

Il-Ġurnal Uffiċjali

tal-Unjoni Ewropea

C 42



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 53

19 ta' Frar 2010

Avviż Nru

Werrej

Pagna

IV Avviżi

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

Kummissjoni Ewropea

2010/C 42/01	Rata tal-kambju tal-euro	1
--------------	--------------------------------	---

V Opinjonijiet

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Kummissjoni Ewropea

2010/C 42/02	Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Każ COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited) ⁽¹⁾	2
--------------	--	---

MT

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

(Ikompili fil-pagna ta' wara)

ATTI OHRAJN

Kummissjoni Ewropea

2010/C 42/03	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	3
2010/C 42/04	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni 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	7
2010/C 42/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal reġistrazzjoni 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	12
2010/C 42/06	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	16



IV

(Avviżi)

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

KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

It-18 ta' Frar 2010

(2010/C 42/01)

1 euro =

Munita			Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,3567	AUD	Dollaru Awstraljan	1,5115
JPY	Yen Ġappuniż	123,30	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4177
DKK	Krona Daniża	7,4432	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	10,5364
GBP	Lira Sterlina	0,87040	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,9358
SEK	Krona Żvediza	9,7913	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,9102
CHF	Frank Żvizzeru	1,4651	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 560,70
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	10,3581
NOK	Krona Norveġiża	8,0680	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	9,2703
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,2890
CZK	Krona Ċeka	25,720	IDR	Rupiah Indoneżjan	12 638,17
EEK	Krona Estona	15,6466	MYR	Ringgit Malażjan	4,6138
HUF	Forint Ungeriz	271,18	PHP	Peso Filippin	62,641
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	40,8190
LVL	Lats Latvjan	0,7090	THB	Baht Tajlandiż	45,009
PLN	Zloty Pollakk	4,0008	BRL	Real Braziljan	2,4886
RON	Leu Rumun	4,1351	MXN	Peso Messikan	17,4548
TRY	Lira Turka	2,0633	INR	Rupi Indjan	62,7810

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

V

(Opinjonijiet)

PROCEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni
(Każ COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited)

(Test b'relevanza għaž-ŻEE)

(2010/C 42/02)

1. Fit-12 ta' Frar 2010, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾ li permezz tagħha l-impriża Lotte Chemical UK Limited, vettura b'għanijiet speċjali li hija proprjetà ta' KP Chemical Corporation (parti tal-Lotte Group, il-Korea), se takkwista fit-tifsira tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament tal-KE dwar l-Għaqdiet il-kontroll shih ta' Artenius UK Limited (fl-amministrazzjoni) permezz ta' xiri ta' assi minn Artenius UK Limited li taggixxi permezz l-amministraturi tagħha.

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

- għal Artenius UK Limited: manifattura u bejgħ ta' Aċidu Tereftaliku Purifikat (PTA) u reżina tal-Tereftaliku tal-Polietilene (PET),
- għal KP Chemical Corporation: manifattura u bejgħ ta' petrokimiċi.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni ssib li l-operazzjoni nnotifikata tista' taqa' fl-ambitu tar-Regolament tal-KE dwar l-Għaqdiet. Madanakollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

4. Il-Kummissjoni tistieden lill-partijiet terzi interessati biex jibagħtu kwalunkwe kumment li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta lill-Kummissjoni.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni bil-feks (+32 22964301), jew b'emejl lil COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu jew bil-posta, taht in-numru ta' referenza COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited, fl-indirizz li ġej:

Il-Kummissjoni Ewropea
Direttorat Ġenerali għall-Kompetizzjoni
Reġistru tal-Amalgamazzjonijiet
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-“Regolament tal-KE dwar l-Għaqdiet”).

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-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2010/C 42/03)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt li wiehed joġġezzjona għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. L-istqarrijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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

“ŚLIWKA SZYDŁOWSKA”

Nru tal-KE: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Śliwka szydłowska”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Il-Polonja

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

3.1. Tip ta' prodott:

Il-kategorija: Il-klassi 1.6. – Frott, hxejjex u ċereali friski jew ipproċessati

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

Is-“Śliwka szydłowska” hija tip ta' pruna bl-ghadma jew minghajr l-ghadma li tkun għaddiet mill-proċess tat-tnixxif u l-affumikazzjoni.

Il-forma tiddependi mit-tip tal-pruna u tista' tvarja minn forma oblata għal prolata. Il-frotta hija kkaratterizzata mil-laħam konsistenti u elastiku tagħha u għandha toġhma pura u qawwiha hafna u riha affumikata. Il-pruna hija kkaratterizzata wkoll mill-qoxra tagħha li hi mkemmxa hafna imma tleqq b'laqta blu skur.

Id-daqs tas-“śliwka szydłowska” jiddependi mit-tip tal-ghanbaqar użat u l-piż ivarja minn 50 sa 160 pruna f'kull kilogramma. Il-kontenut tal-ilma fil-prodott finali huwa bejn 35 % u 45 %.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

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

Il-kultivaturi tal-ghanbaqar blu (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) u d-derivattivi tiegħu biss jintużaw għall-produzzjoni tas-“šliwka szydlowska”: Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empress, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President u Damacha. Il-frott ta' dawn il-varjetajiet għandu karatteristiċi mixtieqa għat-tnixxif u l-affumikazzjoni, inkluż kontenut għoli ta' zokkor u kontenut relattivament baxx ta' ilma.

Il-frott biss li huwa misjur u lest biex jiġi kkunsmat jinqata' u jintuża għall-produzzjoni tas-“šliwka szydlowska”. Il-frott għandu jkun tajjeb, mingħajr sinjali ta' thassir jew hsara kkawżata mill-mekkanizmu li jintuża u ma għandux ikun attakkat mill-insetti, dud irqiq jew pesticidi oħra. Il-frott użat ma għandux ikollu xi hsara, impuritajiet jew organiżmi oħrajn li mhum iex speċifiċi li ma jkunx xieraq biex jiġi kkunsmat.

3.4. *L-għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss):*

—

3.5. *Il-passi speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata:*

L-unitajiet tat-tnixxif li fihom isir il-proċess kollu tat-tnixxif u l-affumikazzjoni għandhom ikunu fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt numru (4). Il-produzzjoni tista' ssir biss fl-unitajiet tradizzjonali speċjali għat-tnixxif tas-Szydłów. L-injam li jintuża fil-proċess tal-produzzjoni jinqata' mis-siġar tal-ballut, tal-karpin, tal-fagu jew mis-siġar tal-frott. Jithallew jintużaw tipi oħra ta' injam imma l-injam li fih ir-raża (mill-koniferi) huwa strettament ipprobit.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi għall-qtugħ, għall-hakk, għall-ippakkjar, eċc.:*

—

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

—

4. **It-tifsira fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona tal-produzzjoni għas-“šliwka szydlowska” tkopri l-municipalità tas-Szydłów (108 km²), li tinsab fid-distrett tas-Staszów, fil-voivodship (provinċja) ta' Świętokrzyskie.

5. **Ir-rabta maż-żona ġeografika:**

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

Iż-żona tal-produzzjoni tas-“šliwka szydlowska” hija limitata għall-municipalità ta' Szydłów. Din iż-żona hija kkaratterizzata mill-hamriji ta' kwalità baxxa li madankollu fiha hafna ġir (il-ġebli tal-ġir Miocene). Normalment, il-preċipitazzjoni annwali medja f'din iż-żona hija ta' bejn 500-700 mm. Livell baxx ta' preċipitazzjoni fix-xhur tas-sajf kif ukoll ammont kbir ta' dawl tax-xemx huma karatteristiċi oħra ta' din iż-żona. It-tul tal-perjodu ta' veġetazzjoni jvarja minn 200 għal 215-il jum. L-ghanbaqar jikber fuq madwar 80 % tal-art kollha użata għall-kultivazzjoni tal-frott f'din iż-żona. Is-siġar tal-ghanbaqar jikkupaw madwar 900 ettaru.

