

Il-Ġurnal Uffiċjali

C 241

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 53

8 ta' Settembru 2010

Avviż Nru

Werrej

Pagna

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2010/C 241/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Każ COMP/M.5756 – DFDS/Norfolk) ⁽¹⁾	1
2010/C 241/02	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Każ COMP/M.5747 – Iberia/British Airways) ⁽¹⁾	1

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2010/C 241/03	Rata tal-kambju tal-euro	2
---------------	--------------------------------	---

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

(Ikompili fil-pagna ta' wara)

V Avviżi

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2010/C 241/04

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-orìġini għall-prodotti agri-
koli u l-oġġetti tal-ikel

3



II

(Komunikazzjonijiet)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Każ COMP/M.5756 – DFDS/Norfolk)****(Test b'relevanza għaż-ŻEE)**

(2010/C 241/01)

Fis-17 ta' Ġunju 2010, il-Kummissjoni ddeċidiet 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 shiħ 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 32010M5756. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Każ COMP/M.5747 – Iberia/British Airways)****(Test b'relevanza għaż-ŻEE)**

(2010/C 241/02)

Fl-14 ta' Lulju 2010, il-Kummissjoni ddeċidiet 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 shiħ 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 32010M5747. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾**Is-7 ta' Settembru 2010**

(2010/C 241/03)

1 euro =

Munita			Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,2744	AUD	Dollaru Awstraljan	1,3982
JPY	Yen Ġappuniż	106,86	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3286
DKK	Krona Daniża	7,4449	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,8992
GBP	Lira Sterlina	0,83160	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7663
SEK	Krona Żvediża	9,3185	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,7179
CHF	Frank Żvizzeru	1,2903	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 500,26
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	9,2722
NOK	Krona Norveġiża	7,8910	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	8,6550
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,2820
CZK	Krona Ċeka	24,726	IDR	Rupiah Indoneżjan	11 493,73
EEK	Krona Estona	15,6466	MYR	Ringgit Malażjan	3,9850
HUF	Forint Ungeriz	286,45	PHP	Peso Filippin	56,789
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	39,2537
LVL	Lats Latvjan	0,7092	THB	Baht Tajlandiż	39,740
PLN	Zloty Pollakk	3,9371	BRL	Real Braziljan	2,2011
RON	Leu Rumun	4,2919	MXN	Peso Messikan	16,6156
TRY	Lira Turka	1,9267	INR	Rupi Indjan	59,6680

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

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

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

(2010/C 241/04)

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

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**“MAGIUN DE PRUNE TOPOLOVENI”****Nru tal-KE: RO-PGI-0005-0763-04.03.2009****DPO () IĠP (X)**

Dan id-Dokument Uniku jistabbilixxi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal skopijiet ta' informazzjoni.

1. Isem:

“Magiun de prune Topoloveni”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

Ir-Rumanija

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

Klassi 1.6. Frott, ħxejjex u ċereali friski jew ipproċessati

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

Il-Magiun de prune Topoloveni huwa pejst fin u omoġenju b'wiċċ ileqq li ma fihx għoqod jew biċċiet ta' qoxra. Il-metodu lokali speċifiku ta' produzzjoni jagħti lil dan il-prodott dawn il-kwalitajiet. *Magiun de prune Topoloveni* isir bl-użu ta' għajnbaqar ta' kwalità li jintgħažlu b'attenzjoni meta jkunu misjurin sew. Il-qoxra tal-frotta hija inkorporata fil-prodott aħhari u b'hekk jizdied il-valur nutrittiv tiegħu, minhabba li huwa magħruf li l-qoxra fiha l-ikbar proporzjon ta' sustanzi bijoloġiċi u nutrijenti attivi (antiossidanti, vitamini, fibra tal-ikel kemm li tinhall kif ukoll li ma tinhallax, eċċ.).

Il-magiun għandu kulur kannella skur minhabba li jsir minn għajnbaqar misjur hafna. Il-kulur huwa influwenzat ukoll mill-hin twil tat-togħlija tiegħu matul il-fażi tal-konċentrazzjoni.

