ISSN 1977-0987

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 140

Edizzjoni bil-Malti

Volum 55

16 ta' Mejju 2012

Informazzjoni u Avviżi

Avviż Nru | Werrej | Paġna

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2012/C 140/01 Rata tal-kambju tal-euro 1

V *Avviżi*

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

Il-Kummissjoni Ewropea

2012/C 140/02 Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Każ COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev) ([1]) 2

2012/C 140/03 Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni (Każ COMP/M.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services) – Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura simplifikata ([1]) 3

MT

Prezz: EUR 3

([1]) Test b'relevanza għaż-ŻEE

(Ikompli fil-paġna li jmiss)

Avviż Nru | Werrej (ikompli) | Paġna

ATTI OĦRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2012/C 140/04 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-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel 4

2012/C 140/05 Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel 8

2012/C 140/06 Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel 18

MT

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro [1]

Il-15 ta' Mejju 2012

(2012/C 140/01)

1 euro =

	Munita	Rata tal-kambju		Munita	Rata tal-kambju
USD	Dollaru Amerikan	1,2843	AUD	Dollaru Awstraljan	1,2836
JPY	Yen Ġappuniż	102,65	CAD	Dollaru Kanadiż	1,2855
DKK	Krona Daniża	7,4335	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,9739
GBP	Lira Sterlina	0,80010	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,6573
SEK	Krona Żvediża	9,0437	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,6128
CHF	Frank Żvizzeru	1,2010	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 481,04
ISK	Krona Iżlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	10,5182
NOK	Krona Norveġiża	7,6185	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	8,1156
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,5350
CZK	Krona Ċeka	25,515	IDR	Rupiah Indoneżjan	11 897,19
HUF	Forint Ungeriż	292,25	MYR	Ringgit Malażjan	3,9531
LTL	Litas Litwan	3,4528	PHP	Peso Filippin	54,773
LVL	Lats Latvjan	0,6971	RUB	Rouble Russu	39,0452
PLN	Zloty Pollakk	4,3225	THB	Baht Tajlandiż	40,237
RON	Leu Rumen	4,4425	BRL	Real Brażiljan	2,5539
TRY	Lira Turka	2,3210	MXN	Peso Messikan	17,5635
			INR	Rupi Indjan	69,0500

[1] *Sors*: rata tal-kambju ta' referenza ppubblikata mill-Bank Ċentrali Ewropew.

V

(Avviżi)

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Każ COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev)

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

(2012/C 140/02)

1. Fit-2 ta' Mejju 2012, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 [1] li biha Molson Coors Brewing Company ("Molson Coors", l-Istati Uniti) takkwista skont it-tifsira tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll sħiħ ta' Starbev Holdings Sàrl ("StarBev", il-Lussemburgu), permezz tax-xiri ta' ishma.

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

— għal Molson Coors: il-proċess li bih issir il-birra, il-bejgħ, il-kummerċjalizzazzjoni u d-distribuzzjoni ta' birra primarjament fl-Istati Uniti, il-Kanada u r-Renju Unit,

— għal StarBev: il-manifattura u d-distribuzzjoni ta' birra, primarjament attiva fl-Ewropa Ċentrali u tal-Lvant.

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, taħt in-numru ta' referenza COMP/M.6587 – Molson Coors/StarBev, 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").

Notifika minn qabel ta' konċentrazzjoni

(Każ COMP/M.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services)

Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura simplifikata

(Test b'relevanza għaż-ŻEE)

(2012/C 140/03)

1. Fis-7 ta' Mejju 2012, il-Kummissjoni rċeviet notifika ta' konċentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 [1] li permezz tagħha l-impriżi Experian Holding Italia S.r.l. ("Experian", l-Italja) u Cerved Holding SpA ("Cerved"), jakkwistaw fi ħdan it-tifsira tal-Artikolu 3(1)(b) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll konġunt ta' Experian-Cerved Information Services SpA ("Experian-Cerved", l-Italja) permezz tax-xiri ta' ishma f'kumpanija ġdida li tikkostitwixxi impriża konġunta.

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

— Experian: is-servizzi ta' uffiċċji tal-kreditu; il-ġbir u l-kummerċjalizzazzjoni ta' informazzjoni kummerċjali miġbura minn sorsi disponibbli pubblikament; is-soluzzjonijiet tas-softwer u s-servizzi tal-kummerċjalizzazzjoni għall-ġestjoni tad-dejta, l-istimi tar-riskju tal-kreditu, il-ġbir ta' kreditu u l-ġestjoni ta' frodi; is-soluzzjonijiet ta' informazzjoni kummerċjali bbażata fuq l-għadd ta' viżitaturi użati biex jissorveljaw il-komportament tal-klijenti,

— Cerved: il-ġbir, l-ipproċessar u l-kummerċjalizzazzjoni tas-servizzi tal-informazzjoni użati biex isostnu l-organizzazzjonijiet fil-ġestjoni tar-riskju tal-kreditu, l-istimi tal-vijabbiltà tal-kreditu, il-ħolqien ta' listi ta' miri għal skopijiet ta' kummerċjalizzazzjoni u l-istudju tal-pożizzjonament fis-suq; il-valutazzjoni tal-kreditu, il-ġestjoni tal-kreditu u l-ġestjoni tal-assi; il-ġbir ta' kreditu,

— Experian-Cerved: is-servizzi ta' uffiċċji tal-kreditu.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni ssib li l-operazzjoni nnotifikata tista' taqa' fl-ambitu tar-Regolament tal-KE dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata. Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura simplifikata għat-trattament ta' ċerti konċentrazzjonijiet taħt ir-Regolament tal-KE dwar l-Għaqdiet [2] ta' min jinnota li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għat-trattament taħt il-proċedura stipulata fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lill-partijiet terzi interessati biex iressqu kwalunkwe kummenti li jistgħu jkollhom dwar it-tranżizzjoni proposta.

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, taħt in-numru ta' referenza COMP/M.6580 – Experian/Cerved/Experian-Cerved Information Services, 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").
[2] ĠU C 56, 5.3.2005, p. 32 ("Avviż ta' proċedura simplifikata").

ATTI OĦRAJN

IL-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-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

(2012/C 140/04)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għat-talba 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

"MELA ROSSA CUNEO"

KE Nru: IT-PGI-0005-0915-16.12.2011

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem:**

"Mela Rossa Cuneo"

2. **Stat Membru jew Pajjiż terz:**

L-Italja

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

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali friski jew ipproċessati

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

It-tuffieħ li jissejjaħ "Mela Rossa Cuneo" jiġi prodott bl-użu esklussiv tal-varjetà li ġejja hawn taħt, ta' tuffieħ u l-kloni tagħhom:

(a) Red Delicious (b) Gala (c) Fuji (d) Braeburn

Irid ikollhom ukoll il-karatteristiċi li ġejjin:

Red Delicious

Epikarpju: Aħmar skur lewn l-inbid, li jkopri ≥ 90 % tal-wiċċ tal-qoxra; mingħajr grass jew ħmura samranija, għajr fuq ġewwa tal-kavità taz-zokk

Daqs: Dijametru > 75 mm, jew piż > 180 g

Kontenut ta' zokkor: > 11 °Brix

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Ebusija tal-laħma: ≥ 5 kg

Gala

Epikarpju: Aħmar skur lewn l-inbid, ikopri ≥ 80 % tal-wiċċ tal-qoxra; fil-biċċa l-kbira bl-istrixxi, u xi drabi sfumat

Daqs: dijametru > 70 mm, jew piż > 160 g

Kontenut ta' zokkor: > 12 °Brix

Ebusija tal-laħma: ≥ 5 kg

Fuji

Epikarpju: Aħmar ċar għal skur, ikopri > 60 % tal-wiċċ tal-qoxra

Daqs: dijametru > 75 mm, jew piż > 180 g

Kontenut ta' zokkor: > 12 °Brix

Ebusija tal-laħma: ≥ 6 kg

Braeburn

Epikarpju: Mill-aħmar fl-oranġjo għal aħmar skur, fil-biċċa l-kbira bl-istrixxi, ikopri > 80 % tal-wiċċ

Daqs: dijametru > 70 mm, jew piż > 160 g

Kontenut ta' zokkor: > 11,5 °Brix

Ebusija tal-laħma: ≥ 6 kg

Meta jinħareġ għall-konsum il-frott għandu jkun sħiħ, frisk u san, pulit u ħieles minn sustanzi u rwejjaħ barranin, u għandu jilħaq l-istandards stabbiliti fil-kategoriji kummerċjali Extra u I.

L-istandards minimi ta' kwalità għall-varjetajiet u l-kategoriji differenti, huma dawk stabbiliti bir-Regolament (UE) Nru 543/2011.

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

—

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

—

3.5. *Fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata:*

Il-fażijiet kollha tat-tkabbir u l-ħsad tal-"Mela Rossa Cuneo" għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għat-tħakkik, għall-ippakkjar, eċċ.:*

Il-konservazzjoni tal-"Mela Rossa Cuneo" IĠP għandha ssir skont il-metodi tradizzjonali, skont it-teknika tar-refriġirazzjoni, fejn it-temperatura, l-umdità u l-kompożizzjoni tal-atmosfera jgħinu fil-preżervazzjoni tal-karatteristiċi speċifiċi kwalitattivi tagħha.

Il-"Mela Rossa Cuneo" għandha titqiegħed fis-suq biss fil-perjodu indikat hawn taħt.

Gala	Mill-1 ta' Awwissu sal-aħħar ta' Mejju
Red Delicious	Mill-1 ta' Settembru sal-aħħar ta' Ġunju
Braeburn	mill-aħħar ta' Settembru sal-aħħar ta' Lulju
Fuji	mill-1 ta' Ottubru sal-aħħar ta' Lulju

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

It-tuffieħ bl-isem "Mela Rossa Cuneo" għandu jiġi ppakkjat f'imballaġġi jew pakketti li jippermettu l-identifikazzjoni ċara tal-prodott. L-isem "Mela Rossa Cuneo" IĠP għandu jidher fuq il-pakkett jew fuq il-frott b'mod ċar u li jista' jinqara sew, u b'ittri akbar mill-kliem l-ieħor sabiex jippermetti li l-prodott jiġi identifikat.

Fil-każ fejn tintuża tikketta individwali, it-tikketta għandha tkun preżenti fuq għall-inqas 70 % tal-frott.

