 20)	5
2010/C 35/07	Agġornament tal-ammonti ta' referenza għall-qsim tal-fruntieri esterni kif imsemmi fl-Artikolu 5(3) tar-Regolament (KE) Nru 562/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-15 ta' Marzu 2006 li jistabbilixxi Kodiċi Komunitarju dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għall-oħra tal-fruntiera (Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) (ĠU C 247, 13.10.2006, p. 19, ĠU C 153, 6.7.2007, p. 22, ĠU C 182, 4.8.2007, p. 18, ĠU C 57, 1.3.2008, p. 38, ĠU C 134, 31.5.2008, p. 19; ĠU C 37, 14.2.2009, p. 8)	7

V Opinjonijiet**PROCEDURI AMMINISTRATTIVI****Kummissjoni Ewropea**

2010/C 35/08	Sejha għal proposti fl-ambitu tal-programm ta' hidma tal-Programm Ewropew għar-Riċerka tal-Metrologija (EMRP)	8
--------------	---	---



II

(Informazzjoni)

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

KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Każ COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN)****(Test b'relevanza għaž-ŻEE)**

(2010/C 35/01)

Fl-14 ta' Dicembru 2009, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq komuni. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)b tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- Fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f-forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) fid-dokument li jgħib in-numru 32009M5599. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-ligi Ewropea.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Każ COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN)****(Test b'relevanza għaž-ŻEE)**

(2010/C 35/02)

Fis-26 ta' Ottubru 2009, il-Kummissjoni ddecidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq komuni. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)b tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- Fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f-forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) fid-dokument li jgħib in-numru 32009M5584. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-ligi Ewropea.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata
(Każ COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)
(Test b'relevanza għaž-ŻEE)
(2010/C 35/03)

Fit-8 ta' Frar 2010, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq komuni. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)b tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004. It-test shih tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Franċiż u ser isir pubbliku wara li jitnehha kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- Fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jghinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
 - f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) fid-dokument li jgħib in-numru 32010M5764. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-ligi Ewropea.
-

IV

(Avviżi)

AVVIŻI MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĊJI U AĠENZJI TAL-UNJONI EWROPEA

KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

Il-11 ta' Frar 2010

(2010/C 35/04)

1 euro =

Munita			Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,3718	AUD	Dollaru Awstraljan	1,5446
JPY	Yen Ġappuniż	123,03	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4502
DKK	Krona Daniża	7,4452	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	10,6590
GBP	Lira Sterlina	0,87750	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,9633
SEK	Krona Żvedika	9,9598	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,9377
CHF	Frank Żvizzeru	1,4663	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 585,77
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	10,5509
NOK	Krona Norveġiża	8,0975	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	9,3757
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,3163
CZK	Krona Ċeka	26,008	IDR	Rupiah Indoneżjan	12 850,95
EEK	Krona Estona	15,6466	MYR	Ringgit Malażjan	4,7018
HUF	Forint Ungeriz	270,50	PHP	Peso Filippin	63,404
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	41,3730
LVL	Lats Latvjan	0,7094	THB	Baht Tajlandiż	45,496
PLN	Zloty Pollakk	4,0285	BRL	Real Braziljan	2,5342
RON	Leu Rumun	4,1045	MXN	Peso Messikan	17,9363
TRY	Lira Turka	2,0758	INR	Rupi Indjan	63,7900

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

IL-QORTI TAL-AWDITURI

L-OPINJONI Nru 1/2010

“It-titjib tal-ġestjoni finanzjarja tal-baġit tal-Unjoni Ewropea: Riskji u sfidi”

(2010/C 35/05)

Il-Qorti Ewropea tal-Awdituri tinfirmak li l-Opinjoni Nru 1/2010 “It-titjib tal-ġestjoni finanzjarja tal-baġit tal-Unjoni Ewropea: Riskji u sfidi” għadha kif ġiet ippubblikata fuq il-websajt tagħha: <http://www.ea.europa.eu>

AVVIŻI MILL-ISTATI MEMBRI

Aġġornament tal-lista ta' permessi ta' residenza msemmija fl-Artikolu 2(15) tar-Regolament (KE) Nru 562/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill li jistabbilixxi Kodiċi Komunitarju dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għal oħra tal-fruntiera (Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) (ĠU C 247, 13.10.2006, p. 1; ĠU C 153, 6.7.2007, p. 5; ĠU C 192, 18.8.2007, p. 11; ĠU C 271, 14.11.2007, p. 14; ĠU C 57, 1.3.2008, p. 31; ĠU C 134, 31.5.2008, p. 14; ĠU C 207, 14.8.2008, p. 12; ĠU C 331, 31.12.2008, p. 13; ĠU C 3, 8.1.2009, p. 5; ĠU C 64, 19.3.2009, p. 15; ĠU C 198, 22.8.2009, p. 9; ĠU C 239, 6.10.2009, p. 2; ĠU C 298, 8.12.2009, p. 15; ĠU C 308, 18.12.2009, p. 20)

(2010/C 35/06)

Il-pubblikazzjoni tal-lista tal-permessi ta' residenza msemmija fl-Artikolu 2(15) tar-Regolament (KE) Nru 562/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-15 ta' Marzu 2006 li jistabbilixxi Kodiċi Komunitarju dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għal oħra tal-fruntiera (il-Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) hija bbażata fuq l-informazzjoni kkomunikata mill-Istati Membri lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 34 tal-Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen.