Il-produtturi lokali għandhom aċċess faċli għall-materja prima u bnew strateġija ta' kif jipproċessawhom f'faċilitajiet speċjali għat-tnixxif. L-unitajiet tipiċi għat-tnixxif ippjantati u mibnija min-nies lokali fi stil adattat għall-hiliet uniċi jiffurmaw parti integrali tal-pajżaġġ fil-municipalità ta' Szydłów. Hemm madwar 400 unità speċifika għat-tnixxif fiż-żona msemmija fil-punt numru (4). Li wiehed iqis li iż-żona inkwistjoni tkopri 108 km² u l-fatt li fl-2004 kellha popolazzjoni ta' 5 118-il ruh, ifisser li kien hemm medja ta' unità wahda għat-tnixxif għal kull 13-il abitant għal dik is-sena u 3.7 unitajiet tat-tnixxif kull km². Din hija prova li hadd ma jista' jiċhad r-rabta mill-viċin li teżisti bejn il-prodott u iż-żona msemmija u hija xhieda tal-hiliet tal-produtturi lokali.

Jintużaw biss unitajiet għat-tnixxif li fihom l-ghanbaqar jiġi affumikat u mnixxef bid-duhhan u l-arja taħraq, u mhux bl-arja taħraq biss, għall-produzzjoni tas-“šliwka szydlowska”. L-unità għat-tnixxif hija binja, id-daqs tagħha jiddependi mill-htigijiet individwali ta' kull produttur (fir-rigward tal-ghadd u d-daqs tat-tilari). Il-bibien li meta jinfethu jidhru xtillieri vertikali li jzommu t-tilari li jkunu f'forma ta' gradilja isejhulhom 'laski', dawn jisslajdjaw bħall-kxaxen. Dawn it-tilari huma magħmulin mill-injam. It-tilar l-iktar baxx huwa madwar 50 cm 'l fuq mill-qiegħ tal-forn, li jinsab taht il-livell tal-art. Unità għat-tnixxif ma tistax tkun oghla minn 3 metri. Il-bini jinkludi mejda speċjali għat-tqeghid tal-ghanbaqar.

Il-frott jitqiegħed manwalment fuq it-tilari. Għandu jitqiegħed b'tali mod li l-arja u d-duhhan ikunu jistgħu jilhqu kull għanbaqra faċilment. Jiddependi mid-daqs tal-frotta, għadd differenti ta' saffi ta' għanbaqar jitqiegħed fuq tilari differenti. Saff ma jistax ikun ehxen minn 12-il cm.

L-għanbaqar jitnixxef u jiġi affumikat b'arja taħraq u permezz tad-duhhan li johroġ mill-injam iebes tas-siġar li jinħarraq f'forn taħt it-tilari. It-tahlita ta' arja taħraq u duhhan tgħaddi mit-tilari u l-frott li jkun hemm fuqhom. L-arja kkawżata mill-gravità u ċ-ċirkolazzjoni tad-duhhan jintużaw għal dak l-għan. It-temperatura fl-unitajiet għat-tnixxif tvarja minn 45 °C għal 90 °C, jiddependi mill-ammunt u l-valur kalorifiku tal-injam li jitpoġġa fil-forn. It-temperatura hija l-ogħla fil-qiegħ u l-inqas fil-parti tan-nofs tal-unità għat-tnixxif minhabba ċ-ċirkolazzjoni tal-arja kkawżata mill-gravità. Il-proċess kollu tat-tnixxif u tal-affumikazzjoni jiehu medja ta' 48 siegħa, imma dan il-hin jista' jvarja skont id-daqs tal-frotta, it-temperatura li tinżamm fl-unitajiet għat-tnixxif u l-fatturi esterni tal-atmosfera, speċjalment it-temperatura u l-umdità.

Il-frott imnixxef u affumikat b'mod konsistenti jingabar minn fuq it-tilari. Il-frott jingabar u jiġi ppustjat manwalment. Kull produttur jiċċekkja (bis-saħħa ta' analiżi organolettika) jekk il-pruna tissodisfax il-kriterji stabbiliti fid-deskrizzjoni tal-prodott u jekk hijiex imnixxa u affumikata b'mod xieraq. Kull pruna tiġi ċċekkjata individwalment. Imbagħad, il-frott li jissodisfa r-rekwiżiti jingabar, il-bqija jitpoġġa lura fl-unità għat-tnixxif.

Il-hiliet tal-produtturi lokali huma marbutin, fost l-ohrajn, mal-għarfien ta' kif jintgħażel l-għanbaqar ta' kwalità tajba bħala materja prima għat-tnixxif, kif ukoll għall-proċess tat-tnixxif u tal-affumikazzjoni stess. Fil-proċess tat-tnixxif u tal-affumikazzjoni, il-hiliet importanti tan-nies lokali jinfluwenzaw il-kwalità tal-prodott finali kif ġej: il-hila li wiehed ipoġġi l-għanbaqar fuq it-tilari sabiex l-arja taħraq u d-duhhan ikunu jistgħu jilhqu kull għanbaqra, l-ippustjar u t-tqallib tal-għanbaqar fuq it-tilari manwalment, għall-anqas darbtejn kuljum, sabiex ikun żgurat li t-tilari huma mqiegħdin kif suppost 'il bogħod mill-forn, id-determinazzjoni ta' kuljum dwar il-hin li jiehu l-proċess tat-tnixxif u tal-affumikazzjoni u t-temperatura fl-unitajiet tat-tnixxif li jiddependu mid-daqs tal-frotta u tat-tnixxif u tal-affumikazzjoni meħtieġa, kif ukoll kontroll individwali organolettiku ta' kull għanbaqra sabiex ikun iggarantit li ntlahqu l-kwalità, il-karatteristiċi u l-livell ta' affumikazzjoni u tnixxif meħtieġa.

5.2. *L-ispeċifiċità tal-prodott:*

Tipikament, is-“Śliwka szydlowska” għandha laham b'konsistenza uniformi u elastika li jitnixxef u jiġi affumikat għal kollox u għandu toġhma u riha qawwija hafna li ġejja mill-affumikazzjoni u li wiehed faċli jiddistingwihom. Il-pruna hija kkaratterizzata wkoll mill-qoxra tagħha li hija mkemmxa hafna u tleqq b'laqta blu skur. Is-“Śliwka szydlowska” jkollha kontenut għoli ta' ilma ta' bejn 35 % u 45 % meta tinbiegħ. Il-fatt li l-għanbaqar jitpoġġa f'saff li ma jkunx ehxen minn 12-il cm f'kull tilar u l-fatt li jiddawwar manwalment hafna drabi kuljum iwassal sabiex l-arja shuna u l-affumikazzjoni jilhqu kull għanbaqra bl-istess mod, għalhekk tkun ta' garanzija li l-għanbaqar huwa kemm affumikat u kemm imnixxef u dan jikseb il-karatteristiċi speċifiċi tas-“Śliwka szydlowska”.

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

Ir-rabta li s-“Śliwka szydlowska” għandha mar-reġjun hija msejsa fuq il-kwalità eċċezzjonali tagħha, li hija r-riżultat tal-hiliet uniċi tal-produtturi lokali, u fuq ir-reputazzjoni tagħha li tinbena fuq tradizzjoni twila fil-qasam tal-produzzjoni.

Il-hiliet uniċi tal-produtturi lokali u l-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni li jużaw huma fatturi li jiżguraw il-kwalità għolja tas-“Śliwka szydlowska”. Id-disinn tal-unitajiet għat-tnixxif u l-metodu tat-tnixxif użati jiġu mit-tagħrif espert tal-produtturi lokali. Il-hiliet u s-sengħa tal-produtturi lokali huma sinifikament differenti mill-metodi użati f'partijiet oħra tal-Polonja u fir-reġjuni li jmissu magħha.

Id-disinn tal-unitajiet għat-tnixxif jiżgura li l-arja u l-affumikazzjoni jiċċirkolaw simultanjament, b'hekk inixxfu u jaffumikaw l-għanbaqar. Li wiehed ibiddel il-pożizzjoni tat-tilari fl-unitajiet tat-tnixxif, jiddermina t-temperatura t-tajba u kemm għandu jdum il-proċess tat-tnixxif jiggerantixxi li s-“Śliwka szydlowska” tikseb il-kwalità, il-karatteristiċi u l-livelli xierqa tal-affumikazzjoni u t-tnixxif. Din l-unika kompetenza lokali ma tinsabx f'reġjuni oħra.

