

Il-Ġurnal Uffiċjali

C 202

tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 53

24 ta' Lulju 2010

Avviż Nru

Werrej

Pagna

IV Informazzjoni

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2010/C 202/01	Rata tal-kambju tal-euro	1
2010/C 202/02	Avviż ta' implimentazzjoni ta' Azzjoni ta' Garanzija taht il-Facilità Ewropea għall-Progress fil-Mikrofinanzi	2
2010/C 202/03	Notifika tal-Kummissjoni dwar ir-rati ta' interessi ta' rkupru preżenti għall-Għajnuna mill-Istat u rati ta' referenza/tnaqqis għas-27 Stat Membru applikabbli mill-1 ta' Awwissu 2010 (Ippubblikat skont l-Artikolu 10 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 794/2004 tal-21 ta' April 2004 (ĠU L 140, 30.4.2004, p. 1))	3

MT

Prezz:
3 EUR

(Ikompli fil-pagna ta' wara)

V Awżi

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2010/C 202/04	Pubblikazzjoni ta' sommarju ta' speċifikazzjoni skont l-Artikolu 18(2) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1898/2006 li jistipula regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u tal-ikel	4
2010/C 202/05	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 6(2) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u d-denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel	8



IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

It-22 ta' Lulju 2010

(2010/C 202/01)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,2850	AUD	Dollaru Awstraljan	1,4476
JPY	Yen Ġappuniż	111,57	CAD	Dollaru Kanadiż	1,3388
DKK	Krona Daniża	7,4519	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	9,9889
GBP	Lira Sterlina	0,84280	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7835
SEK	Krona Żvediza	9,4495	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,7648
CHF	Frank Żvizzeru	1,3418	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 547,45
ISK	Krona İzlandiża		ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	9,6863
NOK	Krona Norveġiża	7,9750	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	8,7123
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	HRK	Kuna Kroata	7,2485
CZK	Krona Ċeka	25,179	IDR	Rupiah Indoneżjan	11 634,64
EEK	Krona Estona	15,6466	MYR	Ringgit Malajjan	4,1204
HUF	Forint Ungeriz	283,25	PHP	Peso Filippin	59,756
LTL	Litas Litwan	3,4528	RUB	Rouble Russu	39,1355
LVL	Lats Latvjan	0,7089	THB	Baht Tajlandiż	41,486
PLN	Zloty Pollakk	4,0974	BRL	Real Braziljan	2,2765
RON	Leu Rumun	4,2670	MXN	Peso Messikan	16,4462
TRY	Lira Turka	1,9591	INR	Rupi Indjan	60,5700

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

Avviż ta' implimentazzjoni ta' Azzjoni ta' Garanzija taht il-Faċilità Ewropea għall-Progress fil-Mikrofinanzi

(2010/C 202/02)

Dan l-avviż huwa indirizzat lill-intermedjarji, bħal istituzzjonijiet finanzjarji, istituzzjonijiet mikrofinanzjarji jew istituzzjonijiet ta' garanzija, li jimmiraw li jipprovdu mikrokrediti jew garanziji ta' sostenn għall-mikrokrediti

L-Unjoni Ewropea tat mandat lill-Fond Ewropew għall-Investment ("EIF") biex jimplimenta azzjoni ta' garanzija skont il-Faċilità Ewropea għall-Progress fil-Mikrofinanzjament għall-impjeg u l-inklużjoni soċjali (il-"Faċilità")⁽¹⁾ bil-hruġ ta' garanziji, fisimha iżda fuq il-kont u għar-riskju tal-Unjoni Ewropea li jkopru l-mikrokrediti jew il-garanziji ta' sostenn għall-mikrokrediti (il-"Garanzija ta' Azzjoni").

L-Azzjoni ta' Garanzija timmira li ttiprovdi riżorsi lill-Unjoni Ewropea biex jiżdied l-aċċess għal, u d-disponibbiltà ta', mikrofinanzjament għall-benefiċjarji finali kif definit fl-Artikolu 2 tad-Deciżjoni li tistabbilixxi l-Faċilità.

Din l-Azzjoni ta' Garanzija hija miftuħa għall-korpi pubbliċi u privati stabbiliti fuq livelli nazzjonali, reġjonali jew lokali fl-Istati Membri li jipprovdu mikrokrediti, jew garanziji ta' sostenn għall-mikrokrediti għall-persuni u mikrointrapriżi fl-Istati Membri tal-Unjoni Ewropea.

L-approprijazzjonijiet indikattivi totali mill-baġit tal-Unjoni għall-Faċilità għall-perjodu mill-1 ta' Jannar 2010 sal-31 ta' Diċembru 2013 huma ta' EUR 100 miljun, li minnhom l-ammont ta' EUR 25 miljun huwa allokat għall-Azzjoni ta' Garanzija.

Intermedjarji finanzjarji prospettivi jistgħu jiksbu informazzjoni dettaljata dwar l-Azzjoni ta' Garanzija minn:

Il-Fond Ewropew għall-Investment
96, boulevard Konrad Adenauer
2968 Luxembourg
LUXEMBOURG

Posta elettronika: info@eif.org
Inbox dedikata għal dan.

jew mil-websajt tal-EIF: http://www.eif.org/what_we_do/microfinance/progress/Progress_Microcredit_Guarantees_1.htm
Link iddedikata għal dan.