Flimkien mal-Indikazzjoni Ġeografika Protetta, huwa permess l-użu ta' indikazzjonijiet u/jew immaġini li jagħmlu referenzi għall-ismijiet ta' kumpaniji jew ismijiet kummerċjali oħra, logos ta' konsorzji jew logos ta' kumpaniji individwali, sakemm ma jkollhomx kontenut promozzjonali jew li jqarraq bil-konsumatur.

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

Iż-żona ta' produzzjoni tal-"Mela Rossa Cuneo" tikkonsisti minn muniċipalitajiet fil-provinċja ta' Cuneo u oħrajn f'dik ta' Turin f'għoli ta' bejn 280 u 650 metru 'l fuq mill-ilma.

Il-muniċipalitajiet tal-Provinċja ta' Cuneo huma: Bagnolo Piemonte, Barge, Borgo San Dalmazzo, Boves, Brondello, Busca, Caraglio, Castellar, Castelletto Stura, Centallo, Cervasca, Cervere, Costigliole Saluzzo, Cuneo, Dronero, Envie, Fossano, Lagnasco, Manta, Martiniana Po, Pagno, Piasco, Revello, Rossana, Sant'Albano Stura, Salmour, Saluzzo, Sanfront, Savigliano, Scarnafigi, Tarantasca, Valgrana, Venasca, Verzuolo, Villafalletto, Villar San Costanzo.

Il-muniċipalitajiet tal-provinċja ta' Turin huma dawn li ġejjin: Bibiana, Bricherasio, Campiglione Fenile, Cavour, Garzigliana, Luserna S. Giovanni, Lusernetta, Osasco, S. Secondo di Pinerolo, Pinerolo.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

Il-parti kkonċernata tat-territorju tar-Reġjun ta' Pjemonte hija plateau tul l-Alpi tal-Punent, b'mod aktar preċiż l-Alpi Marittimi u Cozie, u għandha għamla topografika unika ta' gallarija fuq plateau dejqa bejn l-Alpi tal-Punent u l-Wied tal-Po.

Iż-żona ġeografika definita hija ż-żona ewlenija ta' produzzjoni għat-tuffieħ fir-reġjun ta' Pjemonte. Hawnhekk beda u żviluppa t-tkabbir tat-tuffieħ, sakemm eventwalment sar parti mill-identità lokali.

Iż-żoni fejn tikber il-"Mela Rossa Cuneo" jokkupaw il-provinċji ta' Pjemonte, ta' Cuneo u ta' Turin. Għal raġunijiet storiċi u ġeografiċi kellhom rwol importanti fl-iżvilupp tal-kolorazzjoni antoċjanika tat-tuffieħ li jitkabbar hemm. Il-karatteristiċi territorjali taż-żona ġeografika tagħha jinkludu l-altitudni, il-latitudni, it-topografija, il-klima u b'mod partikulari ir-radjazzjoni intensa tax-xemx.

Il-firxa tat-temperatura bejn l-għola filgħodu u l-aktar baxxa filgħaxija fiż-żona ddeterminata mill-pożizzjoni tagħha bejn l-Alpi u l-Wied tal-Po, fil-perjodu mill-aħħar tas-sajf għall-ħarifa, li jikkorrispondi mal-istaġun tal-maturazzjoni ta' qabel il-ħsad tal-varjetajiet tal-"Mela Rossa Cuneo", it-temperatura medja hija 13,8 °C. Tali varjazzjonijiet fit-temperatura huma eċċezzjonali meta kkumparati ma' dawk ġeneralment irreġistrati f'ħafna mir-reġjuni Ewropej fejn jitkabbar it-tuffieħ, sew jekk jinsabu fi pjanuri sew f'art muntanjuża, fejn il-bidliet fit-temperatura huma ddeterminati l-aktar mill-passaġġ mgħaġġel ta' disturbi meteoroloġiċi.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Il-karatteristiċi li għenu l-"Mela Rossa Cuneo" tikseb ir-reputazzjoni li għandha llum huma l-lewn aħmar skur karatteristiku tal-qoxra tagħha u l-aspett aħħari tal-frotta f'termini ta' kopertura (persentaġġ tal-qoxra li jirrappreżenta l-lewn dominanti) u l-lewn ileqq tal-epikarpju. Dawn il-karatteristiċi jagħtu identità speċifika lill-"Mela Rossa Cuneo" fis-swieq lokali, reġjonali, nazzjonali u internazzjonali.

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):*

L-aspett partikulari tal-"Mela Rossa Cuneo" huwa r-riżultat tal-interazzjoni favorevoli bejn iż-żona ġeografika ta' produzzjoni u l-varjetà ta' kloni ta' tuffieħ li tradizzjonalment tkabbru hemmhekk.

Il-lewn aħmar karatteristiku jaf il-kwalità tiegħu lit-tliet fatturi fiżiċi u klimatiċi li ġejjin, assoċjati maż-żona ġeografika:

— Il-firxa eċċezzjonalment wiesgħa tat-temperatura matul il-perjodu ta' qabel il-ħsad;

— it-tixrib tal-qoxra tal-frotta minn qtar tan-nida li jifforma matul l-aktar sigħat keħin matul il-lejl, bir-riżultat li l-qoxra tgħaddi minn ċiklu karatteristiku ta' tixrib u tnixxif alternat;

— il-fewġiet tal-muntanja filgħodu u filgħaxija li għandhom l-effett li jsaħħu ċ-ċikli tat-temperatura u l-umdità.

Dawn il-fenomeni fiżiċi, flimkien mal-espożizzjoni għad-dawl tax-xemx, jinfluwenzaw il-formazzjoni u l-iżvilupp tal-antoċjani, il-pigmenti antiossidanti responsabbli għal-lewn tal-epikarpju. Il-formazzjoni tal-pigmenti hija marbuta mill-qrib mal-firxa tat-temperatura. Il-firxa tal-lewn, kif tidher mill-għajn umana, tiddependi mill-persentaġġ ta' ċelloli li fihom il-pigmenti u l-grad ta' dilwizzjoni tal-antoċjanin fiċ-ċelloli. L-iżvilupp tal-antoċjanini jiġi influwenzat miċ-ċikli ta' tixrib u tnixxif flimkien mal-kwalità ta' espożizzjoni għad-dawl tax-xemx.

Dokument imfassal mill-Università tax-Xjenzi Gastronomiċi ta' Pollenzo (CN) jagħti deskrizzjoni dettaljata tat-tkabbir tat-tuffieħ b'qoxra ħamra fiż-żona ġeografika. Meta stabbilixxew ruħhom l-ideat tal-Illuminiżmu, fis-seklu 18, fil-Pjemonte, twaqqfu diversi akkademji u assoċjazzjonijiet tal-agrikoltura li għaddewlna riċerka estensiva ta' varjetà, il-firxa ta' kultivari ġodda u l-iżvilupp ta' tekniki ta' tkabbir fuq bażi xjentifika. Inħolqu għalhekk kundizzjonijiet li kienu konduttivi għall-firxa ta' varjetajiet ta' tuffieħ bil-qoxra ħamra, apprezzati b'mod partikulari għall-intensità u għal-lewn ileqq li żviluppaw fl-ambjent ta' Cuneo.

L-iżvilupp tat-tkabbir modern tat-tuffieħ f'Cuneo jeħodna lura għall-ħamsinijiet (1950s) u s-sittinijiet (60s) u fost il-firxa ta' varjetajiet imkabbra, it-tuffieħ tal-qoxra ħamra mal-ewwel beda jistabbilixxi ruħu sakemm laħaq il-predominanza li jgawdi llum. It-terminu "Mela Rossa Cuneo" qabad sew fis-sittinijiet (1960s) u fis-sebgħinijiet (70s), meta beda jidher f'reġistri tal-kontabbiltà u matul il-vjaġġ jifforma prodotti li jakkumpanjaw maħsuba għas-suq intern. L-ewwel kampanja promozzjonali msemmija għall-"Mela Rossa Cuneo" wkoll teħodna lura għal dan il-perjodu, u fit-tmeninijiet (1980s) l-isem deher fuq il-fatturi ta' prodotti esportati. Tul l-istess perjodu, il-"Mela Rossa Cuneo" dehret f'fieri ta' tkabbir tal-frott, maħsuba mhux biss għal dawk li jkabbru professjonalment iżda wkoll għall-konsumaturi, u fl-ewwel deċennju tas-seklu 21 l-identità kummerċjali tagħha kkonsolidat ruħha aktar permezz ta' proġetti li jippromwovu l-bejgħ tagħha fi ħwienet kbar tal-bejgħ bl-imnut fil-Majjistral tal-Italja.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

Din l-Amministrazzjoni nediet il-proċedura nazzjonali ta' oġġezzjoni għall-proposta ta' emenda tal-indikazzjoni ġeografika protetta "Mela Rossa Cuneo" fil-*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* Nru 265 tal-14 ta' Novembru 2011.

It-test sħiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq is-sit tal-internet li ġej:

http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Jew

billi wieħed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, l-Ikel u l-Forestrija (http://www.politicheagricole.it), jikklikkja fuq il-kliem "Qualità e sicurezza" (il-parti ta' fuq tal-lemin tal-iskrin), u wara jikklikkja fuq il-kliem "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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

(2012/C 140/05)

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

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

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

"MÜNCHENER BIER"

Nru tal-KE: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

IĠP (X) DPO ( )

1. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda:**

— ☐ Isem il-prodott

— ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

— ☐ Żona ġeografika

— ☐ Prova tal-oriġini

— ☒ Metodu tal-produzzjoni

— ☒ Rabta maż-żona ġeografika

— ☒ Tikkettar

— ☐ Rekwiżiti nazzjonali

— ☐ Oħrajn (għandu jiġi speċifikat)

2. **Tip ta' emenda/i:**

— ☒ Emenda fid-Dokument Uniku jew tal-Iskeda tas-Sommarju

— ☐ Emenda fl-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP irreġistrati, li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku jew Skeda tas-Sommarju

— ☐ Emenda fl-Ispeċifikazzjoni li ma teħtieġ ebda emenda għad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

— ☐ Emenda temporanja fl-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. **Emenda/i:**

(b) *Deskrizzjoni:*

Huwa mitlub li jsiru dawn l-addizzjonijiet li ġejjin għall-varjetajiet imniżżla ta' birer:

Birra bajda mingħajr alkoħol (Alkoholfreies Weißbier)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 3,5-8,0

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: < 0,5

Kulur (EBC): Unitajiet 8,0-21,0

Sustanza morra (EBU): Unitajiet 7,0-19,0

tipika għall-birra bajda, fexfiexa, ħelwa, b'palat sħiħ, ċara fil-kulur, dehbija sa kulur ambra, tidher ftit imsaħħba bil-ħmira minn imsaħħba b'mod naturali sa msaħħba bil-ħmira, bi ftit ħops sa inqas morra.