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Il-magiun ghandu toghma pjaċevoli helwa-qarsa li ġejja mill-ghajnbaqar misjur sew u riha qawwija u pjaċevoli. Ma ghandu l-ebda riha jew toghma ta' hruq, fermentazzjoni jew moffa.

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

Il-Magiun de prune Topoloveni jsir minn ghajnbaqar komuni misjur sew (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) u d-derivattivi tiegħu: Stanley, Pitestean, Tuleu Timpuriu, Tuleu Gras, Grasa Ameliorata, Grasa Romanesca, Bistriteana, Vinata Romaneasca, Brumarii, Valcean, Centenar, Pescarus, Dimbovita, Tomnatici de Caran Sebes, Silvia, Boambe de Leordeni.

Dawn il-varjetajiet ta' ghajnbaqar ghandhom il-kwalitajiet mehtieġa biex isir il-magiun: Meta jsiru sew fuq perjodu ta' żmien twil f'temperatura moderata, ikunu rikki fil-karboidrati (zokkor naturali) u l-vitamina C.

Il-frott li jkun misjur sew u magħżul b'attenzjoni jintuża biex isir il-Magiun de prune Topoloveni. Il-frott ghandu jkun b'saħħtu, ghandu jinqata' minn imsaġar fejn il-fertilizzanti kimiċi ma tantx jintużaw u ma jkollhomx sinjali ta' thassir, hsara li ssirilhom bil-magna u hsara viżibbli kkawżata minn insetti, dud jew annimali ohra li jagħmlu hsara.

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

—

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isehhu fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-facilità li fiha l-ghajnbaqar użat biex isir il-Magiun de prune Topoloveni jkun ipproċessat ghandha tkun fiż-żona ġeografika identifikata fil-punt 4.

Wasla: l-ghajnbaqar jasal fil-facilità tal-ipproċessar u jinhażen fiż-żoni intenzjonati speċifikament għal dak l-ghan li huma friski, nodfa u mingħajr irwejjah estraneji.

Hasil: dan isir b'mod mekkaniku f'magni tal-hasil b'xawers għat-tlahliħ bl-użu ta' ilma tax-xorb kiesah. Il-hasil huwa mmonitorjat il-hin kollu biex ikun żgurat li ma jidholx r-ramel u impuritajiet ohra fil-prodott finali.

L-issortjar: l-ghajnbaqar mahsul jimxu fuq conveyor belt elevat, fejn l-ghajnbaqar mhux adattat ikun identifikat u jitneħħa.

Trattament bis-shana: l-ghajnbaqar jissahħnu f'precipjenti speċjali tal-istainless steel, li jużaw f'war f'temperatura ta' 80 °C u pressjoni ta' 1,5 atm għal 4-5 minuti.

Shiq: dan isir f'zewġ stadji. L-ghajnbaqar l-ewwel jitgħadda minn apparat li jittrasforma l-frott f'polpa b'aperturi massimi ta' 3 mm (gheriebel) u wara minn apparat iehor b'aperturi ta' 1,8-2 mm biex il-frott ma jibqax jidher, sabiex il-polpa tkun pura u omogenea kemm jista' jkun possibbli.

Konċentrazzjoni: il-polpa tal-ghajnbaqar tiġi kkonċentrata billi titgħalla f'kaldaruni bi għnub doppji miftuha, sakemm tilhaq konċentrazzjoni minima ta' 55 % ta' materjal xott u b'hekk ikun prodott il-Magiun de prune Topoloveni. L-ghan tal-proċess tal-konċentrazzjoni huwa li jelimina l-ilma mill-ghajnbaqar f'temperatura kkontrollata. Il-proċess tal-konċentrazzjoni juża l-fwar li jiċċirkola mill-għnub doppji tal-kaldaruni sakemm il-prodott jilhaq konċentrazzjoni ta' 50-52 °Bx. Il-proċess idum bejn 9 u 12-il siegħa skont il-kontenut ta' materjal xott tal-materja prima.