Ir-reputazzjoni li tgawdi s-“śliwka szydlowska” hija marbuta ma’ tradizzjoni twila fil-produzzjoni tal-pruna. L-istorja tat-tnixxif u l-affumikazzjoni tal-ghanbaqar f’Szydlów tmur lura għall-anqas qabel it-Tieni Gwerra Dinjija, kif ġie ppruvat permezz tar-riċerka etnografika li saret fil-municipalità ta’ Szydlów. Skont ir-riżultati li haġġu minn din ir-riċerka, it-tnixxif tal-ghanbaqar f’din iż-żona għandu storja li tmur lura madwar 80 sena. Fil-25 ta’ Novembru 1988, reġa’ ġie stampat artiklu fil-midja li jgħib l-isem ‘Szansa dla miasteczka’ fil-ġurnal *Słowo Ludu*, fih hemm informazzjoni dwar il-produzzjoni u l-problemi li jinqalghu meta tinxtara s-“śliwka szydlowska”. Wiehed jista’ jara l-iskala tal-produzzjoni fis-snin imghoddija permezz tal-irċevuti li nharġu minn diversi ċentri tal-produzzjoni fl-1964 u l-1967. Bħalissa, il-produzzjoni tas-“śliwka szydlowska” tlaħhaq it-800 tonnellata fis-sena.

L-artikli li ġew ippubblikati fl-*Echo Dnia – Echo Powiśla* fil-25 ta’ Awwissu 2006, fil-*Gazeta Wyborcza – Kielce* fis-26 ta’ Lulju 2007, u fil-ħarġa nru 10 tar-rivista *Hasło Ogrodnicze* fl-2005, huma xhieda tar-reputazzjoni li jgawdi dan il-prodott. Is-“śliwka szydlowska” hija rreklamata wkoll fuq il-websajt <http://www.potravyregionalne.pl> (‘Sezon na śliwki’).

Ir-reputazzjoni tajba li għandu dan il-prodott tidher ukoll mill-fatt li nġhata l-premju ‘Perła’ fl-2005.

Għal dawn l-aħħar 10 snin qed jiġi organizzat avveniment speċjali f’Szydlów li jdum diversi jiem li fihom jiġi kkummerċjalizzat il-prodott – is-‘Święto Śliwki’ (il-Festival tal-Ghanbaqar). Waħda mill-attrazzjonijiet fil-festival hija l-wirja tal-proċess tat-tnixxif tal-ghanbaqar fejn jintużaw it-tilari tipikament speċjali u tradizzjonali tas-Szydlów. Din il-wirja hija indikata b’mod ċar fuq il-kartelluni li jirriklamaw il-festival.

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>

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

(2010/C 42/04)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għall-oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

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

“JABŁKA ŁĄCKIE”

Nru KE: PL-PGI-0005-0617-05.07.2007

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Jabłka łąckie”

2. Stat Membru jew Pajjiż Terz:

Il-Polonja

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

3.1. Tip ta' prodott (skont l-Anness II):

Klassi 1.6. Frott, haxix u ċereali, fl-istat naturali tagħhom jew ipproċessati

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li tapplika għaliha d-denominazzjoni msemmija fil-punt 1:

1. It-tuffieħ tal-varjetajiet li ġejjin jista' jinbiegħ bl-isem protett “jabłka łąckie”:

Karatteristiċi tal-“jabłka łąckie”

	Varjetà	Lewn il-qoxra	Hmura (lewn u % tal-wiċċ)		Acidità medja (g/kg)	Estratt ref-rattometriku (brix)	Ebusija minima (kg/cm ²)
			Klassi Extra	Klassi I			
1	IDARED and sports	safra fl-aħdar	aħmar > 55%	aħmar > 35%	6,3	> 10,5	5
2	JONAGOLD and sports	safra fl-aħdar	aħmar jghajjat fl-aħmar > 40 % fond	aħmar jghajjat fl-aħmar > 18 % fond	4,8	> 10,5	5
3	CHAMPION and sports	safra fl-aħdar	strixxi kemm > 54 % kemm roża	strixxi kemm > 33,3 % kemm roża	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL and sports	safra fl-aħdar	strixxi kemm > 56 % kemm homor	strixxi kemm > 38 % kemm homor	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS and sports	ħadra fl-isfar	roża > 25 %	roża > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA and sports	ħadra tghajjat fl-isfar	aħmar > 40 %	aħmar > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	ħadra fil-griz u fl-isfar	griz fl-aħmar > 25 %	griz fl-aħmar > 10 %	12,0	> 11	5

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

	Varjetà	Lewn il-qoxra	Hmura (lewn u % tal-wiċċ)		Aċidità medja (g/kg)	Estratt refrattometriku (brix)	Ebusija minima (kg/cm ²)
			Klassi Extra	Klassi I			
8	RED BOSKOOP	hadra fil-griz u fl-isfar	ahmar > 55 %	ahmar > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	hadra fl-isfar	ahmar > 75 %	ahmar > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GENEVA	hadra fl-isfar	ahmar > 40 %	ahmar > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	hadra fl-isfar	ahmar > 56 %	ahmar > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	hadra fl-isfar	ahmar > 53 %	ahmar > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN and sports	hadra fl-isfar	strixxi homor jghajjat > 40 %	strixxi homor jghajjat > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	hadra fl-isfar	ahmar > 59 % skur	ahmar > 38 % skur	5,9	> 10,5	5,5
15	JONAGORED and sports	safra fl-ahdar	ahmar > 75 % skur	ahmar > 54 % skur	4,9	> 10,5	5

2. Id-dehra ta' barra tal-frott tiddependi mill-karatteristiċi tal-varjetà kkonċernata. Il-lewn bażiku huwa karatteristiku tal-varjetà kkonċernata, u l-hmura hija ferm iktar intensa mill-medja. Ċerti varjetajiet għandhom kisja tax-xama'. Il-frott għandu t-tendenza li jhmar.

3. Il-"Jablka łackie" għandu jkun tal-kategoriji ta' kwalità Extra jew I.

4. L-ebusija ta' laħam it-tuffieħ m'għandhiex tkun ta' inqas minn 6,5 kg/cm² fil-mument tal-qtugħ mis-siġra, u lanqas ma għandha tkun ta' inqas minn 4,5 kg/cm² fi tmiem il-perjodu ta' hżin.

5. Karatteristika tipika tal-"Jablka łackie" hija l-aċidità tiegħu relattivament għolja (3,7–12,0 g/kg). Għal din ir-raġuni, il-"Jablka łackie" jingħad li jkollu "sfumatura t'ahdar tal-muntanji", jew fi kliem ieħor, ikollu toġhma distintiva, aċiduża u tfuħ.

6. L-estratt refrattometriku jvarja bejn 9 u 16 °Bx.

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

—

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

—

3.5. *Stadji speċifiċi tal-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika definita:*

Skont l-ispeċifikazzjoni, il-ġonna fejn jitkabbar il-"Jablka łackie" għandhom ikunu fiż-żona ġeografika definita fit-taqsimi 4. L-istadji tal-produzzjoni li ġejjin għandhom isiru wkoll fl-istess żona:

— iż-żabra

— il-fertilizzar

— it-tisqija

— il-manutenzjoni

— il-hżin (sal-mument tal-ippakkjar)

L-istadji kollha tal-produzzjoni għandhom isiru skont il-leġiżlazzjoni li tistabbilixxi l-prinċipji tas-sistema tal-Produzzjoni Integrata (IP).

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

Kull produttur u impriża li jippakkja l-“Jablka Łackie” għandu juża tikketta standard. It-tikketti jiġu ddistribwiti mis-Stowarzyszenie Łacka Droga Owocowa (l-Għaqda tar-Rotta tal-Frott ta' Łącko). Din l-għaqda tibghat regoli ddetaljati dwar it-tqassim tat-tikketti lill-organu ta' spezzjoni. Dawn ir-regoli bl-ebda mod ma għandhom ikunu ta' ħsara għal produtturi li ma jiffurmawx parti mill-għaqda.

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

Il-“Jablka Łackie” huwa prodott fil-muniċipalitajiet ta' Łącko, Podegrodzie u Stary Sącz (fid-distrett ta' Nowy Sącz) u ta' Łukowica (fid-distrett ta' Limanowa), fir-reġjun ta' Małopolska.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Lż-żona fejn titkabbar il-“jablka Łackie” tinsab fil-Kotlina Łacka (il-wied ta' Łącko). Hija kkonfinata fil-Lvant mill-katina ta' muntanji ta' Jazowski, li minnha tgħaddi x-xmara Dunajec, sal-wied wiesja ta' Sącz bejn il-muntanji. Minhabba l-pożizzjoni muntanjuża, il-klima fiż-żona ġeografika hija mansa u tiffavorixxi l-produzzjoni tal-pjanti, u toffri kundizzjonijiet speċjali għat-tkabbir tal-frott.