Id-dettalji tal-kuntatt tal-intermedjarji li jibbenefikaw minn garanzija mahruġa mill-FEI taht l-Azzjoni Garanzija se jiġu ppubblikati fuq il-websajt tal-FEI sabiex jippermettu lill-benefiċjarji finali biex jagħmlu kuntatt dirett ma' dawn l-intermedjarji.

L-applikazzjonijiet mill-intermedjarji se jkunu eżaminati mill-EIF fuq bażi kontinwa, fil-limiti tal-allokazzjoni baġitarja tal-Unjoni disponibbli. Il-FEI għandha tfittex li tippromwovi distribuzzjoni ġeografika bilanċjata.

⁽¹⁾ Id-Deciżjoni Nru 283/2010/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-25 ta' Marzu 2010 li tistabbilixxi l-Faċilità Ewropea ta' Mikrofinanzjament ta' Progress għall-impjeg u l-inklużjoni Soċjali (ĠU L 87, 7.4.2010, p. 1).

Notifika tal-Kummissjoni dwar ir-rati ta' interessi ta' rkupru prezenti għall-Għajna mill-Istat u rati ta' referenza/tnaqqis għas-27 Stat Membru applikabbli mill-1 ta' Awwissu 2010

(Ippubblikat skont l-Artikolu 10 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 794/2004 tal-21 ta' April 2004 (ĠU L 140, 30.4.2004, p. 1))

(2010/C 202/03)

Rati bażi kkalkulati skont il-Komunikazzjoni tal-Kummissjoni dwar ir-revizjoni tal-metodu biex tkun stabilita r-rata ta' referenza u ta' tnaqqis (ĠU C 14, 19.1.2008, p. 6). Skont l-użu tar-rata ta' referenza, il-marġini xierqa għad għandhom ikunu ddefiniti f'din il-komunikazzjoni. Għar-rata ta' tnaqqis, dan ifisser li għandu jiżjed marġini ta' 100 punti bażi. Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 271/2008 tat-30 ta' Jannar 2008 li jemenda r-Regolament ta' Implimentazzjoni (KE) Nru 764/2004 jipprevedi li, jekk mhux speċifikat diversament f'decizjoni speċifika, ir-rata ta' rkupru għandha tkun ikkalkulata wkoll billi jkunu miżjuda 100 punti bażi fuq ir-rata bażi.

Ir-rati modifikati huma indikati b'tipa grassa.

Abbozz tat-test ippubblikat fil-ĠU C 166, 25.6.2010, p. 6.

Minn	sa	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.8.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,18	1,24	1,24	1,35
1.7.2010	31.7.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,27	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	2,85	1,24	3,99	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,35
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	3,45	1,24	4,72	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	4,46	1,24	6,47	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	3,47	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	5,90	1,24	8,97	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	4,73	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	7,17	1,24	11,76	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	6,94	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	8,70	1,24	15,11	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Publikazzjoni ta' sommarju ta' speċifikazzjoni skont l-Artikolu 18(2) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 1898/2006 li jstipula regoli dettaljati għall-implimentazzjoni tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografici u denominazzjonijiet tal-orġini għall-prodotti agrikoli u tal-ikel

(2010/C 202/04)

SOMMARJU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006 ⁽¹⁾

“ČESKOBUDĚJOVICKÉ PIVO”

Nru tal-KE: CZ/PGI/0005/0446-29.04.2004

DPO () IĠP (X)

Dan is-sommarju jstabbilixxi l-elementi ewlenin tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal skopijiet ta' taġħrif.

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

Isem: Úřad průmyslového vlastnictví
Indirizz: Antonína Čermáka 2a
168 00 Praha 6
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 220383111
Fax +420 224324718
Posta elettronika: posta@upv.cz

2. **Grupp:**

Isem: Budějovický Budvar, národní podnik, Budweiser Budvar, National Corporation,
Budweiser Budvar, Entreprise Nationale
Indirizz: Karolíny Světlé 4
370 21 České Budějovice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 387705111
Fax —
Posta elettronika: budvar@budvar.cz
Kompożizzjoni: Produtturi/proċessuri (X) Ohrajn ()

3. **Tip ta' prodott:**

Birra tal-Kategorija 2.1

(1) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Speċifikazzjoni:

(sommjarju tar-rekwiżiti skont l-Artikolu 4(2) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

4.1. Isem:

“Českobudějovické pivo”

4.2. Deskrizzjoni:

Birra bjonda b'aroma karatteristika li tirriżulta mix-xgħir bjond u mill-haxixa tal-imrar (hops) aromatika “Žatec”, b'toghma ta' intensità iktar baxxa, ta' mrrar hafifa jew moderata, u b'toghma ta' xgħir li tirriżulta mid-differenza bejn il-gradi reali u potenzjali tat-tirqiq (tal-livell ta' fermentazzjoni) tal-estratt tax-xgħir bil-haxixa miżjuda, u b'toghma friska li tohroġ mill-fermentazzjoni naturali tad-dijossidu tal-karbonju.