Flimkien mal-pubblikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea, aġġornament ta' kull xahar huwa disponibbli fuq is-sit tal-internet tad-Direttorat Ġenerali għall-Ġustizzja, il-Libertà u s-Sigurtà.

REPUBLIKA ĊEKA

Sostituzzjoni tal-lista ppubblikata fil-ĠU C 57 tal-1.3.2008

Permessi ta' residenza:

Skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 1030/2002,

— Povolení k pobytu

(Permess ta' residenza, stiker uniformi mwahhla fuq id-dokument tal-ivjaġġar – mahruġ mill-1 ta' Mejju 2004 liċ-ċittadini ta' pajjiżi terzi għal soġġorn permanenti jew twil (ir-raġuni rilevanti tar-residenza hija indikata fuq l-istiker)

Oħrajn:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(Karta ta' residenza ta' membru tal-familja ta' ċittadin tal-Unjoni Ewropea – mahruġa liċ-ċittadini ta' pajjiżi terzi – membri tal-familja ta' ċittadini tal-UE għal soġġorn temporanju – ktejjeb blu, mahruġ mis-27 ta' April 2006)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(Karta ta' residenza permanenti, ktejjeb aħdar – mahruġa mis-27 ta' April 2006 liċ-ċittadini ta' pajjiżi terzi – membri tal-familja ta' ċittadini tal-UE u ċ-ċittadini taż-ŻEE/l-Isvizzera (sal-21 ta' Diċembru 2007)

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(Ċertifikat ta' residenza temporanja, dokument li jintewa – mahruġ mis-27 ta' April 2006 liċ-ċittadini tal-UE/ŻEE/l-Isvizzera)

— Povolení k pobytu

(Permess ta' residenza, stiker imwahhla fuq id-dokument tal-ivjaġġar – mahruġ mill-15 ta' Marzu 2003 sat-30 ta' April 2004 għal ċittadini ta' pajjiżi terzi b'residenza permanenti)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Permess ta' residenza, ktejjeb aħdar – mahruġ mill-1996 sal-1 ta' Mejju 2004 liċ-ċittadini ta' pajjiżi terzi b'residenza permanenti, mill-1 ta' Mejju 2004 sas-27 ta' April 2006 għal residenza temporanja jew permanenti għall-membri tal-familja ta' ċittadini tal-UE u għaċ-ċittadini taż-ŻEE/l-Isvizzera u l-membri tal-familja tagħhom)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Permess ta' residenza, ktejjeb aħdar – mahruġ mid-data ta' adeżjoni tar-Repubblika Ċeka fiż-żona Schengen liċ-ċittadini taż-ŻEE/l-Isvizzera u lill-membri tal-familja tagħhom)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Nota: Fil-każ ta' detenturi ta' permessi tar-residenza fil-forma ta' ktejjeb, indikazzjoni tal-kategorija relevanti tar-residenza titpoġġa fid-dokumenti tal-ivvjaġġar fil-forma ta' timbru)

— Přechodný pobyt od ... do .../Residenza temporanja valida minn ... sa ...,

— Trvalý pobyt v ČR od .../Residenza Permanenti valida ta' ...,

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/Membri tal-familja taċ-ċittadini tal-UE

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(Permessi tar-residenza għall-persuni mogħtija ažil, ktejjeb griż – mahruġ lill-persuni li ngħataw ažil)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(Permess ta' residenza għall-persuni mogħtija protezzjoni sussidjarja, ktejjeb isfar – mahruġa għall-persuni mogħtija protezzjoni sussidjarja)

Dokumenti oħrajn:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(Dokument tal-ivjaġġar Konvenzjoni tat-28 ta' Lulju 1951 – mahruġ mill-1 ta' Jannar 1995 (mill-1 ta' Settembru 2006 bħala passport elettroniku))

— Cizinecký pas

(Passaport ta' barrani – jekk jinhareġ għal persuna bla Stat (immarkat fuq il-paġni ta' ġewwa b'timbru uffiċjali bil-kliem "Úmluva z 28. září 1954/Konvenzjoni tat-28 ta' Settembru 1954" – mahruġ fis-17 ta' Ottubru 2004 (mill-1 ta' Settembru 2006 bħala passport elettroniku))

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(Lista ta' persuni li jieħdu sehem f'ġita skolastika fl-Unjoni Ewropea, dokument f'forma ta' karta mahruġ mill-1 ta' April 2006)

L-ISVIZZERA

Emenda għal-lista ppubblikata fil-ĠU C 331, 31.12.2008

L-ewwel inċiż tat-Taqsima I, punt (a) għandu jiġi sostitwit b'dan li ġej:

— viża nazzjonali tal-kategorija D li tiddikjara "Vaut comme titre de séjour" (valida bħala permess tar-residenza)

Agġornament tal-ammonti ta' referenza għall-qsim tal-fruntieri esterni kif imsemmi fl-Artikolu 5(3) tar-Regolament (KE) Nru 562/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-15 ta' Marzu 2006 li jistabbilixxi Kodiċi Komunitarju dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għall-oħra tal-fruntiera (Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) (ĠU C 247, 13.10.2006, p. 19, ĠU C 153, 6.7.2007, p. 22, ĠU C 182, 4.8.2007, p. 18, ĠU C 57, 1.3.2008, p. 38, ĠU C 134, 31.5.2008, p. 19; ĠU C 37, 14.2.2009, p. 8)

(2010/C 35/07)

Il-pubblikazzjoni ta' ammonti ta' referenza għall-qsim tal-fruntieri esterni, kif imsemmija fl-Artikolu 5(3) tar-Regolament (KE) Nru 562/2006 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-15 ta' Marzu 2006 li jistabbilixxi Kodiċi Komunitarju dwar ir-regoli li jirregolaw il-moviment ta' persuni min-naħa għal oħra tal-fruntiera (Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen) hija bbażata fuq l-informazzjoni kkomunikata mill-Istati Membri lill-Kummissjoni skont l-Artikolu 34 tal-Kodiċi tal-Fruntieri ta' Schengen.

