

# Il-Ġurnal Uffiċjali

# C 16

## ta' l-Unjoni Ewropea

**Volum 51**

Edizzjoni bil-Malti

### Informazzjoni u Avviżi

**23 ta' Jannar 2008**
Avviż Nru

Werrej

Pagna

**II** *Komunikazzjonijiet*

KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TA' L-UNJONI EWROPEA

**Kummissjoni**

2008/C 16/01

 Awtorizzazzjoni ta' l-ghajnuna Statali fil-qafas tad-Dispożizzjonijiet ta' l-Artikoli 87 u 88 tat-Trattat tal-KE — Fir-rigward ta' dawn il-każijiet il-Kummissjoni ma tqajjimx oġġezzjonijiet <sup>(1)</sup> ..... 1

**IV** *Informazzjoni*

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TA' L-UNJONI EWROPEA

**Kummissjoni**

2008/C 16/02

Rata tal-kambju ta' l-euro ..... 5

INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2008/C 16/03

Tagħrif fil-qosor imwassal mill-Istati Membri fir-rigward ta' ghajnuna mill-Istat mogħtija skond ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1857/2006 dwar l-applikazzjoni ta' l-Artikoli 87 u 88 tat-Trattat KE dwar ghajnuna mill-Istat lill-impriżi żgħar u ta' daqs medju attivi fil-produzzjoni ta' prodotti agrikoli u li jemenda r-Regolament (KE) Nru 70/2001 ..... 6

**MT**

## V Avviżi

## PROCĊEDURI AMMINISTRATTIVI

**Uffiċċju Ewropew għall-Għażla tal-Persunal (EPSO)**

2008/C 16/04	Avviż ta' Kompetizzjoni Ġenerali EPSO/AD/116-117/08 u EPSO/AST/45/08 .....	13
--------------	--	----

## ATTI OĦRAJN

**Kummissjoni**

2008/C 16/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' l-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet ta' l-origini tal-prodotti agrikoli u l-oġġetti ta' l-ikel .....	14
2008/C 16/06	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skond l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni ta' l-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet ta' l-origini tal-prodotti agrikoli u l-oġġetti ta' l-ikel .....	23



## II

(Komunikazzjonijiet)

## KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TA' L-UNJONI EWROPEA

## KUMMISSJONI

**Awtorizzazzjoni ta' l-ghajnuna Statali fil-qafas tad-Dispożizzjonijiet ta' l-Artikoli 87 u 88 tat-Trattat tal-KE**

**Fir-rigward ta' dawn il-każijiet il-Kummissjoni ma tqajjimx oġġezzjonijiet**

(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)

(2008/C 16/01)

Data ta' l-adozzjoni tad-deċiżjoni	10.10.2007
Numru ta' referenza ta' l-ghajnuna	N 239/07
Stat Membru	Ir-Rumanija
Reġjun	—
Titlu (u/jew isem il-benefiċċjarju)	Compania Națională a Huilei S.A.
Il-baži ġuridika	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Tip ta' miżura	Skema ta' għajnuna
Għan	Għajnuna lill-produzzjoni kurrenti
Forma ta' l-ghajnuna	għotja
Baġit	RON 1 289 562 000
Intensità	—
Tul ta' żmien	2007-2010
Setturi ekonomiċi	L-industrija tal-faħam
Isem u indirizz ta' l-awtorità li tagħti l-ghajnuna	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Tagħrif iehor	—

It-test tad-deċiżjoni fil-lingwa jew lingwi awtentika/awtentiċi, li minnu tnehhew il-partijiet kunfidenzjali kollha, jinsab fuq is-sit:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/)

Data ta' l-adozzjoni tad-deċiżjoni	14.11.2007
Għajnuna Nru	N 330/07
Stat Membru	Il-Ġermanja
Reġjun	—
Titolu (u/jew isem tal-benefiċjarju)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Il-bażi legali	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
It-tip tal-miżura	Skema ta' għajnuna
L-għan	Ir-riċerka u l-iżvilupp
Il-forma ta' l-għajnuna	Għotja diretta
L-Estimi	Baġit globali: EUR 123 miljun
L-intensità	100 %
It-tul ta' żmien	Sal-31.12.2010
Setturi ekonomiċi	Is-setturi kollha
Isem u indirizz ta' l-awtorità responsabbli mill-għajnuna	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Aktar informazzjoni	—

It-test tad-deċiżjoni fil-lingwa jew lingwi awtentika/awtentici, li minnu tnehew il-partijiet kunfidenzjali kollha, jinsab fuq is-sit:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/)

Data ta' l-adozzjoni tad-deċiżjoni	30.11.2007
Għajnuna Nru	N 359/07
Stat Membru	Il-Finlandja
Reġjun	—
Titolu (u/jew isem tal-benefiċjarju)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Il-bażi legali	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstöds lag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
It-tip tal-miżura	Skema ta' għajnuna
L-għan	Il-harsien ta' l-ambjent
Il-forma ta' l-għajnuna	Għotja diretta
L-Estimi	2008: EUR 26 miljun, 2009: EUR 27 miljun, 2010: EUR 30 miljun, 2011: EUR 32 miljun

L-intensità	50 %
It-tul ta' żmien	1.1.2008-31.12.2012
Setturi ekonomiċi	L-industrija tal-manifattura, Il-provvista ta' dawl, gass u ilma
Isem u indirizz ta' l-awtorità responsabbli mill-ghajnuna	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-0023 Valtioneuvosto
Aktar informazzjoni	—

It-test tad-deċiżjoni fil-lingwa jew lingwi awtentika/awtentiċi, li minnu tnehhew il-partijiet kunfidenzjali kollha, jinsab fuq is-sit:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/)

Data ta' l-adozzjoni tad-deċiżjoni	5.12.2007
Ghajnuna Nru	N 409/07
Stat Membru	L-Ungerija
Reġjun	—
Titolu (u/jew isem tal-benefiċjarju)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Il-baži legali	A Kutatási és Innovációs Alapról szóló 2003. évi XC. törvény A Kutatási és Technológiai Innovációs Alap kezeléséről és felhasználásáról szóló 133/2004. (IV. 29.) kormányrendelet A Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások szabályairól szóló 146/2007. (VI. 26.) kormányrendelet
It-tip tal-miżura	Skema ta' għajnuna
L-ghan	Ir-riċerka u l-iżvilupp
Il-forma ta' l-ghajnuna	Għotja diretta
L-Estimati	Baġit annwali: HUF 50 000,00 miljun; baġit globali: HUF 350 000,00 miljun
L-intensità	—
It-tul ta' żmien	2007-31.12.2013
Setturi ekonomiċi	—
Isem u indirizz ta' l-awtorità responsabbli mill-ghajnuna	—
Aktar informazzjoni	—

It-test tad-deċiżjoni fil-lingwa jew lingwi awtentika/awtentiċi, li minnu tnehhew il-partijiet kunfidenzjali kollha, jinsab fuq is-sit:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/)

Data ta' l-adozzjoni tad-deċiżjoni	28.11.2007
Għajjuna Nru	N 541/07
Stat Membru	Il-Ġermanja
Reġjun	—
Titolu (u/jew isem tal-benefiċjarju)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Il-bażi legali	—
It-tip tal-miżura	Skema ta' għajjuna
L-għan	—
Il-forma ta' l-għajjuna	Garanzija
L-Estimi	—
L-intensità	—
It-tul ta' żmien	28.11.2007-31.12.2013
Setturi ekonomiċi	Is-setturi kollha
Isem u indirizz ta' l-awtorità responsabbli mill-għajjuna	—
Aktar informazzjoni	—

It-test tad-deċiżjoni fil-lingwa jew lingwi awtentika/awtentici, li minnu tnehhew il-partijiet kunfidenzjali kollha, jinsab fuq is-sit:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/)

## IV

(Informazzjoni)

INFORMAZZJONI MINN ISTITUZZJONIJIET U KORPI TA'  
L-UNJONI EWROPEA

## KUMMISSJONI

**Rata tal-kambju ta' l-euro <sup>(1)</sup>****It-22 ta' Jannar 2008**

(2008/C 16/02)

**1 euro =**

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,4494	TRY	Lira Turka	1,7754
JPY	Yen Ġappuniż	154,13	AUD	Dollaru Awstraljan	1,6876
DKK	Krona Daniża	7,4508	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4953
GBP	Lira Sterlina	0,74265	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	11,3186
SEK	Krona Żvediza	9,4995	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,9336
CHF	Frank Żvizzeru	1,599	SGD	Dollaru tas-Singapor	2,0943
ISK	Krona İzlandiża	96,98	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 382,8
NOK	Krona Norveġiża	8,044	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	10,4966
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	10,4925
CZK	Krona Ċeka	26,2	HRK	Kuna Kroata	7,3123
EEK	Krona Estona	15,6466	IDR	Rupiah Indoneżjan	13 740,31
HUF	Forint Ungeriz	259,72	MYR	Ringgit Malażjan	4,775
LTL	Litas Litwan	3,4528	PHP	Peso Filippin	59,947
LVL	Lats Latvjan	0,6982	RUB	Rouble Russu	35,918
PLN	Zloty Pollakk	3,6523	THB	Baht Tajlandiż	44,775
RON	Leu Rumen	3,7813	BRL	Real Braziljan	2,6579
SKK	Krona Slovakka	33,948	MXN	Peso Messikan	15,9188

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

## INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

**Tagħrif fil-qosor imwassal mill-Istati Membri fir-rigward ta' għajnuna mill-Istat mogħtija skond ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1857/2006 dwar l-applikazzjoni ta' l-Artikoli 87 u 88 tat-Trattat KE dwar għajnuna mill-Istat lill-impriżi żgħar u ta' daqs medju attivi fil-produzzjoni ta' prodotti agrikoli u li jemenda r-Regolament (KE) Nru 70/2001**

(2008/C 16/03)

**Numru XA:** XA 200/07**Stat Membru:** Ir-Repubblika tas-Slovenja**Reġjun:** Muniċipalitá ta' Vitanje

**Titolu ta' l-iskema ta' għajnuna jew isem il-kumpanija li tir-  
ċievi għajnuna individwali:** Podpore programom razvoja pode-  
želja v občini Vitanje 2007-2013

**Baži ġuridika:** Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči v  
občini Vitanje (III. Poglavje)

**Nefqa annwali ppjanata taht l-iskema jew ammont kumples-  
siv ta' għajnuna individwali mogħtija lill-kumpanija:**

2007: EUR 15 375

2008: EUR 15 700

2009: EUR 16 100

2010: EUR 16 500

2011: EUR 16 900

2012: EUR 17 300

2013: EUR 17 800

**Intensità massima ta' l-għajnuna:**1. *Investiment fl-azjendi agrikoli:*

- sa 40 % ta' l-ispejjeż eliġibbli f'investiment

L-ghan ta' għajnuna huwa investiment għar-restawr tal-karatteristiċi tal-farm, sabiex jinxtara apparat użat għall-produzzjoni agrikola, għall-investiment fuċuh permanenti u għall-titjib tal-merghat.

2. *Konservazzjoni ta' bini tradizzjonali:*

- L-għajnuna tista' tingħata biex tkopri sa 60 % ta' l-ispejjeż reali ta' l-investiment għall-konservazzjoni tal-karatteristiċi ta' wirt produttiv u mhux produttiv misjuba f'azjendi agrikoli. L-investiment għall-protezzjoni tal-wirt kulturali ta' riżorsi produttivi tal-farm innifsu ma għandux jinvolvi kwalunkwe zieda fil-kapaċità produttiva tal-farm.

3. *Hlas tal-primjums ta' l-assigurazzjoni:*

- l-ammont ta' appoġġ muniċipali huwa d-differenza bejn l-ammont ta' kofinanzjament tal-primjums ta' l-assigurazzjoni mill-baġit nazzjonali u sa 50 % ta' l-ispejjeż eliġibbli tal-primjums ta' l-assigurazzjoni għall-uċuħ u l-prodotti, kif ukoll kontra l-mard tal-bhejjem.