Meta titferra' go tazza, il-birra għandha kulur tipikament deħbi bjond b'saff ta' ragħwa lixxa fil-wieċ. Il-haxixa tal-imrar b'aroma fina “Žatec” tipproduċi kontenut għoli ta' polifenol, li minhabba fih it-tipi kollha ta' “Českobudějovické pivo” huma xarbiel pjaċevoli u popolari.

Il-birra tista' tiġi kklassifikata f'5 tipi differenti li għandhom oriġini komuni ċara.

Birra lager bjonda

Alkoħol (f% tal-volum): 4,6-5,3

Estratt tax-xgħir bil-haxixa miżjuda oriġinali (f%): 11,4-12,3

L-imrar (fIBU): 20-24

Kulur (f'unitajiet tal-EBC): 9-13

Aroma: intensità medja għal qawwija, riha distinta tal-haxixa tal-imrar b'aroma fina “Žatec”.

Toghma: morra b'intensità moderata għal medja, karattru hafif għal f'it aħrax, toghma medja għal mimlija li thallilek toghma helwa wara li tixrobha u toghma aspra qawwija

Birra lager bjonda “Kräusened”

Alkoħol (f% tal-volum): 4,6-5,3

Estratt tax-xgħir bil-haxixa miżjuda oriġinali (f%): 11,4-12,3

L-imrar (fIBU): 20-24

Kulur (f'unitajiet tal-EBC): 9-13

Aroma: intensità medja għal qawwija, riha distinta tal-haxixa tal-imrar b'aroma fina “Žatec”.

Toghma: morra b'intensità moderata għal medja, karattru hafif għal f'it aħrax, toghma mimlija għal mimlija hafna li thallilek toghma helwa wara li tixrobha u toghma aspra qawwija

Birra sfuża (draft) bjonda

Alkoħol (f% tal-volum): 3,5-4,5

Estratt tax-xgħir bil-haxixa miżjuda oriġinali (f%): 9,5-10,1

L-imrar (fIBU): 18-21

Kulur (f'unitajiet tal-EBC): 8-12

Aroma: intensità medja għal qawwija, riha distinta tal-haxixa tal-imrar b'aroma fina “Žatec”.

Toghma: morra b'intensità moderata għal medja, karattru f'it aħrax, toghma mimlija medja li thallilek toghma helwa wara li tixrobha u toghma aspra qawwija

Birra speċjali

Alkohol (f% tal-volum): 7,4-8,2

Estratt tax-xghir bil-haxixa miżjuda oriġinali (f%): 16,0-17,0

L-imrar (fIBU): 24-28

Kulur (f'unitajiet tal-EBC): 11-17

Aroma: intensità medja għal qawwija, riha distinta tal-haxixa tal-imrar b'aroma fina "Žatec".

Toghma: morra b'intensità medja għal qawwija, karattru hafif għal pjuttost ahrax, toghma mimlija għal mimlija hafna li thallilek toghma helwa wara li tixrobha u toghma aspra qawwija

Birra mhux alkoholika

Alkohol (f% tal-volum): 0,2-0,5

Estratt tax-xghir bil-haxixa miżjuda oriġinali (f%): 3-4

L-imrar (fIBU): 22-26

Kulur (f'unitajiet tal-EBC): 5-7

Aroma: intensità medja, riha distinta tal-haxixa tal-imrar b'aroma fina "Žatec", li tfakkrek fit fl-estratt tax-xghir bil-haxixa miżjuda

Toghma: morra b'intensità medja, karattru pjuttost ahrax, toghma hafifa u aspra qawwija, li tfakkrek kemm kemm fl-estratt tax-xghir bil-haxixa miżjuda

Il-materjali ewlenin użati fil-produzzjoni ta' "Českobudějovické pivo" huma l-ilma, ix-xghir u l-haxixa tal-imrar, bl-użu ta' hmira tal-birra li tiffermenta fil-qiegh. Il-materjali ewlenin kollha użati ġejjin miż-żoni ġeografiki speċifikati u għandhom il-karatteristiċi speċifikati.

5. Żona ġeografika:

Il-post tal-produzzjoni, l-ipproċessar u l-preparazzjoni tal-prodott huwa definit miż-żona ġeografika minn fejn wiehed jista' jgħib l-ilma mil-lag ta' taht l-art fil-Bacir ta' České Budějovice.

Iż-żona fejn tikber il-haxixa tal-imrar "Žatec" hija ż-żona madwar Žatec, li tkopri ż-żoni katastali tal-municipalitajiet fid-distretti ta' Chomutov, Kladno, Louny, Plzeň-sever, Rakovník u Rokycany.

Iż-żona fejn jikber ix-xghir tal-birra tinsab freġjun fil-Moravja.

5.1. Prova tal-orijini:

Il-birra ila ssir fil-belt ta' České Budějovice minn mindu giet stabbilita l-belt, fl-1265, u dejjem kienet magħrufa permezz tal-post tal-orijini tagħha.

L-isem "Českobudějovické pivo" tant kiseb popolarità li fl-1967 gie rreġistrat fil-forma ta' 'Českobudějovické pivo/Budweiser Bier/Bière de Budweis/Budweis Beer' fir-reġistru tad-Denominazzjonijiet tal-Orijini (Nru 49) tad-WIPO abbaži ta' reġistrazzjoni nazżjonali. Fl-istess hin kien ukoll protett permezz ta' ftehim bilaterali mal-Portugall.