Minbarra l-pubblikazzjoni fil-ĠU, huwa disponibbli aġġornament ta' kull xahar fuq is-sit elettroniku tad-Direttorat Generali għall-Ġustizzja, il-Libertà u s-Sigurtà.

SPANJA

Sostituzzjoni fl-informazzjoni ppubblikata fil-ĠU C 37, 14.2.2009

L-Ordni tal-Ministeru tal-Presidenza (PRE/1282/2007) tal-10 ta' Mejju 2007 dwar il-mezzi finanzjarji li għandu jkollhom il-barranin biex jidhlu fi Spanja tispjega l-ammont li l-barranin irid ikollhom prova dwaru li jkun jinsab disponibbli lilhom sabiex ikunu jistgħu jidhlu fi Spanja.

- (a) Għall-ispejjeż taż-żjara tagħhom fi Spanja, l-ammont li għandu jkollhom disponibbli jrid jirrappreżenta, feuro, 10 % tal-paga minima nazzjonali grossa (63,30 EUR għall-2010) jew l-ekwivalenti legali f'munita barranija mmultiplikati bin-numru ta' granet li jkunu se jqattgħu fi Spanja u bin-numru ta' persuni dipendenti li jkunu qed jivvjaġġaw magħhom. L-ammont minimu għad-dispożizzjoni tagħhom irid jirrappreżenta 90 % tal-paga minima nazzjonali grossa (570,00 EUR għall-2010) jew l-ekwivalenti legali f'munita barranija għal kull persuna, irrispettivament minn kemm ikun bi hsiebhom idumu.
- (b) Għar-ritorn tagħhom lejn l-Istat tal-orijini jew għat-tranzitu minn pajjiż terz, il-barranin irid ikollhom biljett fisimhom, mhux trasferibbli u b'data fissa jew biljetti għall-mezzi ta' trasport li jkunu qed jippjanaw li jużaw.

Il-barranin irid ikollhom prova li għandhom il-mezzi biex jgħixu msemija aktar 'il fuq jew billi juruhom jekk dawn il-mezzi jkunu flus kontanti, jew billi jipproduċu ċekkijiet iċċertifikati, ċekkijiet tal-vjaġġaturi, irċevuti jew karti ta' kreditu, li jrid ikollhom magħhom ċertifikat tal-bank riċenti (ittri mill-bank jew ċertifikati bankarji tal-Internet mhumix aċċettabbli) jew billi jipprovdu prova oħra li turi b'mod ċar l-ammont ta' kreditu disponibbli fil-kont bankarju jew tal-karta tal-kreditu.

V

(Opinjoniġiet)

PROCEDURI AMMINISTRATTIVI

KUMMISSJONI EWROPEA

Sejha għal proposti fl-ambitu tal-programm ta' hidma tal-Programm Ewropew għar-Riċerka tal-Metroloġija (EMRP)**(2010/C 35/08)**

B'dan qed jingħata avvizz dwar it-tnedija ta' sejha għal proposti għal oqsma speċifiċi segwita b'sejha għal proposti għal proġetti relatati u għotjiet lil riċerkaturi assoċjati fl-ambitu tal-programm ta' hidma tal-Programm Ewropew għar-Riċerka tal-Metroloġija.

Jintlaqghu proposti għal din is-sejha: Sejha 2010 tal-EMRP f'dawn l-oqsma tar-riċerka:

— Metroloġija Industrijali

— Metroloġija Ambjentali.

Il-baġit indikattiv tas-sejha għal kull qasam tar-riċerka jammonta għal EUR 41,28 miljun.

L-iskadenzi huma, it-28 ta' Marzu 2010 għall-proposti dwar suġġetti ta' riċerka possibbli u l-11 ta' Ottubru 2010 għall-proposti dwar proġetti u għotjiet lil riċerkaturi assoċjati.

Aktar tagħrif u dokumentazzjoni dwar is-Sejha ġew ippubblikati fuq din il-websajt:

<http://www.emrponline.eu>

ATTI OHRAJN

KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oġġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 35/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li wiehed joġġezzjona għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006. L-istqarrijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni Ewropea fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT WAHDIENI

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN”

Nru tal-KE: DE-PGI-0005-0615-02.07.2007

IGP (X) DPO ()

1. Isem:

“Halberstädter Würstchen”

2. Stat Membru jew pajjiż terz:

Il-Ġermanja

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

3.1. Tip ta' prodott:

Il-kategorija 1.2 Prodotti abbażi tal-laħam (imsajrin, immellhin, iffumigati, eċċ.)

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1:

Iż-zalzett tat-tip “Halberstädter Würstchen” huwa zalzett tawwali u rqiġ tat-toghlija, miksi b'gilda naturali tarja (b'kisja magħmula min-nagħaġ), li jinbiegħ biss bħala prodott ippriżervat.