Il-kaldaruni bi għnub doppji huma mghammra b'apparat tal-injam li jhawwad, proċess li jiżgura li l-polpa tal-ghajnbaqar dejjem tinżamm fi stat omogenju biex ma tagħqadx u ma tikkaramellizzax. Il-konċentrazzjoni hija ċekkjata minn staff ikkwalifikat bl-użu ta' refrattometru mhux fiss li jiddetermina l-kwalità tal-prodott finali. Il-hin tat-tgħolija m'għandux ikun estiz iktar mill-punt meta tkun intlaħqet il-konċentrazzjoni ta' 60 °Bx, minhabba li l-Magiun de prune Topoloveni jista' jikseb toghma u riha ta' hruq. Min-naha l-ohra, it-tnaqqis tal-hin tat-togħlija jista' jikkawża fermentazzjoni fil-prodott finali.

Tferriġh – tkessih: il-kwantità ta' Magiun de prune Topoloveni titferra' bl-idejn b'mod indaqs fi tliet btieti b'kapacità ta' 200 litru infurrati bi xkejjer tal-PVC (materjal li jipproteġi l-kwalità tal-ikel), bl-użu ta' tliet imgharef kbar tal-injam. Il-magiun ikun depożitat fi tliet saffi rqaq li jhaffef il-proċess tat-tkessih sat-temperatura tal-kamra qabel jinhażen f'żoni ta' hżin speċjali.

Il-btieti nfurrati b'kisja ta' materjal li jipprotegi l-kwalità tal-ikel jintlew gradwalment f'perjodu bejn hamsa (5) u sebghat (7) ijiem, li huwa ż-żmien mehtieġ biex il-Magiun de prune Topoloveni jiksah kompletament, skont it-temperatura tal-kamra. It-tkessih huwa ċcekjat b'mod organolettiku b'palella jew kuċċarun (mgħarfa) tal-injam.

Huwa projbit li jiżdiedu preservattivi jew sustanzi li jagħtu l-hlewwa rrispettivament mill-kwalità tal-materja prima użata.

3.6. Regoli speċifiċi rigward it-tqattigh, it-thakkik, l-ippakkjar, eċċ.:

Il-Magiun de prune Topoloveni huwa ppakkjat u mahżun fiż-żona ġeografika definita, speċifikament fil-belt ta' Topoloveni, biex tkun evitata kwalunkwe alterazzjoni tal-kwalitajiet tiegħu. Il-proċedura tal-maturazzjoni u t-nixxif tal-magiun għandha tkun segwita b'mod strett.

Jekk l-ippakkjar ma jsirx kif suppost, aġenti fiżiċi, kimiċi u bijoloġiċi li jahdmu taħt l-effetti tal-ajra u s-shana barra mill-btieti jistgħu jaffettwaw il-kulur, ir-riha u t-togħma tal-magiun.

Il-prodott għandu jkun immonitorjat matul l-ippakkjar u l-perjodu ta' tkessih sabiex tkun evitata l-kondensazzjoni (jiġifieri, l-apparenza ta' kwantitajiet mikroskopiċi ta' ilma) li jistgħu jiffacilitaw it-tkabbir ta' mikroorganizmi bħall-batterja, hmira u moffa.

Magiun de prune Topoloveni huwa ppakkjat fi kwantitajiet kbar u f'vażetti.

Il-prodott fi kwantitajiet kbar huwa ppakkjat fi btieti nfurrati bil-materjal li jipprotegi l-kwalità tal-ikel (xkora tal-PVC). Il-btieti mimlija bil-magiun jtkesshu, it-trufijiet tal-ixkejjer tal-PVC (materjal li jipprotegi l-kwalità tal-ikel) jtnaddfu u jintwew, titpogġa diska tal-PVC tal-materjal li jipprotegi l-kwalità tal-ikel fil-wiċċ u l-btieti jiġu ssiġillati b'għatu.