Sabiex tkun żgurata t-traċcabbiltà tal-prodott, il-korp ta' spezzjoni jżomm reġistru tal-produtturi u tal-indikazzjoni ġeografika fir-reġistru tiegħu tal-entitajiet spezzjonati; dan fih tagħrif dwar il-produttur, il-bidu tal-produzzjoni, ir-riżultati tal-ispezzjoni, kwalunkwe miżuri imposti, eċċ. Il-korp ta' spezzjoni jagħmel l-ispezzjonijiet li jiddeterminaw jekk il-produtturi li jużaw l-indikazzjoni ġeografika humiex qed ikunu konformi mal-kundizzjonijiet stipulati fl-ispeċifikazzjoni.

5.2. Metodu ta' produzzjoni:

L-istadji kollha tal-produzzjoni, tal-ipproċessar tal-materjali u tal-preparazzjoni taċ-českobudějovické pivo" isehhu esklussivament ġewwa ż-żona ġeografika ddefinita.

L-estratt tax-xghir bil-haxixa miżjuda li jintuża għall-produzzjoni taċ-“Českobudějovické pivo” huwa prodott esklussivament bil-metodu tal-immaxxjar b'dekozzjoni doppja, b'estraxzjoni miftuħa tax-xghir u toghlija fi pressjoni atmosferika.

It-tip ta' hmira li tiffermenta fil-qiegh li tintuża għaż-żieda tal-hmira kienet iżolata fil-birrerija u issa hija prodotta u ppreservata hemm. Il-fermentazzjoni sseħħ f'tankijiet vertikali li huma ċilindri koniċi b'temperatura kkontrollata ta' 6 °C sa 11-il °C, filwaqt li l-illagerjar iseħħ separatament mill-fermentazzjoni (teknoloġija f'zewġ fażijiet), u jsir esklussivament f'tankijiet orizzontali. Il-perjodu tal-proċess tal-illagerjar huwa konsistenti mal-prinċipji tal-fermentazzjoni sekondarja estiża fil-ksieħ f'temperatura ta' mhux iktar minn 3 °C. Wara l-fermentazzjoni sekondarja, il-birra tiġi ffiltrata u mbagħad titqiegħed fil-pakketti għall-konsumaturi jew tiġi ppakkjata biex tiġi ttrasportata.

Il-proċeduri tal-produzzjoni u t-tagħmir tal-produzzjoni użati biex tiġi prodotta l-birra huma bbażati fuq l-esperjenza professjonali u s-snajja' prattiċi miksubin minn ġenerazzjonijiet ta' birrara u rfinuti skont l-għarfien modern tal-produzzjoni tal-birra. Il-produzzjoni tal-birra fil-bidu kienet il-kapaċità ta' ffit individwi, iżda aktar tard ġew stabbiliti l-impjanti tal-manifattura, u dan wassal għall-konċentrazzjoni tal-produzzjoni tal-birra f'České Budějovice u għall-holqien tal-Birreriji ta' České Budějovice. Din it-tradizzjoni tal-produzzjoni tal-birra komplet sal-ġurnata tal-lum.

5.3. Rabta:

Il-popolarità li l-birra “Českobudějovické pivo” bniet matul hafna snin u l-kwalità tagħha li baqgħet sal-lum jiggarrantulha post fis-swieq barranin illum f'iktar minn 50 pajjiż. L-għarfien tagħha kisbilha post bħala wahda mill-aqwa ditti tal-birra globali.

Il-karatteristiċi sensorji taċ-“Českobudějovické pivo” huma ddeterminati b'mod partikolari mill-kompożizzjoni minerali tal-ilma tan-nixxiegha lokali, issupplementata mill-influenza kkumbinata tal-karatteristiċi tal-materjali ewlenin użati, tal-varjetà lokali tal-hmira tal-birra, il-ġometrija tar-riċipjenti tal-produzzjoni u l-kalkolu tal-hin tal-operazzjonijiet ewlenin tal-produzzjoni.

Il-produzzjoni taċ-“Českobudějovické pivo” hija haġa wahda mal-belt ta' České Budějovice. Fil-fatt, hafna mill-enciklopediji Ċeki u barranin jassoċjaw il-belt ta' České Budějovice mal-produzzjoni taċ-“Českobudějovické pivo”.

Għall-konsumaturi, it-tradizzjoni hija wahda mill-kejl ewleni tal-kwalità, li tirrappreżenta ċertu valur miżjud u tiggarrantixxu l-kwalità. Il-fatt li l-birra hija minn České Budějovice ifisser li tista' fiċ-ċert tkun mistennija li jkollha l-proprjetajiet speċifiċi tal-birra prodotta f'din iż-żona.

Għal żmien twil hafna, il-konsumaturi assoċjaw il-belt ta' České Budějovice mal-produzzjoni ta' birra ta' kwalità tajba li tvarja fil-proprjetajiet sensorji tagħha mill-birra prodotta f'żoni oħrajn.