Dan it-tip ta' zalzett is-soltu jkollu lewn skur imdahhan u toġhma qawwija tad-duhhan, b'riha tal-injam tal-fagu, li minnha jingharaf mill-ewwel. Dawn il-karatteristiċi ġejjin mill-proċess tal-affumikar taz-zalzett f'impjant tal-affumikar biċ-ċmieni li jkollu forn inemnem taht l-art. Dan il-proċess isir f'diversi stadji li fihom l-umdità u d-densità tad-duhhan fiċ-ċumnija tal-affumikar jinbidlu b'perjodi qosra ta' temperaturi massimi li jlaħhqu l-110 °C. Minhabba li t-temperatura tat-tnemnim waqt l-affumikar hija kkontrollata, jiġu prodotti lwien u rwejjah li huma tipiċi għat-toġhma u l-lewn skur taz-zalzett tat-tip “Halberstädter Würstchen”.

— Hxuna:	bejn 20 u 24 millimetru
— Tul:	minn 12 sa 18-il ċentimetru
— Piż:	bejn 50 u 90 gramma
— Il-kompożizzjoni taz-zalzett:	
— laħam tal-majjal:	madwar 45 %
— laħam taċ-ċanga:	madwar 15 %
— bejken:	madwar 15 %

— ġilda naturali (kisja magħmula min-nagħaġ):	madwar 1,5 %
— ilma tax-xorb:	madwar 18 %
— Melh tan-nitritu għall-pikles:	madwar 2 %
— Hwawar (b'mod speċjali l-bżar abjad u ż-żahar tan-noċemuskata):	madwar 1,5 %
— Addittivi:	madwar 2 %
— Il-kontenut tax-xaħam:	20 % ($\pm$ 5 %)
— Proteina tal-laħam mingħajr proteini fit-tessuti konnettivi:	mill-inqas 7,5 %.

3.3. *Il-materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

—

3.4. *L-ġħalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

—

3.5. *L-istadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata:*

L-istadji kollha tal-manifattura, inklużi l-ikkundizzjonar minn qabel, it-tnixxif, l-affumikar, it-togħlija, il-maturazzjoni u l-ippriżervar, jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi għat-tqattigh, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Ir-regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

—

4. **Deskrizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona tal-belt ta' Halberstadt.

5. **Ir-rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *L-ispeċifiċità taż-żona ġeografika:*

Iż-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen" jiġi prodott fiż-żona ġeografika ristretta tal-belt ta' Halberstadt. Dan il-prodott għandu tradizzjoni li tmur lura 100 sena, u l-isem tajjeb tiegħu nbena matul is-snin mill-kumpanija Friedrich Heine u mill-kumpaniji li ġew warajha, li kienu jipproduċu l-prodotti biss fiż-żona tal-belt ta' Halberstadt.

Il-proċess speċjali tal-affumikar f'impjant tal-affumikar biċ-ċmieni li jkollu forn inemnem taht l-art, li jintuża fiż-żona indikata, huwa mehtiegħ sabiex iż-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen", li ilu jiġi prodott b'mod tradizzjonali għal iktar minn 100 sena, jkollu l-karatteristiċi tipiċi tiegħu.

L-impjant tal-affumikar biċ-ċmieni huwa mibni b'gebel taż-żnied li jiflah għan-nar. Dan huwa importanti ferm, l-iktar għall-htigijiet tat-teknoloġija tat-tishin tal-impjant. Barra minn hekk, l-iktar karatteristika importanti hija li dan il-gebel jixrob l-elementi l-ħżiena tad-duhhan permezz tal-hajt tan-naha ta' ġewwa tal-impjant tal-affumikar biċ-ċmieni. B'hekk, dawn l-elementi l-ħżiena ma jmorrux goz-zalzett li jkun qed jiġi affumikat, u minflok, f'dan iż-zalzett u fuq barra tiegħu jiżviluppaw biss dawk is-sustanzi li jagħtu t-togħma.

L-affumikar fis-shana jdum minn 40 sa 50 minuta f'temperatura medja tal-affumikar ta' bejn is-60 u l-75 °C. Permezz tat-tqabbid dirett taċ-ċumnija, it-temperatura fil-kamra tal-affumikar tal-impjant tal-affumikar biċ-ċmieni hija kkontrollata b'tali mod li jkun hemm perjodi qosra li jinbidlu ta' temperaturi massimi li jaqbu l-110 °C u b'hekk ikun hemm tnaqqis kontinwu fl-umdità skont it-tibdil fit-temperatura. Il-produzzjoni u t-trażmissjoni tad-duhhan isseħh f'post wiehed, u jseħh proċess ta' kkarbonizzar.

Sabiex jiġi prodott id-duhhan tintuża taħlita ta' biċċiet tal-injam tal-fagu u serratura fi proporzjon ta' 70 għal 30 fil-mija tal-piż, b'umdità ta' 52 %. Din hija mehtieġa sabiex il-proċess tal-affumikar jitwettaq f'temperatura li tiżgura li biżżejjed kwantitajiet tal-elementi tad-duhhan mixtieqa jiġu prodotti u jaqgħu fuq wiċċ il-ġilda taz-zalzett. Minhabba li t-temperatura tat-tnemnim waqt l-affumikar hija kkontrollata, jiġu prodotti lwien u rwejjah li huma tipiċi għat-togħma u l-lewn skur taz-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen".

Il-proċess ta' affumikar dirett isehh f'diversi stadji, li jiehdu perjodi differenti ta' hin għall-affumikar u li għandhom temperaturi differenti tad-duhhan taċ-ċumnija, u matulhom jintlahqu firxiet tat-temperaturi u temperaturi massimi ta' 75 sa 80 °C, 85 sa 90 °C, 95 sa 100 °C u ta' l fuq minn 110 °C.