L-ippakkjar fi kwantitajiet kbar huwa mehtieġ minhabba li l-ghajnbaqar friski jintużaw bħala materja prima u dawn huma disponibbli għal perjodu ta' żmien qasir biss, sa 60 gurnata fis-sena (mill-15 ta' Awwissu sal-15 ta' Ottubru). Il-prodott ippakkjat fi kwantitajiet kbar ma jkunx ippasturizzat.

Ippakkjar f'vażetti tal-ħġieġ: Il-vażetti jintlew b'mod awtomatiku (jiġifieri fil-katina tal-ippakkjar) bil-Magiun de prune Topoloveni, ikunu ssiġillati u wara jkunu pasturizzati kif ġej:

- għal vażetti ta' 350 g, jintuża l-metodu li ġej: it-temperatura tiżdied għal 100 °C fi 15-il minuta, tinżamm f'dan il-livell għal 25 minuta u wara titbaxxa għat-temperatura oriġinali fi 15 -il minuta;
- għal vażetti ta' 800 g, jintuża l-metodu li ġej: it-temperatura tiżdied għal 105 °C fi 15-il minuta, tinżamm f'dan il-livell għal 45 minuta u wara titbaxxa għat-temperatura oriġinali fi 15-il minuta;

Il-vażetti mimlija bil-Magiun de prune Topoloveni jitnehhew mill-awtoklavi (tagħmir tal-isterilizzazzjoni), jitpogġew f'kontenituri u jinħażnu f'żona ta' hżin speċjali, jiġifieri fi spazji tal-hżin nodfa, friski (temperatura massima ta' 20 °C) u ventilati tajjeb, li huma protetti mill-iffriżar u hielsa minn irwejjah estraneji.

L-istadji differenti fil-proċess tal-preparazzjoni tal-Magiun de prune Topoloveni (it-tishin tal-ghajnbaqar, il-koncentrazzjoni tal-polpa tal-ghajnbaqar u fl-aħħar nett l-ippakkjar bl-ingrossa tal-magiun fil-btieti) kollha jiehdu hafna hin biex tinżamm it-tradizzjoni tal-prodott.

3.7. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

It-tikkettar isir fiż-żona tal-hżin u jsir skont il-leġislazzjoni li tinsab fis-sehh.

Kull kontenitur għandu jkollu t-tikketta tal-produttur. L-isem "Magiun de prune Topoloveni" għandu jidher fuq din it-tabella.

Wara r-reġistrazzjoni mal-Komunità, il-kliem "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" jew l-abbrevjazzjoni IGP għandhom jidhru fuq it-tikketta tal-ippakkjar hdejn l-isem tal-prodott: "Magiun de prune Topoloveni".

Fuq in-naha tal-lemin it-tikketta għandha tinkludi l-marka ta' ċertifikazzjoni tal-prodott tal-korp ta' spezzjoni u ċertifikazzjoni: "LAREX CERT".

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni ta' *Magiun de prune Topoloveni* tinkludi ż-żona amministrattiva li ġejja:

- il-belt ta' Topoloveni
- il-villaġġ ta' Viṭichești
- il-villaġġ ta' Țigănești
- il-villaġġ ta' Boțarcani
- il-villaġġ ta' Gorănești
- il-villaġġ ta' Crințești
- il-villaġġ ta' Inuri
- il-villaġġ ta' Golești Badii

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. Speċifità taż-żona ġeografika:

Iż-żona tat-tkabbir tal-frott Topoleveni hija ideali għat-tkabbir tal-ghajnbaqar minhabba l-klima kontinentali moderata u l-kundizzjonijiet pedoklimatiċi lokali. L-gholjiet, fejn it-temperaturi annwali medji huma oghla minn żoni ohra tat-tkabbir tal-frott, huma partikolarment adattati. Iż-żona hija kkaratterizzata minn *podzols* (hamrija b'minerali li jghaddu mill-wiċċ għas-saff ta' taht) u minn hamrija podolizzata hamra fil-kannella.

It-tip ta' hamrija l-iktar komuni hija dik kannella, li tvarja minn *luvisols* (tip ta' hamrija hamra Mediterranja) għal hamrija kannella minghajr minerali, kolluvjali u alluvjali b'kontenut ta' *humus* medju jew baxx.