5.4. Korp ta' spezzjoni:

Isem: Státní zemědělská a potravinářská inspekce, inspektorát v Táboře
Indirizz: Purkyňova 2533
390 02 Tábor
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 381257111
Fax —
Posta elettronika: —

5.5. Tikkettar:

“Českobudějovické pivo” għandu jkollha t-tikketta skont ir-regoli applikabbli għat-tikkettar tal-indikazzjonijiet ġeografici b'mod ġenerali u għandu partikolarment juża s-simbolu tal-Komunità għall-indikazzjonijiet ġeografici protetti u r-rekwiżiti tat-tikkettar applikabbli l-oħrajn tal-UE. It-tikkettar għandu wkoll jirrispetta d-dispożizzjonijiet tat-Trattat tal-Adeżjoni.

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

(2010/C 202/05)

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

DOKUMENT UNIKU

REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

“TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR”

Nru tal-KE: SK-PGI-0005-0693-14.04.2008

IĠP (X) DPO ()

1. Isem:

“Tekovský salámový syr”

2. Stat membru jew pajjiż terz:

Ir-Repubblika Slovakkja

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

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

Klassi 1.3. Ġobnijiet

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

“Tekovský salámový syr” huwa ġobon naturali kemxejn iebes , xaħmi u maturat, kemm affumikat jew mhux affumikat, fil-forma ta' ċilindru twil 30-32 cm u b'dijametru ta' 9-9,5 ċm. Dan jiġi prodott mill-baqta ta' halib ittrattat bis-shana u bl-iffurmar tal-forma ċilindrika tradizzjonali. Wara t-tagħsir, iċ-ċilindri jiġu sseparati, ipproċessati u kkontrollati bl-idejn. Il-varjeta' affumikata tghaddi mill-proċess ta' affumikar wara t-tmelliħ u t-tnixxif.

Il-ġobon jiehu l-proprjetajiet organolettiċi karatteristiċi tiegħu mill-forma nnifisha taċ-ċilindru, li tixbah dik ta' salami u li tagħtih l-isem komuni tiegħu; il-ġobon għandu struttura ratba, flessibbli u elastika, mingħajr toqob jew b'toqob żgħar li jidhru meta jinqata'. Iż-żmien relattivament qasir ta' maturazzjoni jagħti lill-ġobon it-togħma kemxejn aċiduża u karatteristika ta' prodott tal-halib.

“Tekovský salámový syr” jitqiegħed fis-suq miksi b'film adattat għall-ikel, b'daqxejn varjazzjoni fil-piż tal-ġobnijiet individwali li ġew ippakkjati.

Il-Proprietajiet:

Kulur: minn abjad lewn il-krema għal daqxejn safrani jew isfar dehbi fil-każ tal-varjetajiet affumikati

Konsistenza: ratba, flessibbli u elastika, bil-wiċċ tal-qatgħa jkun magħqud u mingħajr toqob jew, possibbilment, b'toqob kemxejn żgħar

Riħa u toghma: aċiduża, qisha halib, xi ftit aromatika, xi ftit mielħa u, fil-każ tal-varjetajiet affumikati, tkun tipikament affumikata

Kompożizzjoni: Materja-niefxa: 53,5-58,5 % skont il-piż

Kontenut ta' xaħam fil-materja niefxa: 43,0-47,5 % skont il-piż

Melħ li jittiekkel: Massimu ta' 2,5 % skont il-piż

Proprietajiet mikrobijoloġiċi: “Tekovský salámový syr” huwa magħmul minn halib pasturizzat biż-żieda ta' kulturi aċidi lattici puri tal-ġeneri *Lactococcus* jew *Streptococcus*

⁽¹⁾ ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.3. *Materja Prima (għall-prodotti ipproċessati biss):*

“Tekovský salámový syr” huwa magħmul bl-użu ta’ halib tal-baqra pasturizzat biż-żieda ta’ kultura aċida lattika. Il-kwalità tal-halib hija regolarment ikkontrollata u rreġistrata fis-sit tal-proċessur tal-halib permezz tal-monitoraġġ tal-parametri li ġejjin: is-sustanzi inibitorji, it-temperatura, l-aċidità, ix-xaħam, il-piż speċifiku u l-materja niexfa bla xaħam.

L-għadd totali ta’ mikro-organizmi kif ukoll l-għadd ta’ ċelloli somatiċi huwa stabbilit minn laboratorji akkreditati.

3.4. *L-Għalf (għal prodotti ġejjin mill-animali biss):*

—

3.5. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru f’żona ġeografika definita:*

Il-kwalità tal-prodott ma jiddependix mill-orijini tal-halib frisk.

Il-proċedura shiha tal-produzzjoni ssir f’żona ġeografika definita u l-pass speċifiku ta’ produzzjoni huwa l-pass 4.

Il-proċedura ta’ produzzjoni

Pass 1: Il-halib frisk tal-baqra jiġi ppasturizzat sa temperatura ta’ 73-79 °C.

Pass 2: Il-proċedura normali għall-produzzjoni ta’ ġobnijiet kemxejn iebesin huwa użat għat-tames, il-qtuġh u l-issodar tal-baqta kif ukoll il-preparazzjoni tal-biċċiet tal-ġobon.

