

# Il-Ġurnal Uffiċjali C 200

## tal-Unjoni Ewropea



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 66  
8 ta' Ġunju 2023

Werrej

### IV Informazzjoni

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

##### Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 200/01	Rata tal-kambju tal-euro — Is-7 ta' Ġunju 2023 .....	1
2023/C 200/02	Noti ta' Spjegazzjoni tan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea .....	2
2023/C 200/03	Noti ta' Spjegazzjoni tan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea .....	3

##### Il-Qorti tal-Awdituri

2023/C 200/04	Rapport Speċjali 14/2023 — “Programmazzjoni tal-Istrument ta' Vicinat, ta' Kooperazzjoni għall-Iżvilupp u ta' Kooperazzjoni Internazzjonali – Ewropa Globali: programmi komprensivi b'defiċjenzi fil-metodi għall-allokazzjoni tal-fondi u għall-monitoraġġ tal-impatti” .....	4
---------------	--	---

#### INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

2023/C 200/05	Komunikazzjoni mill-Gvern Daniż dwar l-istedina għall-applikazzjoni ta' licenzji għat-tiftix u l-estrazzjoni tal-idrokarburi f'żona definita tal-Baħar tat-Tramuntana .....	5
---------------	---	---

#### INFORMAZZJONI DWAR IŻ-ŻONA EKONOMIKA EWROPEA

##### Il-Kummissjoni Ewropea

2023/C 200/06	Stadju li jmiss tas-seduta ta' verifika ġenerali — Numru tal-fajl: 05 KO.2016.672 .....	7
---------------	---	---

MT

PROĊEDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2023/C 200/07	Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni (Il-Każ M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI) — Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	--	---

ATTI OHRAJN

**Il-Kummissjoni Ewropea**

2023/C 200/08	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ...	10
2023/C 200/09	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel .....	20

---

**Rettifika**

2023/C 200/10	Rettifika tal-Avviż tal-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità — Sejha għall-offerti rigward l-operat ta' servizzi tal-ajru bi skeda skont l-obbligi tas-servizz pubbliku (ĠU C 166, 11.5.2023) .....	23
---------------	---	----

---

<sup>(1)</sup> Test b'rilevanza għaž-ŻEE.

## IV

(Informazzjoni)

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

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro <sup>(1)</sup>

Is-7 ta' Ġunju 2023

(2023/C 200/01)

1 euro =

Munita	Rata tal-kambju	Munita	Rata tal-kambju		
USD	Dollaru Amerikan	1,0717	CAD	Dollaru Kanadiż	1,4351
JPY	Yen Ġappuniż	149,42	HKD	Dollaru ta' Hong Kong	8,4029
DKK	Krona Daniża	7,4494	NZD	Dollaru tan-New Zealand	1,7640
GBP	Lira Sterlina	0,85970	SGD	Dollaru tas-Singapor	1,4432
SEK	Krona Żvediza	11,6255	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 394,04
CHF	Frank Żvizzeru	0,9704	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	20,3986
ISK	Krona İzlandiża	150,50	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,6235
NOK	Krona Norveġiża	11,7975	IDR	Rupiah Indoneżjan	15 901,74
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	MYR	Ringgit Malazjan	4,9271
CZK	Krona Ċeka	23,625	PHP	Peso Filippin	60,002
HUF	Forint Ungeriz	368,73	RUB	Rouble Russu	
PLN	Zloty Pollakk	4,4695	THB	Baht Tajlandiż	37,231
RON	Leu Rumun	4,9586	BRL	Real Braziljan	5,2607
TRY	Lira Turka	24,7925	MXN	Peso Messikan	18,6078
AUD	Dollaru Awstraljan	1,6004	INR	Rupi Indjan	88,4160

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

## Noti ta' Spjegazzjoni tan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea

(2023/C 200/02)

Skont l-Artikolu 9(1)(a) tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 <sup>(1)</sup>, in-Noti ta' Spjega għan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea <sup>(2)</sup> huma emendati kif ġej:

*Fil-paġna 169, fin-Nota ta' spjegazzjoni tal-intestatura tan-NM “3004 Medikamenti (hliet ogġetti tal-intestatura 3002, 3005 jew 3006) li jikkonsistu fi prodotti mhalltin jew mhux imhalltin għal użi terapewtiċi jew profilattiċi, ipprezentati f'dożi meqjusin (inklużi dawk f'forma ta' sistemi li jingħataw mill-ġilda (transdermali)) jew f'forom jew f'pakki għal bejgħ bl-immnut”, hassar is-sitt u s-seba' paragrafu u t-tabella u d-didaskalija tagħha u ssostitwixxi bit-test li ġej:*

“L-intestatura tinkludi, fost l-oħrajn, preparazzjonijiet li jkun fihom kwantità suffiċjenti ta' sustanzi attivi għal kull doża ta' kuljum (eż. ormoni jew kofatturi) sabiex jipprovdu effetti terapewtiċi jew profilattiċi kontra marda jew kundizzjoni speċifika. Id-doża ta' kuljum hija rakkomandata fuq it-tikketta, fuq il-pakkett jew fl-istruzzjonijiet għall-utenti li jkunu ma' dawn il-prodotti.

L-indiċi ta' klassifikazzjoni Kimika, Terapewtika u Anatomika (l-indiċi ATC-DDD tal-WHO) ([https://www.whocc.no/atc\\_ddd\\_index/](https://www.whocc.no/atc_ddd_index/)), żviluppat mill-Organizzazzjoni Dinjija tas-Saħħa (WHO), jindika d-Doża Definita ta' Kuljum (DDD) li tipprovdi effett terapewtiku jew profilattiku meta tiġi applikata fi kwantitajiet ugwali għall-ammonti elenkati f'dak l-indiċi, jew li jaqbżuhom.

It-tabella li ġejja turi d-DDD għas-sustanzi elenkati:

Isem is-sustanza attiva	Doża Definita ta' Kuljum	Unità	Rotta ta' amministrazzjoni
aċidu $\alpha$ -lipojku jew aċidu tijottiku	0,6	g	orali
	0,6	g	parenterali
Sulfat tal-glukosammina	1,5	g	orali
Levokarnitina	2	g	orali
	2	g	parenterali
Lovastatina	45	mg	orali
Melatonina	2	mg	orali
N-aċetilċisteina	0,5	g	orali
Johimbina	15	mg	orali”

<sup>(1)</sup> Ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 tat-23 ta' Lulju 1987 dwar in-nomenklatura tat-tariffa u l-istatistika u dwar it-Tariffa Doganali Komuni ta' Dwana (GU L 256, 7.9.1987, p. 1).

<sup>(2)</sup> ĠU C 119, 29.3.2019, p. 1, kif emendat bil-ĠU C 248, 24.7.2019, p. 3.

**Noti ta' Spjegazzjoni tan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea**

(2023/C 200/03)

Skont l-Artikolu 9(1)(a) tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 <sup>(1)</sup>, in-Noti ta' Spjegazzjoni tan-Nomenklatura Magħquda tal-Unjoni Ewropea <sup>(2)</sup> qed jiġu emendati kif ġej:

Fil-paġna 179, wara n-nota ta' spjegazzjoni tas-subintestatura NM **"3401 30 00 Prodotti tensjoattivi organiċi u preparati għall-ħasil tal-ġilda, fil-forma ta' likwidu jew krema u ppreżentati għall-bejgħ bl-innut, kemm jekk ikun fihom is-sapun u kemm jekk le"** jiddaħhal it-test li ġej:

3402	<b>Aġenti tensjoattivi organiċi (għajr is-sapun); preparati tensjoattivi, preparati għall-ħasil (inkluż preparati awżiljarji għall-ħasil) u preparati għat-tindif, kemm jekk ikun fihom is-sapun u kemm jekk le, għajr dawk tal-intestatura 3401</b>
3402 50 10 u 3402 50 90	<b>Preparati ppreżentati għall-bejgħ bl-innut</b> Għall-finijiet ta' dawn is-subintestaturi, it-terminu "preparati ppreżentati għall-bejgħ bl-innut" ifisser preparati ppreżentati f'imballaġġ lesti għall-bejgħ bl-innut direttament lill-utenti finali (persuni privati, professjonisti, kumpaniji, eċċ.) mingħajr aktar ipproċessar jew ippakkjar mill-ġdid. Dan l-imballaġġ irid ikollu struzzjonijiet li jinqraw, li jidhru u li ma jithassrux għall-użu maħsub tal-preparati mill-utenti finali (pereżempju, istruzzjonijiet dwar is-sikurezza, l-użu jew l-immaniġġjar). L-ġhoti ta' din l-informazzjoni fuq id-dokument ta' akkumpanjament biss mhuwiex biżżejjed.