Is-sengha tal-espert tal-proċess tal-affumikar tiżgura li matul dan il-proċess jiġu prodotti diversi temperaturi u li dawn il-firxiet tat-temperaturi jinżammu għal perjodi speċifiċi ta' hin. It-temperaturi u d-diversi firxiet tat-temperaturi jinkisbu permezz tal-holqien ta' bejtiet ta' hruq bati fil-qiegħa tal-fuklar tal-impjant tal-affumikar biċ-ċmieni. Huwa f'dan il-punt li wiehed jara verament is-sengha tal-espert tal-proċess tal-affumikar, li jrid juża din is-sengha sabiex jikkontrolla kemm il-proċess tat-tqabbid tan-nar u b'hekk ukoll il-proċess li bih jinkisbu t-temperaturi tal-affumikar permezz tal-holqien ta' bejtiet ta' hruq bati jew permezz tal-ftuh tagħhom sabiex jinkisbu l-firxiet mixtieqa tat-temperatura. Dawn l-azzjonijiet jehtieġu forn inemnem taht l-art, li huwa rekwiżit essenzjali għall-proċess ikkumplikat tal-affumikar tal-prodott li jrid jiġi prodott. Dan il-proċess tal-affumikar geġ ukoll mill-kontroll bl-idejn tat-temperaturi matul il-proċess tal-affumikar, minhabba li matul dan il-proċess ikun hemm tibdil u tnaqqis kontinwu fl-umdità u fid-densità tad-duhhan fiċ-ċumnija, li hija haġa importanti għall-holqien tal-prodott li jrid jiġi prodott.

5.2. *L-ispeċifiċità tal-prodott:*

Iz-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen" jingharaf mill-ewwel b'mod partikulari mit-toghma qawwija tad-duhhan u mil-lewn skur tiegħu, li jiddistingwuh minn prodotti simili ta' oriġini differenti.

5.3. *Ir-rabta kawwali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew il-karatteristiċi l-oħra tal-prodott (għall-IGP):*

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodott mogħtija fid-dettall fil-punt 5.2 ġejjin mill-proċess speċjali tradizzjonali tal-affumikar li jitwettaq fl-impjant tal-affumikar biċ-ċmieni li huwa spjegat fid-dettall fil-punt 5.1.

Dawn id-dhahen taċ-ċmieni huma uniċi u l-proċessi tal-affumikar li jitwettqu f'dawn iċ-ċmieni jistgħu jingharfu biċ-ċar mill-proċessi tal-affumikar li jintużaw fl-impjanti moderni tal-affumikar bis-shana.

Flimkien mal-istabbiltà tal-laħam taz-zalzett li fih il-prodott, it-tnaqqis tal-umdità relattiva għal inqas minn 25 % hija r-raġuni għala z-zalzett li jrid jiġi pproċessat jiflah għat-temperaturi għoljin ferm u ma jithassarx minhabba fihom.

Matul l-istadji umdi, l-elementi tad-duhhan bażikament jinxtorbu, filwaqt li matul l-istadji shan u nexfin, id-diversi ingredjenti tad-duhhan jaġixxu b'mod partikulari flimkien u mal-elementi tal-ġilda naturali u tal-laħam taz-zalzett ta' ġo fiha.

It-toghma taz-zalzett, li minnha jingharaf mill-ewwel, u d-dehra partikulari tiegħu ġejjin mit-tahwir tradizzjonali u tipiku tiegħu, u mill-ipproċessar speċjali ta' dawn il-prodotti. Minbarra r-riċetti u l-hwawar tradizzjonali li jintużaw, il-proċess tradizzjonali tal-affumikar huwa dak li jagħti liz-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen" it-toghma partikulari tiegħu, li minnha jingharaf mill-ewwel, u l-kontroll tat-temperatura waqt il-produzzjoni tad-duhhan fiċ-ċumnija, miksub permezz tas-sengha tal-espert tal-proċess tal-affumikar, huwa r-rekwiżit ewlieni sabiex il-kisja taz-zalzett tiehu t-toghma tipika tagħha u l-lewn speċifiku tagħha minn barra.

Id-dehra partikulari taz-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen" tissejjes fuq tradizzjoni tal-produzzjoni taz-zalzett fil-belt ta' Halberstadt li għandha iktar minn 100 sena.

Iz-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen" ġie prodott għall-ewwel darba mill-biċċier espert ta' Halberstadt, Friedrich Heine, nhar it-23 ta' Novembru 1883. Sena wara, fetah fabbrika f'Halberstadt. Fl-1896 Friedrich Heine kiseb ir-rikonoxximent tal-pubbliku għall-prodotti tiegħu waqt wirja tat-tisjir, u dik is-sena stess dan iz-zalzett ġie pprizervat għall-ewwel darba fil-bottijiet u ntweraw waqt il-wirja tat-tisjir f'Wiesbaden bħala innovazzjoni dinjija. Fl-1913 Friedrich Heine waqqaf kumpanija ġdida f'Halberstadt li dak iż-żmien kienet l-ikbar fabbrika li tipproduċi z-zalzett fl-Ewropa u l-iktar wahda moderna.