4. *Għajnuna teknika:*

- sa 100 % ta' l-ispejjeż eliġibbli li jikkonċernaw l-edukazzjoni u taħriġ tal-bdiewa, servizzi ta' konsulenza, l-organizzazzjoni ta' fora, kompetizzjonijiet, wirjiet u fieri, pubblikazzjonijiet, katalgi, websajts u t-tixrid ta' l-għar-fien xjentifiku. L-għajnuna għandha tingħata fil-forma ta' servizzi ssussidjati u ma għandhiex tinvolvi hlasijiet diretti ta' flus lill-produtturi

**Data ta' l-implimentazzjoni:** Awwissu 2007 (jew id-data li fiha r-Regoli jidhlu fis-seħħ)

**Tul ta' żmien ta' l-iskema jew l-ghotja ta' għajnuna individwali:** Sal-31 ta' Diċembru 2013

**Għan ta' l-għajnuna:** Appoġġ għall-SMEs

**Referenza għall-Artikoli tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006 u l-ispejjeż eliġibbli:** Kapitolu II tar-Regoli dwar l-ghoti ta' l-għajnuna mill-Istat fil-muniċipalitá ta' Vitanje bl-inkluzjoni tal-miżuri li jikkostitwixxu għajnuna mill-Istat skond l-Artikoli li ġejjin tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1857/2006 tal-15 ta' Diċembru 2006 dwar l-applikazzjoni ta' l-Artikoli 87 u 88 tat-Trattat dwar għajnuna mill-Istat għall-impriżi żgħar u ta' daqs medju attivi fil-produzzjoni ta' prodotti agrikoli u li jemenda r-Regolament (KE) Nru 70/2001 (ĠU L 358, p. 3, 16.12.2006):

- Artikolu 4: Investiment fl-azjendi agrikoli;
- Artikolu 5: Konservazzjoni tal-pajsaġġi u bini tradizzjonali;
- Artikolu 12: Hlas tal-primjums ta' l-assigurazzjoni;
- Artikolu 15: Provvista ta' appoġġ tekniku fil-qasam agrikolu

**Is-settur(i) ekonomiku/ċi kkonċernat(i):** Agrikoltura: biedja u trobbija tal-bhejjem.



**Isem u indirizz ta' l-awtorità li tagħti l-ghajjnuna:**

Občina Vitanje  
Grajski trg 1  
SLO-3205 Vitanje

**Indirizz ta' l-internet:**

<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200770&dhid=91166>

**Tagħrif iehor:** Il-miżura tikkoncerna l-hlas tal-primjums ta' assigurazzjoni għall-uċuħ u l-prodotti fejn tinkludi l-kundizzjonijiet ta' maltemp simili għal diżastri naturali: glata tar-rebbiegha, silġ, sajjetti, nar ikkawżat mis-sajjetti, tempesti u għargħar.

Ir-Regoli tal-municipalitá huma konformi mar-rekwiziti tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006 dwar il-miżuri li għandhom jiġu adottati mill-municipalitá u d-dispożizzjonijiet ġenerali applikabbli (stadji ta' qabel l-ghoti ta' l-ghajjnuna, akkumulazzjoni, trasparenza u monitoraġġ ta' l-ghajjnuna)

Firma tal-persuna responsabbli

Is-Sindku  
Slavko VETRIH

**Numru XA:** XA 202/07

**Stat Membru:** Ir-Repubblika Federali tal-Ġermanja

**Reġjun:** Freistaat Bayern

**Titolu ta' l-iskema ta' ghajjnuna jew isem il-kumpanija li tirċievi ghajjnuna individwali:** Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

**Baži ġuridika:**

Vollzugshinweise zur Durchführung der Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen

**Nefqa annwali ppjanata taht l-iskema jew ammont kumplessiv ta' ghajjnuna individwali mogħtija lill-kumpanija:**

Sa EUR 100 000, li jinkludu 60 % iffinażzjati mir-riżorsi ta' l-Istat u 40 % minn imposta parafiskali

**Intensità massima ta' l-ghajjnuna:**

100 % ta' l-ispejjeż għat-tehid tat-testijiet fil-laboratorju;

sa 100 % ta' l-ispejjeż tat-tilqim, sugġett għal massimu ta' EUR 0,10 għal kull tiġieġa li tbid imlaqqma

**Data ta' l-implimentazzjoni:** Lulju/Awwissu 2007

**Tul ta' żmien ta' l-iskema jew l-ghotja ta' ghajjnuna individwali:** Rimborż ta' l-ispejjeż għall-miżuri mehuda sa Diċembru 2007 (testijiet tal-laboratorju, tilqim).

**Għan ta' l-ghajjnuna:** Biex tiġi llokalizzata s-salmonella f'azjendi żgħar u ta' daqs medju b'aktar minn 1 000 tiġieġa li jbidu fil-Bavarja; biex tiġi evalwata l-effettività tal-miżuri ta' kontroll għas-salmonella f'dawk l-azjendi;

Biex jiġu żgurati li t-testijiet tal-laboratorju għas-salmonella jistgħu jsiru f'dawk l-impriji bla ebda hlas lir-rahħala u biex tiffinanzja proporzjon xieraq ta' l-ispejjeż tat-tilqim meta r-rahħal, wara li jirċievi parir veterinarju, jiddeċiedi li jagħti t-tilqim (Artikolu 10 tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006).

**Setturi ekonomiċi:** Agrikoltura — għoti ta' servizz issussidjat

**Isem u indirizz ta' l-awtorità li tagħti l-ghajjnuna:**

(a) Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz  
Rosenkavalierplatz 2  
D-81925 München

(b) Bayerische Tierseuchenkasse  
Arabellastr. 29  
D-81925 München

Għal kull tip ta' mistoqsija rrikorru għand:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz  
Beatrix Tischler  
Tel 089/9214-2113  
beatrix.tischler@stmugv.bayern.de  
Sabine Böttcher  
Tel 089/9214-3511  
sabine.boettcher@stmugv.bayern.de

**Sit elettroniku:**

[http://portal.versorgungskammer.de/pls/portal/docs/PAGE/BTSK/KAMPF/SALMONELLENPROJEKT/VOLLZUGSHINWEISE %20EU-FASSUNG.PDF](http://portal.versorgungskammer.de/pls/portal/docs/PAGE/BTSK/KAMPF/SALMONELLENPROJEKT/VOLLZUGSHINWEISE%20EU-FASSUNG.PDF)

**Tagħrif iehor:** —

**Numru XA:** XA 203/07

**Stat Membru:** Ir-Repubblika tas-Slovenja

**Reġjun:** Il-Municipalitá ta' Šmarje pri Jelšah

**Titolu ta' l-iskema ta' l-ghajjnuna u/jew l-isem tal-benefiċjarju:** Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

**Il-baži ġuridika:** Pravilnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah za programsko obdobje 2007-2013

**Nefqa annwali ppjanata skond l-iskema jew ammont globali ta' l-ghajjnuna individwali mogħtija lill-kumpanija:**

2007: EUR 109 000

2008: EUR 115 000

2009: EUR 125 000

2010: EUR 125 000

2011: EUR 125 000

2012: EUR 125 000

2013: EUR 125 000

**Intensità massima ta' l-ghajjnuna:**

assicurati l-ghejjel u l-prodotti u wkoll il-bhejjem kontra l-mard.

**1. Investiment fil-farms għall-produzzjoni primarja:**

- sa 50 % ta' l-ispejjeż eliġibbli f'żoni anqas vantaġġati;
- sa 40 % ta' l-ispejjeż eliġibbli f'żoni ohra;
- fejn l-investiment jikkoncerna bdiewa żgħażaġh fi żmien hames snin minn meta fethu għal rashom, l-intensità ta' l-ghajjnuna tista' tiżdied b'10 % (investimenti bħal dawn iridu jtinizzlu fi pjanijiet ta' direzzjoni kif stipulat fl-Artikolu 22(c) u l-kundizzjonijiet stipulati fl-Artikolu 22 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005 jridu jiġu sodisfatti).

L-ghan ta' l-ghajjnuna huwa li jsir investiment għar-restawr tal-karatteristiċi tal-farms, biex jinxtara tagħmir biex jintuza għall-produzzjoni agrikola, għall-investiment f'ghejjel permanenti u għat-titjib ta' l-art agrikola u tal-mergħat.

**2. Konservazzjoni tal-pajzaġġi u l-bini tradizzjonali:**

- sa 100 % ta' l-ispejjeż reali għall-investiment f'elementi mhux produttivi;
- sa 60 % ta' l-ispejjeż reali, jew 75 % f'żoni anqas favoriti fir-rigward ta' l-investiment f'assi produttivi dwar il-farms, sakemm l-investiment ma jsarrafx fi kwalunkwe żieda fil-kapaċità tal-produzzjoni tal-farm;
- ghajjnuna addizzjonali tista' tingħata sa rata ta' 100 % biex tkopri spejjeż żejda minhabba użu ta' materjali tradizzjonali meħtieġa biex jinżammu l-karatteristiċi patrimonjali tal-bini.

**3. Rilokazzjoni ta' bini agrikolu fl-interess pubbliku:**

- sa 100 % ta' l-ispejjeż reali, fejn ir-rilokazzjoni sempliċi tikkonsisti fil-hatt, it-tnehhija u l-bini mill-ġdid tal-facilitajiet eżistenti;
- meta r-rilokazzjoni twassal għal facilitajiet aktar moderni li minnhom igawdi l-bidwi, huwa għandu jikkontribwixxi għallinqas 60 %, jew 50 % f'żoni inqas vantaġġati, taż-żieda fil-valur tal-facilitajiet ikkoncernati wara r-rilokazzjoni. Jekk il-benefiċjarju jkun bidwi żaġhżuġh, il-kontribuzzjoni tiegħu għandha tkun għallinqas 55 % jew 45 % rispettivament;
- meta r-rilokazzjoni twassal għal żieda fil-kapaċità produttiva, il-kontribuzzjoni mill-benefiċjarju għandha tkun ta' l-anqas 60 %, jew 50 % f'żoni inqas vantaġġati, ta' l-ispejjeż marbuta ma' din iż-żieda. Jekk il-benefiċjarju jkun bidwi żaġhżuġh, il-kontribuzzjoni tiegħu għandha tkun għallinqas 55 % jew 45 % rispettivament.

**4. Ghajjnuna favur il-hlasijiet ta' primjums ta' l-assigurazzjoni:**

- l-ammont ta' kofinanzjament municipali huwa d-differenza bejn l-ammont ta' kofinanzjament tal-primjums ta' l-assigurazzjoni mill-baġit nazzjonali u sa 50 % ta' l-ispejjeż eliġibbli għall-primjums ta' l-assigurazzjoni biex jiġu

**5. Ghajjnuna għat-tqassim mill-ġdid ta' l-art:**

- sa 100 % ta' l-ispejjeż eliġibbli legali u amministrattivi.

**6. Ghajjnuna għat-trawwim tal-produzzjoni ta' prodotti agrikoli ta' kwalità:**

- sa 100 % ta' l-ispejjeż reali mgarrba; dan għandu jingħata fil-forma ta' servizzi sussidjati u m'għandhux jinvolvi hlasijiet diretti ta' flus lill-produtturi.

**7. Forniment ta' appoġġ tekniku fis-settur agrikolu:**

- l-ghajjnuna għandha tingħata sa rata ta' 100 % ta' l-ispejjeż eliġibbli

**Data ta' l-implimentazzjoni:** Awwissu 2007 (jew id-data li fiha r-Regoli jidhlu fis-sehh)

**Tul ta' l-iskema jew għoti ta' l-ghajjnuna individwali:** Sal-31 ta' Dicembru 2013

**L-ghan(ijiet) ta' l-ghajjnuna:** Appoġġ lill-SMEs

**Referenza għall-Artikoli fir-Regolament (KE) Nru 1857/2006 u l-ispejjeż eliġibbli:** Il-Kapitolu II ta' l-abbozz ta' Regoli dwar l-ghoti ta' l-ghajjnuna mill-Istat għall-preservazzjoni, agrikoltura u l-iżvilupp rurali fil-municipalità ta' Šmarje pri Jelšah għall-perjodu 2007-13 jinkludi miżuri li jikkostitwixxu ghajjnuna mill-Istat skond l-Artikoli li ġejjin mir-Regolament (KE) Nru 1857/2006 dwar l-applikazzjoni ta' l-Artikoli 87 u 88 tat-Trattat għall-ghajjnuna mill-Istat għal intrapriži żgħar u ta' daqs medju attivi fil-produzzjoni ta' prodotti agrikoli u li jemenda r-Regolament (KE) Nru 70/2001 (ĠU L 358, p. 3, 16.12.2006) (Titlu mhux uffiċjali):

- l-Artikolu 4: Investiment f'azjendi agrikoli;
- l-Artikolu 5: Konservazzjoni tal-pajzaġġi u l-bini tradizzjonali;
- l-Artikolu 6: Rilokazzjoni ta' bini agrikolu fl-interess pubbliku;
- l-Artikolu 12: Ghajjnuna favur il-hlasijiet ta' primjums ta' l-assigurazzjoni;
- l-Artikolu 13: Ghajjnuna għat-tqassim mill-ġdid ta' l-art;
- l-Artikolu 14: Ghajjnuna għat-trawwim tal-produzzjoni ta' prodotti agrikoli ta' kwalità;
- l-Artikolu 15: Il-forniment ta' appoġġ tekniku

**Is-settur(i) ekonomiku/ċi kkoncernat(i):** L-agrikoltura: biedja u trobbija tal-bhejjem.

**Isem u indirizz ta' l-awtorità li tagħti l-ghajjnuna:**

Občina Šmarje pri Jelšah  
Aškerčev trg 12  
SLO-3240 Šmarje pri Jelšah

**Indirizz elettroniku:**

<http://www.uradni-list.si/1/ulonline.jsp?urlid=200770&dhid=91163>

**Tagħrif ieħor:** Il-miżura li tikkonċerna l-ħlas ta' primjums ta' l-assigurazzjoni għall-għelejjel u l-prodotti tinkludi l-kundizzjonijiet ta' maltemp li ġejjin li jstgħu jitiqiesu bhala diżastri naturali: għata tar-Rebbiegha, silġ, sajjetti, nirien ikkawżati mis-sajjetti, maltempati u għarġhar.

Ir-Regoli tal-municipalit  jissodisfaw ir-rekwiziti tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006 fir-rigward tal-miżuri adottati mill-municipalitajiet, u d-dispożizzjonijiet ġenerali applikabbli (proċeduri qabel tingħata l-ghajjnuna, l-akkumulati, it-trasparenza u s-sorveljanza ta' l-ghajjnuna).