Fil-paġna 190, fin-nota ta' spjegazzjoni tal-intestatura NM **"3808 Insettiċidi, rodentiċidi, funġiċidi, erbiċidi, prodotti kontra t-tinbit u r-regolaturi tat-tkabbir tal-pjanti, diżinfettanti u prodotti simili, ippreżentati f'forom jew pakki għall-bejgħ bl-innut jew bħala preparati jew oġġetti (eż. strixxi, ftejjel u xemgħat ittrattati bil-kubrit, u karti tad-dubbien)",** jiddaħhlu l-paragrafi l-godda li ġejjin:

3808	Ara n-Nota 1 (a) (2) tal-Kapitolu 38 u n-Nota ta' Spjegazzjoni tas-SA tal-intestatura 3808, ir-raba' paragrafu, (1), dwar it-terminu "ppreżentati f'pakki għall-bejgħ bl-innut". Għall-finijiet ta' din l-intestatura, l-elementi jew il-komposti separati definiti kimikament jistgħu jitqiesu bħala "prodotti ippreżentati f'pakki għall-bejgħ bl-innut", sakemm dawn ikunu ppreżentati f'pakki lesti għall-bejgħ bl-innut direttament lill-utenti finali (persuni privati, professjonisti, kumpaniji, eċċ.) mingħajr aktar ipproċessar jew ippakkjar mill-ġdid. Dawn il-pakki irid ikollhom struzzjonijiet li jinqraw, li jidhru u li ma jithassrux għall-użu maħsub mill-utenti finali (pereżempju, istruzzjonijiet dwar is-sikurezza, l-użu jew l-immaniġġjar). L-ġhoti ta' din l-informazzjoni fuq id-dokument ta' akkumpanjament biss mhuwiex biżżejjed. Il-preparati huma inklużi taħt din l-intestatura anki jekk ma jkunux ippreżentati għall-bejgħ bl-innut."
------	--

<sup>(1)</sup> Ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87, tat-23 ta' Lulju, 1987, dwar in-nomenklatura tat-tariffa u l-istatistika u dwar it-Tariffa Doganali Komuni ta' Dwana (GU L 256, 7.9.1987, p. 1).

<sup>(2)</sup> ĠU C 119, 29.3.2019, p. 1.

# IL-QORTI TAL-AWDITURI

## Rapport Speċjali 14/2023

### **“Programmazzjoni tal-Istrument ta’ Viċinat, ta’ Kooperazzjoni għall-Iżvilupp u ta’ Kooperazzjoni Internazzjonali – Ewropa Globali: programmi komprensivi b’defiċjenzi fil-metodi għall-allokazzjoni tal-fondi u għall-monitoraġġ tal-impatt”**

(2023/C 200/04)

Il-Qorti Ewropea tal-Awdituri ppubblikat ir-rapport speċjali 14/2023 tagħha: “Programmazzjoni tal-Istrument ta’ Viċinat, ta’ Kooperazzjoni għall-Iżvilupp u ta’ Kooperazzjoni Internazzjonali – Ewropa Globali: programmi komprensivi b’defiċjenzi fil-metodi għall-allokazzjoni tal-fondi u għall-monitoraġġ tal-impatt”.

Ir-rapport jista’ jiġi kkonsultat direttament jew innizzel minn fuq is-sit web tal-Qorti Ewropea tal-Awdituri: <https://www.eca.europa.eu/mt/publications/sr-2023-14>

---

## INFORMAZZJONI MILL-ISTATI MEMBRI

**Komunikazzjoni mill-Gvern Daniż dwar l-istedina għall-applikazzjoni ta' liċenzji għat-tiftix u l-estrazzjoni tal-idrokarburi f'żona definita tal-Baħar tat-Tramuntana**

(2023/C 200/05)