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

Birra mingħajr alkoħol (Alkoholfreies Bier)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 1,0-8,0

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: < 0,5

Kulur (EBC): Unitajiet 4,0-13,0

Sustanza morra (EBU): Unitajiet 13,0-29,0

tipika għall-birra minn xotta sa ħelwa, friska, rikka, ħafifa sa palat sħiħ, ċara, trasparenti, ċara fil-kulur sa isfar dehbi, ftit pikkanti sa pikkanti, bi ftit ħops sa aromatika bil-ħops.

Raġunijiet:

Il-birer mingħajr alkoħol tal-birreriji ta' Munich huma soġġetti għall-istess rekwiżiti bażiċi ta' kwalità bħall-birer l-oħra ta' Munich. Huwa biss fir-rigward tal-kontenut tal-alkoħol li l-birer mingħajr alkoħol jgħaddu f'xi każijiet minn stadji oħra addizzjonali matul il-produzzjoni. Madankollu, l-ingredjenti l-oħra kollha jibqgħu l-istess. It-togħma "ħafifa ħafna" tal-birer mingħajr alkoħol hija bbażata biss fuq kontenut ta' alkoħol aktar baxx. Dawn il-birer kienu diġà jinstabu fi Munich qabel l-applikazzjoni oriġinali tas-7 ta' Marzu 1993.

Il-birra mingħajr alkoħol kienet diġà ssir fil-Bavarja sa mill-1898, kif inhu speċifikat fl-"Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung" (il-Gazzetta Ġenerali tal-Birra u l-Ħops) tas-17 ta' Awwissu 1898. U fl-istess gazzetta tad-9 ta' Lulju 1898 f'paġna 1590 wieħed isib referenza għal talba mingħand is-sid tal-Iskola tal-Prattika tal-Birra fi Munich, Karl MICHEL, li ried li jqiegħed fis-suq il-birra mingħajr alkoħol (ara "Münchener Braueindustrie 1871-1945", paġna 105 minn Christian SCHÄDER). Għal-kemm din it-talba ma ntlaħqitx b'suċċess, il-birreriji ta' Munich ma nsewx il-birra mingħajr alkoħol, speċjalment fiż-żmien ta' bżonn bejn iż-żewġ gwerer dinjija u ż-żmien ta' wara, li minħabba n-nuqqas ta' materja prima ġiet prodotta "birra ħafifa". Fi kwalunwke każ mill-inqas sa mill-1986, fi Munich bdiet issir birra bajda mingħajr alkoħol jew birra mingħajr alkoħol b'mod kostanti. Ir-reputazzjoni tal-"Münchener Bier" kienet u għadha l-istess għall-birra alkoħolika u mhux alkoħolika ta' Munich.

(e) *Metodi ta' produzzjoni:*

Huwa mitlub li t-test oriġinali jiġi supplimentat b'dan it-test li ġej:

> "Il-'Münchener Biere' mingħajr alkoħol hija soġġetta għall-istess rekwiżiti ta' kwalità għolja tal-birer alkoħoliċi u hija prodotta bl-istess mod skont il-leġiżlazzjoni applikabbli fi Munich u l-Ġermanja, kemm jekk hija kkonċernata birra li tiffermenta fil-qiegħ, kif ukoll dik li tiffermenta fil-wiċċ. Għalhekk, skont it-tradizzjoni twila tal-birra fi Munich hemm żewġ metodi ta' produzzjoni ta' birra mingħajr alkoħol jew birra bajda mingħajr alkoħol li għandhom jintużaw.
>
> Fl-ewwel metodu, tiġi ffermentata kif suppost il-varjetà ta' birra wara li jitneħħa l-alkoħol kollu jew il-biċċa l-kbira tiegħu permezz ta' distillazzjoni bil-vakwu u evaporazzjoni (evaporazzjoni ta' fluss 'l isfel/evaporazzjoni b'vakwu ta' saffi rqaq), fejn l-ingredjenti l-oħra jibqgħu l-istess, jiġifieri r-rekwiżiti ta' kwalità jibqgħu japplikaw f'dan ir-rigward.
>
> Fit-tieni u l-eqdem metodu, kif deskritt hawn fuq, huwa qabelxejn prodott l-estratt tax-xgħir kif suppost għall-'Münchener Bier'. Il-fermentazzjoni sussegwenti mbagħad titwaqqaf fi żmien bikri, tant li l-kontenut tal-alkoħol massimu u legalment permessibbli ta' 0,5 vol. % ma jinqabiżx. Madankollu, l-ingredjenti ma jinbidlux għall-istess rekwiżiti ta' kwalità."

Raġunijiet:

Billi l-produzzjoni tal-birra mingħajr alkoħol tkun sa ċertu punt differenti mill-produzzjoni bażika tal-birra, għandha titwessa' l-intestatura "Metodu ta' produzzjoni" biex tinkludi dawn l-istadji ta' produzzjoni.

(f) *Rabta maż-żona ġeografika:*

Huwa mitlub li t-test oriġinali jiġi supplimentat wara t-tieni paragrafu b'dan it-test li ġej:

"Il-birer mingħajr alkoħol ukoll għandhom tradizzjoni twila fi Munich. Fl-'Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung' tas-17 ta' Awwissu 1898, paġna 1928, hemm indikazzjoni li l-birra mingħajr alkoħol kienet prodotta fil-Bavarja. Fl-istess gazzetta tad-9 ta' Lulju 1898 f'paġna 1590, wieħed isib indikazzjoni dwar il-birra mingħajr alkoħol. Din tinkludi rapport ta' talba mis-sid tal-Iskola tal-Prattika tal-Birra fi Munich, is-Sur Karl MICHEL, li xtaq iqiegħed fis-suq il-birra mingħajr alkoħol (ara wkoll 'Münchner Brauindustrie 1871-1945', ta' Christian SCHÄDER, paġna 105). Minkejja li din it-talba ġiet miċħuda, wieħed ma nesiex il-birra mingħajr alkoħol fi Munich, speċjalment fiż-żmien ta' bżonn bejn iż-żewġ gwerer dinjija u ż-żmien ta' wara, li kif inhu magħruf, minħabba n-nuqqas ta' materja prima ġiet maħduma birra b'kontenut alkoħoliku baxx.

Il-birra mingħajr alkoħol jew il-birra bajda mingħajr alkoħol kienet prodotta kontinwament f'kull każ sa mill-1986 fil-birreriji ta' Munich. Id-differenza tal-birer l-oħra ta' Munich tinsab biss fil-fatt li jew l-alkoħol jitneħħa wara li tkun tlestiet il-birra ta' Munich, jew il-fermentazzjoni tal-birra ta' Munich titwaqqaf fi stadju bikri, fejn iżda l-ingredjenti l-oħra kollha jibqgħu dejjem l-istess. Ir-reputazzjoni tal-birra ta' Munich hija l-istess għall-birra ta' Munich mingħajr alkoħol, bħal dik tal-birra alkoħolika ta' Munich, irrispettivament minn liema varjetà ta' birra hija kkonċernata."

Fl-aħħar għandu jiddaħħal dan it-test li ġej:

"L-*Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung* (Gazzetta Ġenerali għall-Birra u l-Ħops) tad-9 ta' Lulju 1898 paġna 1590 u tas-17 ta' Awwissu 1898 paġna 1928."

Raġunijiet:

Għandu jiġi neċessarjament indikat li l-birra mingħajr alkoħol iżżomm mal-istess tradizzjoni tal-"Münchener Bier" u tagħmel parti minnha. L-ewwel darba li ssemmiet il-birra mingħajr alkoħol kienet fid-dokument tas-sena 1898. Fi żminijiet ta' bżonn u matul il-gwerer tas-seklu 20 ġiet prodotta l-hekk imsejħa "birra ħafifa" minħabba n-nuqqas ta' materja prima. Il-produzzjoni kontinwa ta' birra mingħajr alkoħol jew birra bajda mingħajr alkoħol bdiet issir b'mod evidenti sa mill-1986. Ir-reputazzjoni tal-"Münchener Bier" hija l-istess għall-birra alkoħolika, bħal dik tal-birra mingħajr alkoħol, irrispettivament jekk hijiex ikkonċernata l-birra ffermentata fil-qiegħ jew fil-wiċċ.

(h) *Tikkettar:*

Il-frażi "kategorija ta' birra" hija sostitwita bil-frażi "tip ta' birra".

Barra minn hekk, għandu jiddaħħal dan it-test li ġej:

"Skont l-Artikolu 8(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006, flimkien mal-Artikolu 14 tar-Regolament (KE) Nru 1898/2006 tal-14 ta' Diċembru 2006, fuq it-tikketta għandha tidher jew il-marka tal-UE jew il-kliem 'Geschützte Geographische Angabe' (Indikazzjoni Ġeografika Protetta) flimkien mal-isem irreġistrat 'Münchener Bier' (Birra ta' Munich)."

Raġunijiet:

1. "Kategorija ta' birra" tinbidel f' "tip ta' birra"

Il-frażi "kategorija ta' birra" ntgħażlet ħażin. Din għandha tinqara bħala "tip ta' birra". Skont l-Artikolu 3 tal-Ordinanza Ġermaniża tal-Birra (BierV), it-terminu "kategorija ta' birra" tfisser pereżempju "birra b'kontenut ta' gravità oriġinali baxx", "birra sfuża" jew "birra qawwija".

Il-korrezzjoni hija meħtieġa billi l-punt h) jirreferi għall-punt b) tal-ispeċifikazzjoni, li telenka t-tipi ta' birer u mhux il-kategoriji ta' birer.