Firma tal-persuna inkarigata

Zinka BERK

Kap tad-Dipartiment ta' l-Ekonomija

**Numru XA:** XA 209/07

**Stat Membru:** Ir-Repubblika Federali tal-Ġermanja

**Reġjun:** Rheinland-Pfalz

**Titolu ta' l-iskema ta' l-ghajjnuna:** Entwicklungsprogramm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach Verordnung (EG) Nr. 1698/2005

— Code 112 — „Förderung der Niederlassung von Junglandwirtinnen und Junglandwirten (FNJ)“

— Code 121.1 — „Grundsätze für die einzelbetriebliche Förderung landwirtschaftlicher Unternehmen“ (Agrarinvestitionsf rderungsprogramm — AFP)

— Code 121.2 — „Förderung von Spezialmaschinen f r Weinbausteillagen und moderne Umwelttechniken“

**Baži ġuridika:** Entwicklungsprogramm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach Verordnung (EG) Nr. 1698/2005 in Verbindung mit den zur Umsetzung erlassenen Landesrichtlinien

**Nefqa annwali ppjanata fl-ambitu ta' l-iskema:**

— Code 112 — “Sostenn għall-bidu ta' l-attivitajiet ta' bdiewa zghazagh (FNJ)”

Il-finanzjament pubbliku jammonta għal madwar EUR 0,7 miljun kull sena għall-miżuri ta' ghajjnuna eliġibbli kollha, il-maġġoranza taġġhom għall-kofinanzjament tal-pjanijiet meġġjuna skond l-Artikolu 22 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005. Madwar EUR 0,3 miljun tal-finanz-

jament totali se jmur għall-pjanijiet naz-zjonali meġġjuna skond l-Artikolu 89 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005.

— Code 121.1 — “Regoli dwar is-sostenn għall-impriżi agrikoli individwali” (programm għall-promozzjoni ta' l-investment agrikolu — AFP)

Il-finanzjament pubbliku jammonta għal madwar EUR 8,7 miljun kull sena għall-miżuri ta' ghajjnuna eliġibbli kollha, b'aktar minn 50 % jmur għall-kofinanzjament tal-pjanijiet meġġjuna skond l-Artikolu 26 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005. Madwar EUR 3,6 miljun tal-finanzjament totali se jmur għall-pjanijiet naz-zjonali meġġjuna skond l-Artikolu 89 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005. Il-finanzjament naz-zjonali se jiġi prinċipalment mir-riżorsi allokati għall-kompitu kongunt “titjib ta' l-istruttura agrikola u protezzjoni tal-kosta”, li diġ  ġie rreġistrat mir-Repubblika Federali tal-Ġermanja fit-totalit  tiegħu skond ir-Regolament (KE) Nru 1857/2006 (ara n-numru ta' reġistrazzjoni XA 08/2007). Ir-Renanja-Palatinat qieghda tipprowdi għal finanzjament addizzjonali (2007: EUR 0,1 miljun; 2008: EUR 0,4 miljun, 2008: EUR 0,1 miljun) primarjament għall-miżuri għall-benesseri ta' l-annimali (eż. konverżjoni mit-trobbija tat-tiġieġ fil-gaġeġ għat-trobbija ma' l-art jew fil-miftuħ).

— Code 121.2 — “Promozzjoni ta' l-użu ta' makkinarju speċjali għall-vitokultura fuq artijiet wieqfa u teknoloġiji ambjentali moderni”

Il-finanzjament pubbliku jammonta għal madwar EUR 0,55 miljun kull sena għall-miżuri ta' ghajjnuna eliġibbli kollha, il-maġġoranza taġġhom għall-kofinanzjament tal-pjanijiet meġġjuna skond l-Artikolu 26 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005. Madwar EUR 0,1 miljun tal-finanzjament totali se jmur għall-pjanijiet naz-zjonali meġġjuna skond l-Artikolu 89 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005.

**Intensit  massima ta' l-ghajjnuna:**

— Code 112 — “Sostenn għall-bidu ta' l-attivitajiet ta' bdiewa zghazagh (FNJ)”

EUR 10 000 primjum għall-bidu ta' l-attivitajiet b'rata fissa

— Code 121.1 — “Regoli dwar is-sostenn għall-imprizi agrikoli individwali” (programm għall-promozzjoni ta’ l-investment agrikolu — AFP)

Għotja bbażata fuq l-ammonta ta’ referenza (sa 90 % ta’ l-ispejjeż eliġibbli) li tammonta għal

— sa 30 % għal pjanijiet li jissodisfaw rekwiżiti speċifiċi (eż. benesseri ta’ l-annimali u iġjene ta’ l-annimali, jew żvilupp ta’ siti tat-trasferiment tal-bini ta’ l-azjenda agrikola),

— sa 25 % (= rata standard) għal investimenti eliġibbli oħrajn,

— massimu ta’ 10 % addizzjonali (sa EUR 20 000 r-ras) għall-bdiewa żgħar.

— Code 121.2 — “Promozzjoni ta’ l-użu ta’ makkinarju speċjali għall-vitikoltura fuq artijiet wieqfa u teknoloġiji ambjentali moderni”

Għotja sa 20 % ta’ l-ammonta ta’ referenza (sa 90 % ta’ l-ispejjeż eliġibbli), b’massimu ta’ EUR 25 000 għal kull azjenda.

Il-promozzjoni ta’ l-investimenti f’azjendi agrikoli fl-ambitu ta’ l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006 hija limitata għal total ta’ EUR 400 000 fuq tliet snin tas-suq

**Data ta’ l-implimentazzjoni:** l-1 ta’ Settembru 2007

**Tul ta’ żmien ta’ l-iskema:** Sal-31 ta’ Diċembru 2013

**Għan ta’ l-għajna:**

— Code 112 — “Sostenn għall-bidu ta’ l-attivajiet ta’ bdiewa żgħażaġh (FNJ)”

Għat-titjib tad-disponibbiltà ta’ bdiewa żgħażaġh u tal-produtturi ta’ l-inbid żgħażaġh biex jiehdu f’idejhom azjendi agrikoli jew vinji, u biex jithaffef l-iżvilupp strutturali ta’ dawn l-imprizi bil-ghan li titjib il-kompetittività.

Il-mizura hija bbażata fuq l-Artikolu 7 tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006 (“Għajna għall-bidu ta’ l-attivajiet ta’ bdiewa żgħażaġh”).

— Code 121.1 — “Regoli dwar is-sostenn għall-imprizi agrikoli individwali” (programm għall-promozzjoni ta’ l-investment agrikolu — AFP)

Appoġġ għal agrikoltura kompetittiva, sostenibbli u ekoloġika li tqis sewwa l-benesseri ta’ l-annimali u li tkun multifunzjonali, l-għajna tista’ tingħata għall-

promozzjoni ta’ l-investimenti f’imprizi agrikoli għall-produzzjoni primarja tal-prodotti agrikoli. L-interessi tal-konsumaturi, l-iżvilupp taż-żoni rurali u l-konservazzjoni tal-bijodiversità għandhom jitqiesu, l-istess bhat-titjib tal-kundizzjonijiet tal-hajja, tax-xogħol kif ukoll tal-produzzjoni. L-iskema speċifikament sejra:

— iżżid il-kompetittività billi ttejjeb il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni u tax-xogħol, partikolarment billi trażżan l-ispejjeż tal-produzzjoni, ittejjeb il-kwalità u tgholli l-valur miżjud ta’ l-azjenda agrikola skond l-Istrateġija ta’ Liżbona ta’ l-UE,

— tikkonserva u ttejjeb l-ambjent naturali u ttejjeb il-kundizzjonijiet iġjeniki u l-istandards tal-benesseri ta’ l-annimali.

Il-mizura hija bbażata fuq l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006 (“Investimenti f’azjendi agrikoli”).

— Code 121.2 — “Promozzjoni ta’ l-użu ta’ makkinarju speċjali għall-vitikoltura fuq artijiet wieqfa u teknoloġiji ambjentali moderni”

Biex jonqsu l-ispejjeż tal-produzzjoni u fl-istess hin jitjeb l-ambjent, din l-iskema tagħti appoġġ għall-introduzzjoni rapida ta’ tekniki agrikoli li partikolarment jirrispettaw l-ambjent permezz ta’ investimenti. Se jiġu promossi investimenti f’makkinarju speċjali approvat għal xogħlijiet fil-miftuh foqsa bħalma huma l-ġestjoni tal-vinji fuq artijiet wieqfa, l-applikazzjoni ta’ prodotti fitosanitariji fit-tkabbir tal-frott u ta’ l-inbid, it-tagħmir awżiljarju għall-magni li jferxu d-demel likwidu, it-tagħmir ta’ sistemi ta’ pożizzjonar globali (GPS) għal tractors agrikoli, il-makkinarju bi propulsjoni proprja ta’ l-azjenda agrikola u l-introduzzjoni ta’ teknoloġiji agrikoli innovattivi oħrajn.

Il-mizura hija bbażata fuq l-Artikolu 4 tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006 (“Investimenti f’azjendi agrikoli”).

**Is-settur(i) ekonomiku(ċi) kkonċernat(i):** Is-setturi kollha tal-produzzjoni agrikola.

**Isem u indirizz ta’ l-awtorità li tagħti l-għajna:**

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel  
Einzelbetriebliche Förderung und Marktförderung  
Görresstraße 10  
D-54470 Bernkastel-Kues

**Indirizz ta' l-internet:** L-abbozz tad-dispożizzjoni amministrattiva jinsab hawn:

<http://www.mwvlw.rlp.de/internet/nav/c11/c1130850-d5f2-2c01-33e2-dce3742f2293&class=net.icteam.cms.utils.search.AttributeManager;uBasAttrDef=aaaaaaaa-aaaa-aaaa-eeee-000000000008.htm>

(mur fuq *Medien-Download: Einzelbetriebliches Förderungsprogramm*).

Il-verżjonijiet finali tal-linji gwida tal-*Land* (dispożizzjoni amministrattiva, formoli ta' applikazzjoni, eċċ.) se jkunu disponibbli fuq [www.dlr.rlp.de](http://www.dlr.rlp.de) (*Fachportale: Förderung*)

**Aktar informazzjoni:** Il-parti 3 tad-dispożizzjoni amministrattiva — *Förderung von Investitionen zur Diversifizierung (FID)* [Promozzjoni ta' investimenti għad-diversifikazzjoni] — mhijiex koperta minn din in-notifika. Il-miżuri li jaqgħu taht dak l-ambitu se jiġu implimentati skond l-Artikolu 53 tar-Regolament (KE) Nru 1698/2005 flimkien mar-Regolament (KE) Nru 1998/2006

**Numru XA:** XA 210/07

**Stat Membru:** Franza

**Reġjuni:** L-awtoritajiet lokali (reġjuni, dipartimenti) li jixtiequ jistabilixxu l-għajnuniet ta' l-Istat jew jagħtu huma stess għajnuniet identici

**Titlu ta' l-iskema ta' l-għajnunna jew isem l-impriza benefiċjarja ta' l-għajnunna individwali:** Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

**Bażi ġuridika:** articles L 621-1 et s. du Code rural

**Nefqa annwali ppjanata fl-ambitu ta' l-iskema għall-għajnunna jew ammont totali ta' l-għajnunna individwali, mogħtija lill-impriza benefiċjarja:** Il-baġit annwali ta' l-għajnuniet huwa stmat, b'riżerva għall-allokkazzjonijiet tal-baġit, EUR 500 000 għal VINIFLHOR u sa ammont mhux determinat għall-awtoritajiet lokali

**Intensità massima ta' l-għajnunna:** aktar minn 100 % ta' l-ispejjeż reali għall-kostituzzjoni u t-tħaddim amministrattiv tal-gruppi tal-produtturi intitolati għall-benefiċċju ta' l-għajnuniet, fil-limitu ta' 5 sa 1 % (rata rigressiva matul hames snin) tal-valur tal-produzzjoni kummerċjali tal-prodotti fuq perjodu ta' hames snin. L-ammont kumplessiv ta' l-offerta pubblika għal kull grupp benefiċjarju ma għandux jaqbeż l-EUR400 000

**Id-data ta' l-implimentazzjoni:** Mid-data tan-notifika tal-wasla ta' l-iskeda ta' eżenzjoni għand il-Kummissjoni

**Tul ta' żmien ta' l-iskema jew ta' l-għajnunna individwali:** sitt snin

**Għan ta' l-għajnun:** Dawn l-għajnuniet jaqgħu fl-ambitu ta' l-Artikolu 9 tar-Regolament (KE) Nru 857/2006. L-impriza fis-settur ta' l-ortikultura ornamentalni u tal-mixtliet ikkonċernati fi Franza jgħoddu madwar 6 000 u jirrapreżentaw 22 000 ha, iżda l-perċentwal ta' l-organizzazzjoni u tal-ragruppament tal-provvista huwa żgħir hafna. Quddiem restrizzjonijiet dejjem

akbar fir-rigward ta' volumi, it-tkabbir ta' l-għażla u l-kwalità, l-awtoritajiet Franciżi jikkunsidraw xierqa l-promozzjoni ta' l-organizzazzjoni ta' l-impriza ortikulturalni sabiex jinkoraġġixxu l-istrutturar neċessarju ta' dan is-settur, li tippermetti produzzjoni li tohloq ix-xogħol u adattata, permezz taż-żamma tat-tessut rurali, għall-orjentazzjonijiet tal-ġestjoni tat-territorju