**Sejha għall-offerti żghira**

B'referenza għall-Artikolu 3(2)(b) tad-Direttiva 94/22/KE tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tat-30 ta' Mejju 1994 dwar il-kondizzjonijiet għall-ghoti u l-użu ta' awtorizzazzjonijiet għall-prospettar, esplorazzjoni u produzzjoni ta' idrokarburi, b'dan ninfirmawk li, skont it-taqsimha 12, l-ewwel paragrafu (a) tal-Att dwar l-użu tas-sottoswol tad-Danimarka, ara l-Att ta' Konsolidazzjoni Nru 1533 tas-16 ta' Diċembru 2019, kif emendat, jistgħu jsiru applikazzjonijiet għal-liċenzji f'żona definita mill-koordinati li ġejjin (koordinati geografici: Datum Ewropew tal-1950):

Punt tal-angolu	Latitudni	Longitudni
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4° 25' 47"

Iż-żona tinsab fil-Graben Ċentrali fil-Baħar tat-Tramuntana. Ara l-mappa hawn taht. Il-materjal kollu relatat mas-sejha għall-offerti, inkluż it-termini u l-kriterji ta' evalwazzjoni, jinsab fuq: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, u jista' jinkiseb ukoll minn: [www.ens.dk/en/miniround](http://www.ens.dk/en/miniround). L-applikazzjonijiet jenħtieġ li jitressqu permezz tal-portal tal-offerti tal-Aġenzija Daniża tal-Energija kif indikat hawn fuq.

Id-dispożizzjonijiet u l-kriterji msemmija fl-Artikolu 5(1) tad-Direttiva 94/22/KE, ara wkoll l-Att ta' Konsolidazzjoni Nru 1533 tas-16 ta' Diċembru 2019 dwar l-użu tas-sottoswol tad-Danimarka, kif emendat, huma ppubblikati wkoll fil-Gazzetta Uffiċjali Daniża (Statstidende).

L-iskadenza prestabbilita hija 12:00 tal-1 ta' Settembru 2023.

Jekk il-perjodu bejn il-pubblikazzjoni ta' din il-komunikazzjoni f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea u l-1 ta' Settembru 2023 ikun ta' inqas minn 90 jum, l-applikazzjonijiet ikunu jistgħu jintlaqgħu sa 12:00 tad-90 jum wara l-pubblikazzjoni tagħha f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea jew, jekk id-90 jum jaqa' fi tmiem il-gimgha, fi btala pubblika, f'jum il-Kostituzzjoni, lejlet il-Milied jew lejlet l-Ewwel tas-Sena, sa 12:00 tal-ġurnata tax-xogħol ta' wara.

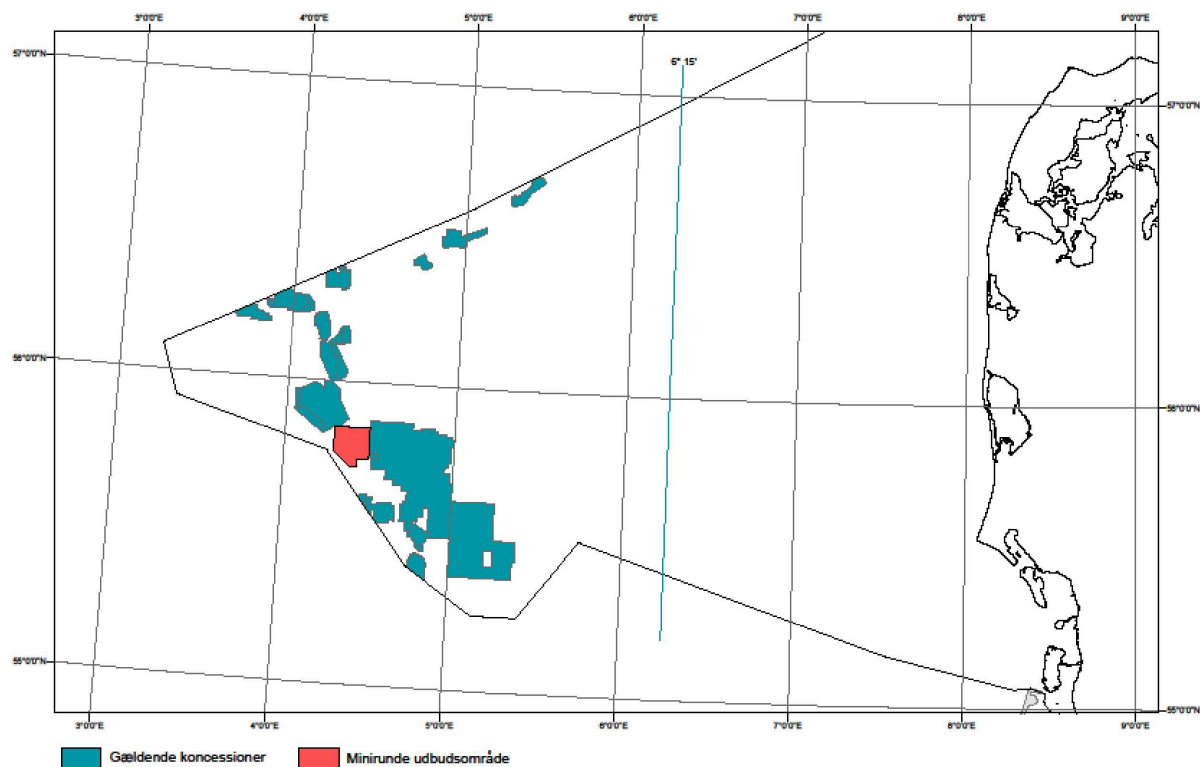
L-Aġenzija Daniża tal-Energija  
Carsten Niebuhrs Gade 43  
1577 Copenhagen V  
ID-DANIMARKA