Il-hamrija fir-reġjun hija kumpatta, mhux skeletal (inqas minn 10 % skeletal) jew ftit skeletal (10 % - 25 %). Dan jippermetti li s-siġar irabbu l-għerquq aħjar, mingħajr tfixkil sinifikanti għall-profilu tal-ossigenu u tal-ilma. Billi l-hamrija hija ġeneralment kumpatta hafna, l-art għan-niżla tohloq kundizzjonijiet favorevoli għat-thawwil tas-siġar tal-frott. Bl-inklinazzjoni tal-art (il-biċċa l-kbira mill-ġonna jinsabu f'niżliet bi gradient ta' bejn 5° and 15°), l-ilma żejjed jista' jiskula regolarment. Ammonti żejda ta' ilma fil-hamrija kumpatta jkunu ta' ħsara għall-profilu tal-ilma, u jinfluwenzaw l-iżvilupp ta' mard tal-fungu. Il-preċipitazzjoni totali annwali medja tvarja minn 700 sa 1 000 mm. Id-differenza l-kbira bejn it-temperaturi ta' binhar u dawk ta' billejl hija karatteristika ewlenija tar-reġjun ta' Łącko. Il-firxa tat-temperatura ta' kuljum matul il-perjodu tas-sajran u l-ħsad tal-frott sikwit taqbeż l-10°C. Il-ġelu ta' billejl huwa frekwenti hafna wkoll.

Il-hiliet irfinati mill-popolazzjoni lokali matul il-snin, u t-temperament karatteristiku kellhom rwol fundamentali fl-iżvilupp tal-biedja tal-frott fiż-żona. In-nies li vvjaġġaw f'dan ir-reġjun u osservawh matul l-epoki differenti tal-istorja saħqu fuq l-akutezza, il-perspikaċja, il-bżulija u l-paċenzja tal-abitanti tiegħu (magħrufin bħala *górale biali*, “bojod tal-muntanji”). Dawn il-karatteristiċi kienu importanti fl-iżvilupp tas-settur ekonomiku kkonċernat. Ta' min wiehed jishaq ukoll fuq il-fatt li, fi sforz biex jilhqqu kwalità oġhla u biex jimminimizzaw il-ħsara lill-ambjent naturali, il-bdiewa lokali tal-frott dahħlu s-sistema tal-produzzjoni integrata (IP). B'din is-sistema, min ikabbar il-frott għandu jadatta l-metodi ta' produzzjoni tiegħu għall-kundizzjonijiet tal-klima u tal-hamrija li jipprevalu fiż-żona ddefinita fit-taqsimha 4. L-ghan huwa li jinżammu l-proprietajiet speċifiċi ta' kwalità tal-“Jablka Łackie”.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Il-“Jablka Łackie” huwa kkaratterizzat minn:

— ħmura aktar intensa mill-medja għal varjetà determinata (ara t-taqsimha 3.2);

— l-ebusija ta' laħam it-tuffieħ, li mhijiex ta' inqas minn 6,5 kg/cm² fil-mument tal-qtuġ mis-siġra, u jew ta' inqas minn 4,5 kg/cm² fi tmiem il-perjodu ta' ħżin;

— estratt refrattometriku li jvarja bejn 9 u 16 °Bx;

— aċidità totali gholja (“Jablka łackie” aċiduż (il fuq minn 7 g/kg): Boskoop, Red Boskoop, Elise, Topaz, Early Geneva; “jablka łackie” b’aċidità medja (3,7-7,0 g/kg): Idared and sports, Jonagold and sports, Champion and sports, Ligol and sports, Golden Delicious and sports, Gala and sports, Lobo, Rubin and sports, Gloster, Jonagored and sports), u għaldaqstant, il-“Jablka łackie” jingħad li għandu “sfumatura t’aħdar tal-muntanji”, jew fi kliem ieħor, huwa partikolarment aċiduż u aromatiku.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO), jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra tal-prodott (għall-IĠP):*

Ir-rabta bejn il-“Jablka łackie” u iż-żona ġeografika indikata fit-taqsimha 4 ġejja mill-karatteristiċi speċifikament marbutin mal-kwalità, kif deskritti fit-taqsimha 5.2, dovuti għall-fatturi naturali deskritti fit-taqsimha 5.1.1. u għar-reputazzjoni li jgawdi minnha t-tuffieħ.

Id-differenzi kbar bejn it-temperaturi ta’ binhar u dawk ta’ billejl għandhom influwenza pożittiva fuq il-proprietajiet organolettiċi u fiżiko-kimiċi tal-frott, u b’mod partikolari, fuq il-livell ta’ hmura u ta’ aċidità tat-tuffieħ. Analizi sensorjali tikkonferma n-natura eċċezzjonali tal-“Jablka łackie”. L-analizi tikkonferma li l-frott huwa distint mill-intensità aktar aċċentwata tal-karatteristiċi ta’ hawn fuq, inkluża l-ebusija tiegħu, meta mqabbel ma’ tuffieħ minn żoni ġeografiċi oħra. L-ebusija tal-frott fil-mument tal-hsad u wara l-hżin (kif suppost) tiggarantixxi li l-“Jablka łackie” jibqa’ jqarmeċ.

Il-“Jablka łackie” rabba reputazzjoni tajba bis-saħħa ta’ tradizzjoni twila ta’ produzzjoni, kif iddokumentat sa mis-seklu 13, meta l-ghajnbaqar u t-tuffieħ frisk kien jingarr miż-żona ta’ Łącko sal-belt ta’ Gdansk (W. Bazelić, “Historie starosądeckie”, Kraków 1965, p. 173). Hemm riferimenti għall-ġonna fiż-żona ta’ Łącko f’dokumenti tas-seklu 16, fejn jissemmew bhala “ġonna rjali” u “ġonna tal-parroċċa”. Fis-sekli 17 u 18, kien hemm diġà ġonna kbar f’dawn iż-żoni. Fil-kronika nobbli ta’ spezzjoni li saret fl-1698, jinqara fost l-oħrajn li ċerti raħlin kienu obbligati li jiġbru l-frott u jwassluh sal-palazz bhala ġest ta’ rispett.

Festival imsejjah “Dni Kwitnącej Jabłoni” (il-Festival ta’ Żahar it-Tuffieħ) ilu jittella’ mill-1947. Dan il-festival twieled mix-xewqa li tithares it-tradizzjoni tat-tkabbir tal-frott f’Łącko, kontra l-pjan li tinbena diġa fuq ix-xmara Dunajec u titgħarraq il-belt. Minn dak iż-żmien ‘l hawn, il-festival ilu jiġi ċċelebrat f’Mejju ta’ kull sena, u għadu popolari bħal dejjem. F’dan l-avveniment jiehdu sehem gruppi reġjonali, baned u personalitajiet Pollakki magħrufa. Il-gabbani u l-banketti għall-wiri (ta’ frott, gastronomija, xogħol ta’ artigjanji eċċ.) iħallu impressjoni kbira. Il-Festival ta’ Żahar it-Tuffieħ ikollu hafna esponiment fl-istampa. Matul il-festival, jiġi jżuru Łącko mhux biss it-turisti mill-Polonja kollha, iżda wkoll xjenzati u akkademiċi minn istituti agrikoli u universitajiet. Dan kollu juri kemm dan is-settur ekonomiku huwa ta’ importanza għall-popolazzjoni lokali.

Ir-reputazzjoni tal-“Jablka łackie” tirrifletti ruhha wkoll fix-xandir, pereżempju frapporti murija fuq il-programm “Tyden” tal-kanal Telewizja Polska (2007), kif ukoll fuq il-kanali Telewizja Trwam u Telewizja Polonia. Ixxandru rapporti wkoll fuq Radio Kraków, fosthom “Forum Ekonomiczne w Krynicy” (2006), “Owocobranie” (2006, 2007), u “Święto Kwitnącej Jabłoni” (2008). Artikli dwar it-tuffieħ ġew ippubblikati wkoll fl-istampa, fosthom: “Jablka łackie produktem regionalnym” (Hasło Ogrodnicze, 2005), “Trzy pytania do ...” (“Dziennik Polski”, is-6 ta’ Lulju 2007), “Małopolski festiwal smaku” (fis-suppliment ta’ kull ġimgħa “Extra”, is-17 ta’ Lulju 2008), “Krapik tygrysem Europy” (“Dziennik Polski”, it-30 ta’ Lulju 2007), “Łącka Droga Owocowa” (“Nasz Dziennik”, it-2 ta’ Awwissu 2007), u “Owoc pod ochroną” (“Tarnowski Gość Niedzielny”).