Fil-bidu tas-seklu l-iehor, kważi d-dvieren kollha tal-istazzjonijiet tal-ferrovija kienu jservu z-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen". L-istess kien jiġri fil-vaguni tat-tip "Mitropa" fuq il-ferroviji tar-"Reichsbahn" li fihom kien jisserva l-ikel, li wkoll kienu jservu z-zalzett tal-bott tat-tip "Halberstädter Würstchen". Illum il-ġurnata, iz-zalzett tat-tip "Halberstädter Würstchen" għadu jiġi prodott f'fabbriki tradizzjonali fil-belt ta' Halberstadt, u fil-fatt kuljum jiġu prodotti diversi tunnellati minnu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott u d-deċiżjoni dwar l-ghotja tal-uffiċċju Ġermaniż tal-brevetti u tal-marki tal-fabbrika ġew ippubblikati fit-Taqsima 7b tal-Volum 25 tal-“Markenblatt” Ġermaniż tat-22 ta' Awwissu 2007.

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006
dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti
agrikoli u l-oġġetti tal-ikel**

(2010/C 35/10)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006. L-istqarrijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu l-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT WAHDIENI

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“SUSKA SECHLOŃSKA”

Nru KE: PL-PGI-005-600-23.04.2007

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Suska sechlońska”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Il-Polonja

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

3.1. It-tip ta' prodott:

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew proċessati

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

L-isem “suska sechlońska” ġej mid-djalett lokali. “Suska” tfisser prodott niexef mill-frott, i.e. pruna mnixxa jew affumikata. L-aġġettiv “sechlońska” ġej mill-post bl-isem ta' Sechna, fil-municipalità ta' Laskowa, minn fejn originat it-tradizzjoni tat-tnixxif.

Is-“Suska sechlońska” hija pruna bl-ghadma jew bl-ghadma maqlugħa li għaddiet mill-proċess ta' tnixxif jew ta' affumikar.

Id-daqs tagħha jiddependi mid-daqs tal-frotta tal-varjetà tal-pruna użata u tvarja minn 1,5 sa 4,5 ċm, b'piż ta' 44 sa 99 pruna għal kull (1) kg. L-ghamla tagħha tiddependi mill-varjetà tal-frotta ddestinata għat-tnixxif u tista' tvarja minn oblata sa prolata. Is-“Suska sechlońska” hija kkaratterizzata minn laħam elastiku u polpuż kif ukoll minn ġilda mkemmxa u li twahħal b'lewn blu skur jagħti fl-iswed. Għandha toghma kemmxejn helwa, u thalli toghma u aroma ta' affumikar. Il-kontenut tal-ilma tal-prodott lest huwa bejn 1-24 % u t-42 % fil-hin tal-bejgħ.

3.3. Materja prima (għall-prodotti proċessati biss):

Għall-produzzjoni tas-“suska sechlońska” jintuza biss frott tal-*Prunus domestica* L. ssp. *domestica* u l-varjetajiet mnisslin minnha: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka u Stanley. Il-frott ta' dawn il-varjetajiet għandhom karatteristiċi idonei għall-ipproċessar permezz ta' tnixxif u affumikar, fosthom kontenut għoli ta' zokkor u kontenut relattivament baxx ta' ilma.

Il-frotta trid tkun friska, mingħajr sinjali ta' thassir jew ta' ħsara mekkanika u għandha tkun hielsa minn ħsara viżibbli kkawżata minn insetti, dud irqiq jew insetti ohra li jagħmlu l-ħsara. Il-frotta użata għandha tkun hielsa minn kwalunkwe ħsara, impuritajiet jew organiżmi ohra mhux speċifikati li jagħmluha mhux tajba għall-konsum.

3.4. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-animalli biss):*

—

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsejnhu fiż-żona ġeografika identifikata:*

L-ifran użati għat-tnixxif għandhom ikunu f'post fiż-żona ġeografika identifikata, u l-proċess shiħ tat-tnixxif u tal-affumikar għandu jsejnhem ukoll. L-injam u l-materja prima użati fil-produzzjoni jistgħu jingiebu minn barra ż-żona identifikata. L-użu ta' njam reżinuż mhuwiex permess. Il-proċess shiħ tat-tnixxif u tal-affumikar isejnh fi fran tal-frott speċjali tipiċi taż-żona.

3.6. *Regoli speċifiċi li japplikaw għat-tqattigh, it-takkik, l-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

—

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika:

Lż-żona ġeografika li fiha tiġi prodotta is-"suska sechłońska" tkopri 239,55 km² u tinsab fil-konfini amministrattivi ta' erba' municiplalajiet ta' Małopolskie voivodship: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna u Żegocina. L-isem "sechłońska" ġej mill-villagġ ta' Sechna, lokalità fil-municiplalità ta' Laskowa, u jintuża b'mod tradizzjonali fiż-żona ġeografika kollha fejn tiġi prodotta s-"suska sechłońska".

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Lż-żona ddefinita f'punt (4) tinsab f'altitudni ta' aktar minn 300 m 'l fuq mil-livell tal-baħar u t-topografija tagħha tvarja hafna, u l-parti l-kbira tal-gholjiet għandhom pendil ta' bejn 5 ° u 25 °.

Il-fran karatteristiċi tal-frott, iddisinjati u mibnija min-nies tal-lokal fi stil adattat għat-terren lokali, jiffurmaw parti integrali tal-pajżagġ. Lż-żona koperta mill-erba' municiplalajiet konċernati għandha 677 forn bħal dawn. Dan jagħti prova ċara tar-rabta mill-qrib hafna li l-prodott għandu maż-żona ġeografika. L-għadd ta' fran huwa wiehed mill-aspetti li jiddistingwi ż-żona kkonċernata minn żoni fil-qrib.