Tel. +45 33926700

Email: [ens@ens.dk](mailto:ens@ens.dk)

Sit web: <http://www.ens.dk>.

### Dansk koncessionsområde – maj 2023



Żoni ta' koncessjoni Daniżi f'Mejju 2023.

Ċavetta: Ikhal: Koncessjonijiet attwali; Orange: żoni fis-sejha għall-offerti żghira



## INFORMAZZJONI DWAR IŻ-ŻONA EKONOMIKA EWROPEA

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

## Stadju li jmiss tas-seduta ta' verifika ġenerali

Numru tal-fajl: 05 KO.2016.672

(2023/C 200/06)

Kumpanija li falliet:	Gable Insurance AG in Konkurs, Alvierweg 2, 9490 Vaduz rappreżentata minn: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
li tikkonċerna:	Proċedura ta' falliment

Is-seduta ta' verifika ġenerali fir-rigward tal-pretensjonijiet irregistrati se titkompla nhar il-Ġimgħa, 26 ta' Mejju 2023, fid-9 a.m., fl-awla tal-qorti 4 f'din il-Qorti.

Il-Qorti tal-Ġustizzja tal-Prinċipat (*Fürstliches Landgericht*)

Vaduz, 21 ta'April 2023.

Stefan ROSENBERGER  
Imhallet tal-Qorti tal-Ġustizzja tal-Prinċipat

V

(Avviżi)

**PROCĊDURI DWAR L-IMPLIMENTAZZJONI TAL-POLITIKA TAL-KOMPETIZZJONI****IL-KUMMISSJONI EWROPEA**

**Avviż minn qabel ta' koncentrazzjoni**  
**(Il-Każ M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI)**  
**Każ li jista' jiġi kkunsidrat għal proċedura ssimplifikata**  
**(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2023/C 200/07)

1. Fit-30 ta' Mejju 2023, il-Kummissjoni rċeviet avviż ta' koncentrazzjoni proposta skont l-Artikolu 4 tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(1)</sup>.

Dan l-avviż jikkonċerna l-imprizi li ġejjin:

- Bain Capital Investors, LLC ("Bain Capital", l-Istati Uniti tal-Amerka),
- Apfarge Investments Pte Ltd ("Apfarge", Singapore), finalment ikkontrollata minn CIG Group (Singapore).
- World Human Intelligence Co., Ltd ("WHI", il-Ġappun), bhalissa kkontrollata esklużivament minn Bain Capital.

Bain Capital u Apfarge se jakkwistaw, fis-sens tal-Artikolu 3(2)(b) u tal-Artikolu 3(4) tar-Regolament dwar l-Għaqdiet, il-kontroll esklużiv ta' WHI kollha kemm hi.

Il-koncentrazzjoni hija mwettqa permezz ta' xiri ta' ishma.