Ir-reputazzjoni dejjem tikber tal-“Jablka łackie” matul is-snin kienet ta’ influwenza kbira fuq il-provvisti dejjem jikbru tat-tuffieħ. L-importanza kbira ta’ dan it-tuffieħ għaž-żona indikata fit-taqsimha 4 tirrifletti ruhha wkoll fil-fatt li madwar 80 % tal-medda totali ta’ artijiet użati għall-biedja jintuża għat-tkabbir tas-siġar tat-tuffieħ. Fiż-żona kkonċernata, il-ġonna tat-tuffieħ ikopru total ta’ 3 000 ettaru. Il-muniċipalità ta’ Łącko tinkludi 50 % tal-ġonna tat-tuffieħ f’din iż-żona; il-muniċipalità ta’ Stary Sącz 15 %; ta’ Podęgordzie 18,3 %, u ta’ Łukowica 16,7 %.

Il-“Jabłka łąckie” ha l-ewwel premju fil-kategorija tal-prodotti u l-preparamenti tal-pjanti fis-seba' konkors nazzjonali *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (“Il-Wirt Gastronomiku Tagħna”), bl-aqwa prodott tal-ikel mill-Małopolska.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

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

(2010/C 42/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt li ssir oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾. Id-dikjarazzjonijiet ta' oġġezzjoni għandhom jaslu għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni

SOMMARJU

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

LAPIN PORON KUIVALIHA

Nru tal-KE: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

DPO (X) IGP ()

Dan is-sommarju jistabbilixxi l-karatteristiċi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal skopijiet informattivi.

1. Awtorità responsabbli fl-Istat Membru:

Isem: Maa- ja metsätalousministeriö (Ministeru tal-Agrikoltura u l-Forestrija)
Indirizz: PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 916054278
Feks +358 916053400
Posta elettronika: majja.heinonen@mmm.fi

2. Grupp:

Isem: Paliskuntain yhdistys (Reindeer Herders' Association)
Indirizz: Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND
Tel. +358 163316000
Feks +358 163316060
Posta elettronika: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessaturi (X) ohrajn ()

3. Tip ta' prodott:

Klassi 1.2: Prodotti tal-laħam (imsajrin, immellhin, affumikati)

4. Speċifikazzjoni:

(sommarju tar-rekwiziti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

"Lapin Poron kuivaliha"

4.2. Deskrizzjoni:

"Lapin Poron kuivaliha" (il-laħam imnixxef tar-renna ta' Lapland) huwa magħmul minn muskolu shih (gruppi ta' muskoli) u biċċiet ta' muskoli. It-tessuti konnettivi bejn il-muskoli huma viżibbli, iżda meta thares lejhom ma jidher kważi l-ebda xaham fihom. Il-laħam hu magħmul minn fibri fini hafna u huwa laħam dens u l-fibri ma jistgħux jintgħarfu mill-wiċċ tal-qatgħa. Il-fibri tal-laħam huma aktar fini minn ta' laħmijiet imnixxfen ohrajn. Skont kemm ikun niexef il-prodott, l-istruttura tal-wiċċ tal-qatgħa tkun matta hafna u lixxa. Il-wiċċ tal-qatgħa huwa aktar skur milli f'tipi ohra ta' laħam, filwaqt li traċċa ta' kannella fil-kulur tal-laħam hija karatteristika ta' distinzjoni ohra.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Il-prodotti lesti huma forom jew biċċiet differenti hoxnin bejn ċentimetru (1 ċm) u 5 ċentimetri u twal bejn 10 ċentimetri u 20 ċentimetru. Il-piż iwarja minn mitt gramma għal ftit mijiet ta' grammi.

Minhabba t-tnixxif, il-"Lapin Poron kuivaliha" għandu kontenut baxx ta' ilma u kontenut għoli hafna ta' proteina. Huwa għandu kontenut baxx ta' xaham, meta wiehed jikkunsidra l-fatt li l-laħam ikun tnixxef. Il-valur tal-pH huwa normali għal-laħam. Il-kontenut tal-proteina tat-tessuti konnettivi huwa relattivament baxx. Il-kontenut tal-melħ għandu jkun għoli biżżejjed biex jiżgura li jista' jkun priżervat b'mod sikur. Il-valuri medji u d-devjazzjonijiet standard għal hames kampjuni tipiċi huma elenkati hawn taht:

Il-kontenut tal-ilma (%) 40,6 (2,8)

Il-kontenut tal-proteina (%) 43,6 (2,3)

li minnhom fit-tessuti konnettivi (%) 3,1 (0,9)

Il-kontenut tax-xaham (%) 4,7 (1,6)

Il-kontenut tal-melħ (%) 5,4 (2,0)

Il-valur tal-pH 5,69 (0,19)

Il-laħam imnixxef għandu toghma relattivament qawwija. Għandu l-aroma qawwija tipika tal-laħam tar-renna, kemm fit-toghma u kemm fir-riħa. L-aroma mhix partikolarment dik tal-laħam tal-kaċċa, iżda hija tipika tal-laħam tar-renna. It-toghma mielha hija tipikament hafifa minhabba l-kontenut ta' proteina partikolarment għoli. Il-kulur iwarja minn aħmar skur u kannella għal kważi iswed. It-truf huma iktar skuri minhabba t-tnixxif.

L-istruttura hija iebša fil-wiċċ u iktar ratba minn ġewwa. Il-prodott fih tessuti konnettivi bejn il-muskoli, li jinhassu fil-palat, iżda t-tessut konnettiv intern ma jinhassx. Għalkemm il-prodott huwa artab minn ġewwa, ma jisseparax faċilment meta jitghawweg, iżda jissepara meta jkun mimghud u l-effett tiegħu huwa delikat u ma jinhassx qisu bil-hjut. Il-faċilità li biha jissepara hija karatteristika tipika u t-tessuti konnettivi bejn il-muskoli jisseparaw ukoll faċilment u huma faċli biex jinbelghu.

4.3. Żona ġeografika:

Il-"Lapin Poron kuivaliha" huwa prodott, ipproċessat u ppakkjat fiż-żona Finlandiża tat-trobbija tar-renniet, li tinsab bejn il-latitudnijiet 65 °N u 70 °N. Skont l-Att Finlandiż dwar it-Trobbija tar-Renniet (Nru 848/1990), iż-żona tinkludi l-Provinċja ta' Lapland, (minbarra l-bliet ta' Kemi u Tornio u l-muniċipalità ta' Kemina); il-muniċipalitajiet ta' Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski u Yli-Ii fil-Provinċja ta' Oulu u ż-żoni fit-Tramuntana tax-xmara Kiiminkijoki u t-triq Puolanka-Hyrynsalmi fil-muniċipalitajiet ta' Puolanka, Utajärvi u Ylikiminki.

4.4. Prova tal-orijini:

Skont il-leġiżlazzjoni Finlandiża dwar it-trobbija tar-renniet, sabiex l-orijini tal-laħam tkun immonitorjata, sid ir-renni għandu jimmarka widnet ir-renna jew eżatt wara t-twelid jew tal-anqas mhux aktar tard mill-wasla tar-renna għall-qtil. Meta r-renniet jintgħazlu għall-qatla u jiġu sseparati minn dawk l-annimali li jkun u se jinżammu hawn, huma jiġu mmarkati fil-mergħa tagħhom waqt il-proċess tal-għażla b'marka tal-qtil fuq widinthom, sabiex l-annimal għall-qtil jingħata numru. Dan in-numru jibqa' fuq il-karkassa sakemm jibda l-proċess tat-tqattigh. Il-laħam imqatta' huwa nnumerat fil-proċess tat-tqattigh u l-ipproċessar, u n-numru jibqa' mal-prodott sal-konsumatur aħħari. L-impjanti ta' tqattigh tal-laħam u tal-prodotti tal-laħam għandhom jirreġistraw il-karakassi u kull laħam iehor li jidhol fl-istabbiliment, kif ukoll il-laħam li johroġ mill-istabbiliment. L-awtoritajiet muniċipali regolatorji jissorveljaw il-kmamar tat-tqattigh tal-laħam u l-impjanti tal-prodotti tal-laħam. Barra minn hekk, il-bejgħ tal-laħam imnixxef tar-renna direttament lill-konsumatur mill-post primarju tal-produzzjoni huwa awtorizzat (deroga tal-Kummissjoni tal-UE tal-21 ta' April 2006).