**Settur(i) konċernat(i):** Ortikultura ornamentalni u mixtliet

**Isem u indirizz ta' l-awtorità responsabbli:**

Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes, des Vins et de l'Horticulture (VINIFLHOR)  
TSA 40004  
F-93555 Montreuil sous Bois Cedex

**Indirizz ta' l-Internet:**

[www.viniflhor.fr](http://www.viniflhor.fr)

sezzjoni: frott u ħaxix

subsezzjoni: Regolament franciż, diviżjoni sekondarja: għajnunna mill-Istat

**Tagħrif iehor:** Meta l-awtoritajiet lokali jintervjenu biex jikkomplimentaw il-finanzjamenti ta' VINIFHOR, għandhom jagħmlu dan bl-istess kundizzjonijiet bħal daww adottati mill-uffiċċju u jivverifikaw il-konformità mal-limiti ta' l-għajnuniet

**Numru XA:** XA 211/07

**Stat Membru:** Ir-Repubblika ta' l-Irlanda

**Reġjun:** L-Istat Membru kollu

**Titlu ta' l-iskema ta' għajnunna jew isem il-kumpanija li tirċievi l-għajnunna individwali:** Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

**Bażi ġuridika:** National Development Plan 2007-2013

**Nefqa annwali ppjanata taht l-iskema jew ammont kumplessiv ta' l-għajnunna individwali mogħtija lill-kumpanija:** EUR 1,57 miljun fis-sena matul il-perjodu 2007-2013

**Intensità massima ta' l-għajnunna:** Intensitajiet ta' għajnunna pprovduti fl-Artikoli 15 u 16 tar-Regolament (KE) Nru 1857/06

**Data ta' implimentazzjoni:** Il-15 ta' Awwissu 2007

**Tul ta' żmien ta' l-iskema jew għotja ta' l-għajnunna individwali:** Il-31 ta' Diċembru 2013

**Għan ta' l-għajnunna:** Biex titjib il-kwalità ta' produzzjoni ta' żwiemel mhux ta' razza pura permezz ta' xogħol dwar il-formulazzjoni ta' l-indiċi ġenetiċi taż-żwiemel, tehid aleatorju ta' kampjuni ta' demm u testijiet għad-DNA biex jiġi vverifikat il-pedigree fuq ir-registru tal-bhejjem u t-titjib ta' sistemi ta' reġistrizzjonijiet għar-registri tal-bhejjem.

Biex jiġi promoss l-użu aktar mifruż taż-żwiemel Irlandiżi mhux ta' razza pura għall-attivitajiet sportivi u ta' divertiment permezz ta' attivitajiet ġeneriċi promozzjonali u partecipazzjoni f'kompetizzjonijiet, fieri u wirjiet.

Biex tiġi appoġġata produzzjoni taż-żwiemel mhux ta' razza pura ta' kwalità permezz ta' korsijiet ta' taħriġ, investiment f'bini ta' taħriġ u apparat, provvista ta' informazzjoni promozzjonali u edukattiva waqt laqgħat ta' hidma u fil-format tal-web, il-midja u l-istampa.

Biex jiġi appoġġat stħarriġ, ġbir ta' dejta u xogħol ta' analiżi għas-settur taż-żwiemel mhux ta' razza pura bil-ħsieb li titjib il-kwalità ġenetika fit-tgħammir taż-żwiemel.

Din l-ghajnuna hija pprovduta skond l-Artikolu 15 u Artikolu 16 tar-Regolament (KE) Nru 1857/06 — Provvisa għal appoġġ tekniku fis-settur agrikolu u Appoġġ għas-Settur tal-Bhejjem

**Settur(i) kkonċernat(i):** A00122 — Trobbija ta' nagħaġ, mogħoż, żwiemel, hmir, bghula u bghula tar-rkib

**Isem u indirizz ta' l-awtorità li tagħti l-ghajnuna:**

Department of Agriculture, Fisheries and Food  
Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin 2  
Ireland

**Indirizz elettroniku:**

[http://www.agriculture.gov.ie/equine\\_ndp/technical\\_breeding/terms\\_conditions](http://www.agriculture.gov.ie/equine_ndp/technical_breeding/terms_conditions)

**Numru XA:** XA 217/07

**Stat Membru:** L-Awstrija

**Reġjun:** L-Awstrija ta' Isfel

**Titolu ta' l-iskema ta' għajnuna jew l-isem tal-kumpanija benefiċjarja ta' l-ghajnuna individwali:** Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

**Bażi ġuridika:** NÖ Landwirtschaftsgesetz

**Nefqa annwali pjanata skond l-iskema jew l-ammont kumplessiv ta' għajnuna individwali mogħtija lill-kumpanija:** In-nefqa annwali medja ta' l-iskema ta' għajnuniet tammonta għal EUR 300 000 għall-Awstrija ta' Isfel

**Intensità massina ta' l-ghajnuna:** Jingħata sussidju ta' massimu ta' 25 % tal-primjums

**Data ta' l-implimentazzjoni:** Ġunju 2007

**Tul ta' żmien ta' l-iskema jew ta' l-ghotja ta' l-ghajnuna individwali:** minn Ġunju 2007 sa l-2013

**Għan ta' l-ghajnuna:** Minn xi snin 'l hawn, l-azjendi tat-trobbija tal-bhejjem bovini, speċjalment dawk fil-mergħat u fl-artijiet bil-ħaxix f'altitudni għolja tal-muntanja, qed iħabbtu wiċċhom dejjem aktar ma' fenomeni meteoroloġiċi estremi. Din l-instabbiltà tat-temp tista' tkun perikoluża ħafna għall-bhejjem bovini. Matul dawn il-maltempati qliel dawn il-bhejjem jistgħu jiddarbu jew jaqgħu mill-gholi bhala konsegwenza ta' paniku. Flimkien ma' dawn ir-riskji, minħabba t-tiħin tal-klima, qiegħed jinxtardu, anki fil-latitudni tagħna, għadd dejjem akbar ta' mardiet fatali minħabba li ż-żoni ta' distribuzzjoni ta' insetti u parassiti qegħdin jikbru.

Għaldaqstant, l-ghan ta' dawn il-linji gwida huwa li jincentivaw l-assigurazzjoni li tkopri telf fl-azjendi li jrabbu l-bhejjem bovini kkawżat minn mewt ta' bhejjem minħabba mard jew incidenti. Dan il-ghan għandu jnaqqas it-telf finanzjarju fl-azjendi li jrabbu l-bhejjem bovini u b'hekk jikkontribwixxi, b'dan il-mod, biex l-Awstrija ta' Isfel tibqa' reġjun ta' produzzjoni

**Setturi ekonomiċi kkonċernati:** Impriżi agrikoli b'azjendi li jrabbu l-bhejjem bovini fl-Awstrija ta' Isfel

**Isem u indirizz ta' l-awtorità li tagħti l-ghajnuna:**

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung  
Abteilung Landwirtschaftsförderung  
Landhausplatz 1  
A-3109 St. Pölten

**Indirizz web:**

<http://www.noe.gv.at>

**Aktar informazzjoni:** L-iskema Għajnuniet għall-ħlas ta' primjums ta' assigurazzjoni tirreferi għall-Artikolu 12 tar-Regolament (KE) Nru 1857/2006.

L-ghajnuniet ma jikkostitwixxux ostaklu għall-funzjonament tajjeb tas-suq intern ta' l-assigurazzjoni. Id-Dipartiment tal-Gvern ta' l-Istat Federat ta' l-Awstrija ta' Isfel jintrabat li ma jillimitax l-ghajnuniet għall-assigurazzjoni għal kumpanija ta' l-assigurazzjoni unika u li l-ghotja tagħha ma tkunx suġġetta għall-iffirmar ta' kuntratt ta' assigurazzjoni ma' kumpanija ta' l-assigurazzjoni stabbilita fl-Awstrija

V

(Avviżi)

## PROCEDURI AMMINISTRATTIVI

UFFIĊĊJU EWROPEW GHALL-GHAŻLA TAL-PERSUNAL  
(EPSO)**AVVIŻ TA' KOMPETIZZJONI ĠENERALI EPSO/AD/116-117/08 U EPSO/AST/45/08**

(2008/C 16/04)

L-Uffiċċju Ewropew għall-Ghażla tal-Persunal (EPSO) qed jorganizza dawn il-kompetizzjonijiet ġenerali:

- EPSO/AD/116/08 u EPSO/AD/117/08 — Amministraturi (AD8) u Amministraturi prinċipali (AD11) fil-qasam tal-ġlieda kontra l-frodi,
- EPSO/AST/45/08 — Assistenti (AST4) fil-qasam tal-ġlieda kontra l-frodi.

L-avviżi tal-kompetizzjonijiet huma ppubblikati esklussivament bil-Ġermaniż, bl-Ingliż u bil-Franċiż fil-Ġurnal Uffiċjali C 16 A tat-23 ta' Jannar 2008.

It-tagħrif komplut jinsab fuq is-sit ta' l-internet ta' l-EPSO <http://europa.eu/epso>

---

## ATTI OHRAJN

## KUMMISSJONI

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

(2008/C 16/05)

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

## SINTEZI

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

## “ČESKÉ PIVO”

Nru tal-KE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

DPO ( ) IĠP ( X )

Din is-sintesi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

1. **Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: Úřad průmyslového vlastnictví  
Indirizz: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč  
Tel.: (420) 220 383 111  
Feks: (420) 224 324 718  
Posta elettronika: posta@upv.cz

2. **Grupp:**

Isem: Sdružení České pivo  
Indirizz: Lípová 15  
CZ-120 44 Praha 2  
Tel.: (420) 224 914 566  
Feks: (420) 224 914 542  
Posta elettronika: —  
Kompożizzjoni: Produtturi/Processaturi ( X ) Ohrajn ( X )

3. **Tip ta' prodott:**

Klassi 2.1: Birra

<sup>(1)</sup> ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.



#### 4. Speċifikazzjoni:

(sintezi tar-rekwiziti skond l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

##### 4.1 Isem: "České pivo"

- 4.2 *Deskrizzjoni:* In-natura tač-“České pivo” tingharaf minn għadd ta' fatturi, fuq kollox mill-materja prima użata, l-għarfien prattiku żviluppat mill-industrija tal-birra matul bosta snin u proċessi speċjali għall-produzzjoni tal-birra. Il-karatteristiċi speċjali tal-produzzjoni tač-“České pivo” huma l-proċess li bih il-malt jithallat mal-mishun bid-dekozzjoni (*decoction mashing*), it-tgħollija tal-most tal-birra mhawwar bil-hops (*hopped wort*) u l-fermentazzjoni b'żewġ fażijiet. Il-proċess kollu tal-produzzjoni (materja prima magħżula bir-reqqa, il-proċess li bih isir il-malt u l-produzzjoni fiż-żona tradizzjonali fir-Repubblika Ċeka) iwassal għal prodott uniku b'reputazzjoni mill-iprem.

Il-parametri tekniċi għač-“České pivo” huma deskritti hawn taht. Il-karatteristiċi li jiddistingwu din il-birra jikkonsistu f'li l-malt u l-hops jiddominawha, li l-pasturizzazzjoni, il-hmira u l-esteri li jagħtu t-toghma huma aċċetati u li mhuma permessi l-ebda toghmiet jew aromi/rwejjah esterni. L-aroma globali anqas intens tač-“České pivo” hija kkawżata mill-kontenut relattivament baxx ta' prodotti sekondarji għall-fermentazzjoni li mhumiex mixtieqa. Il-birra għandha korp medju sa qawwi li bil-mod jehles id-dijossidu tal-karbonju. Analogament, it-toghma tal-birra thallilek toghma medja sa qawwija fil-palat, primarjament minhabba l-preżenza ta' estratt residwu mhux iffermentat, muri bid-differenza bejn il-grad apparenti u finali ta' l-attenwazzjoni. Grad anqas ta' l-attenwazzjoni jissarraff ukoll f'kontenut ta' alkohol aktar baxx. Karatteristika importanti ħafna tač-“České pivo” hija t-toghma morra tagħha. L-intensità ta' l-imrar tal-birra hija medja sa qawwija, bi hruxija dghajfa sa medja, li tibqa' tinħass għal perjodu twil. Fil-halq, l-imrar idum għal aktar żmien, b'hekk jistimula aktar ir-reċetturi tat-toghmiet. Intensità aktar qawwija ta' l-imrar tgħin ukoll il-proċess ta' diġestjoni. Konċentrazzjonijiet oghla ta' polifenoli u valur oghla tal-pH jikkostitwixxu karatteristiċi tipiċi tač-“České pivo”.