2. L-attivitajiet kummerċjali tal-imprizi kkonċernati huma dawn li ġejjin:

- Bain Capital hija maniġer ta' fondi ta' investiment li jinvestu f'kumpaniji b'attivitajiet f'varjetà ta' industriji, inklużi t-teknoloġija, il-media u t-telekomunikazzjonijiet, il-kura tas-saħħa, il-prodotti għall-konsumatur u tal-konsumatur, is-servizzi finanzjarji u tan-negozju, u l-industrija/il-manifattura.
- Apfarge hija fond ta' investiment ġestit minn CIG Group, li jiġġestixxi portafoll globali diversifikat ta' investimenti f'ekwità privata, kapital ta' riskju u fondi ta' infrastruttura, kif ukoll investimenti diretti f'kumpaniji privati.
- WHI tiżviluppa u tipprovdi software għall-ippjanar tar-riżorsi tal-intrapriżi, speċifikament software tar-riżorsi umani bħall-ġestjoni tal-ghadd ta' impjegati u l-pagi, il-haddiema self-service, il-ġestjoni tal-attenzenza, u soluzzjonijiet ta' ġestjoni tat-talenti.

3. Wara eżami preliminari, il-Kummissjoni tqis li t-tranzazzjoni notifikata tista' taqa' fil-kamp ta' applikazzjoni tar-Regolament dwar l-Għaqdiet. Madankollu, id-deċiżjoni finali dwar dan il-punt hija riżervata.

<sup>(1)</sup> ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1 (ir-"Regolament dwar l-Għaqdiet").

Skont l-Avviż tal-Kummissjoni dwar proċedura ssimplifikata għat-trattament ta' ċerti koncentrazzjonijiet skont ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 <sup>(?)</sup> jenhtieg li jiġi nmutat li dan il-każ jista' jiġi kkunsidrat għal trattament skont il-proċedura stabbilita fl-Avviż.

4. Il-Kummissjoni tistieden lil terzi persuni interessati biex jibagħtulha l-kummenti li jista' jkollhom dwar l-operazzjoni proposta.

Il-kummenti jridu jaslu għand il-Kummissjoni mhux aktar tard minn għaxart ijiem wara d-data ta' din il-pubblikazzjoni. Jenhtieg li r-referenza li gejjja dejjem tiġi speċifikata:

M.11129 — Bain Capital / Apfarge / WHI

Il-kummenti jistgħu jintbagħtu lill-Kummissjoni permezz tal-email, permezz tal-faks jew permezz tal-posta. Uża d-dettalji ta' kuntatt ta' hawn taht:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Indirizz Postali:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

(?) ĠU C 366, 14.12.2013, p. 5.

## ATTI OHRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill**

(2023/C 200/08)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Açores"

PGI-PT-A1447-AM01

Data tal-applikazzjoni: 22.3.2017

**1. Regoli applikabbli għall-emenda**

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Modifika mhux minuri

**2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda****2.1. Informazzjoni li tikkonċerna l-applikant**

Deskrizzjoni: Aġġornament tal-informazzjoni li tikkonċerna l-applikant.

Raġunijiet: L-informazzjoni hija skaduta u għalhekk hemm bżonn ta' aġġornament. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġiżlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: Din l-emenda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" - Dettalji tal-applikant.

**2.2. Informazzjoni dwar il-partijiet ikkonċernati**

Deskrizzjoni: Thassir tal-informazzjoni li tikkonċerna l-partijiet ikkonċernati.

Raġunijiet: Minhabba nuqqas ta' ftehim, id-dettalji tal-applikant bi żball kienu ddaħhlu f'dan il-qasam. Din l-informazzjoni issa thassret. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġiżlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

(<sup>1</sup>) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: Din l-emenda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

Taqsimiet emendati fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra"- Partijiet ikkonċernati.

### 2.3. *Informazzjoni dwar il-korpi ta' kontroll*

Deskrizzjoni: Aġġornament għall-informazzjoni dwar il-korpi ta' kontroll.

Raġunijiet: L-informazzjoni hija skaduta u għalhekk huwa meħtieġ aġġornament. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġiżlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: Din l-emenda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

Taqsimiet emendati fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni dwar il-korpi ta' kontroll.

### 2.4. *Informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet superviżorji kompetenti*

Deskrizzjoni: Aġġornament għall-informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet superviżorji kompetenti.