Il-monitoraġġ tal-katina tal-produzzjoni kollha jsir mill-Awtorità Finlandiża tas-Sikurezza tal-Ikel (Evira) u mill-gvernijiet provinċjali taħt l-awtorità tal-Ministeru għall-Agrikoltura u l-Forestrija. Il-monitoraġġ isir mill-awtoritajiet lokali tal-ikel.

4.5. Metodu ta' produzzjoni:

Il-“Lapin Poron kuivaliha” huwa prodott mir-renni imwiolda, imrobbija u maqtula fiż-żona tat-trobbija tar-renni Finlandiża u li jirgħu liberament fmerghat naturali fir-rebbiegħa, fis-sajf, fil-harifa u fil-bidu tax-xitwa qabel il-qatla. Matul dan iż-żmien jiehdu l-ikel kollu tagħhom minn sorsi naturali f'żona geografika definita. Prinċipalment huma jieklu hxejjex, fungi u likeni. Madwar 70 sa 75 % tal-annimali maqtula huma renniet żgħar li jkollhom minn 5 sa 8 xhur, li meta jinqatlu jkollhom piż ta' madwar 22 kilo. Il-piż medju ta' renna mara adulta meta tinqatel huwa madwar 35 kg u l-piż tal-ikbar renna raġel meta jinqatel jista' jkun bejn 70 u 80 kilo.

Il-materja prima użata għal-“Lapin Poron kuivaliha” hija l-flett, il-qatgħat tal-gholja tal-koxxa, tal-ispalla, tad-dahar, tal-ġenb u taż-żaqq, li prinċipalment huma lahmijiet tat-tip P0, it-tip bażiku użat għal-laħam innixxef (l-ittra tirrappreżenta “renna” bil-Finlandiż u n-numru għall-klassifikazzjoni). Il-laħam tat-tip PE – jew “extra” – (pereżempju l-qatgħat tal-gholja tal-koxxa u l-flett) jista' jintuża wkoll bħalma jista' sa ċertu punt jintuża l-laħam tat-tip P1 (pereżempju l-qatgħat tal-ghonq, tal-ġenb u taż-żaqq). Id-differenzi fil-proprietajiet u l-użu intenzjonat tat-tipi ta' laħam għall-bejgħ jidhru fil-klassifikazzjoni tal-laħam tar-renna tal-Assoċjazzjoni tar-Rgħajja tar-Renni (2005) li saret għall-industrija tar-renniet. Id-differenzi fit-tipi huma bbażati fuq il-kontenut tax-xaħam u l-membrana tal-laħam.

Ix-xaħam tal-wiċċ u ta' bejn il-vojt, membrani hoxnin tat-tessuti konnettivi u kwalunkwe demm magħqud u timbri jitnehħew mil-laħam tar-renna li jkun se jintuża bħala materja prima għal-“Lapin Poron kuivaliha”. Il-preparazzjoni tal-prodott tibda bit-tqattigh u ġeneralment bit-tneħħija tal-ghadam mil-laħmijiet l-iktar ibsin, mill-qatgħat tal-gholja tal-koxxa, mill-qatgħat mill-ghonq sal-kustilji, mill-flettijiet u mill-muskolu ċervikali. Il-laħam mingħajr għadam jitqatta' f'forom hoxnin madwar 5 ċm fdaqsjiet differenti għall-preparazzjoni. Partijiet oħrajn tal-karkassa jithallew bl-ghadam u jitqattgħu f'forom ta' daqs adattat għall-preparazzjoni.

Il-laħam jiġi proċessat malajr kemm jista' jkun u f'lokkijiet żgħar biex ikun evitat li jishon hafna. F'impijanti ta' tqattigh awtorizzati, it-temperatura tal-laħam waqt it-tqattigh ma tistax tkun iktar minn 7 °C.

Il-laħam jitmellaħ f'kontenituri għat-timlih tal-laħam (salting tubs) jew fuq xtillieri għat-timlih (salting racks). It-timlih jista' jsir billi wiehed ihokk il-melħ fuq il-laħam, f'liema każ l-ammont ta' melħ ikun madwar 3 % tal-piż tal-laħam frisk. Jekk il-laħam jitmellaħ fis-salmura, il-kontenut tal-melħ fl-ilma huwa madwar 6 % jew 7 %. It-timlih u l-istadju qabel il-maturazzjoni jiehdu bejn 3 ijiem u 14 –il gurnata.

Wara t-timlih, il-laħam jiddendel barra biex jinxf fl-arja. It-tnixxif isir f'għoli biżżejjed 'il fuq mill-art fi spazju mgħotti mibni jew iddisinnjat apposta għat-tnixxif tal-laħam li jkollu art solida biżżejjed u “netting” li jevitaw id-dhul ta' parassiti. Gancijiet tal-metall nodfa jew ta' materjal iehor mhux poruż, bħal habel tal-plastik jintużaw biex il-laħam jiddendel fuq it-travu għat-tnixxif (drying beam).

It-tnixxif isir bejn Frar u April u jdum bejn 3 ġimghat u 6 ġimghat skont il-kundizzjonijiet tat-temp. Hekk kif il-laħam jirtab u jimmatūra, jikseb toġhma qawwija minhabba li bejn 40 u 60 % tal-piż tal-laħam frisk tiegħu jkun evapora. Il-preparazzjoni tal-laħam tiġi mmonitorjata billi jiġu vverifikati ripetutament il-grad tat-tnixxif u t-toġhma tal-laħam. Jekk il-laħam jithalla jinxf għal żmien twil wisq, isir griż u bla toġhma.

Il-prodotti tal-“Lapin Poron kuivaliha” jiġu ppakkjati f'imballaġġ tal-ikel approvat li d-daqs tiegħu jvarja minn mitt gramma sa bosta mijiet ta' grammi.

Il-laħam tar-renna li għalih l-isem “Lapin Poron kuivaliha” se jiġi applikat, għandu jiġi ppakkjat fiż-żona geografika definita, jiġifieri fiż-żona tat-trobbija tar-renni Finlandiża, sabiex tiġi salvagwardjata l-kwalità tal-prodott u jiġi evitat id-deterjorament tal-kwalità speċjalment tal-karatteristiċi organolettiċi. It-tnixxif isir barra u b'riżultat ta' kundizzjonijiet meterjoloġiċi (riħ, għata u shana tax-xemx). Il-proċess ta' tnixxif jiġi mmonitorjat b'attenzjoni sabiex jintlaħaq l-aħjar grad ta' maturità u sabiex jinżammu l-karatteristiċi organolettiċi tal-laħam. Fattur kruċjali fil-produzzjoni tal-“Lapin Poron kuivaliha” huwa d-determinazzjoni tal-aħjar hin biex il-laħam jitnehħa mit-tnixxif fuq barra fl-arja. Dan jirrikjedi kompetenzi speċifiċi mill-esperti fil-qasam. Għalkemm, il-“Lapin Poron kuivaliha” huwa dgħif, ix-xaħam jista' jbidel it-toġhma u l-karatteristiċi organolettiċi tal-laħam jekk dan jiġi pproċessat hażin jew ikollu kuntatt itwal mal-arja. Barra minn hekk, l-oġettiv huwa li tkun żgurata t-traċċabilità shiħa tal-prodott, li l-konsumaturi ma jkunux żgwidati, li l-prodott li jiġi offrut lilhom ikun realment miksub u ppreparat fir-reġjun tal-oġġini u li l-monitoraġġ ikun possibbli fil-katina tal-produzzjoni kollha.

4.6. Rabta mal-origini ġeografika:

Il-laħam tar-renna jiġi prodott minn rġhajja tar-renni professjonali li jgħixu fiż-żona tat-trobbija tar-renni Finlandiża, li 20 % minnhom huma Sámi, poplu indiġenu tal-Unjoni Ewropea. Ix-xogħol tar-rġhajja tar-renni huwa bbażat fuq informazzjoni miġbura matul is-sekli dwar ir-renni u l-laħam tagħhom. L-eqdem informazzjoni dwar laħam imnixxef tinsab fil-kotba storiċi tas-seklu sittax (mill-1500 'l quddiem) u fid-deskrizzjonijiet tal-Finlandja li jinsabu fil-History of the Northern Peoples ta' Olaus Magnus, ktieb li jmur lura għall-1555. Warajh, l-ewwel referenzi għal-laħam tar-renna mnixxef huma prinċipalment dawġ tal-esploraturi fis-sekli sbatax u tmintax (1600-1700).