2. Żieda

Sa mill-1 ta' Mejju 2009, fuq il-prodotti li huma soġġetti għall-protezzjoni tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, għandha tiddaħħal fl-immarkar jew il-marka tal-UE jew il-kliem "Geschützte Geographische Angabe" (Indikazzjoni Ġeografika Protetta), flimkien mal-isem tal-prodott protett. Billi din l-applikazzjoni għal emenda/żieda saret wara l-1 ta' Mejju 2009, iż-żieda hija meħtieġa.

DOKUMENT UNIKU

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

"MÜNCHENER BIER"

Nru tal-KE: DE-PGI-0217-0516-02.09.2010

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem:**

"Münchener Bier"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz:**

Il-Ġermanja

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

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 2.1 Birra

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott bl-isem mogħti fil-punt 1:*

Helles (ċara)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 11,4-11,9

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,7-5,4

Kulur (EBC): 5,0-8,5 Unitajiet

Sustanza morra (EBU): 14,0-25,0 Unitajiet

safra ċara, ċara, għandha palat tajjeb, pura, mingħajr bżieżaq, ħafifa sa bi ftit ħops, ftit pikkanti sa pikkanti b'mod frisk bi ftit togħma morra li tiddependi fuq il-proċess tal-birra;

Export Hell (ċara għall-esportazzjoni)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 12,5-12,8

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 5,5-6,0

Kulur (EBC): 5,5-7,5 Unitajiet

Sustanza morra (EBU): 15,0-26,0 Unitajiet

safra ċara, trasparenti u ffermentata sewwa, b'palat sħiħ sa ħafifa, rikka u mingħajr bżieżaq, pikkanti ħafna, bi ftit ħops, ftit morra;

Export Dunkel (skura għall-esportazzjoni)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 12,5-13,7

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 5,0-5,9

Kulur (EBC): 42,0 ≤ 60,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 15,0-24,0 unitajiet

b'palat sħiħ, mingħajr bżieżaq, aroma ta' xgħir sa togħma qawwija, f'xi każijiet jiddomina x-xgħir ta' Munich;

Pils

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 11,5-12,5

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,9-5,8

Kulur (EBC): 5,5-7,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 30,0-38,0 unitajiet

ftit qarsa, fina b'togħma morra bil-ħops, ibbażata l-aktar fuq il-ħops sa aromatika bil-ħops, ħafifa, eleganti, fexfiexa;

Alkoholfreies Weißbier (birra bajda mingħajr alkoħol)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 3,5-8,0

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: < 0,5

Kulur (EBC): 8,0-21,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 7,0-19,0 unitajiet

tipika għall-birra bajda, fexfiexa, ħelwa, b'palat sħiħ, ċara fil-kulur, dehbija sa kulur ambra, tidher ftit imsaħħba bil-ħmira minn imsaħħba b'mod naturali sa msaħħba bil-ħmira, bi ftit ħops sa inqas morra;

Leichtes Weißbier (birra bajda ħafifa)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 7,7-8,4

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 2,8-3,2

Kulur (EBC): 11,0-13,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 13,0-15,0 unitajiet

rinfreskanti, bil-bżieżaq, fexfiexa, imsaħħba bil-ħmira, togħma ta' birra bajda (Weißbier) tipika ffermentata fil-wiċċ;

Kristall Weizen

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 11,5-12,4

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,9-5,5

Kulur (EBC): 7,5-12,5 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 12,0-16,0 unitajiet

bil-bżieżaq, fexfiexa ħafna, iffiltrata sewwa tant li tidher trasparenti, ċara, fexfiexa, nota ta' fermentazzjoni fil-wiċċ, tipikament iffermentata fil-wiċċ;

Hefeweizen Hell (birra tal-ħmira ċara)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 11,4-12,6

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,5-5,5

Kulur (EBC): 11,0-20,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 12,0-20,0 unitajiet

iffermentata sewwa, imsaħħba b'mod naturali, ta' karatteristika tipika ffermentata fil-wiċċ, fexfiexa, rinfreskanti, bil-bżieżaq, fexfiexa, f'xi każijiet bil-ħmira, aromatika ta' birra bajda (weißbier);

Hefeweizen Dunkel (birra tal-ħmira skura)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 11,6-12,4

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,5-5,3

Kulur (EBC): 29,0-45,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 13,0-16,0 unitajiet

imsaħħba b'mod naturali, b'palat sħiħ, togħma aromatika ta' xgħir jew b'karatteristika tax-xgħir, nota jew karatterstika ta' fermentazzjoni fil-wiċċ;

Märzen

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 13,2-14,0

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 5,3-6,2

Kulur (EBC): 8,0-32,5 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 21,0-25,0 unitajiet

b'palat sħiħ ħafna u pjaċevoli, ħafifa, aroma "altbayerisch" sa aromatika sa aroma tax-xgħir, ħafifa ħafna fit-togħma morra;

Bockbier

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 16,2-17,3

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 6,2-8,1

Kulur (EBC): 7,5-40,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 18,0-32,5 unitajiet

iffermentata ħafna, tvarja minn rikka, b'palat sħiħ u pjaċevoli, mingħajr bżieżaq, aromatika sa fina bil-ħops, ftit qarsa sa ammont kbir ta' ħops u f'xi każijiet b'karatteristika pikkanti;

Doppelbock

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 18,2-18,7

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 7,2-7,7

Kulur (EBC): 44,0-75,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 18,0-28,0 unitajiet

qawwija, pikkanti, mimlija, togħma aromatika tax-xgħir;

Alkoholfreies Bier (birra mingħajr alkoħol)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 1,0-8,0

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: < 0,5

Kulur (EBC): 4,0-13,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 13,0-29,0 unitajiet

tipika għall-birra minn xotta sa ħelwa, friska, rikka, ħafifa sa palat sħiħ, ċara, trasparenti, ċara fil-kulur sa isfar dehbi, ftit pikkanti sa pikkanti, bi ftit ħops sa aromatika bil-ħops;

Leichtbier (birra ħafifa)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 7,5-7,7

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 2,7-3,2

Kulur (EBC): 5,5-7,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 24,0-26,5 unitajiet

ftit qarsa fit-togħma;

Diät Pils

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 8,5-9,3

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,3-4,9

Kulur (EBC): 5,0-6,5 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 26,0-30,0 unitajiet

baxxa fil-karboidrati, ftit qarsa, togħma xotta;

Schwarz-Bier (birra sewda)

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 11,3

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,8

Kulur (EBC): 70,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 17,0 unitajiet

aroma ta' xgħir ftit pikkanti;

ICE-Bier

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 11,2

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 4,9

Kulur (EBC): 6,5 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 20,0 unitajiet

moderata, rikka, b'palat sħiħ;

Nähr-/Malzbier

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 12,3-12,7

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 0,0-1,2

Kulur (EBC): 65,0-90,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 8,0-15,0 unitajiet

baxxa fl-alkoħol, ħafifa ħafna fil-fermentazzjoni, togħma ta' xgħir, pikkanti, ħafifa ħafna fil-ħops;

Oktoberfestbier

Kontenut ta' gravità oriġinali f'%: 13,6-14,0

Kontenut ta' alkoħol f'vol. %: 5,3-6,6

Kulur (EBC): 6,0-28,0 unitajiet

Sustanza morra (EBU): 16,0-28,0 unitajiet

ċara, dehbija, ta' kulur ambra jew skura, minn b'palat sħiħ, rikka ħafna, mingħajr bżieżaq jew aromatika fix-xgħir sa ftit bil-ħops b'togħma morra ħafifa ħafna jew togħma qawwija u ftit ħelwa.

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

L-ilma użat mill-birreriji ta' Munich jiġi mill-pjanura ta' żrar mill-bjar fondi tal-belt ta' Munich, li l-biċċa l-kbira tagħhom huma fondi daqs is-saffi li jmorru lura għall-perjodu terz.

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

—

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

Il-proċess kollu tal-manifattura tal-birra ta' Munich għandu jsir fiż-żona tal-belt ta' Munich.

Il-proċess tal-manifattura tal-birra ta' Munich jibda mit-tħin tax-xgħir, ikompli bis-sħiq, u jispiċċa bil-ħżin li bih il-birra żgħira fl-età tiġi arrikkita b'mod naturali bid-dijossidu tal-karbonju, u timmatura sakemm tilħaq it-togħma sħiħa tagħha.

Dan japplika wkoll għall-proċess kollu tal-produzzjoni tal-"Münchner Biere" mingħajr alkoħol li tiġi ffermentata fil-wiċċ u fil-qiegħ. Iżda skont it-tip ta' produzzjoni, xorta jiżdiedu d-distillazzjoni bil-vakwu u l-evaporazzjoni, jew it-tlestija bikrija tal-istadju ta' fermentazzjoni.

3.6. *Regoli speċjali għall-qtugħ, għall-ħakk, għall-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċjali għat-tikkettar:*

It-tikkettar tal-birra huwa bbażat fuq l-isem tal-prodott "Münchener Bier" jew "Münchner Bier", flimkien ma' waħda mill-kategoriji ta' birer imsemmija fil-punt 3.2.

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

It-territorju tal-belt ta' Munich.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

L-isem "Münchener Bier" ilu jintuża sekli twal mill-birrerija ta' Munich, mingħajr ebda oġġezzjoni minn partijiet terzi. Fost affarijiet oħra, it-tradizzjoni twila turi li l-ħlas fi flus u dak mhux fi flus li sar mill-birrara ta' Munich imur lura għall-1280, kif tniżżel fir-reġistru tal-proprjetà tad-Duka Ludwig des Strengen (ara "München und sein Bier" minn Heckhorn/Wiehr, Munich 1989, jew it-teżi dottorali ta' Dr. Karin HACKEL-STEHR – fil-punt 4 ta' hawn fuq – kif ukoll "Die 'prewen' Münchens" minn Sedlmayr/Grohsmann, Nuremburg 1969, fejn huma mehmuża xi partijiet. Ara wkoll "125 Jahre Verein Münchener Brauereien e.V." minn Dr. Christine RÄDLINGER, pubblikazzjoni kommemorattiva tal-1996).