Pass 3: It-tahlita ta’ biċċiet tal-horrox/ġobon titqiegħed f’forom lesti u tiġi magħsura sakemm jintlahaq il-livell ta’ fermezza mixtieq; il-hin għall-ghasir huwa ta’ madwar 80 minuta.

Pass 4: Aktar ipproċessar tal-ġobnijiet magħsura għadu jsir bl-idejn sabiex jiġi żgurat kontroll ahjar fuq il-kwalità u l-forma tal-ġobna, inkluż:

(a) il-qtuġh u s-separazzjoni tal-ġobnijiet li ġew ifformati f’forma ta’ salami;

(b) it-tnehhija tal-ġobnijiet mill-forom kif ukoll it-tnehhija ta’ f’dalijiet irregolari mit-truf;

(c) it-tqegħid tal-ġobnijiet ikkondizzjonati u kkontrollati fuq ix-xtillieri għat-timlüh.

Pass 5: It-tmellüh: il-ġobnijiet jiġu mmellħa billi jiġu mġħaddsa fl-ilma mielaħ għal 24 siegħa: Konċentrazzjoni: 16-18 °Be NaCl; aċidità: pH: 4,6-5,3; temperatura: 12-18 °C.

Pass 6: It-tnixxif ta’ ġobna b’temperatura ta’ madwar 13 °C għal madwar 24 siegħa.

Pass 7: Għall-produzzjoni tal-varjetà affumikata:

L-affumikazzjoni: il-ġobna tiġi affumikata b’duhħan kiesaħ dirett ta’ temperatura ta’ madwar 30-35 °C f’kamra tal-affumikar b’ċirkolazzjoni furzata tal-arja b’duhħan ġej mis-serratura sakemm tiehu kulur isfar deħbi.

Pass 8: Il-maturazzjoni: il-ġobnijiet jimaturaw fuq xtillieri b’temperatura ta’ 8-12 °C b’umdià re-lattiva massima ta’ 90 %, għal ġimagħtejn mill-inqas.

Pass 9: L-ippakkjar: il-ġobnijiet jiġu miksija f’film adattat għall-ikel. Il-pakkett jiġi ttikkettat b’tikketta ikkulurita li turi l-isem tal-prodott “Tekovský salámový syr” jew, fil-każ tal-varjetà affumikata, “Tekovský salámový syr údený”.

3.6. *Regoli speċifiċi li jikkonċernaw il-qtuġh, il-hakk u l-ippakkjar, eċċ.:*

—

3.7. *Regoli speċifiċi li jikkonċernaw it-tikkettar:*

Kull prodottur li jipproduċi “Tekovský salámový syr” skont din l-ispeċifikazzjoni huwa intitolat li juża l-isem “Tekovský salámový syr” waqt l-ittikkettar, ir-reklamar u l-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

It-tikketti mwahhla mal-prodott ghandhom jiddikjaraw dawn li ġejjin:

- l-isem “Tekovský salámový syr”, ippożizzjonat b’mod prominenti,
- il-kliem “protezzjoni tal-indikazzjoni ġeografika” jew it-taqsim “IGP” u s-simbolu tal-KE assoċjat.

4. Definizzjoni konċiża taż-żona ġeografika:

Tekov huwa l-isem storiku ta’ reġjun li jinsab fuq il-fruntiera tar-reġjuni amministrattivi attwali ta’ Nitra u Banská Bystrica.

“Tekovský salámový syr” huwa pproduċut fir-reġjun ta’ Tekov li huwa mifrux tul il-pjanuri fertili tal-lbiċ tas-Slovakkja, mill-muniċipalitajiet ta’ Jur nad Hronom, Dolná Seč u Žemliare li jestendu sal-baži tal-muntanji ta’ Štiavnica fit-Tramuntana. Il-fruntiera tal-lvant hija fformata minn ringiela ta’ muniċipalitajiet li jkopru minn Uhliská sa Demandice u minn Jabloňovce sa Krškany.

Tekov hija żona bi ftit industrija iżda b’livelli għolja ta’ produzzjoni tal-ħalib li beda jkun ipproċesat f’gobon b’forma ta’ salami. L-isem tar-reġjun sar parti mill-isem tal-ġobna: “Tekovský salámový syr” Il-produzzjoni ta’ din il-ġobna kienet importanti ħafna wara t-Tieni Gwerra Dinija, b’mod partikolari, għaliex din ipprovdiet xogħol għan-nisa u saret il-baži tal-ghajxien f’dan ir-reġjun. L-isem inżamm kemm kummerċjalment kif ukoll fit-taħdit komuni sal-ġurnata ta’ llum kull meta ssir referenza għal dan il-prodott tal-ikel. Illum l-isem Tekov huwa użat biss informalment fir-rigward tar-reġjun, madankollu, xorta huwa użat frekwentement u huwa magħruf minn kulhadd.

5. Rabta maż-żona ġeografika:

5.1. L-ispeċifità taż-żona ġeografika:

Tekov hija żona li hija, b’mod predominanti, pjanura u li għandha wkoll sezzjoni ta’ għoljiet fit-Tramuntana. Iż-żona hija magħrufa sew mhux biss bħala reġjun li jipproduċi l-inbid iżda wkoll bħala reġjun b’trobbija estensiva tal-baqar; hija wahda mill-akbar żoni fis-Slovakkja fejn jiġi prodott ħalib għall-produzzjoni tal-ġobon.