Il-laħam tar-renna jitnixxef permezz ta' snajja' tradizzjonali; pereżempju, il-biċċa l-kbira tal-impjanti tal-ipproċessar tal-laħam tar-renna huma proprjetà ta' familji li għandhom ir-renni. Il-produtturi kollha tal-laħam tar-renna msemminja hawn fuq, jiffurmaw netwerk uniku ta' kompetenza fil-qasam tat-trobbija tar-renni, bis-snajja' u l-kapaċità li jipproċessaw f'"Lapin Poron kuivaliha" xi ftit mil-laħam tar-renna prodott fiż-żona tat-trobbija tar-renni bl-użu ta' metodi tradizzjonali.

Il-"Lapin Poron kuivaliha" jitnixxef barra fl-arja skont metodi tradizzjonali antiki ħafna. It-tnixxif isir bejn Frar u April f'għoli biżżejjed 'il fuq mill-art fi spazju mgħotti mibni jew iddisinnjat apposta għat-tnixxif tal-laħam li jkollu art solida biżżejjed u "netting" li jevitaw id-dhul tal-parassiti. Il-preparazzjoni tal-laħam tar-renna mnixxef jirnexxi biss fir-reġjuni tat-Tramuntana fejn il-varjazzjonijiet tat-temperatura fl-aħħar tax-xitwa huma kbar biżżejjed. Il-varjazzjonijiet sinifikanti tat-temperatura fl-aħħar tax-xitwa fir-reġjuni tat-Tramuntana minn - 30 °C sa + 7 °C, irattbu l-laħam u jagħtuh toġhma naturali. Karatteristiċi naturali oħrajn tar-reġjun, bħal pereżempju staġuni distinti, id-dieta tar-renni u s-snajja' tradizzjonali għall-ġażla u l-preparazzjoni ta' materja prima għal-laħam tar-renna jagħmlu l-laħam tar-renna mnixxef dak li hu: prodott tar-renna bit-toġhma distinta tiegħu.

4.7. Korp ta' spezzjoni:

Isem:	L-Awtorità Finlandiża għas-Sikurezza tal-Ikel (Evira)
Indirizz:	Mustialankatu 3 FI-00790 Helsinki SUOMI/FINLAND
Tel.	+358 20772003
Feks	+358 207724350
Posta elettronika:	kirjaamo@evira.fi

4.8. Tikkettar:

Il-prodotti tal-"Lapin Poron kuivaliha" jinħażnu u jinbiegħu ppakkjati f'imballaġġ tal-ikel approvat ta' daqsijiet differenti. In-naħa ta' barra tal-pakketti għandha tkun immarkata bil-marka "Lapin Poron kuivaliha" (pereżempju b'timbru jew stiker) segwita bil-kliem "suojattu alkuperäimäty" (denominazzjoni tal-origini protetta) jew is-simbolu Komunitarju uffiċjali korrispondenti. Ikun hemm indikat ukoll jekk il-laħam joriġinax minn renna adulta jew renna żgħira. Marki simili huma meħtieġa għal-laħam mibjugħ direttament.

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

(2010/C 42/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għal oġġezzjoni għar-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 7 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006. Id-dikjarazzjoni ta' oġġezzjoni għandha tasal għand il-Kummissjoni fi żmien sitt xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni

DOKUMENT UNIKU

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

“VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE”

Nru KE.: IT-PDO-0005-0661-26.11.2007

IĠP () DPO (X)

1. Denominazzjoni:

“Vastedda della valle del Belice”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

L-Italja

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

3.1. Tip ta' prodott (Anness III):

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih tapplika d-denominazzjoni ta' (1):

Id-DPO Vastedda della valle del Belice huwa ġobon magħġun mill-halib tan-nagħaġ li jiġi kkunsmat frisk u meta jinhareġ għall-konsum jippreżenta dawn il-karatteristiċi li ġejjin: forma tipika ta' ftira li l-uċuh tagħha jkunu kemm kemm konvessi; b'dijametru li għandu jkun bejn 15 u 17 ċm u għoli tal-ġnub bejn 3 u 4 ċm; piż bejn 500 u 700 gr skont id-daqs tal-forma; il-wiċċ bla qoxra, ta' kulur abjad bħall-avorju, lixx u kompatt mingħajr tbajja' u bla tikmix; il-preżenza ta' kisja ta' kulur minn lewn it-tiben ċar hija permessa; il-qalba hija ta' kulur abjad uniformi, lixxa, mhix imrammla u jista' jkollha xi sinjali ta' strixxi li huma riżultat tal-ghaġna artigjanali; bi ftiit li xejn toqob u ftiit li xejn perspirazzjoni; jippreżenta l-aroma karatteristika tal-halib frisk tan-nagħaġ b'toġhma helwa, friska u pjaċevoli, b'vini kemm kemm aċidużi; il-perċentwal tal-grass ma għandux ikun inqas minn 35 % fuq is-sustanza xotta u mhux inqas minn 18 % tal-prodott frisk, il-perċentwal tal-klorur tas-sodju (melh) ma għandux ikun iktar minn 5 % tas-sustanza xotta u minn 2,7 % tal-prodott frisk.

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

Il-ġobon Vastedda della valle del Belice DPO jinkiseb minn halib tan-nagħaġ shih, nej u b'aċidità tal-fermentazzjoni naturali, minn nagħaġ tar-razza Valle del Belice, li jiġu mrobbija fiż-żona tal-produzzjoni indikata fil-punt 4 li jmiss.

3.4. Għalf għall-annimali (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss):

Is-sistema tal-għalf tan-nagħaġ tikkonsisti f'merġat naturali u/jew ikkultivati, haxix aħdar frisk, huxlief u tiben miksuba miż-żona tal-produzzjoni identifikata fil-punt 4, qasbija li jibqa' wara l-hsad tal-qamh u prodotti sekondarji tal-veġetazzjoni (haxix li jikber maġenb id-dwieli, friegħi taż-żebbuġ li jinqatgħu fiż-żabra tax-Xitwa, pal tal-bajtar tax-xewk, weraq tad-dwieli li jibqgħu wara l-qtugħ tal-gheneb). Iż-żieda ta' ċereali, legumi u konċentrati jew komposti li ma jkunux OGM fi kwantità massima ta' 50 % tat-total tas-sustanza xotta tal-porzjon tal-għalf hija permessa. Ma jistax jintuża għalf li jkun fih prodotti li ġejjin mill-annimali jew pjanti jew partijiet minn pjanti (żrieragħ) tal-fienu, tapjoka u manjoka.

3.5. *Fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom jitwettqu fiż-żona ġeografika identifikata:*

L-operazzjonijiet involuti fil-produzzjoni tal-halib u fil-proċess ta' kif isir il-ġobon iridu jsiru fiż-żona delimitata.

3.6. *Ir-regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, il-ħakk, l-ippakkjar, eċċ.:*

Il-prodott jinhareġ għall-konsum f'forom ta' daqsijiet b'dijametru bejn 15 u 17 ċm u l-ġholi tal-ġenb bejn 3-4 ċm, imkebbeb fil-politin li ma jhallix l-arja tghaddi minnu. L-ippakkjar għandu jsir fl-istess azjenda tal-produzzjoni minhabba li dan huwa prodott frisk, sabiex tinghata garanzija tal-kwalità u b'mod partikolari jinżamm l-aspett mikrobijoloġiku tal-ġobon, li hu mimli batterji tal-halib awtoktoni li jagħmluh prodott "ħaj" u li jevolvi kontinwament.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:*

It-tikketti li jitwajhlu mal-ippakkjar tal-politin li jkebbeb il-ġobon Vastedda della valle del Belice, għandu jkollhom il-kitba "Vastedda della valle del Belice", kif wkoll il-logo tad-denominazzjoni. Il-logo jista' jintuża fil-pubblikazzjonijiet jew fil-materjal promozzjonali.

L-użu ta' indikazzjonijiet li jirreferu għall-ismijiet, ismijiet tal-azjendi u ditti li ma għandhomx skop ta' promozzjoni u li mhumiex mahsubin biex iqarrqu bil-konsumatur huwa awtorizzat, dejjem jekk ikunu ta' daqs li huwa sinifikattivament iżgħar minn dak użat għall-marka tad-D.P.O.