Il-birer mingħajr alkoħol ukoll għandhom tradizzjoni twila fi Munich. Fl-"Allgemeinen Brauer- und Hopfen-Zeitung" tas-17 ta' Awwissu 1898, paġna 1928, huwa mniżżel li l-birra mingħajr alkoħol kienet prodotta fil-Bavarja. Fl-istess gazzetta tad-9 ta' Lulju 1898, f'paġna 1590, wieħed isib indikazzjoni dwar il-birra mingħajr alkoħol. Din tirrapporta talba mis-sid tal-Iskola tal-Prattika tal-Birra fi Munich, is-Sur Karl MICHEL, li xtaq iqiegħed fis-suq il-birra mingħajr alkoħol (ara wkoll "Münchner Brauindustrie 1871-1945", ta' Christian SCHÄDER, paġna 105). Minkejja li din it-talba ġiet miċħuda, wieħed ma nesiex il-birra mingħajr alkoħol fi Munich, speċjalment fiż-żmien ta' bżonn bejn iż-żewġ gwerer dinjija u ż-żmien ta' wara, li kif inhu magħruf, minħabba n-nuqqas ta' materja prima ġiet maħduma birra b'kontenut alkoħoliku baxx. Il-birra mingħajr alkoħol jew il-birra bajda mingħajr alkoħol ilha tiġi prodotta kontinwament sa mill-1986 fil-birreriji ta' Munich.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

Il-konsumatur jassoċja reputazzjoni speċjali u aspettattiva tal-ogħla kwalità mal-birra prodotta fi Munich.

Din il-kwalità hija bbażata mhux biss fuq il-konformità mal-Liġi ta' Purità ta' Munich tal-1487, li ilu aktar minn 29 sena mil-Liġi ta' Purità tal-Bavarja tal-1516, iżda b'mod partikolari wkoll fuq il-fatt, li l-birreriji ta' Munich jiksbu l-ilma għall-fermentazzjoni tal-birra mill-bjar fondi tagħhom tal-pjanura taż-żrar ta' Munich. Dawn il-bjar fondi jilħqu fond ta' 250 m tas-saffi tal-perjodu terz.

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 tal-prodott (għal IĠP):*

Ir-rabta soda taċ-ċittadini mal-birra ta' Munich u r-reputazzjoni marbuta magħha hija bbażata fiż-żona ta' Munich fuq it-tradizzjoni twila tal-produzzjoni tal-birra fi Munich u l-konnessjonijiet storiċi. Bit-tkabbir b'saħħtu, il-birra ta' Munich intużat l-ewwel fuq bażi lokali, imbagħad reġjonali, wara nazzjonali u finalment internazzjonali b'fama globali.

Sa mill-bidu, il-birra kellha rispons pożittiv fi Munich. Sa mis-sena 815 fl-istorja ta' Freising, issemma fil-manuskritt "Kozrah" li l-knisja ta' Johannes von Oberföhring ġiet missellfa lid-djaknu Huwetzi u dan ħallas lill-Kapitoli bil-birra bħala "validità" (taxxa) fis-sena.

Wieħed jista' jara mir-reġistru tal-proprjetà tal-belt ta' Munich tas-sena 1280, li sa dak iż-żmien, l-ħekk imsejħa "ġustizzji tax-xogħol tal-produzzjoni tal-birra" ngħataw liċ-ċittadini ta' Munich.

Fis-sena 1372, id-Duka Stephan II irriforma fi Munich id-dritt tax-xogħol tal-produzzjoni tal-birra u bl-ewwel kostituzzjoni dwar il-birra, ippermetta lil kull persuna komuni li "jekk din tixtieq", tista' tagħmel il-birra "Greußing" (x'aktarx tip ta' birra bi gravità oriġinali baxxa). Tajjeb li wieħed jinnota partikolarment il-fatt li dan id-dritt, jekk kien marbut ma' persuna, ġie ttrasferit liberament permezz ta' bejgħ u suċċessjoni.

Fis-sekli 14 u 15, kulħadd prova jagħmel il-birra tiegħu b'tali mod li tibqa' tajba għal żmien twil, permezz ta' żieda ta' aktar sustanzi, xi whud minnhom tossiċi. Għalhekk, il-maġistrat tal-belt ta' Munich ħareġ għall-ħabta tal-1453 statut dwar il-birra, li l-birra u l-"Greußing" għandha ssir fuq in-nar u tinħadem "biss mix-xgħir, il-ħops u l-ilma u xejn aktar". Għalhekk, inħolqot għall-ewwel darba speċi ta' "Liġi ta' Purità".

It-test tal-istatut dwar il-birra nħareġ f'forma ftit modifikata fit-30 ta' Novembru 1487 fi Munich mid-duka Albrecht IV tal-Bavarja bħala l-"Liġi ta' Purità ta' Munich". Imbagħad, il-birra riedet titħalla tagħli u tisserva bl-istess mod biss mill-ħops, ix-xgħir u l-ilma. Matul dan id-digriet leġiżlattiv ġie ordnat ukoll li l-birra tiġi eżaminata, u għandha tkun ekwivalenti għall-kontroll ta' kwalità tal-lum. Għalhekk, lejn l-aħħar tas-seklu 15 beda jiġi eżaminat għall-ewwel darba l-ikel għall-kwalità. Il-Liġi ta' Purità ta' Munich iggarantiet kwalità għolja fil-birra u ppreżentat l-aktar bażi importanti għas-suċċess u l-fama tal-birra ta' Munich.

Fl-1493, id-duka Georg der Reiche ħareġ Liġi ta' Purità simili għall-Bavarja t'Isfel. Wara l-mewt tiegħu u l-gwerra suċċessiva f'Landshut, fis-sena 1516 id-duki tal-Bavarja Wilhelm IV u Ludwig X, ulied id-duka Albrecht IV, ħabbru l-"Liġi ta' Purità ta' Munich" f'forma prattikament identika għal dik tal-Bavarja. Dan għadda f'leġiżlazzjonijiet differenti fl-Att Ġermaniż dwar it-Taxxa fuq il-Birra tal-1906 u l-Att dwar il-Birra provviżorju attwali. Il-"Liġi ta' Purità" ta' Munich għadha tapplika sal-lum.

Il-fama tal-"Münchner Bier" kompliet tikber aktar u aktar matul is-sekli. Għalhekk, din baqgħet għadd-ejja pereżempju fis-seklu 16 mis-sewwieqa tal-karozzini u l-vaguni li setgħu jdaħħlu ż-żwiemel tagħhom fil-birreriji. Eventwalment, kien hemm birrerija waħda għal kull 250 abitant.

Iċ-ċittadini ta' Munich tant ħossu rabta mal-birra tagħhom li kienu saħansitra lesti li joħorġu jidde-fenduha fit-toroq. Għalhekk, pereżempju, fis-sena 1844 qamet gwerra fuq il-birra, minħabba li l-prezz tal-birra f'daqqa waħda tela' minn 6 "grajciars" għal 6,5 "grajciars". F'Mejju tal-1995 madankollu, madwar 25 000 persuna pprotestaw kontra ordni tal-qorti, li skontha, il-birreriji fil-miftuħ (il-"beer gardens") ta' Munich kellhom jingħalqu sad-21.30.

Biex tinfirex il-fama tal-"Münchner Bier" mad-dinja kollha taw kontribut naturalment ukoll il-birreriji fil-miftuħ, l-Oktoberfest u sempliċiment ukoll ir-ristoranti.

Rigward il-birreriji fil-miftuħ reali, għandu jissemma d-dritt famuż, jew it-tradizzjoni popolari tal-abitanti ta' Munich, li jkollhom permess li jieħdu magħhom l-ikel tagħhom fil-birreriji fil-miftuħ jew – kif intqal qabel – fil-kantini tal-birer.

L-Oktoberfest, li tant jiġi imitat iżda qatt verament b'suċċess, ġie organizzat għall-ewwel darba fis-sena 1810, u oriġina minn tiġrijiet taż-żwiemel. Sadanittant jeżistu 'l fuq minn 2 000 Oktoberfest mad-dinja kollha. L-Oktoberfest u l-birra tiegħu, l-"Oktoberfestbier", li tista' tiġi prodotta biss fil-birreriji ta' Munich, taw kontribut globali lill-fama tajba tal-birra ta' Munich. Aktar minn sitt miljun ruħ iżuru Munich fuq medja fis-sena għall-Oktoberfest biex jixorbu l-birra magħrufa globalment. L-Oktoberfest, bil-birra tiegħu, jippreżenta l-punt ta' kulminazzjoni tal-birra ta' Munich. Il-qorti reġjonali ta' Munich kienet saħansitra ddeċidiet li l-Oktoberfest huwa "l-festa tal-Münchner Bier".

Fir-ristoranti, ta' min tissemma biss il-famuża "Hofbräuhaus". Il-kanzunetta "In München steht ein Hofbräuhaus …", kif ukoll il-pub innifsu, żiedu l-fama globali tal-"Münchner Bier".

Minbarra din l-istorja, taw ukoll kontribuzzjoni l-innovazzjonijiet tekniċi biex ikabbru l-fama tal-birra ta' Munich.

Fis-seklu 19, il-birrara ta' Munich bdew jagħmlu dan ix-xogħol fi djar jew kantini tas-silġ. Ir-rekwiżiti tekniċi stabbiliti hawn kienu tant komplessi, li l-bini tal-kantini tal-birer sar suġġett għat-taħriġ fl-iskejjel irjali tax-xogħol tal-bini.

Fl-1873 Carl von Linde żviluppa l-ewwel refriġerant tad-dinja għall-birreriji ta' Munich. Kien importanti l-fatt li issa l-birra setgħet tinħadem kontinwament b'mod indipendenti mill-klima u t-temperatura ta' barra fl-istess kwalità u f'ammonti mixtieqa.

Il-birreriji Hacker ta' Munich, madwar is-sena 1900, ippermettew ukoll li f'żewġ vapuri Olandiżi jinbnew refriġeranti skont is-sistema ta' Linde, u b'dawn il-vapuri tiġi esportata l-birra ta' Munich u b'hekk ukoll il-fama tagħha barra 'l pajjiż.