Il-birer ċari (*pale lager, pale draught* u l-birra ħafifa) għandhom aroma dghajfa sa medja mill-*pale malt* u mill-hops. Għandhom intensità medja sa qawwija ta' lewn dehbieni. Il-birra għandha kulur jghajjat u, wara li titferra' ftazza, tifforma ragħwa bajda magħquda. Il-birer skuri (*lager skur* u *draught skur*) jiddistingwu ruhhom mill-aroma tal-malt skur u tal-malt ikkulurit. Għandhom korp medju, b'toghma karatteristika qawwija fil-palat ikkawżata minn differenza konsiderevoli bejn il-grad apparenti u dak li jista' jinkiseb ta' l-attenwazzjoni u minn sustanzi li ma jstgħux jiġu ffermentati, li huma preżenti fil-materja prima. L-imrar huwa influwenzat mit-toghma qawwija li l-birra thalli fil-palat. Huma permessi toghmiet u aromi sekondarji tal-karamell u kemmxejn ħelwin.

#### Parametri kwalitattivi

##### Pale ale

- Estratt tal-most tal-birra (wort) oriġinali: 11,00-12,99 (% f'piz)
- Kontenut ta' alkohol 3,8-6,0 (% f'volum)
- Kulur 8,0-16,0 (unitajiet EBC)
- Sustanzi morra 20-45 (unitajiet EBC)
- valur pH 4,1-4,8
- Differenza bejn l-attenwazzjoni apparenti u dik finali: 1,0-9,0 (% rel.)
- Polifenoli 130-230 (mg/l)

##### Lager skur

- Estratt tal-most tal-birra (wort) oriġinali: 11,00-12,99 (% f'piz)
- Kontenut ta' alkohol 3,6-5,7 (% f'volum)
- Kulur 50-120 (unitajiet EBC)
- Sustanzi morra 20-45 (unitajiet EBC)
- valur pH 4,1-4,8
- Differenza bejn l-attenwazzjoni apparenti u dik finali: 2,0-9,0 (% rel.)

## Pale draught

- Estratt tal-most tal-birra (wort) originali: 8,00-10,99 (% f'piz)
- Kontenut ta' alkoħol 2,8-5,0 (% f'volum)
- Kulur 7,0-16,0 (unitajiet EBC)
- Sustanzi morra 16-28 (unitajiet EBC)
- valur pH 4,1-4,8
- Differenza bejn l-attenwazzjoni apparenti u dik finali: 1,0-11,0 (% rel.)

## Draught skur

- Estratt tal-most tal-birra (wort) originali: 8,00-10,99 (% f'piz)
- Kontenut ta' alkoħol 2,6-4,8 (% f'volum)
- Kulur 50-120 (unitajiet EBC)
- Sustanzi morra 16-28 (unitajiet EBC)
- valur pH 4,1-4,8
- Differenza bejn l-attenwazzjoni apparenti u dik finali: 2,0-11,0 (% rel.)

## Birra hafifa

- Estratt tal-most tal-birra (wort) originali: massimu ta' 7,99 (% f'piz)
- Kontenut ta' alkoħol 2,6-3,6 (% f'volum)
- Kulur 6,0-14,0 (unitajiet EBC)
- Sustanzi morra 14-26 (unitajiet EBC)
- valur pH 4,1-4,8
- Differenza bejn l-attenwazzjoni apparenti u dik finali: 1,0-11,0 (% rel.)

## 4.3 Żona ġeografika:

Il-fruntieri taż-żoni ta' produzzjoni taċ-“České pivo” huma delimitati hekk:

- mil-Lbiċ: Chebská pánev (il-baċir Cheb), Český les (il-Foresta Ċeka), Šumava (il-Foresta Boema), Blanský les (il-Foresta Blanský) u l-bidu ta' l-gholjiet ta' Novohradské hory (il-Muntanji Novohradské);
- min-Nofsinar: Třeboňská pánev (il-baċir Třeboň), it-tarf tan-Nofsinar ta' Českomoravská vrchovina (ir-Reġjuni Gholjin Ċeki-Moravi), ix-xmara Dyje u x-xmara Morava hdejn il-belt ta' Hodonín;
- mix-Xlokk: Il-fruntieri tal-Punent u tat-Tramuntana taż-żona protetta mill-Bílé Karpaty (il-Karpazji Bojod)
- mil-Lvant: In-naħat tal-Punent, tat-Tramuntana u tal-Lbiċ taż-żona protetta mill-Muntanji Beskydy,
- mill-Punent: Ix-xmara Ohře, Mostecká pánev (il-baċir Most) u x-xmara Elbe sal-belt ta' Děčín;
- mill-Majjistral: Ix-xmara Ploučnice u x-xmara Kamenice u Lužické hory (il-Muntanji Lužické);
- mit-Tramuntana: Liberecká pánev (il-baċir Liberec), in-naħat tan-Nofsinar ta' Krkonoše (il-Muntanji Ġganti), Broumovské hory (l-Gholjiet Broumov) u n-naħat tan-Nofsinar ta' Orlické hory (il-Muntanji Orlické);
- mill-Grigal: Il-bidu ta' l-gholjiet ta' Kralický Sněžník, Rychlebské hory (il-Muntanji Rychlebské) u Zlatohorská vrchovina (ir-Reġjuni Gholjin ta' Zlatohorské), ix-xmara Opavice sal-konfluwenza max-xmara Opava, ix-xmara Opava sal-konfluwenza max-xmara Oder, ix-xmara Oder sal-konfluwenza max-xmara Olše, mix-xmara Olše sal-konfluwenza max-xmara Lomná u mix-xmara Lomná saż-żona protetta mill-Muntanji Beskydy.

L-indikazzjoni ġeografika “České pivo” fiha l-isem ta' l-istat billi, minhabba li l-produzzjoni ilha s-sekli wahda ta' natura tipika fit-territorju indikat, iċ-“České pivo” hija assoċjata speċifikament ma' kwazi t-territorju kollu tar-Repubblika Ċeka. Il-birra maturata kif xieraq u ffermentata fil-qiegh ilha prodotta b'konsistenza għal sekli shah fit-territorju bl-istess metodu, billi l-proċess li bih il-malt jiġihallat mal-mis-hun bid-dekozzjoni (*decoction mashing*), it-tgħollija tal-most tal-birra mhawwar bil-hops (*hopped wort*) u l-fermentazzjoni b'żewġ fażijiet (ara s-sezzjoni 4.5) jingħaqdu flimkien. Meta mqabbla ma' birer oħrajn, ammont oghla ta' estratt mhux iffermentat, kontenut oghla ta' polifenoli, valur pH oghla u kulur, imrar u korp aktar perċettibbli huma karatteristiċi taċ-“České pivo”.

Bhala riżultat mill-metodu speċifiku użat fil-produzzjoni tal-birra fir-Repubblika Ċeka, minn fejn joriġinaw il-karatteristiċi karatteristiċi tal-prodott, ir-reputazzjoni tal-prodott u l-isem “České pivo” nxterdu mar-Repubblika Ċeka kollha u lil hinn mill-fruntieri tagħha u l-prodott jiġi assoċjat b'mod inekwivoku mal-post fejn jiġi prodott — ir-Repubblika Ċeka.

L-importanza ta' l-isem u r-reputazzjoni għolja taċ-“České pivo” ġew ikkonfermati mill-fatt li din id-denominazzjoni ġiet inkluża fil-lista tad-denominazzjonijiet protetti fit-Trattat ta' l-1985 bejn il-Gvern tar-Repubblika Soċjalista Ċekoslovakka u l-Gvern tar-Repubblika Portugiża dwar il-protezzjoni tad-data ta' l-orijini, id-denominazzjoni ta' l-orijini u indikazzjonijiet ġeografiċi oħra u simili. Fl-istess żmien, it-territorju deżinjat kien parti minn stat ikbar. Sar il-parti l-kbira ta' stat indipendenti wara li r-Repubblika Federattiva Ċeka u dik Slovakka nfirdu f'żewġ stati. Il-konsumaturi ta' madwar id-dinja inekwivokament jorbtu l-isem “České pivo” mal-post fejn jiġi prodott, jiġifieri mar-Repubblika Ċeka, iżda primarjament mal-karatteristiċi u l-kwalità speċifiċi tagħha.

L-applikant għar-registrazzjoni ta' l-indikazzjoni ġeografika “České pivo” huwa l-assocjazzjoni tal-bir-riera minn prattikament ir-Repubblika Ċeka kollha. Il-karatteristiċi u r-reputazzjoni taċ-“České pivo” bla dubju ssawru mill-hiliet imprezzabbli żviluppata mill-produtturi tal-malt u tal-birra Ċeki matul bosta snin u għaddewhom minn ġidd għal ġidd fit-territorju deżinjat tar-Repubblika Ċeka.

F'termini ta' kobor, ir-Repubblika Ċeka tikklassifika fost l-istati Ewropej zghar. Id-daqs zghir tagħha, flimkien ma' l-bixra tal-pajsagġ tagħha, jagħtu l-possibilità li l-kundizzjonijiet tal-produzzjoni jiġu osservati — it-teknoloġija u l-materja prima użati għall-produzzjoni flimkien mal-hiliet tal-produtturi — kemm ta' l-imghoddi kif ukoll tal-lum fuq it-territorju deżinjat kollu kemm hu.

Skond il-fatti msemmijin hawn fuq — l-aktar dawk dwar il-metodi tipiċi u tradizzjonali tal-produzzjoni tal-birra li huma differenti minn dawk użati fil-madwar, it-togħma inimitabbli u l-proprjetajiet karatteristiċi tal-birra (ara s-sezzjoni 4.2) u r-reputazzjoni tajba tagħha ferm lil hinn mill-fruntieri tat-territorju deżinjat — l-omogenejtà tat-territorju deżinjat hija ċara u indiskutibbli.

## Hops

L-akbar zona tat-tkabbir tal-hops fir-Repubblika Ċeka hija ż-zona ta' Žatec, bi 355 municipalità li jkabbru l-hops fid-distretti ta' Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany u Pilsen-Tramuntana, warajha tiġi ż-zona ta' Ústěk b'220 municipalità li jkabbru l-hops fid-distretti ta' Litoměřice, Česká Lípa u Mělník u ż-zona ta' Tršice b'65 municipalità li jkabbru l-hops fid-distretti ta' Olomouc, Pířerov u Prostějov.

Iż-żoni tat-tkabbir tal-hops jinsabu fuq it-territorju li timmarka t-tranzizzjoni bejn il-klima oċeanika temperata u dik kontinentali. Barra minn hekk, iż-żona ta' Žatec tinsab fir-reġjun mkennen mix-xita tal-Krušné hory (“il-Muntanji Krušné”) u ċ-Český les (“il-Foresta Ċeka”), b'hekk jinholqu l-kundizzjonijiet uniċi f'din iż-żona.

Fiz-żoni Ċeki tat-tkabbir tal-hops jista' jinsabu varjetà ta' tipi tal-hamrija (hamrija sewda, *rendzinas*, hamrija kannella u hamrija kannella forestali ta' tranzizzjoni), flimkien ma' kategoriji varji tal-hamrija (hamrija ramlja, hamrija taflija u *loam-tafli*). Dawn it-tipi ta' hamrija ssawru fuq varji tipi ta' subhamrija petrografika u ġeoloġika.

Fiz-żona tat-tkabbir tal-hops ta' Žatec, il-maġġoranza tal-ġonna tal-hops jinsabu fuq tipi ta' hamrija li oriġinaw fil-formazzjoni ġeoloġika Permjana. Dawn it-tipi ta' “raba' hamri Permjan” fihom ammont sinifikanti ta' hađid (6-7 % ossidu ferriku), manganiż u komposti ta' metalli oħrajn.

Il-parti tal-Lvant taż-żona tat-tkabbir tal-hops ta' Úštěk tinsab fuq il-formazzjoni Kretaciċa Terzjarja u l-parti tan-nofs — Polepská blata — tinsab fuq is-sedimenti tal-Kwaternarju. Fil-parti tal-Punent taż-żona tat-tkabbir tal-hops ta' Úštěk hemm bosta blat bażaltiku eruttiv.

It-tipi ta' hamrija taż-żona tat-tkabbir tal-hops ta' Tršice huma, fil-biċċa l-kbira tagħhom, ta' oriġini Kwaternarja u parzjalment Terzjarja.

Ir-raba' hamri Permjan taż-żona tat-tkabbir tal-hops ta' Žatec jitqies bhala l-ahjar tip ta' hamrija għall-hops ta' l-iprem kwalità. Fil-biċċa l-kbira tagħhom dawn huwa tipi ta' hamrija taflin b'kapaċità ta' assorbiment ta' l-ilma u ta' l-arja tajba u kapaċità għolja ta' sorzjoni għan-nutrijenti tal-hamrija. Tip ta' hamrija li tkun kemm kemm bejn aċida u newtra huwa l-ahjar għat-tkabbir tal-hops. L-idonejtà tat-tipi tal-hamrija għat-tkabbir tal-hops hija ddeterminata mhux biss mill-karatteristiċi naturali tagħhom, iżda wkoll mil-livell ta' kultivazzjoni, il-livell ta' fertilizzanti organiċi u minerali u minn azzjoni mifruxa fuq perjodu twil li tohloq kundizzjonijiet favorevoli għat-tkabbir u l-iżvilupp tal-hops.