Il-logo huwa rappreżentat minn ċirku u madwar iċ-ċirkonferenza tiegħu, mix-xellug lejn il-lemin tidher il-kitba "Vastedda della valle del Belice", bl-aħdar u f'linja waħda; isfel, fuq in-naħa ta' ġewwa, mix-xellug għall-lemin tidher il-kitba b'kulur abjad "Denominazione d'Origine Protetta".

Fuq ġewwa tal-logo, fuq in-naħa ta' fuq taċ-ċirku, tidher xbieha tax-xemx stilizzata b'kontorn immarkat sew u ta' kulur isfar ċar, li minnha jinqata' porzjon b'forma ta' "V" li donnha biċċa ġobon; mix-xemx johorġu wkoll 11-il raġġ irqiġ ta' kulur isfar; u kollox qiegħed fuq sfond ta' sema ta' kulur ikhal.

Iktar 'l isfel, fiċ-ċentru tal-logo, hemm żewġ għoljiet waħda tghatti parti mill-ohra u li jiffurmaw l-ittra "V", li tohroġ iktar ċara minhabba l-istrixxi ta' kulur aħdar ċar li jidhru fuqhom.

Fuq il-lemin tidher xbieha ta' parti minn tempju doriku rappreżentat permezz ta' strixxi ta' kulur isfar, fuq żewġ għatbiet u b'erba' kolonni li fuq kull waħda minnhom iserrah il-kaptell ta' fuq; il-kaptelli jerfgħu l-arkitrav u s-saqaf imżerżaq. Id-dijametru tal-logo inkluż il-kitba "Vastedda della valle del Belice" għandu jkun ta' 4,00 ċm.

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

Iż-żona ġeografika tat-trobbija tal-nagħaġ, tal-produzzjoni tal-halib, l-ipproċessar u tal-ippakkjar tal-ġobon Vastedda della valle del Belice tinsab fiż-żona tat-territorji amministrattivi tal-municipalitajiet li ġejjin:

fil-provinċja ta' Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice u Sciacca;

fil-provinċja ta' Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggio-reale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa u Vita;

fil-provinċja ta' Palermo: Contessa Entellina u Bisacquino li tmiss mal-parti msejja "San Biagio".

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Il-territorju tal-produzzjoni tal-ġobon Vastedda della valle del Belice huwa kkaratterizzat minn hamrija kannella bil-ġir, bil-ġebel, imrammla u taflija u minn merghat naturali u kkultivati mghonija bi pjanti selvaġġi u ekotipi lokali li l-kompożizzjoni botanika tagħhom tinkludi legumi, ħaxix u kruċiferi li huma l-bażi tal-ghalf tal-annimali. Ghadd ta' studji xjentifiċi wrew li dawn jaffettwaw il-produzzjoni tal-ġobon għaliex jistgħu ibiddlulu l-kompożizzjoni kimika u aromatika tiegħu.

Il-fatturi klimatiċi taż-żona tal-produzzjoni tal-Vastedda della valle del Belice huma hafna meta mqabbla ma' żoni oħra fi Sqallija, fil-fatt it-temperaturi massimi (35 °C) u minimi (9 °C) fil-Valle del Belice u l-orografija taż-żona tal-produzzjoni jevitaw dak it-tidbil f'salt tal-klima li jista' jaġixxi mal-mikroflora awtoktona fl-ipproċessar tal-ġobon li tikkaratterizza l-ġobon Vastedda della valle del Belice.

Barra minn hekk, fil-Valle del Belice jintuża halib tan-nagħga awtoktona, li llum il-ġurnata kisbet ir-reputazzjoni oġhla tar-razza "Valle del Belice" li hija magħrufa għall-produzzjoni ta' halib li għandu karatteristiċi tajbin għall-ipproċessar tal-ġobon.

Il-ġobon Vastedda della valle del Belice huwa marbut bis-shih mal-hamrija partikolari li tinsab fiż-żona, mal-essenzi tal-ghalf tal-lokal, it-teknoloġija użata fl-ipproċessar tal-halib minn produttori esperti kif ukoll mal-użu ta' għodda ta' żmien ilu tal-injam jew tal-ġummar fejn jgħixu gruppi ta' mikroflora awtoktona tal-halib li jippermettu li l-ġobon Vastedda della valle del Belice jiddistingwi ruhu mill-bqija tax-xorta tiegħu.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Jekk mhuwiex l-uniku, il-ġobon Vastedda valle del Belice huwa ċertament wiehed mill-ftit ġobnijiet magħgunin mill-halib tan-nagħga. Għandu toghma partikolari tipika tal-ġobon frisk tan-nagħga, bi hjiel kemm kemm aċidużi u pikkanti. Il-qalba hija kompatta u bajda b'xi strixxi li huma r-riżultat tal-ghagna artigjanali. Għandu l-forma tipika ta' ftira li l-uċuh tagħha jkunu kemm kemm konvessi.

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

It-trobbija tan-nagħga u l-produzzjoni tal-ġobon għandhom tradizzjoni antika hafna fiż-żona tal-produzzjoni tal-ġobon Vastedda della valle del Belice; sal-lum il-ġurnata t-trobbija għadha ssir bil-mod tradizzjonali u fi mqawel li jistgħu joffru l-qugh adattat għall-esiġenzi tal-ovini u għall-benessri tagħhom, li jaffettwa b'mod pożittiv il-kwalità tal-halib użat fil-produzzjoni tal-ġobon Vastedda della valle del Belice. Il-kompożizzjoni botanika tal-merghat naturali u kkultivati taffettwa l-kompożizzjoni kemm kimika kif ukoll dik aromatika tal-halib u tagħti lill-ġobon it-toghma u l-aroma partikolari tiegħu. Il-mod artigjanali tal-preparazzjoni tat-tames li tgħaddi lill-ġobon patrimonju enzimatiċu partikolari, kif ukoll l-aċidifikazzjoni tal-qalba fil-qwieleb tal-ġummar, li ssir esklussivament mill-mikroflora naturali u tikpika taż-żona, għandhom rwol fundamentali fid-determinazzjoni tat-toghma u l-aroma aħharja tal-prodott.

Barra minn hekk, l-operazzjoni tal-ghagna artigjanali titlob hila partikolari minhabba li l-halib tan-nagħga ma tantx huwa adattat sabiex jiġi pproċessat f'ġobon magħgun.

L-isem Vastedda ġej mill-forma li jiehu l-ġobon wara li jintgħagen, meta jithalla sabiex jagħqad fi platti fondi taċ-ċeramika, "Vastedde", li jagħtuh il-forma ta' ftira.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

Din l-Amministrazzjoni nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni bil-pubblikazzjoni tal-proposta għar-rikonoxximent denominazzjoni ta' oriġini protetta "Vastedda della Valle del Belice" fil-Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana Nru 239 tat-13 ta' Ottubru 2007.

It-test konsolidat tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fil-websajt li ġejja:

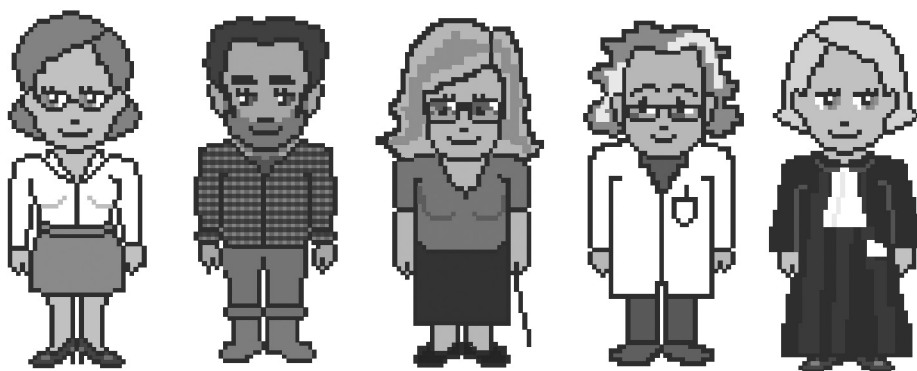
http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

jew

billi wiehed jidhol direttament fil-paġna ewlenija tal-websajt tal-Ministeru (<http://www.politicheagricole.it>) u jiklikkja fuq “Prodotti di Qualità” (fuq ix-xellug tal-iskrin) u mbagħad fuq “Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

EU Book shop

Il-pubblikazzjonijiet kollha
tal-UE li INT qed tfittex!



bookshop.europa.eu

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