Barra minn hekk, sa mis-seklu 19 kull birrerija ta' Munich kellha sa 90 vagun b'sistema ta' tkessiħ għall-ferrovija biex jiġu ttrasportati l-prodotti tagħhom f'aktar żoni remoti tal-bejgħ. Dawn il-vaguni tat-tkessiħ, li servew fl-istess ħin bħala mezz ta' pubbliċità għall-birreriji, ivvjaġġaw fil-biċċa l-kbira tagħhom fiż–żmien meta bdew jiżviluppaw in-netwerks ferrovjarji Ewropej. B'hekk, il-kwalità ta' preżervazzjoni relatata saret iktar importanti mill-effett ta' reklamar. Dan kien ta' vantaġġ enormi fir-rigward tal-ħajja tal-birra. Il-"Münchner Bier" waslet f'pajjiżi barranin fi kwalità tajba u setgħet tiġi apprezzata b'tali mod li l-fama tagħha baqgħet tiżdied. Iż-żieda tan-numru ta' esportazzjonijiet f'dak iż-żmien turi l-fama tal-birra ta' Munich.

Sabiex ikunu jistgħu jipproduċu l-istess temperatura u b'hekk jipproduċu b'mod omoġenju, ħafna birreriji ta' Munich introduċew fis-seklu 19 il-magni li jaħdmu bil-fwar għall-produzzjoni tal-enerġija. Sabiex jissolvew il-kwistjonijiet tas-sikurezza u l-problemi tekniċi li jinħolqu, twaqqfet "assoċjazzjoni ta' spezzjoni tal-bojler tal-fwar" bil-parteċipazzjoni tal-birreriji ta' Munich. Minn hawn ħarġet dik li llum hija magħrufa mad-dinja kollha bħala "l-Assoċjazzjoni għall-Monitoraġġ Tekniku" (TÜV). L-għarfien fis-sikurezza tal-birreriji ta' Munich kompla jsaħħaħ il-fama tal-birreriji ta' Munich u l-birra tagħhom.

Bl-iżvilupp ta' metodi xjentifiċi, twaqqfu fis-seklu 19 id-dipartimenti tat-teknikalità tax-xogħol tal-produzzjoni tal-birra fl-iskejjel agrikoli, fl-universitajiet, kif ukoll fl-istituzzjonijiet u faċilitajiet privati. Bl-istess mod, għandu jissemma l-bidu tal-pubblikazzjoni ta' ħarġiet speċjalizzati għall-għarfien tax-xogħol tal-produzzjoni tal-birra li ċ-ċentru tagħha jinsab fi Munich. Minn dan iż-żmien 'l hawn, wieħed jista' jitkellem fuq Munich bħala belt Universitarja "tal-birra". Sal-ġurnata tal-lum il-fakultà tax-xogħol xjentifiku tal-produzzjoni tal-birra fl-Università teknika ta' Munich f'Weihenstephan, kif ukoll l-istitut Doemens, iwasslu għat-taħriġ tal-birrara u tal-inġiniera tekniċi tal-birra, li wara jistgħu jaħdmu mad-dinja kollha.

Kif intqal diġà, il-birra ta' Munich f'dawn l-aħħar 550 sena kompliet tkabbar il-fama u r-reputazzjoni tagħha fil-Ġermanja u mal-Unjoni Ewropea. L-esportazzjonijiet li għadhom jiżdiedu matul dawn l-aħħar 30 sena, speċjalment tal-birra magħrufa tal-Oktoberfest, li l-birreriji ta' Munich biss jistgħu jsejħulha hekk, jitkellmu ċar f'dan ir-rigward. L-Oktoberfest, bħala l-festa tal-birra ta' Munich, hija magħrufa mad-dinja kollha. Il-kostum tradizzjonali tagħha u l-parata tas-suldati, il-ftuħ u r-rapportar ta' kuljum mit-tined tal-Oktoberfest iżidu sew il-fama tal-birra ta' Munich. Ir-reklamar bi sponsorizzazzjoni fl-isports bħal pereżempju fuq is-slitti ġerrejja kbar (bobsleighs) tat-tim nazzjonali Ġermaniż jew fis-sala olimpika kellhom jew ikollhom l-isem tal-birra Ġermaniża matul ix-xandiriet televiżivi mad-dinja kollha. Fl-aħħar deċennji, ir-radju, it-televixin u speċjalment l-internet wasslu għall-fatt li aktar persuni minn madwar id-dinja saru jafu dwar il-birra ta' Munich. Il-forums fuq l-internet u l-klabbs tal-ammiraturi jiddiskutu dwar il-birra ta' Munich. Il-paġni tal-internet tal-birreriji ta' Munich jesperjenzaw frekwenzi ta' kuntatt kbir b'mistoqsijiet minn madwar id-dinja kollha.

Nota dwar il-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

Fuljett 11 tad-19 ta' Marzu 2010, Parti 7a-bb, paġna 4250

http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13252

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

(2012/C 140/06)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt ta' 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.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

APPLIKAZZONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

"WACHAUER MARILLE"

Nru tal-KE: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Intestatura tal-ispeċifikazzjoni affettwata mill-emenda:**

— ☐ Isem tal-prodott

— ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

— ☒ Żona ġeografika

— ☒ Prova tal-oriġini

— ☒ Metodu ta' produzzjoni

— ☐ Rabta maż-żona ġeografika

— ☒ Tikkettar

— ☐ Rekwiżiti nazzjonali

— ☒ Oħrajn (Korp ta' spezzjoni)

2. **Tip ta' emenda/i:**

— ☐ Emenda tad-dokument uniku jew tas-sinteżi

— ☒ Emenda tal-ispeċifikazzjoni tad-DPO jew tal-IĠP rreġistrata li għaliha la d-Dokument Uniku u lanqas is-Sinteżi ma ġew ippubblikati

— ☐ Emenda tal-ispeċifikazzjoni li ma teħtieġ ebda emenda tad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

— ☐ Emenda temporanja tal-ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. **Emenda/i:**

3.1. *Deskrizzjoni tal-prodott:*

Titjib u kjarifika tad-deskrizzjoni:

Dan huwa frott li jappartjeni għall-gruppi tal-ispeċijiet "Kegelmarillen", "Ovalmarillen" (jew "Rosenmarillen") u "Ananasmarillen" li kienu tradizzjonalment magħżula u kkultivati mill-kultivaturi tal-berquq u mill-mixtliet tal-berquq fir-reġjun ta' Wachau mill-1900 sal-1960. Il-varjetà prinċipali kkultivata hija l-"Klosterneuburger" tipika tar-reġjun (il-grupp tal-ispeċi "Kegelmarille").

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

"Kegelmarillen": il-frotta hija ta' daqs medju, il-piż medju tal-frotta fi produzzjoni medja tal-frott ivarja minn 45 sa 60 g u l-piż tagħha speċifiku huwa ġeneralment ogħla minn 1.0. Il-berquqa għandha forma ta' kon jew tiġi għal ponta. Il-kulur bażi tal-qoxra huwa isfar lewn l-għasel, nofs jew aktar tal-frotta huwa mħammar u sikwit ikollha rqajja' kannella jew ħomor.

Karatteristiċi li jiddistingwu: forma ta' kon, iqsar fuq naħa waħda, sfumatura qawwija ħamranija. Il-laħma għandha kulur konsistenti li jmur minn oranġjo għal oranġjo ħamrani, hija soda u mmerrqa, u ma ssirx imrammla.

"Ovalmarillen" (jew "Rosenmarillen"): il-frotta hija minn daqs medju għal kbir, il-piż medju tal-frotta fi produzzjoni medja tal-frott ivarja minn 40 għal 65 g u l-piż tagħha speċifiku huwa ġeneralment anqas minn 1.0. Il-berquq huwa ovali jew tond ħafna, b'ħaddejn ittundjati b'mod medju. Il-qoxra hija isfar fl-oranġjo, kemxejn peluża u dejjem ikollha parti ħamranija sa nofs in-naħa li tkun tħares lejn ix-xemx, spiss b'tikek ħomor. Karatteristiċi li jiddistingwu: forma ovali u kulur tal-bażi isfar fl-oranġjo b'parti ħamranija attraenti.

"Ananasmarillen": id-daqs tal-frott ivarja bejn dak tal-varjetà msejħa "Knödelmarille" u dak tal-berquqa komuni kbira, il-piż medju tal-frotta tal-produzzjoni medja tal-frott ivarja minn 30 sa 70 g u l-piż tagħha speċifiku huwa ta' madwar 1,0. Il-berquq huwa tond ħafna. Il-qoxra hija peluża, isfar medju u ħafna drabi ftit ħamranija jew b'irqajja' ħomor.

Karatteristiċi li jiddistingwu: berquq isfar u tond, xi drabi kemxejn ħamrani imma mhux dejjem.

Il-Wachauer Marille huwa partikolari għall-kontenut għoli ta' pektin, aċtu u zokkor.

Raġuni:

Dejjem kien maħsub li l-kwalità li ma tistax tiġi riprodotta tal-Wachauer Marille tnisslet mill-klima u l-ħamrija fir-reġjun kif ukoll it-tradizzjoni li kull ma tmur dejjem tikber li ilha għal aktar minn seklu. Għalhekk, kienu biss dawk il-varjetajiet tal-berquq li ilhom "tradizzjonalment magħżula u mħawla minn madwar l-1900 l quddiem (fil-perjodu mill-1900 sal-1960) mill-kultivaturi tal-berquq ta' Wachau u mill-mixtliet tal-berquq lokali" li ġew deskritti bħala li m'hawnx togħma u aroma bħal tagħhom u li ingħataw status ta' oriġini protetta. L-ispeċifikazzjoni, li parti minnha ġejja mit-test oriġinali u li parti oħra ġiet aġġornata, hija maħsuba sabiex tagħmel ċar b'mod assolut li l-varjetajiet tal-berquq biss li jappartjenu għall-grupp tal-ispeċijiet indikati u li ġew ikkultivati fiż-żona indikata matul dan il-perjodu jistgħu jiġu kklassifikati bħala "Wachauer Marillen". Il-varjetajiet "il-ġodda" (eż. il-varjetà Franċiża jew dik Kalifornjana) li ġew reċentement ikkultivati fuq skala żgħira ma għandhom xejn komuni mal-varjetajiet stabbiliti li huma tipiċi tar-reġjun. Id-deskrizzjoni għalhekk saret aktar preċiża sabiex jiġu ppreservati l-aspettattivi tal-konsumaturi f'termini ta' kwalità, kif ukoll il-karattru distintiv u r-reputazzjoni tal-"Wachauer Marille".