Il-kundizzjonijiet tat-temp f'din iż-żona huma favorevoli għall-kultivazzjoni tas-siġar tal-frott: it-temperatura multiannwali medja hija 9,7 °C, it-temperatura massima assoluta hija 38,8 °C u t-temperatura minima assoluta hija - 24,4 °C; l-ammont annwali totali ta' xita huwa 663,3 mm.

L-ewwel ġlata tal-harifa tasal fl-aħħar ta' Ottubru u l-aħħar wahda tkun fil-perjodu tat-tieni għaxart ijiem ta' April jew rarament iktar tard.

Il-proporzjonijiet tal-varjetajiet differenti ta' ghajnbaqar ivarjaw kull sena skont il-kundizzjonijiet tat-temp.

L-ghajnbaqar jitkabbru fuq madwar 25 % taż-żona totali tal-art għat-tkabbir tal-frott. Fil-Kontea ta' Argeș, l-imsaġar tal-ghajnbaqar jokkupaw 17 000 ettaru.

Il-hila esperta lokali fl-ghażla tal-ghajnbaqar, il-monitoraġġ tat-tgħolija ul-proċess ta' maturazzjoni u l-ittestjar tal-prodott b'mod organolettiku għenu għall-preservazzjoni u l-iżvilupp tal-metodu kif isir il-magiun li huwa speċifiku għaž-żona ġeografika.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Il-Magiun de prune Topoloveni huwa prodott b'konsistenza ferma, magħmul mill-ghajnbaqar li jinqatgħu meta jkunu misjurin sew, jintgħažlu b'attenzjoni u mbagħad jitgħallew fuq nar indirett f'kaldaruni bi għnub doppji speċjali u jithawwad kontinwament b'apparat tal-injam li jhawwad. Minhabba li l-ilma jiġi eliminat matul il-proċess tal-manifattura, il-Magiun de prune Topoloveni huwa rikk f'fibra tal-ikel kemm li tinhall kif ukoll li ma tinhallx (34,2 %). Ma fih l-ebda zokkor addizzjonali jew sustanzi ohra li jagħtu l-hlewwa u għandu riha u toghma ta' ghajnbaqar.

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

Ir-rabta bejn il-Magiun de prune Topoloveni u r-reġjun tal-produzzjoni tinsab prinċiparjament fir-reputazzjoni tal-prodott li toriġina mill-produzzjoni tradizzjonali li ila teżisti u unika u l-karatteristiċi eċċezzjonali tiegħu li jagħtu s-saħħa. Dawn huma r-riżultat tal-hila esperta lokali u l-metodu lokali tal-produzzjoni.

Il-metodu ta' produzzjoni żviluppat lokalmement jikkonsisti fl-ipproċessar ta' varjetajiet speċifiċi ta' ghajnbakar billi jitghallew għal perjodu ta' żmien twil f'kaldaruni bi għnub doppji miftuħa filwaqt li l-polpa tithawwad kontinwament sakemm jinkiseb il-magiun, mingħajr ma jiżdiedu zokkor jew preservattivi.

Il-hila u l-esperjenza tal-popolazzjoni lokali huma differenti mill-metodi użati f'partijiet oħra tar-Rumanija u fir-reġjuni ġirien, minhabba li l-proċess tat-togħlija u l-konċentrazzjoni jsir f'kaldaruni bi għnub doppji miftuħa u qatt f'vakum.

Il-metodu lokali tal-produzzjoni tal-magiun għadda minn generazzjoni għall-oħra u r-reputazzjoni tiegħu nżammet, kemm fiż-żona ġeografika kif ukoll fir-Rumanija kollha.

Il-Magiun jissemma f'dokumenti etnografiċi bħala prodott importanti għall-biċċa l-kbira tal-abitanti taż-żona Topoloveni u huwa wiehed mis-sorsi lokali ta' dħul. Is-suq ta' Topoloveni, li huwa s-suq ewlieni f'din iż-żona, huwa magħruf fin-nofsinar tas-"Sub-Carpathians" (l-isem li bih hija magħrufa katina ta' muntanji fil-Lvant tal-Ewropa) għall-prodotti tal-ghajnbakar mibjugħa hemm, u speċjalment għall-magiun.