Il-fran jikkonsistu minn sisien tal-briks madwar il-qiegħ tal-fuklar u kompartment mgħotti bi gradilja tal-injam. Id-daqs medju tal-kompartiment huwa minn madwar 2 metri mill-wisa' u minn madwar 3,5 metri mit-tul. L-qiegħ tal-injam jaqsam il-kompartiment miċ-ċentru tiegħu f'żewġ partijiet. Il-gradilja, li tikkonsisti fi bsaten tal-injam maġenb xulxin, mingħajr ingroppi, b'daqs ta' 4 cm wisa', 3 cm għoli u madwar 1 metru tul, tiffurma l-parti ta' isfel tal-kompartiment. Il-bsaten jitqiegħdu fuq wiċċ invell. Jitrangaw b'tali mod biex tiġi żgurata ċ-ċirkolazzjoni ta' duħħan u arja shuna f'għoli ta' madwar 180 cm 'l fuq mill-qiegħ tal-fuklar. Il-kompartiment jingħalaq permezz ta' bieb tal-injam li minnu l-forn tal-frott jista' jimtela b'ghanbaqar u li jghin ukoll iżomm is-shana u jipproteġi kontra kundizzjonijiet atmosferiċi avversi. Hemm forn taħt kull kompartment. L-istruttura hija protetta permezz ta' saqaf immejlel. Normalment il-fran tal-frott ikollhom żewġ jew tliet kompartmenti; Madankollu huwa dejjem possibbli li ssib fran b'kompartiment wiehed jew fran li jkollhom saħansitra hames kompartmenti.

Waqf il-produzzjoni tas-"suska sechłońska", it-temperatura tal-forn tvarja minn 45 °C sa 60 °C.

L-ghanbaqar li jghaddu mill-proċess ta' tnixxif u ta' affumikar jitqiegħdu f'saff bi hxuna bejn 30 u 50 cm. Il-produtturi jaqilbu l-massa tal-ghanbaqar li jkun qed jinxfu darba kuljum permezz ta' pala speċjali. Il-proċess idum minn 4 sa 6 ijiem, skont il-hxuna tas-saff tal-ghanbaqar. Dan il-metodu ta' tnixxif u affumikar ġie żviluppat permezz tas-snaġja indiġeni ta' produtturi lokali u jintuża biss għall-produzzjoni tas-"suska sechłońska" fiż-żona ġeografika definita.

5.2. *Speċifità tal-prodott:*

“Suska sechłońska” tgħaddi kemm minn proċess ta’ tnixxif kif ta’ affumikar. Il-proċess ta’ tnixxif u ta’ affumikar f’faċilitajiet ta’ tnixxif jitwettaq b’duhhan shun, li jiddistingwi is-“suska sechłońska” minn pruna tradizzjonali mnixxa b’arja shuna. Matul il-proċess l-ghanbaqra titlef f’it mill-ilma mit-tessuti u tassorbi d-duhhan, li għandu wkoll proprjetajiet antisettivi. It-tnaqqis fil-kontenut tal-ilma tat-tessut matul l-affumikar u l-effett antisettiku tad-duhhan ixekklu l-iżvilupp ta’ batterji li jwasslu għal putrefazzjoni, u b’hekk tittawwal il-hajja tal-prodott. Id-duhhan jagħti lill-frotta kulur, aroma u toghma uniċi.

Kif l-ghanbaqar ikunu nixfu f’saff bi hxa minn 30 sa 50 cm u jitqallbu darba kuljum, il-meraġ li johroġ mill-ghanbaqar matul il-proċess ta’ tnixxif jiksi lill-frotta niexfa, u jagħtiha toghma fil-helu. “Suska sechłońska” prodotta b’dan il-mod hija kkaratterizzata b’toghma helwa distintiva li thalli toghma u aroma ta’ affumikat notevoli u b’gilda li twahhal b’lewn blu skur jagħti fl-iswed.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IGP):*

Ir-rabta bejn is-“suska sechłońska” u r-reġjun hija bbażata fuq ir-reputazzjoni tagħha, imsejsa fuq tradizzjoni antika fil-produttjoni tal-prodott u fuq is-snaġja uniċi tal-produtturi lokali.

Il-kwalità għolja tas-“Suska sechłońska” ġejja mill-hiliet uniċi tal-produtturi lokali u l-metodi tradizzjonali tal-produttjoni li jużaw. Id-disinn tal-ifran tat-tnixxif u l-metodu tat-tnixxif jirrifletti l-gharfien tal-produtturi lokali li huma konsiderevolment differenti mill-metodi ta’ produttjoni użati f’partijiet oħra tal-Polonja kif ukoll fir-reġjuni ġirien. Il-mod li bih jinħadmu l-fran tat-tnixxif jiżgura li l-arja u d-duhhan shan jiċċirkolaw fl-istess hin, u permezz ta’ hekk l-ghanbaqar jitnixxfu u jiġu affumikati.

Ir-rabta bejn is-“suska sechłońska” u ż-żona ġeografika hi fil-fatt riflessa fl-isem tal-villagġ “Sechna”, li ġej mill-kelma Pollakka Antika “sechnie”, li tfisser tnixxif. Dan juri l-unicità tal-prodott u t-tradizzjoni bl-gheruq fondi hafna tal-metodu tal-produttjoni fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt (4).