L-ipproċessar tal-ħalib f’gobon f’din iż-żona tmur lura sal-1905 meta wahda mill-ewwel kooperattivi tal-prodotti tal-ħalib fis-Slovakkja ġiet stabbilita fil-belt ta’ Bátovce.

Madankollu, il-produzzjoni ta’ ġobon kemxejn iebes fil-forma ta’ salami bdiet daqsxejn iktar tard fl-1949 f’-azjenda tal-produzzjoni tal-ħalib ta’ Tekovské Lužany. Wara l-gheluq ta’ din l-azjenda, il-produzzjoni ġiet trasferita għal azjenda tal-produzzjoni tal-ħalib f’ Šahy u, aktar tard, f’azjenda f’Levice li huwa l-post fejn dejjem kompliet issir il-produzzjoni sa llum. Il-produzzjoni tat-“Tekovský salámový syr” saret u kompliet issir f’żona ġeografika definita u tiddependi fuq il-hiliet speċifiċi, u uniċi tal-produtturi. Il-proċess tal-produzzjoni, il-forma speċjali u l-kwalità tal-prodott inżammu b’saħħet il-hila, l-esperjenza u l-ġherf miksub mill-ġenerazzjonijiet ta’ qabel.

5.2. Speċifità tal-prodott:

Il-forma hija dik li tagħmel it-“Tekovský salámový syr” speċjali għaliex hija xi haġa mhux tas-soltu għal ġobna. Parti mill-proċess tal-produzzjoni ssegwi il-proċedura standard għall-ġobnijiet kemxejn iebesin (il-preparazzjoni tal-biċċiet tal-ġobon u t-tagħsir) filwaqt li l-bqija tal-proċess isir permezz tal-hiliet speċjali tal-produtturi. Wara t-tagħsir, u kif tkun għadha shuna, il-ġobna tinħareġ bil-mod bl-idejn mill-forma b’tali mod li sserrah ma’ ġenb il-parti ta’ ġewwa tad-driegħ sabiex ma ssirx hsara lill-forma tal-ġobna; fl-istess waqt il-forma tiġi kkontrollata bl-ghajnejn u kull diffett fit-tagħsir jiġi rranġat bl-idejn sabiex tinzamm il-forma regolari u tonda. Il-ġobna imbgħad titqiegħed bl-idejn fuq ix-xillieri għat-tmelliħ.

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

L-applikazzjoni tal-indikazzjoni ġeografika protetta hija bbażata fuq il-forma speċjali tat-“Tekovský salámový syr”, i.e. il-forma ta’ salami minn fejn tieħu isimha għaliex mhix tas-soltu bħala ġobna, kif ukoll mir-reputazzjoni u l-kwalità tal-ġobna nnifisha.

Tekov jinsab f'żona predominantament pjanura fil-Lbiċ tas-Slovakkja. Din iż-żona hija maghrufa għall-produzzjoni għolja ta' halib tal-baqra li hafna minnu huwa attwalment ipproċessat biex tigi prodotta l-ġobna kemxejn iebes naturali "Tekovský salámový syr".

"Il-ġobon f'forma ta' salami li ġie żviluppat b'hal prodott distint minn Jozef Sotz, sid l-azjenda tal-produzzjoni tal-halib u l-fabbrika tal-ġobon f' Dobrá Niva, flimkien mal-produtturi tal-ġobon Rudo Pudelka u Štefan Slančík. Il-forom tal-injam saru fil-hanut ta' artigjanat ta' Štefan Upták fejn kienu jsiru r-roti tal-injam. Il-hanut tiegħu kien jipproduċi wkoll ċilindri tal-fagu għall-maturazzjoni tal-ġobnijiet f'forma ta' salami. Il-preses u l-ghodda tal-hadid ġew prodotti fil-hanut tal-haddied Karol Mozoľa li kien qrib l-azjenda u l-fabbrika tal-ġobon ta' Jozef Soc. Il-proċess ta' produzzjoni tal-ġobna f'forma tal-salami kien inventat fl-1921". (Ján Keresteš, Ján Selecký et al. – Mliekarstvo a syrárstvo na strednom Slovensku (L-Industriji tal-Halib u l-Ġobon fis-Slovakkja Ċentrali), 2003, p. 87).

Matul it-Tieni Gwerra Dinija l-fabbrika tal-prodotti tal-halib u l-ġobon f' Dobrá Niva giet midruba kompletament u l-produzzjoni waqfet. Fl-1948 ġew innazzjonalizzati intrapriži privati u tal-kooperattivi fir-Repubblika Soċjalista taċ-Ċekoslovakkja. Wara, inholqu intrapriži nazzjonali godda fis-settur tal-prodotti tal-halib, b'kull intrapriża tispeċjalizza f'firxa partikolari ta' prodotti. Taht dan l-arrangament, il-produzzjoni tal-ġobna f'forma ta' salami ċċaqalqet għal Tekovské Lužany.