Il-kwalità u l-karatteristiċi distinti tal-Magiun *de prune Topoloveni* huma ggarantiti mill-metodu użat għall-produzzjoni tiegħu. It-togħlija tal-ghajnbakar biex ikun eliminat l-ilma, il-konċentrazzjoni tal-ghajnbakar f'temperatura kkontrollata u t-thawwid kostanti tal-prodott b'apparat li jhawwad tal-injam, jagħtuh konsistenza omoġenja. Dawn il-fażijiet tal-produzzjoni mhumex parti mill-proċess f'reġjuni oħra.

Ir-reputazzjoni tal-Magiun *de prune Topoloveni* hija marbuta mat-tradizzjoni twila tal-produzzjoni tal-magiun f'Topoloveni. Skont l-arkivji lokali, it-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-magiun fiż-żona tmur lura għall-1914, meta kienet stabbilita l-ewwel fabbrika tal-magiun minn familja lokali (il-familja ta' Maximilian Popovici).

Fl-1941, il-fabbrika għaddiet f'idejn il-Ministeru għall-Agricoltura u nġatat l-isem "Cooperativa din Topoloveni" (il-Kooperattiva ta' Topoloveni) sabieħ tkun tista' tiżdied il-kapaċità tal-produzzjoni tal-magiun. Fl-1972, l-isem tal-fabbrika nbidel għal "Întreprinderea de legume și fructe Pitești" (Intrapriża ta' Pitești tal-Frott u l-Haxix). Fl-1981, il-fabbrika għaddiet f'idejn l-awtoritajiet lokali u nġatat isem ġdid "Întreprinderea de prelucrare și industrializare legumelor și fructelor Topoloveni" (Intrapriża ta' Topoloveni għall-Ipproċessar tal-Haxix u l-Frott). Fl-2001, il-fabbrika ntraxx minn SC Sonimplex Serv Com SRL. Il-produzzjoni tal-Magiun *de prune Topoloveni* bħalissa tilhaq madwar 200 tunnellata kull sena.

Ir-reputazzjoni tal-Magiun *de prune Topoloveni* hija attestata minn diversi artikli u rapporti ta' speċjalisti fil-midja lokali u nazzjonali (*Jurnalul Național, Adevărul, the Money Channel, Gândul, Capital*) u mill-premijiet li rebah mill-2002 'il quddiem waqt esibizzjonijiet, bħall-Salonul Național de Conserve (il-Fiera Nazzjonali tal-Prodotti fil-Bottijiet) organizzata mill-Assoċjazzjoni Rumena tal-Industrija Ġenerali, meta rebah il-premju *Marca de Aur* (Trejdmak tad-deheb) għall-eċċellenza fil-kategorija ta' magiun. Fl-2010, il-Magiun *de prune Topoloveni*, ingħata premju mogħti mill-ITQI (Istitut Internazzjonali għat-Togħma u l-Kwalità).

Fil-perjodu 2008-10 xxandru fil-midja lokali u nazzjonali programmi li jippromwovu l-kwalitajiet speċifiċi tal-Magiun *de prune Topoloveni*. L-awtenticietà tal-Magiun *de prune Topoloveni* tinżamm mill-fatt li jkompli jinbiegħ fis-swieq tal-bdiewa bħal dak ta' Topoloveni.

It-tradizzjoni kulinari lokali tal-magiun issaħhet ukoll mill-preżentazzjonijiet u meta jiddewwaq waqt fieri u esibizzjonijiet nazzjonali u internazzjonali (Green Week Berlin, Fruit Logistica Berlin, Alimentaria Barcelona).

Referenza tal-Pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni:

Sit elettroniku: <http://www.mapam.ro>, link "Agricultura" and sub-heading "produse alimentare"

<http://www.madr.ro/pages/page.php?self=01&sub=0103&art=010305&var=010302>

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, bħalma 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