Skont il-legġenda, it-tradizzjoni tat-tnixxif tal-ghanbaqar imbdiet minn qassis lokali, li xerred l-użanza tal-affumikar tal-ghanbaqar fost il-parruċċani tiegħu. It-tradizzjoni antika tas-“suska sechłońska” tidher f’xogħol ta’ Jan Ligęza bit-titolu *Ujanowice - wieś powiatu limanowskiego*, ippublikat fl-1905 (Xogħol Nru 9 tal-Kummissjoni Etnografika tal-Akkademja Pollakka tal-Arti u x-Xjenzi). L-użanza baqgħet hajja fiż-żminijiet moderni u l-metodu ta’ produttjoni baqa’ prattikament l-istess. L-eqdem faċilità tat-tnixxif, li ma għadhiex topera, għandha aktar minn mitt sena. Il-faċilitajiet speċjali tat-tnixxif iddisinjati mill-produtturi lokali u li għadhom jintużaw sal-lum jagħtu prova li l-metodu l-antik għadu jintuża. Dawn il-faċilitajiet ta’ tnixxif jixirqu perfettament mal-pajżaġġ taż-żona.

It-tnixxif u l-affumikar huma tant popolari li dwarhom inkitbu kanzunetti u poeziji li jiċċelebraw it-tradizzjoni. Din il-kanzunetta antika hija eżempju:

“... Oj Sechna, Sechna ty skopiała wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolicą ...”

(Oh Sechna, Sechna sewda bid-duhhan, kieku mhux għal fran tal-frott inti tkun il-kapitali ...)

Ir-reputazzjoni tas-“suska sechłońska” hija riflessa wkoll fil-premijiet u l-unuri li ngħatawliha f’kompetizzjonijiet varji: unur fil-kompetizzjoni “Nasze Kulinarne Dziedzictwo” fis-sena 2000; premju fil-kompetizzjoni “Perła 2004” għall-ahjar prodott reġjonali tal-ikel fil-Polonja fl-2004; l-ewwel premju fl-istharriġ fl-2006 “Małopolski Smak”.

Il-Festival tal-Pruna (*Święto Suszonej Śliwki*), li ilu jsir f'Dobrociesz mill-2001 u jippreżenta l-pruna f'bosta suriet, jaghti prova tar-reputazzjoni tal-prodott, tar-rabta tiegħu maż-żona u tat-tradizzjoni ta' tnixxif tal-ghanbaqar. Konferma ulterjuri tar-reputazzjoni tas-“suska sechłońska” hija l-mogħdija tal-pruna għat-turisti' imfassla mill-awtoritajiet lokali li tindika l-irziezet bil-ġonna tas-siġar tal-ghanbaqar u bil-faċilitajiet tat-tnixxif.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

ATTI OHRAJN

Kummissjoni Ewropea

2010/C 35/09	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel	9
2010/C 35/10	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-orijini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel	13



PREZZ TAL-ABBONAMENT 2010 (mingħajr VAT, inklużi l-ispejjeż tal-posta b'kunsinna normali)

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	1 100 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, stampati + CD-ROM annwali	22 lingwa uffiċjali tal-UE	1 200 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	770 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L+C, CD-ROM fix-xahar (kumulattiva)	22 lingwa uffiċjali tal-UE	400 EUR fis-sena
Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (serje S), Swieq Pubbliċi u Appalti, CD-ROM, żewġ edizzjonijiet fil-ġimgħa	multilingwi: 23 lingwa uffiċjali tal-UE	300 EUR fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje C – Kompetizzjonijiet	Skont il-lingwa/i tal-Kompetizzjoni	50 EUR fis-sena

L-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, li joħroġ fil-lingwi uffiċjali tal-Unjoni Ewropea, hu disponibbli f'22 verżjoni lingwistika. Inklużi fih hemm is-serje L (Leġiżlazzjoni) u C (Komunikazzjoni u Informazzjoni).

Kull verżjoni lingwistika jeħtiġilha abbonament separat.

B'konformità mar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 920/2005, ippubblikat fil-Ġurnal Uffiċjali L 156 tat-18 ta' Ġunju 2005, li jistipula li l-istituzzjonijiet tal-Unjoni Ewropea mhumex temporanjament obbligati li jiktbu l-atti kollha bl-Irlandiż u li jippubblikawhom b'din il-lingwa, il-Ġurnali Uffiċjali ppubblikati bl-Irlandiż jinbiegħu apparti.

L-abbonament tas-Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (serje S – Swieq Pubbliċi u Appalti) jiġbor fih it-total tat-23 verżjoni lingwistika uffiċjali f'CD-ROM waħdieni multilingwi.

Fuq rikjesta, l-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* jagħti d-dritt li l-abbonat jirċievi diversi annessi tal-Ġurnal Uffiċjali. L-abbonati jiġu mgħarrfa dwar il-ħruġ tal-annessi permezz ta' "Avviż lill-qarrej" inserit f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Il-formati tas-CD-Rom se jinbidlu bil-formati tad-DVD matul l-2010.

Bejgħ u Abbonamenti

Abbonamenti fil-perjodiċi diversi bi ħlas, b'ħalma huwa l-abbonament f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*, huma disponibbli mill-uffiċini tal-bejgħ tagħna. Il-lista tal-uffiċini tal-bejgħ hi disponibbli fuq l-internet fl-indirizz li ġej:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_mt.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) joffri aċċess dirett u bla ħlas għal-liġijiet tal-Unjoni Ewropea. Dan is-sit jippermetti li jkun ikkonsultat *Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea* u jinkludi wkoll it-Trattati, il-leġiżlazzjoni, il-ġurisprudenza u l-atti preparatorji tal-leġiżlazzjoni.

Biex tkun taf aktar dwar l-Unjoni Ewropea, ikkonsulta: <http://europa.eu>



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

MT