4.4 *Prova ta' l-oriġini:* Kull produttur tal-birra għandu jżomm lista tal-fornituri tal-materjali kollha tiegħu meħtieġa għall-produzzjoni tal-birra. L-oriġini tal-materjali huwa aċċessibbli min-noti tal-konsenja. Barra minn hekk, it-traċċabilità ta' l-oriġini tal-hops imkabbar fir-Repubblika Ċeka tikkostitwixxi wiehed mill-obbligi stabbiliti mil-Liġi Nru 97/1996 Coll. Għandha tinżamm ukoll lista tax-xerrejja tal-prodott finali. L-imballaġġi kollha tal-prodott jindikaw id-data obbligatorja dwar il-produttur u l-prodott. B'hekk tiġi garantita t-traċċabilità. Il-proċess ta' produzzjoni nnifsu jiġi kkontrollat bir-reqqa u bil-precizjoni u d-dettalji ta' kull fabbrika tal-birra taċ-“České pivo” huma rreġistrati biex jiggarantixxu li l-oriġini tal-materja prima kollha għal kull fabbrika tista' tiġi traċċata. Il-konformità ma' l-ispeċifikazzjonijiet hija sorveljata mill-fergħa lokali ta' l-Awtorità ta' Spezzjoni Ċeka għall-Agricoltura u l-Ikel.

4.5 *Metodu ta' produzzjoni:* Materjali meħtieġa għall-produzzjoni tal-birra:

Malt: tip ta' malt ċar (*pale malt*), imsejjah ukoll “*plzeňský slad*” (malt ta' Pilsen), prodott mix-xgħir biż-żrieragh imqassmin f'żewġ fili mir-Rebbiegħa. Il-varjetajiet ta' xgħir għall-produzzjoni tal-malt ġejjin mill-varjetajiet imkabbra approvati mill-Istitut Ċentrali għas-Supervizjoni u Ttestjar fl-Agricoltura fi Brno u rakkomandati mill-Istitut ta' Riċerka għall-Produzzjoni tal-birra u tal-malt, PLC, Praga, għall-produzzjoni taċ-“České pivo” (ara wkoll it-tabella tal-valuti tal-most tal-birra [wort] tal-kungress ta' hawn taht).

Ir-rekwiziti tal-kwalità dinjin u Ewropej attwali għall-fermentazzjoni tax-xgħir jippreferu varjetajiet b'attività enzimatika għolja, kontenut għoli ta' estratt u valuri għoljin ta' l-attenwazzjoni finali. Min-naħa l-oħra, grad aktar baxx tal-modifika proteolitika u ċitolitika u l-grad ta' attenwazzjoni li tikkawża estratt residwu huma karatteristiċi taċ-“České pivo”. Għar-raġunijiet imsemmijin hawn fuq, il-parametri bażiċi li ġejjin għall-varjetajiet ta' xgħir ġew stabbiliti bhala adatti għall-produzzjoni taċ-“České pivo”:

Estratt ta' sustanzi xotti tal-malt	(% f'piz)	min.	80,0
Indiċi ta' Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Qawwa djastatika	(unitajiet WK)	min.	220
Attenwazzjoni finali	(%)	max.	82
Frijabilità	(%)	min.	75,0

Il-prodotti Ċeki tal-hops shiħ jintużaw, primarjament il-varjetajiet imkabbra fir-reġjuni magħżula ta' (1) Žatec, (2) Úštěk u (3) Tršice (ara l-mappa). Il-hops jirkabbar fuq il-loam sa tipi ta' hamrija taflin-loam. Ir-raba' hamri Permjan huwa tipiku tar-reġjun ta' Žatec. Għat-tkabbir tal-hops, it-temperatura medja annwali l-aktar favorevoli tvarja bejn 8 sa 10 °C.

Il-hops huwa totalment uniku u huwa differenti minn dak imkabbar bnadi oħra fid-dinja, primarjament minhabba l-proporzjon ta' l-aċidi morri alfa jew beta tagħhom. Filwaqt li għall-varjetajiet komuni normalment imkabbra jkollhom proporzjoni ta' 2,5:1, il-proporzjoni għall-hops imkabbar f'dawn il-reġjuni huwa 1:1,5 bħala medja. Element ieħor ta' differenza mill-hops ieħor huwa l-kontenut ta' beta-pharansen ta' 14-20 % taż-żjut essenzjali totali. Il-varjetajiet ta' hops imkabbra fit-territorju deżinjat, u ġeneralment il-varjetajiet kollha tal-hops għall-produzzjoni taċ-“České pivo”, għandhom jiġu approvati mill-awtoritajiet ta' sorveljanza u rakkomandati mill-Istitut ta' Riċerka għall-Produzzjoni tal-birra u tal-malt.

Ilma: għall-produzzjoni taċ-“České pivo”, jintuza l-ilma mill-għejjun lokali. L-ebusija ta' l-ilma użat għall-produzzjoni tal-birra hija evalwata bħal ratba sa medju-iebes.

Hmira għall-produzzjoni tal-birra: Jintuza tip tal-hmira għall-fermentazzjoni tal-qiegh (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), li huwa adatt għall-produzzjoni taċ-“České pivo” billi jggarantixxi d-differenza bejn l-attenwazzjoni apparenti u dik finali stabbilita fl-ispeċifikazzjonijiet. L-aktar *strains* użati huma n-nru 2, 95 u 96, li jinsabu fil-ġabra ta' *strains* tal-produzzjoni tal-hmira għall-produzzjoni tal-birra ta' l-Istitut ta' Riċerka għall-Produzzjoni tal-birra u tal-malt bin-numru ta' reġistrazzjoni internazzjonali RIBM 655 u huma disponibbli lill-produtturi kollha taċ-“České pivo”.

#### Produzzjoni:

Il-produzzjoni tal-birra tibda fil-fabbrika tal-birra, fejn il-malt mithun jithallat ma' l-ilma u l-*mashing* jikkonverti l-lamtu li ma jistax jiġi ffermentat f'zokkor li jista' jiġi fermentat. Il-proċess tal-*mashing* innifsu juża metodu ta' dekozzjoni minn fażi wahda sa tlieta; il-*mashing* ta' l-infuzjoni ma jintużax. Talanqas 80 % ix-xghir mithun (*grist*) totali għal fermentazzjoni huwa malt prodott mill-varjetajiet approvati sabiex jinżamm il-profil tat-togħma taċ-“České pivo”.

Il-kompożizzjoni tax-xghir mithun ta' kull lott ipproċessat hija dokumentata f'reġistri tal-birra. L-orijini tal-malt tidher fuq in-nota ta' konsenja. It-temperatura u d-data u l-hin tal-*mashing* ukoll huma rreġistrati fir-reġistri tal-birra. Wara li jitlestha l-proċess tal-*mashing* u jitneħħa kull residwu li ma jinhallx tal-malt permezz ta' filtraġġ (*lautering*), il-most tal-birra mhawwar bil-hops (*hopped wort*) jithejja bil-proċess tat-tgħollija tal-most tal-birra, li jiehu bejn 60 sa 120 minuta u matulu jehtieg li tintlahaq rata ta' evaporazzjoni ta' mhux anqas minn 6 %. Il-hops jistgħu jżiedu sa fi tliet fażijiet. Il-proporzjon minimu ta' hops shih Ċek, jew prodotti tal-hops magħmulin minnhom, huwa 30 % għall-*pale lagers* u 15 % għat-tipi ta' birra oħra. L-ingredjenti tal-proċess ta' l-*hopping*, inkluż il-lott tal-materjali għall-produzzjoni tal-birra, huma dokumentati f'reġistri tal-produzzjoni tal-birra; l-orijini tal-materja prima hija ddokumentata bid-dokumenti tal-kunsinja. Wara li tkun intemmet it-togħlija tal-most, il-most tal-birra mhawwar bil-hops jitberred għal temperatura ta' 6 sa 10 °C u tingħadda minnha l-arja. Imbagħad tiżdied il-hmira għall-produzzjoni tal-birra użata esklussivament għall-fermentazzjoni tal-qiegh (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Il-fermentazzjoni ssir f'temperatura massima ta' 14 °C u normalment tiġi sseparata mill-fermentazzjoni sekondarja, jiġifieri jintuza proċess ta' produzzjoni b'żewġ fażijiet. L-andament tat-temperatura matul il-fermentazzjoni tiġi rreġistrata f'ġurnal tal-fermentazzjoni. Il-proċess ta' fermentazzjoni sekondarja jseħh f'temperaturi qrib iż-0 °C. Wara li l-maturazzjoni permezz tal-fermentazzjoni sekondarja f'kontenituri tintemm, il-birra tiġi ffiltrata u titqiegħed fi krietel, flixken, bottijiet jew fi trakkijiet b'ċisterna. Huwa permess ukoll li tiġi fornita birra mhux iffiltrata. Il-prodott finali għandu jikkonforma mal-parametri tal-kwalità indikati fis-sezzjoni 4.2.

It-teknoloġija tal-produzzjoni tal-birra kollha tiġi sorveljata kostantement.

Metodu tas-sorveljanza:

Most tal-birra (*wort*):

L-ewwel estratt tal-most tal-birra: kampjunar 10 minuti wara li jibda l-filtraġġ (*lautering*).

Determinazzjoni ta' l-estratt: piknometrikament, permezz ta' sakkarimetru jew strumenti speċjali (A. Paar jew strumenti oħrajn adatti għall-kejl ta' kemm jistgħu jiġu estratti s-sustanzi).

Ċarezza tal-most tal-birra f'25 °C: nefelometrikament f'25 °C, il-kejl isir wara temperaġġ ta' 30 minuta.

Kejl ta' l-estratt ta' l-ahhar *afterwort* f'25 °C: l-estratt ta' l-ahhar *afterwort* ghandu jitkejjel permezz ta' l-istess metodu bhall-ewwel estratt tal-most tal-birra.

Most tal-birra mhawwar bil-hops:

Estratt tal-most tal-birra mhawwar bil-hops: kampjunar ta' 15-il minuta wara tmien it-tghollija tal-most tal-birra.

Determinazzjoni ta' l-estratt: piknometrikament, permezz ta' sakkarimetru jew strumenti speċjali (A. Paar jew strumenti oħrajn adatti għall-kejl ta' kemm jistgħu jiġu estratti s-sustanzi).

Kontenut ta' hama: kontroll viżiv tal-most tal-birra mhawwar bil-hops u mhawwad isir 5 minuti wara tmien it-tghollija tal-most tal-birra f'kon ta' Imhof jew kontenitur żgħir iehor li fih jista' jiġi evalwat il-kontenut ta' hama.

Ċarezz tal-most tal-birra mhawwar bil-hops: il-most tal-birra mhawwar bil-hops jiġi ffiltrat (karta tal-filtragg analitika, strixxa blu), filtrat jintuża għad-determinazzjoni nefelometrika f'angolu ta' 90 °. Il-kejl isir parzjalment f'20 °C (temperaġġ għal 20 minuta), parzjalment f'5 °C (temperaġġ għal 20 minuta).

Determinazzjoni ta' l-imrar tal-most tal-birra mhawwar bil-hops: kontenut ta' iso- $\alpha$ -acidi morri (IBU).

Attenwazzjoni finali tal-mosta l-birra mwahhar bil-hops: skond metodu rakkomandat.

Birra ġdida:

Determinazzjoni mikroskopika ta' l-għadd ta' ċelluli tal-hmira fil-float.

Determinazzjoni tal-vijabilità tal-hmira (kultur bil-metilene blu).

Determinazzjoni ta' iso- $\alpha$ -acidi morri (IBU) skond metodi rakkomandati.

Birra finali:

Analizi bażika: estratt apparenti u reali, kontenut ta' alkohol, kalkolu ta' l-estratt fil-most tal-birra oriġinali, determinazzjoni ta' iso- $\alpha$ -acidi morra (IBU), iċ-ċarezza tal-birra f'90 °, attenwazzjoni finali u kultur tal-birra.

L-analizijiet isiru mil-laboratorji tal-fabbrika tal-birra jew minn laboratorju speċjali (eż. l-Istitut ta' Riċerka għall-Produzzjoni tal-birra u tal-malt) skond l-analizi tal-birra u tal-malt jew l-analizi EBC.

- 4.6 *Rabta*: Is-sejbiet arkeoloġiċi juru li l-abitanti pre-Slavi tat-territorju ġeografiku deżinjat u l-poplu Slav indiġenu diġà kienu jipproduċu u jixorbu l-birra. L-ewwel kitbiet dwar il-produzzjoni tal-birra fuq it-territorju deżinjat huma marbuta mal-monasteru ta' Břevnov, fejn il-Benedittini lokali kienu jipproduċu l-birra u l-inbid fid-993.

L-aktar kitba qadima dwar it-*tkabbir* tal-hops fuq it-territorju deżinjat hija l-att kostitutiv li bih il-Princep Břetislav I ta d-dieċma tal-hops mill-btiehi ta' Žatec, Stará u Mladá Boleslav lill-Kapitolu ta' San Venčeslav fi Stará Boleslav. L-ewwel dokument storiku direttament marbut mal-produzzjoni tal-birra huwa l-att kostitutiv mogħti mill-ewwel Re Boem, Vratislav II, lill-Kapitolu ta' Vyšehrad fl-1088. Dan id-dokument, li minnu għad fadal traskrizzjonijiet, jagħti d-dieċma tal-hops lill-kanonki tal-Kapitolu ta' Vyšehrad għall-produzzjoni tal-birra, flimkien ma' rigali varji bħal beni immobbli u remunerazzjoni. Bosta dokumenti oħra mill-1090 sa l-1100 jitrattaw it-*tkabbir* tal-hops, il-malt, il-birra, id-drittijiet għall-birriera u l-esportazzjonijiet tal-birra. Mill-1330 'il quddiem, jeżistu bosta reġistri dwar il-produzzjoni tal-malt u tal-birra f'dokumenti rjali, nobbli u municipali.