3.2. *Żona ġeografika:*

L-informazzjoni f'din it-taqsima teħtieġ li tiġi ċċarata u ssupplimentata b'żewġ muniċipalitajiet addizzjonali:

Ir-reġjun ta' Wachau-Mautern-Krems. Ir-reġjun jinsab fit-tarf tan-Nofsinhar tar-reġjun ikkaratterizzat mill-imsaġar "Waldviertel" li jinsab matul id-Danubju u jibqa' sejjer sal-parti tat-Tramuntana tal-Foresta Dunkelsteiner. Iż-żona ta' kultivazzjoni tal-"Wachauer Marille" tinkludi dawn il-muniċipalitajiet: Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald u Weißenkirchen.

Raġuni:

Il-lista tal-muniċipalitajiet (bl-eċċezzjoni ta' Schönbühel-Aggsbach u Emmersdorf) hija diġà inkluża fil-parti deskrittiva tal-applikazzjoni oriġinali. L-inklużjoni tagħha fis-sinteżi hija għalhekk biss għall-finijiet ta' kjarifika. Il-muniċipalitajiet inklużi ġodda ta' Schönbühel-Aggsbach u Emmersdorf ma kinux jiffurmaw parti miż-żona koperta u amministrata mill-korp applikant sakemm saret ir-riorganizzazzjoni ta' dan il-korp u għaldaqstant ma ġewx imsemmija fl-applikazzjoni oriġinali. L-inklużjoni

tagħhom bħala parti miż-żona permessa għall-produzzjoni hija ġġustifikata, madankollu, mill-fatt li ż-żewġ muniċipalitajiet jinsabu fir-reġjun tal-Wachau u għandhom l-istess tradizzjoni ta' kultivazzjoni tal-berquq u jgawdu mill-istess kundizzjonijiet klimatiċi speċjali bħall-muniċipalitajiet l-oħra elenkati.

3.3. *Prova tal-oriġini:*

Peress li l-ispeċifikazzjoni qabel ma kinitx tirreferi għall-prova tal-oriġini, kien meqjus utli li jiżdiedu dettalji dwar it-traċċabilità tal-prodott.

Il-miżuri li ġejjin jiżguraw it-traċċabbiltà tal-prodott:

— reġistri taż-żoni ta' kultivazzjoni;

— reġistri tal-varjetajiet imħawla;

— reġistri tal-kwantitajiet maħsuda;

— żoni ta' ħżin separati għall-berquq DPO u mhux DPO maħsud (separati minn prodotti oħra) u l-ittikkettjar tal-kontenituri tal-ħsad.

3.4. *Metodu ta' produzzjoni:*

Fis-sentenza "Il-kultivazzjoni tal-pjanta materjali titwettaq jew f'mixtliet lokali jew mill-kultivaturi nfushom", twaqqgħet il-kelma "lokali".

Raġuni:

It-twaqqigħ tal-kelma "lokali" m'għandu l-ebda impatt fuq il-karatteristiċi tal-varjetajiet inkwistjoni, iżda se jfisser li l-mixtliet barra r-reġjun jistgħu jintużaw biex jikkultivaw il-pjanti.

Is-sentenza "Il-pjanti ta' tnissil użati huma nebbieta tal-berquq, għanbaqar myrobalan u diversi għanbaqar oħra adattati b'mod speċjali għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija fir-reġjun" ġiet sostitwita minn dan li ġej:

"Il-pjanti ta' tnissil użati huma nebbieta tal-berquq, għanbaqar myrobalan u speċijiet oħra xierqa ta' *Prunus* L adattati b'mod speċjali għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija fir-reġjun."

Raġuni:

Peress li l-kultivaturi tal-berquq b'mod partikolari qegħdin dejjem ifittxu pjanti ta' tnissil aħjar, huma ma għandhomx ikunu ristretti għal ċerti tipi ta' għanqabar iżda għandu jkollhom disponibbli l-firxa kollha tal-ispeċi *Prunus* L. għall-esperimentazzjoni u għall-użu meta din tinstab li hija adattata.

Is-sentenza "Il-pjanta ta' tnissil b'tul ta' metru għandha tinżabar f'għamla ta' kuruna tonda, piramida jew f'għamla ta' tazza bis-sieq u l-bażi iżda mingħajr widna ("goblet") (id-distanzi ta' tħawwil huma ta' 5-7 m × 4-6 m; minn 250 sa 500 siġra/ettaru)" ġiet sostitwita minn dan li ġej:

"Iż-żabra ssir f'għamla ta' kuruna tonda (piramida jew f'għamla ta' tazza bis-sieq u l-bażi iżda mingħajr widna ('goblet')) u tista' tintuża wkoll għamla ta' kuruna ċatta."

Raġuni:

Peress li l-għamliet ta' piramida u ta' tazza bis-sieq u l-bażi iżda mingħajr widna huma tipi ta' għamliet ta' kuruna tonda, huwa aktar ċar jekk ir-referenza għalihom tkun sempliċement fil-parentesi wara t-terminu "kuruna tonda". Sabiex ikun jista' jitgawda l-benefiċċju tar-razzjonalizzazzjoni possibbli tal-prassi ta' kultivazzjoni, iż-żabra fl-għamla ta' kuruna ċatta (eż. f'espaliers – qafas ċatt) hija

wkoll permessa, partikolarment peress li l-kwalità tal-frott mhijiex affettwata minn jekk il-fergħat humiex direzzjonati lejn għamla tonda jew ċatta. Barra minn hekk, it-terminu "pjanta ta' tnissil b'tul ta' metru' u t-test fil-parentesi (id-distanzi ta' tħawwil huma ta' 5-7 m × 4-6 m; minn 250 sa 500 siġra/ettaru)" ġew sempliċiment imħassra. Id-distanzi relattivament wisgħin tat-tħawwil użati s'issa sarrfu fil-fatt li kienu meħtieġa pjanti ta' tnissil b'saħħithom sabiex jimlew l-ispazju disponibbli b'siġar b'firxa wiesgħa li tikber għal livelli ta' 8 m jew iktar. Il-livell relattivament għoli ta' "pjanta ta" tnissil b'tul ta' metru' kien fattur ulterjuri fis-siġar li jikbru għal livell tant għoli. Il-prassi tal-kultivazzjoni bħaż-żbir, iżda b'mod partikolari l-ħsad tal-berquq (li jeħtieġ diversi attivitajiet ta' ġbir), huma mfixkla serjament meta s-siġar ikunu ta' dan id-daqs. Siġar aktar kumpatti li jikbru kemxejn iqsar jeħtieġu pjanti ta' tnissil anqas b'saħħithom li għalhekk ikollhom bżonn distanzi iqsar tat-tħawwil. L-uċuħ tar-raba' sussidjarji (eż. il-patata) li kienu kkultivati għal żmien twil fl-imsaġar tal-berquq, u li għalihom is-siġar twal kienu ta' benefiċċju, ma għadhomx jinstabu. Huwa improbabbli li n-nuqqas tal-preskrizzjoni tad-distanzi tat-tħawwil jaffettwa l-kwalità.

Il-linji gwida għall-biedja mmonitorjata ta' frott "seminaturali" fl-Awstrija (kif stipulati fl-Anness 9 – il-parti deskrittiva) ma għadhomx japplikaw. Għalhekk is-sentenza li tirreferi għal dawn il-linji gwida ("Is-siġar jiġu kkutivati u indukrati skont metodi ta' produzzjoni integrati stabbliliti") ġiet sostitwita minn dan li ġej:

> "Is-siġar jiġu kkultivati u indukrati b'tali mod li jipproduċu berquq ta' kwalità għolja, filwaqt li jittieħed kont tal-prassi tal-biedja sostenibbli."

Meta l-applikazzjoni saret l-ewwel darba, il-programm ta' appoġġ ÖPUL [programm Awstrijak li jippromwovi biedja u agrikoltura estensivi kompatibbli mal-ambjent u li jirrispettaw in-natura] inkluda s-sistema tal-"produzzjoni integrata tal-frott" ta' primjums ibbażati fuq iż-żona, li l-linji gwida għalihom kienu jiġu aġġustati minn sena għall-oħra. Il-programm ÖPUL issa wasal fi tmiemu, u b'hekk wasal ukoll it-tmien tat-tfassil annwali tal-linji gwida, kif ukoll ċerti dispożizzjonijiet fil-linji gwida ma kinux jgħinu għall-kultivazzjoni ta' siġar tal-Wachauer Marille. Eżempju wieħed huwa l-kundizzjoni tal-appoġġ relatata mal-"kopetura tal-art": proliferazzjoni ta' ġrieden tal-għelieqi wasslet għal telf kbir ta' siġar kif ukoll għal għadd konsiderevoli ta' każijiet ta' "puplesija". Jekk wieħed iħares lura lejn il-kultivazzjoni tal-berquq fl-aħħar seklu, wieħed isib li l-art kienet tradizzjonalment titħalla mikxufa peress li l-ġrieden tal-għelieqi ma jidhrux fuq l-art mikxufa. Fl-aħħar żewġ deċennji jew ftit iktar, il-kopertura tal-art fil-perjodu tal-ħsad saret possibbli bis-saħħa tal-mekkanizzazzjoni, u b'hekk l-art tibqa' soda anke jekk tinżel ix-xita matul il-ħsad. Il-ħamrija mbagħad tingħata trattament mill-ġdid wara l-ħsad, madankollu – miżura importanti li, flimkien man-nixfa kbira li ħafna drabi jkun hemm fix-xahar ta' Awwissu, hija pożittiva ħafna fl-għoti ta' nutrijenti lis-siġar. Il-programm integrat s'issa għadu ma ħalliex li jsir dan it-trattament tal-ħamrija.

Barra minn hekk, id-dispożizzjonijiet legali ġenerali li japplikaw għall-produzzjoni agrikola fl-Awstrija ("prassi tajba tal-biedja" – "Gute landwirtshaftliche Praxis") jeħtieġu produzzjoni tal-ikel li tiżgura l-ogħla livelli ta' sikurezza għall-konsumatur u għall-ambjent. L-applikazzjoni ta' dawn id-dispożizzjonijiet hija biżżejjed għall-prevenzjoni ta' kull telf ta' kwalità.

Is-sentenza "Fi kwalunkwe każ, il-kopertura tal-art titħalla mill-bidu ta' Lulju sabiex l-art tkun soda matul il-ħsad" ġiet imħassra, minħabba li dan m'għandu l-ebda effett fuq in-natura tal-prodotti.