Fit-23 ta' Ġunju 2008, il-gazzetta Hospodárske noviny irrapportat, f'sensiela fuq prodotti oriġinali Slovakkji, li "il-produzzjoni ta' ġobnijiet kemxejn iebesin fil-forma ta' salami beda wara t-Tieni Gwerra Dinija fl-1949 ġewwa azjenda tal-produzzjoni tal-halib f' Tekovské Lužany".

L-arkivji storiċi juru li l-ġobna f'forma ta' salami saret l-ewwel f'din iż-żona fl-azjenda tal-produzzjoni tal-halib ta' Tekovské Lužany bejn l-1949 u l-1953 qabel ma l-produzzjoni iċċaqalqet għal azjenda fil-qrib ġewwa Šahy fejn kompliet issir sal-1996. Wara l-gheluq ta' dawn il-facilitajiet ġewwa Šahy, il-produzzjoni tal-ġobna ċċaqalqet għal fabbrica tal-prodotti tal-halib ta' Levické mliekarne ġewwa Levice, fejn bdiet issir f'żewġ varjetajiet: affumikata u mhux affumikata. Iċ-ċaqliq tal-produzzjoni ma kellu l-ebda effett negattiv fuq il-kwalità; nżammet il-kwalità eċċezzjonali tal-ġobna kif jixhed il-fatt li l-ġobna rebhet l-ewwel premju b'hal prodott tal-halib tas-sena f'kompetizzjoni nazzjonali li saret fl-1996.

Il-prodott baqa' jsir kontinwament biss ġewwa ż-żona ġeografika definita. It-tliet azjendi – Tekovské Lužany, Šahy u l-Levické mliekarne – jinsabu ġewwa ż-żona ġeografika definita ta' Tekov. Attwalment, il-produzzjoni tal-ġobna hija ristretta għall-impjant ta' Levické mliekarne ġewwa Levice.

Hija xi haġa sinifikanti li, minkejja għadd ta' bidliet fis-sit u l-bini tal-produzzjoni, il-proċess ta' produzzjoni tradizzjonali nżamm sa llum b'bidliet żgħar. "Tekovský salámový syr" żammet ukoll il-kwalità tagħha kif jixhdu l-premijiet mogħtija fil-kategorija tal-ġobnijiet fil-kompetizzjonijiet nazzjonali tal-Prodott tal-Halib tas-Sena (Mliekarenský výrobok roka) fl-2003 u l-2006.

Ir-reġjun ta' Tekov għadu fuq quddiem fil-produzzjoni u l-kwalità tal-halib fis-Slovakkja. Il-produtturi jiehdu hsieb li tinżamm il-kwalità għolja tal-prodotti tagħhom. Artikli fil-ġurnali wkoll jixhdu r-reputazzjoni u t-tradizzjoni tat-"Tekovský salámový syr".

"Mhux biss rikonoxxut mill-konsumaturi fis-Slovakkja iżda wkoll fir-Repubblika Ċeka kif ukoll fi Brussell ... din l-ispeċjalità ta' ġobon għenet sabiex is-Slovakkja u r-reġjun ta' Tekov ikunu aktar maghrufa barra l-pajjiż ...", irrapporta l-ġurnal Nitrianske noviny fil-21 ta' Mejju 2007.

"Tekovský salámový syr" tgawdi minn reputazzjoni eċċezzjonali kemm fis-Slovakkja kif ukoll barra kif juru l-premji prestigjużi li rebhet. Il-ġobna kienet preżenti f'avveniment reġjonali u nazzjonali importanti (bħaċ-ċelebrazzjonijiet tal-Jum Dinji tal-Halib kif ukoll il-Pohronské dni), f'attivitajiet speċjalizzati internazzjonali b'hal parti mill-IMFM 2006 kif ukoll għadd ta' riċevimenti u eżibizzjonijiet fis-Slovakkja u barra (f'Poznań, Moska u Londra).

"L-aspett uniku ta' dawn il-ġobnijiet huwa propju l-fatt li l-ġobna baqgħet issir għal snin fl-istess mod. Il-ġobna hija pproċessata bl-idejn fit-tradizzjoni ta' produzzjoni stabbilita fl-azjenda tal-prodotti tal-halib ta' Levické mliekarne dairy" (Nitrianske noviny, 21 ta' Mejju 2007).

Il-forma hija dik li tagħmel it-“Tekovský salámový syr” prodott uniku ghaliex hija xi haġa mhux tas-soltu għal ġobna, kif ukoll il-fatt li l-ġobna għadha ssir b'metodu ta' produzzjoni tradizzjonali li jinvolti pproċessar metikoluż u kontroll tal-forma tal-ġobna bl-idejn.

Referenza għall-publikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

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

http://www.upv.sk/pdf/speciftekov_ek2.pdf

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

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

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

Kull verżjoni lingwistika jeħtiġilha abbonament separat.

B'konformità mar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 920/2005, ippubblikat fil-Ġurnal Uffiċjali L 156 tat-18 ta' Ġunju 2005, li jstipula 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'CD-ROM waħdieni multilingwi.

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

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

Bejgħ u Abbonamenti

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

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) joffri aċċess dirett u bla ħlas għal-liġjiet 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>