Il-proċess tal-produzzjoni tal-birra għadda minn gidd għal gidd. Għall-ewwel, il-produzzjoni tal-birra rrapprezentat privileġġ ta' l-individwi (bħaċ-ċittadini fil-pussess ta' liċenzja biex jipproduċu l-birra u n-nobbli). Fis-seklu 14, twaqqfu xrieki ta' produtture tal-malt u tal-birra. Il-produzzjoni tal-birra bl-użu ta' fermentazzjoni fil-qiegh u fil-wiċċ komplet tespandi, u lahqet il-quċċata tagħha bit-twaqqif ta' l-istabbilimenti industrijali tal-birra li komplew it-tradizzjoni tal-produzzjoni taċ-“České pivo” sal-ġurnata tal-lum. It-twaqqif tal-Fabbriki tal-Birra taċ-Ċittadini fl-1842 irrappreżenta grajja importanti.

Komplet tittejjeb il-produzzjoni tal-birra permezz tal-fermentazzjoni tal-qiegh u l-karatteristiċi tipiċi ta' din il-birra kienu totalment differenti mill-birer prodotti sa dak iż-żmien. Din ix-xarba perlata lewn id-deheb b'aroma fina tal-hops u ragħwa densa nxyterdet mad-dinja kollha. Dan kien il-bidu ta' era ġdida fl-iżvilupp tal-industrija dinjija tal-birra, li esperjenza espansjoni liema bhala mhux biss fil-Boemja, iżda wkoll fl-Awstrija-Ungerija, il-Ġermanja u pajjiżi Ewropej oħrajn. Fid-deċennji li jmiss twaqqfu bosta fabriki tal-birra, kollha perfettament mghammra bil-makkinarju l-aktar reċenti. It-titjib gradwali lill-makkinarju u lit-teknoloġiji wassal għall-produzzjoni fuq skala kbira tal-lum, iżda l-prinċipju warajha baqa' l-istess. Il-birra, li għaliha kienu u għadhom jintużaw materjali lokali (jiġifieri materjali li joriġinaw mit-territorju deżinjat b'kundizzjonijiet pedoklimatiċi speċifiċi), kisbet ir-rispett u bniet pożizzjoni soda, anki barra mill-pajjiż. Il-popolarità tagħha hija kkonfermata mill-bosta registri ta' l-esportazzjonijiet taċ-“České pivo”, mhux biss illum iżda fl-imghoddi wkoll.

Iċ-“České pivo” hija prodotta bil-metodu deskritt, skond is-sengħa tal-birriera Ċeki u esklussivament fuq it-territorju deżinjat, l-aktar mill-materjali lokali tal-kwalità speċifikata flimkien ma' l-għejjun ta' l-ilma lokali. Dan kollu liċ-“České pivo” jagħtiha l-karatteristiċi organolettiċi tagħha li tant jiddistingwuha, bis-saħħa tal-kompożizzjoni unika tagħha.

Studji mill-Istitut ta' Ricerka għall-Produzzjoni tal-birra u tal-malt fi Praga ppruvaw li iċ-“České pivo” hija konsiderevolment differenti mill-birer barranin. Il-birer magħzula kemm Ċeki kif ukoll barranin kienu sottoposti għala analiżi globali u valutazzjoni organolettika.

Tfassal mudell analitiku u statistiku dettaljat, li għamel l-identifikazzjoni tax-xebh u d-differenzi bejn birer differenti possibli. Dawn ir-riżultati ġew ipproċessati b'metodi statistiċi multidimensjonali (analiżi tat-tixrid, analiżi tal-fatturi, *fuzzy clustering*, eċċ.). Gie ppruvat liċ-“České pivo” tista' tintgħazel mill-birer barranin ta' l-istess kategorija.

Fil-maġġoranza tal-kazijiet, iċ-“České pivo” fiha estratt residwu (mhux iffermentat), li huwa wiehed mill-attributi l-aktar tipiċi tagħha. Barra minn dan, il-valuri oghla ta' kulur, imrar u pH tagħha, flimkien mal-kontenut oghla tagħha ta' polifenoli, huma tipiċi taċ-“České pivo” meta mqabbla ma' birer barranin. L-intensità oghla tal-kulur flimkien mal-kontenut oghla ta' polifenoli jirriżultaw mill-proċess li bih il-malt jithallat mal-mishun bid-dekozzjoni (*decoction mashing*) l-aktar użat fir-Repubblika Ċeka. Dawn il-parametri kollha huma ddeterminata mill-kwalità u l-kompożizzjoni tal-materja prima u l-kundizzjonijiet tekniċi u teknoloġiċi. Mil-lat teknoloġiku, il-kompożizzjoni tax-xgħir mithun (*grist*) u r-rata tal-hops, flimkien ma' l-*istrain* tal-hmira magħzul u l-metodu ta' fermentazzjoni użat, huma l-karatteristiċi predominanti u dawn kollha jingħaqdu mat-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-birra u l-fattur uman. Mil-lat organolettika, iċ-“České pivo” tista' tkun ikkaratterizzat mit-toghma aktar qawwija thalli fil-palat, imrar oghla u għal żmien itwal u incidenza aktar baxxa ta' rwejjah/aromi esterni u *off-flavours*.

Dan il-metodu uniku ta' produzzjoni tal-birra jissegges fuq sekli ta' tradizzjoni tal-fermentazzjoni tal-birra fit-territorju deżinjat, li matulhom din is-sengħa għaddiet minn gidd għal gidda sal-ġurnata tal-lum fis-sura unika tagħha. Il-kundizzjonijiet favorevoli għall-fermentazzjoni tax-xgħir u t-tkabbir tal-hops fit-territorju deżinjat, flimkien mal-kompetenzi professjonali għoljin miksuba mill-haddiema minn studji fl-iskejjel Ċeki ta' kull livell, bnew reputazzjoni għolja għaċ-“České pivo” mad-dinja kollha. Id-denominazzjoni “České pivo” hija diġà elenkata fl-anness tat-trattat bejn il-Gvern tar-Repubblika Soċjalista Ċekoslovakka u l-Gvern tar-Repubblika Portugiża dwar il-protezzjoni tad-data ta' l-oriġini, l-indikazzjoni ta' l-oriġini u l-indikazzjonijiet ġeografiċi oħra u simili. Dan it-trattat gie ppubblikat fid-Digriet tal-Ministru ta' l-Affarijiet Barranin Nru 63/1987 Coll. iddatat it-18 ta' Mejju 1987.

Fl-2003, il-Bord tat-Turiżmu Ċek wettaq sondaġġ dwar il-percezzjoni tar-Repubblika Ċeka u r-ragunijiet li t-turisti taw għall-għażla tad-destinazzjoni tagħhom. Il-grupp fil-mira kien magħmul mit-turisti mill-Ġermanja, l-Awstrija, il-Polonja, l-Italja, l-Olanda, l-Istati Uniti, il-Ġappun, il-pajjiżi Skandinavi, ir-Russja, il-Korea ta' l-sfel u l-pajjiżi Gharab. Total ta' 1 800 fost dawk li wieġbu ġew mistharrġa (150 minn kull pajjiż jew grupp ta' pajjiżi). L-irġiel irrappreżentaw 66 % tal-kampjun. Is-sondaġġ sab li r-Repubblika Ċeka hija l-ewwel u qabel kolloxx assoċjata ma' Praga (47 %) u mal-birra delizzjuża (45 %). Il-mistoqsija kienet: "Meta nisma' l-isem 'ir-Repubblika Ċeka', l-ewwel haġa li tiġini f'moħhi hija ..."

Il-popolarità taċ-*"České pivo"* tidher ukoll miż-żieda kostanti fl-esportazzjonijiet.

#### 4.7 Organu ta' spezzjoni:

Isem: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Indirizz: Květná 15  
CZ-603 00 Brno

Tel.: (420) 543 540 205

Feks: (420) 543 540 210

Posta elettronika: sekret.ur@spzi.gov.cz

#### 4.8 Tikkettar: Id-denominazzjoni *"České pivo"* hija parti mill-isem kummerċjali fuq it-tikketta tal-prodott.

L-ebda element fl-ispeċifikazzjoni taċ-*"České pivo"* war l-evitar ta' referenzi għal birer prodotti fir-Repubblika Ċeka li mhumix ikklassifikat bħala *"České pivo"* skond ir-rekwiżiti nazzjonali u Komunitarji. Iżda ebda referenza għal prodotti bħal dawn ma għandha tiġi inkluża fuq it-tikketta.

Kwalunkwe referenza għall-IĠP, "Indikazzjoni Ġeografika Protetta" u s-simbolu Komunitarju għandhom ikunu marbuta biċ-ċar mat-terminu *"České pivo"* u ma għandhomx johlqu l-impressjoni li kwalunkwe terminu iehor fuq it-tikketta huwa rreġistrat.



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

(2008/C 16/06)

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

SINTEZI

**Ir-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006**

**“CEBREIRO”**

**Nru tal-KE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004**

**DPO ( X ) IĠP ( )**

Din is-sintezzi tagħti l-elementi ewlenin ta' l-ispeċifikazzjoni tal-prodott b'għan informattiv biss.

**1. Dipartiment responsabbli fl-Istat Membru:**

Isem: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Indirizz: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 91 347 53 94

Feks: (34) 91 347 54 10

Posta elettronika: sgcaproagro@mapya.es

**2. Grupp:**

Isem: Quesería Castelo de Brañas SL

Indirizz: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)

Tel.: (34) 982 367 163

Feks: (34) 982 367 163

Posta elettronika: —

Isem: Da Ma del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Indirizz: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel.: (34) 982 161 020

Feks: (34) 982 161 020

Posta elettronika: —

Kompożizzjoni: Produtturi/Proċessuri ( X ) Ohrajn ( )

**3. Tip ta' prodott:**

Klassi 1.3: Ġobon

**4. Speċifikazzjoni:**

(sintezzi tar-rekwiziti skond l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

(\*) ĠUL 93, 31.3.2006, p. 12.

4.1. *Isem*: “Cebreiro”

4.2. *Deskrizzjoni*: Ġobon magħmul mill-halib tal-baqra pasturizzat li, wara proċess ta' produzzjoni li fih l-istadji ta' koagulazzjoni, it-tqattigh tal-baqta, it-tqattir, it-tagħġin u t-tmellih, l-iffurmar, l-ippressar, il-maturazzjoni u, fejn xieraq, il-preżervazzjoni, jikseb il-karatteristiċi li ġejjin:

— *Karatteristiċi fiżiċi*

— *Forma*: bhall-faqiegh jew kappell ta' kok, maqsum f'żewġ partijiet: bażi b'forma ta' ċilindru b'dijametru varjabbli u tul ta' mhux aktar minn 12 cm, u 'kappell' b'dijametru ta' 1 sa 2 cm ikbar mill-baży u mhux iktar minn 3 cm fit-tul.

— *Piż*: minn 0,3 sa 2 kg

— *Karatteristiċi organolettiċi*:

— *Il-ġobon frisk m'għandux qoxra differenzjata*. It-tahlita tkun bajda u mrammla, ratba u tinhass taflija, twahhal u ddub fil-palat. It-toghma u r-riha tagħha għandhom l-element tal-halib li minnu jsir dan il-ġobon, u huma xi ftit qarsa.

— *Il-ġobon ippriżervat għandu qoxra bilkem differenzjata*; il-pasta tiegħu tvarja minn isfar għal isfar jghajjat, u xi drabi għandu konsistenza iebsa li hija iktar solida mill-konsistenza tal-butir. It-toghma tiegħu hija daqsxejn metallika, pikkanti u tal-halib, b'aroma karatteristika.

— *Karatteristiċi analitiċi*:

— *Umdità*: varjabbli skond l-istadju ta' maturazzjoni, iżda dejjem inqas minn 50 %

— *Xaham*: minimu ta' 45 % u massimu ta' 60 %, b'kalkolu fuq l-estratt xott.

— *Proteina*: kontenut ikbar minn 30 %.

4.3. *Żona ġeografika*: Iż-żona ta' produzzjoni tal-halib u tal-ġobon taht id-denominazzjoni protetta ta' l-orijini “Cebreiro” tkopri ż-żona ġeografika li tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin, li huma kollha fil-provinċja ta' Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos u Triacastela.

4.4. *Prova ta' l-orijini*: Halib prodott mill-farms imniżżlin fir-reġistru rilevanti biss jista' jintuża fil-produzzjoni tal-ġobnijiet koperti mid-Denominazzjoni Protetta ta' l-Orijini “Cebreiro”.

Bl-istess mod, dawk il-ġobnijiet li jsiru jew li, meta xieraq, jigu priżervati, fil-fabbriki tal-halib u l-istabilimenti ta' priżervazzjoni mniżżlin fir-reġistri ta' l-awtorità tal-kontroll, jista' jkollhom Denominazzjoni Protetta ta' l-Orijini “Cebreiro”.