Il-paragrafu li ġej ġie mħassar: "L-insetti u l-annimali qerrieda u l-mard mhumiex problema regolari u għalhekk jeħtieġu biss miżuri okkażjonali. Fil-biċċa l-kbira tal-imsaġar, ma jittieħdu ebda miżuri għall-protezzjoni tal-pjanti. Il-baħrijiet tax-xitwa jistgħu jinżammu 'l bogħod mill-aħħar ta' Ottubru permezz tal-istrixxi bil-kolla ("glue bands"). Il-ħanfus fil-qxur tas-siġar jinqabdu permezz ta' nases bl-alkoħol. Fil-każ tal-berquq, ma hemm l-ebda insett jew annimal qerriedi li jattakka l-frotta nfisha. Il-kontroll kimiku tal-ħaxix ħażin la jintuża normalment u lanqas mhu meħtieġ.

Raġuni:

L-apparenza ta' insetti u annimali qerrieda u mard ġodda teħtieġ miżuri regolari ta' kontroll. L-esperjenza riċenti fil-kontroll tal-ħaxix ħażin uriet li approċċ bħal dan, kemm jekk ikun kimiku kif ukoll mekkaniku, huwa l-aħjar għall-uċuħ f'termini tal-provvista tiegħu ta' nutrijenti u ilma.

Is-sentenza "70 % tal-ħsad jiġi kkummerċjalizzat lill-industrija, lill-assoċjazzjonijiet tal-kultivaturi u lill-kummerċ bl-ingrossa, u madwar 30 % huwa mibjugħ direttament mir-razzett jew minn fuq it-tilari fis-suq" ġiet sostitwita b'dan li ġej:

"Il-post prinċipali tal-kummerċjalizzazzjoni huwa mill-bejgħ direttmir-razzett jew minn fuq it-tilari fis-suq. Il-prodott huwa kkummerċjalizzat u mibjugħ ukoll wara t-trattament u l-ipproċessar."

Raġuni:

Il-possibbiltajiet għall-kummerċjalizzazzjoni evolvew b'mod li l-biċċa l-kbira ta' ħsad issa jmur direttgħall-bejgħ mir-razzett jew minn fuq it-tilari fis-suq, filwaqt li qabel 70 % kien imur għall-industrija, l-assoċjazzjonijiet tal-kultivaturi u l-kummerċ bl-ingrossa.

3.5. *Tikkettar:*

Is-sentenza "Il-kannestri kollha għall-bejgħ għandhom l-istess tikketta" ġiet imħassra.

Raġuni:

L-imballaġġ, il-materjal ta' reklamar, eċċ. – jiġifieri l-identità viżwali tal-prodott fuq is-suq – huma suġġetti għal aġġustament kontinwu sabiex jinżamm l-interess tal-konsumatur u għandhom il-funzjoni li jwasslu l-immaġni tal-prodott lill-konsumatur. Ir-rekwiżit għal tikketta standard twaqqat sabiex tkun possibbli reazzjoni aktar flessibbli għar-rekwiżiti tas-suq.

3.6. *Korp ta' spezzjoni:*

Il-korp ta' spezzjoni jwettaq kontrolli abbażi tal-programm standard ta' kontroll għall-prodotti bl-oriġini protetta u tal-pjan speċifiku ta' kontroll imfassal mill-korp għall-implimentazzjoni tal-programm fir-rigward tal-Wachauer Marille DPO.

SGS Austria Controll-Co. GmbH
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
ÖSTERREICH

Tel. +43 151225670
Fax +43 151225679
Posta elettronika: sgs.austria@sgs.com

Raġuni:

Emendi leġiżlattivi fost oħrajn dwar il-kontrolli fuq id-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini, jipprovdu għal tendenza li l-kontrolli jsiru minn korpi ta' spezzjoni privati approvati u mhux isiru kontrolli uffiċjali mill-Gvernatur Provinċjali.

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

"WACHAUER MARILLE"

Nru tal-KE: AT-PDO-0117-1473-29.06.2011

IPĠ ( ) DPO (X)

1. **Isem:**

"Wachauer Marille"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz:**

L-Awstrija

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

3.1. *Tip ta 'prodott:*

Klassi 1.6 – Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

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

Dan huwa frott li jappartjeni għall-gruppi tal-ispeċijiet "Kegelmarillen", "Ovalmarillen" (jew "Rosenmarillen") u "Ananasmarillen" li kienu tradizzjonalment magħżula u kkultivati mill-kultivaturi tal-berquq u mill-mixtliet tal-berquq fir-reġjun ta' Wachau mill-1900 sal-1960.

Il-varjetà prinċipali kkultivata hija l-"Klosterneuburger" tipika tar-reġjun (il-grupp tal-ispeċi "Kegelmarille").

"Kegelmarillen": il-frotta hija ta' daqs medju, il-piż medju tal-frotta fi produzzjoni medja tal-frott ivarja minn 45 għal 60 g u l-piż tagħha speċifiku huwa ġeneralment ogħla minn 1,0. Il-berquqa għandha forma ta' kon jew tiġi għal ponta. Il-kulur bażi tal-qoxra huwa isfar lewn l-għasel, nofs jew aktar tal-frotta huwa mħammar u sikwit ikollha rqajja' kannella jew ħomor.

Karatteristiċi li jiddistingwu: forma ta' kon, iqsar fuq naħa waħda, sfumatura qawwija ħamranija. Il-laħma għandha kulur konsistenti li jmur minn oranġjo għal oranġjo ħamrani, hija soda u mmerrqa, u ma ssirx imrammla.

"Ovalmarillen" (jew "Rosenmarillen"): Il-frotta hija minn daqs medju għal kbir, il-piż medju tal-frotta fi produzzjoni medja tal-frott ivarja minn 40 għa 65 g u l-piż tagħha speċiku huwa ġeneralment anqas minn 1,0. Il-berquq huwa ovali jew tond ħafna, b'ħaddejn ittundjati b'mod medju. Il-qoxra hija isfar fl-oranġjo, kemxejn peluża u dejjem ikollha parti ħamranija sa nofs in-naħa li tkun tħares lejn ix-xemx, spiss b'tikek ħomor. Karatteristiċi li jiddistingwu: forma ovali u kulur tal-bażi isfar fl-oranġjo b'parti ħamranija attraenti.

"Ananasmarillen": id-daqs tal-frott ivarja bejn dak tal-varjetà msejħa "Knödelmarille" u dak tal-berquqa komuni kbira, il-piż medju tal-frotta tal-produzzjoni medja tal-frott ivarja minn 30 sa 70 g u l-piż tagħha speċifiku huwa ta' madwar 1,0. Il-berquq huwa tond ħafna. Il-qoxra hija peluża, isfar medju u ħafna drabi ftit ħamranija b'irqajja' ħomor.

Karatteristiċi li jiddistingwu: berquq isfar u tond, xi drabi kemxejn ħamrani imma mhux dejjem.

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

—

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

—

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

—

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

—

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar;*

—

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

Ir-reġjun ta' Wachau-Mautern-Krems. Ir-reġjun jinsab fit-tarf tan-Nofsinhar tar-reġjun ikkaratterizzat mill-imsaġar "Waldviertel" li jinsab mad-Danubju u jibqa' sejjer sal-parti tat-Tramuntana tal-Foresta Dunkelsteiner. Iż-żona ta' kultivazzjoni tal-"Wachauer Marille" tinkludi dawn il-muniċipalitajiet:

Aggsbach-Markt, Albrechtsberg, Bergern im Dunkelsteinerwald, Droß, Dürnstein, Emmersdorf, Furth, Gedersdorf, Krems, Maria-Laach, Mautern, Mühldorf, Paudorf, Rohrendorf bei Krems, Rossatz-Arnsdorf, Schönbühel-Aggsbach, Senftenberg, Spitz, Stratzing, Weinzierl am Wald u Weißenkirchen.

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

L-interazzjoni ta' klimi varji (il-klimi ta' Pannonian u ta' Waldviertel, eżatt maġenb ix-xmara Danubju) flimkien ma' differenzi kbar bejn it-temperaturi matul il-jum u matul il-lejl, partikolarment waqt il-berquq ikun qed jitħawwar. Ġie ddokumentat li l-isem "Marille' ilu użat fir-reġjun sa mill-1509. Il-kultivazzjoni fuq skala kbira tal-frotta bħala wiċċ tar-raba" kummerċjali fir-reġjun ta' Wachau (flimkien mal-inbid u l-kittien) bdiet madwar l-1890 b'selezzjoni ta' varjetajiet speċifiċi u l-aktar pjanti ta' tnissil adattati. Minn dak iż-żmien din il-kultivazzjoni saret fergħa tradizzjonalment importanti tal-ekonomija tar-reġjun. Fir-rebbiegħa, il-pajsaġġ huwa kompletament ittrasformat mill-inwar tal-berquq, u dan ifisser li l-prodott għandu sinifikanza enormi fejn jidħol it-turiżmu fir-reġjun ta' Wachau.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

It-togħma u l-aroma tal-frotta u l-kontenut għoli ta' zokkor, aċtu u pektin.

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 karatteristika oħra tal-prodott (għal IĠP):*

Il-kwalità li ma tistax tiġi riprodotta tal-Wachauer Marille ġejja mill-klima u mill-ħamrija tar-reġjun kif ukoll mit-tradizzjoni tal-kultivazzjoni li tmur lura għal aktar minn seklu. Il-klima speċjali għandha effett dirett f'termini tat-tiswir tat-togħma, l-aroma u l-kompożizzjoni tal-frott.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

http://www.patentamt.at/Markenschutz/Schutzrechte/Herkunftsangabe/

PREZZ TAL-ABBONAMENT 2012 (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	EUR 1 200 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L + C, stampati + DVD annwali	22 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 1 310 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L, edizzjoni stampata biss	22 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 840 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje L + C, DVD fix-xahar (kumulattiva)	22 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 100 fis-sena
Suppliment tal-Ġurnal Uffiċjali (serje S), Swieq Pubbliċi u Appalti, DVD, edizzjoni fil-ġimgħa	multilingwi: 23 lingwa uffiċjali tal-UE	EUR 200 fis-sena
Il-Ġurnal Uffiċjali tal-UE, serje C — Kompetizzjonijiet	Skont il-lingwa/i tal-Kompetizzjoni	EUR 50 fis-sena

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

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 mhumiex 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'DVD 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*.

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