Biex tkun żgurata l-konformità mad-dispożizzjonijiet ta' l-ispeċifikazzjoni u tal-manwal tal-kwalità, l-awtorità tal-kontroll iżżomm reġistri għall-monitoraġġ tal-bhejjem, il-farms, il-fabbriki tal-halib u l-istabilimenti tal-priżervazzjoni. Il-persuni naturali jew ġuridiċi kollha li għandhom assi mniżżla f'dawn ir-reġistri, l-installazzjonijiet u l-prodotti tagħhom, jgħaddu minn dan il-proċess ta' kontroll għall-verifika li l-prodotti bid-Denominazzjoni Protetta ta' l-Orijini “Cebreiro” jissodisfaw ir-rekwiziti ta' l-ispeċifikazzjoni.

Il-kontrolli jkunu bbażati fuq spezzjonijiet ta' farms u installazzjonijiet, reviżjoni tad-dokumentazzjoni u analiżi tal-materja prima u tal-ġobnijiet.

Fil-każ li l-materja prima jew il-ġobon ma jkunx ġie prodott skond ir-rekwiziti ta' l-ispeċifikazzjoni, dawn ma jistgħux jitqiegħdu fis-suq bid-Denominazzjoni Protetta ta' l-Orijini “Cebreiro”.

Il-ġobnijiet koperti mid-Denominazzjoni Protetta ta' l-Orijini jkollhom it-tikketta ta' wara numerata, ikkontrollata, ipprovduta u ppubblikata mill-awtorità ta' kontroll skond ir-regoli stabbiliti fil-manwal ta' kwalità.

- 4.5. *Metodu ta' produzzjoni*: Il-ġobnijiet isiru mill-halib naturali shih miksub mill-baqar tar-razez *galician blond, brown swiss u friesian* jew mit-tahlit tar-razza bejniethom. Il-halib ma fihx kolostru jew preżervattivi u, generalment, għandu jissodisfa r-rekwiżiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli. Barra minn hekk, il-halib ma jista' jgħaddi mill-ebda proċess ta' standardizzazzjoni u għandu jkun konservat f'temperatura ta' mhux aktar minn 4 °C biex ma jiżviluppawx mikro-organizmi. Qabel ma jibda l-proċess ta' produzzjoni, il-halib jiġi pasturizzat f'temperatura ta' 62 °C għal 30 minuta jekk dan jitwettagq go tank, jew f'temperatura ta' 72 °C għal 20 sekonda jekk jitwettagq f'pasturizzatur.

Il-produzzjoni tal-ġobon tinkludi l-proċessi li ġejjin:

- Il-koagulazzjoni: Dan isir bl-użu tat-tames ta' l-animali jew enzimi ta' koagulazzjoni li huma awtorizzati fil-manwal ta' kwalità, f'temperatura ta' bejn 26 u 30 °C, bid-dożi tat-tames li jkun xieraq biex jiġi żgurati li t-tibqit ma jdumx inqas minn 60 minuta.
- It-tqattigh tal-baqta: Il-baqta tinqata' f'biċċiet b'dijametru ta' 10 sa 20 mm.
- It-tqattir: Wara l-ewwel proċess ta' tqattir fit-tank stess, il-baqta titpogġa f'boroż tad-drapp, li jibqgħu mdendlin għal bejn hames u għaxar sigħat sabiex jista' jsir proċess iehor ta' tqattir.
- It-tagħġin u t-tmellih: Wara li jsir it-tqattir, il-baqta tintgħaġen sakemm tiffurma pasta uniformi li tinhass bħat-tafal, u fl-istess hin hija mmellha bi klorur tas-sodju.
- L-iffurmar u l-ippressar: It-tahlita titpogġa f'forom, li jgħaddu minn pressar finali għal diversi perjodi ta' żmien skond kemm ikun hemm pressjoni u skond id-daqs tal-ġobon. Wara dan il-proċess, il-ġobnijiet jitnehhew mill-forom u jitpogġew f'imħażen tal-friza f'temperatura ta' bejn 2 u 6 °C għal perjodu ta' maturazzjoni ta' mill-inqas siegħa. Wara li jintemm dan il-perjodu, il-ġobnijiet li jitpogġew fis-suq friski jistgħu jinharġu għall-bejgħ.
- Il-preżervazzjoni (mhux obbligatorja): Jekk issir il-preżervazzjoni, il-proċess jitwettagq fi stabbiliment b'umdità relattiva ta' bejn 70 u 80 % u temperatura ta' bejn 10 u 15 °C. Il-perjodu minimu ta' preżervazzjoni huwa ta' hamsa ta' erbgħin jum. Ġobnijiet li jkunu preżervati għandhom juru dan fuq it-tikketta tagħhom.

Biex ikunu kontrollati l-kwalità u t-traccabilità tal-prodott, il-ġobnijiet protetti għandhom jitqiegħdu fis-suq generalment bhala ġobnijiet intieri, fil-pakketti awtorizzati mill-awtorità tal-kontroll.

Madankollu, l-awtorità ta' kontroll tista' tawtorizza t-tqegħid fis-suq f'porzjonijiet, inkluż meta jkunu mqattgħin fil-ħanut, jekk tkun stabbilita sistema xierqa ta' monitoraġġ għal dan il-ghan li tiggarrantixxi l-origini, il-kwalità, konservazzjoni perfetta u preżentazzjoni korretta tal-prodott għall-konsumatur, billi tiġi evitata l-possibbiltà ta' konfużjoni.

#### 4.6. *Rabta*:

Ir-rabta storika:

L-origini ta' dawn il-ġobnijiet hija marbuta ma' l-ewwel irhieb li marru jgħixu fir-raħal ta' Cebreiro — li huwa l-punt fejn wiehed jidhol il-Galizja fil-*Camino francés*, ir-rotta ewlenija tal-pellegrinaġġ ta' Santiago — biex jgħinu fl-isptar li nbena fl-aħħar tas-seklu IX għall-bżonnijiet tal-pellegrini. Matul is-sekli, il-pellegrini daqu l-ġobon fil-muntanji ta' Cebreiro u b'hekk ġie magħruf madwar Spanja u l-Ewropa.

Id-dokumenti miżmuma fl-Arkivji Storici Nazzjonali u fl-Arkivji Ġenerali ta' Simancas juru dettalji kurjużi dwar il-konsenja annwali tal-ġobon minn Cebreiro għall-konsum mill-familja rjali Portugiża matul ir-renju ta' Carlos III. Il-ġobon kien prodott id-dar mill-abitanti tar-raħal tad-distrett (l-iktar min-nisa) minn Novembru 'l quddiem. Il-konsenji dejjem kien fihom żewġ tużżani ġobnijiet. Dawn dejjem saru fl-aħħar ġimagħtejn tas-sena, biex japproffittaw mill-kesha biex iżommu iktar, u wara jkunu pprezentati bhala rigal lir-Reġina tal-Portugall matul l-ewwel ġimagħtejn ta' Jannar.

Barra minn hekk, diversi dokumenti tas-sekli XVIII u XIX jirreferu għall-fama tal-ġobon Cebreiro f'dak il-perjodu.

Xoghlijiet iktar riċenti, pereżempju l-ktieb *“Geografía General del Reino de Galicia”* (1936), jagħtu tagħrif dwar il-ġobon Cebreiro, il-karatteristiċi tiegħu u l-metodu ta' produzzjoni.

Iktar riċentement minn dan, fis-snin sittin, Carlos Compañé Fernández, espert fil-ġobon Spanjol b'mod generali u fil-ġobon Galizjan b'mod partikolari, ippubblika għadd ta' xoghlijiet li fihom studji dettaljati dwar dawn il-ġobnijiet, inklużi analiżi kimiċi u batterjoloġiċi. Jista' jingħad li dawn huma l-ewwel studji tal-ġobon Cebreiro.

Fl-*“Inventario Español de Productos Tradicionales”* (l-inventarju Spanjol tal-Prodotti Tradizzjonali), ippubblikat mill-Ministeru ta' l-Agricoltura, is-Sajd u l-ikel fl-1996, il-kapitolu dwar il-ġobon jipprovdi tagħrif dettaljat dwar il-ġobon Cebreiro, inklużi l-karatteristiċi tiegħu, il-metodu ta' produzzjoni, l-istorja tiegħu u r-rilevanza ekonomika li għandu.

Ir-rabta naturali:

Iż-zona koperta mid-DPO *“Cebreiro”* għandha klima oċeanika tal-muntanji, ikkaratterizzata mit-tnaqqis qawwi ta' l-influenza marittima u miż-żieda tal-kundizzjonijiet kontinentali. Dawn jillimitaw hafna l-attivitajiet agrikoli. Parti kbira mit-territorju, li jinsab iktar minn 1 000 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, tesperjenza temperaturi li jistgħu jissejhu *“keshin hafna”*, meta mqabbla man-norma tal-Galizja, b'inqas minn 5 xhur mingħajr silġ kull sena.

Dawn il-kondizzjonijiet ambjentali mhux favorevoli jirriżultaw fil-fatt li t-trobbija tal-bhejjem għandu rwol fundamentali fl-ekonomija lokali, minhabba li dan is-settur jista' jkampa aħjar bil-klima, il-hamrija u l-art muntanjuża milli s-settur agrikolu, billi setgħu japprofittaw mill-mergħat u l-ghalf naturali tajjeb disponibbli fil-muntanji u l-bhejjem setgħu jadattaw għall-hruxija tal-klima.

L-impatt ta' l-ambjent ġeografiku fuq il-karatteristiċi tal-prodott:

Iż-zona ġeografika fejn issir il-produzzjoni tal-ġobon *“Cebreiro”* hija karatterizzata mill-preżenza ta' għadd kbir ta' widien bejn il-muntanji, fejn il-mergħat u l-art għall-ghalf huma parti importanti tal-paj-saġġ.

Dan l-ambjent ġeografiku uniku jkompli jżid mal-karatteristiċi distintivi tal-ġobon *“Cebreiro”* b'diversi modi:

- L-ewwel nett, kif diġà ntqal, l-ambjent ġeografiku huwa tajjeb għall-produzzjoni kotrana ta' għalf ta' kwalità għolja.
- Barra minn hekk, il-produzzjoni tal-halib issir f'farms żgħar tal-familja, bl-użu ta' metodi tradizzjonali tal-ġestjoni tal-merħla. Dawn il-merħla għad għandhom preżenza importanti ta' razez indiġini ta' annimali u l-ikel tagħhom jiġi mill-ghalf prodott fil-farm, li meta it-temp jippermetti jsir mill-mergħa.
- L-ghalf ikkonċentrat, li jinkiseb barra mill-farm, huwa użat biss fi kwantitajiet żgħar bhala supplement għall-bżonnijiet ta' enerġija tal-merħla. Dan il-mudell tradizzjonali, fejn l-użu ta' prodott minn barra l-farm huwa limitat hafna, jiffaċilita l-vijabbiltà ekonomika ta' dawn l-irziezet żgħar tal-familja.
- Il-karatteristiċi ta' dawn il-farms jirriżultaw fil-produzzjoni ta' halib b'karatteristiċi ideali għall-produzzjoni tal-ġobon. Huwa fatt xjentifiku li dawn is-sistemi iktar naturali ta' produzzjoni u metodi ta' għalf għall-bhejjem itejbu l-kwalitajiet ta' nutrizzjoni tal-halib billi jiżied il-kontenut ta' l-aċidu linolejku kongugat (CLA) u ta' l-aċidu mxahham omega-3 fil-profil tal-lipidi, peress li iktar ma jieklu haħix il-baqar, iktar jiżied il-kontenut ta' dawn ix-xahmijiet li huma tajbin għad-dieta, u b'hekk jiġu influwenzati l-kwalitajiet tal-ġobon.
- Fl-aħħar, il-produtturi tar-reġjun jirtu mit-tradizzjoni twila tal-produzzjoni ta' dan il-ġobon, bil-karatteristiċi uniċi tiegħu bħall-forma tradizzjonali u partikolari bħal *“kappell ta' kok”*, li jintgħaraf minnufih, u l-prodott tagħhom issa għandu prestiġju li jisthoqqlu u fama tajba fost il-konsumaturi.

4.7. *Organu ta' spezzjoni:*

Isem: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria  
Indirizz: San Caetano, Santiago de Compostela  
Tel.: (34) 981 54 47 77  
Feks: (34) 981 54 00 18  
Posta elettronika: dxpica.mrural@xunta.es

4.8. *Tikkettar:* Il-gobon li jitqiegħed fis-suq bid-Denominazzjoni Protetta ta' l-Orìgini "Cebreiro", wara li jkun iċċertifikat li jaqbel ma' l-ispeċifikazzjoni u r-regoli rilevanti, għandu jkollu sigill, tikketta jew tikketta ta' wara numerat, approvat u ppubblikat mill-Bord regolatorju, b'kodiċi alfanumerika korrelattiva, u bil-logo uffiċjali tad-Denominazzjoni Protetta ta' l-Orìgini.

Il-kliem "*Denominación de Origen Protegida Cebreiro*" għandhom jidhru kemm fuq it-tikketta ta' quddiem kif ukoll fuq dik ta' wara. Barra minn hekk, fuq il-gobon "Cebreiro" priżervat, il-kelma "*curado*" (priżervat) għandha tidher b'mod prominenti fuq it-tikketta.

---