Raġunijiet: L-informazzjoni hija skaduta u għalhekk hemm bżonn ta' aġġornament. Dan huwa meħtieġ biex jiġi żgurat li l-Ispesifikazzjoni tal-Prodott tikkonforma mal-leġiżlazzjoni applikabbli u biex tiġi ċċarata d-deskrizzjoni preċedenti pprovduta.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: Din l-emenda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

Taqsimiet emendati fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott: "Informazzjoni oħra" – Informazzjoni li tikkonċerna l-awtoritajiet superviżorji kompetenti.

### 2.5. *Kategorija tal-prodott - zieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid spumanti".

Raġunijiet: L-għan huwa li jissahħah il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, permezz ta' applikazzjoni biex dan jiġi rikonossut taħt l-IĠP.

Dan it-tip ta' prodott, li huwa magħruf għall-kwalità u għad-distintività tiegħu, diġà qed isir mill-produtturi f'konformità mal-prattiki tradizzjonali fir-reġjun. Id-deċiżjoni li jiġi inkluz dan il-prodott ġdid taħt l-IĠP Aċores tirrikonossi l-importanza u l-kwalità tiegħu u l-valur li jżid għall-produtturi.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Definizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiziti oħra applikabbli".

Taqsimiet emendati fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Definizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiziti oħra applikabbli".

### 2.6. *Kategorija tal-prodott - zieda ta' kategorija ġdida tal-prodott tad-dwieli*

Deskrizzjoni: Ġiet miżjuda l-kategorija "Inbid likur".

Raġunijiet: L-għan huwa li jissahħah il-valur ekonomiku ta' prodott li diġà jeżisti fir-reġjun, permezz ta' applikazzjoni biex jiġi rikonossut taħt l-IĠP.

Dan it-tip ta' prodott, li huwa magħruf għall-kwalità u għad-distintività tiegħu, diġà qed isir mill-produtturi f'konformità mal-prattiki tradizzjonali fir-reġjun. Id-deċiżjoni li jiġi inkluz dan il-prodott ġdid taħt l-IĠP Aċores tirrikonossi l-importanza u l-kwalità tiegħu u l-valur li jżid għall-produtturi.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Definizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiziti oħra applikabbli".

Taqsimiet emendati fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli", "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid", "Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet" u "Rekwiziti oħra applikabbli".

2.7. *Deskrizzjoni tal-inbejjed – il-kategorija tal-inbid*

Deskrizzjoni: Id-deskrizzjoni tal-inbejjed giet imtejba u emendata.

Raġunijiet: Id-deskrizzjoni preċedenti giet identifikata bħala ġenerali u mhux speċifika biżżejjed, għalhekk giet adattata biex tinkludi l-karatteristiċi assoċjati mal-prodotti koperti mill-IĠP Aċores. Dan kien neċessarju biex jiġi żgurat li d-Dokument Uniku u l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jikkonformaw mal-leġiżlazzjoni applikabbli.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: “Deskrizzjoni tal-Inbejjed” – Il-kategorija tal-inbid.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Deskrizzjoni tal-Inbejjed” – Il-kategorija tal-inbid.

2.8. *Prattiki enoloġiċi – Rendimenti massimi*

Deskrizzjoni: Ir-rendiment massimu ġie emendat għal 75 ettolitru; l-eċċezzjoni thassret.

Raġunijiet: Ir-rendiment massimu tnaqqas ftit sabiex din iċ-ċifra tiġi allinjata mal-livelli tal-produzzjoni attwali. L-ghan huwa li jiġu stabbiliti kriterji ċari u oġġettivi għal dan il-parametru, biex b'hekk jiġu żgurati l-uniformità u l-prevedibbiltà tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”.

2.9. *Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid - Prattiki enoloġiċi - Kategorija tal-inbid*

Deskrizzjoni: Thassir tal-perjodu minimu ta' tqaddim bħala Prattika enoloġika għall-kategorija tal-Inbid.

Raġunijiet: Peress li ma hiji kundizzjoni li għandha impatt sinifikanti fuq il-karatteristiċi tal-inbid tal-IĠP Aċores, ir-rekwiżit minimu tat-tqaddim thassar.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid”.

2.10. *Varjetajiet ewlenin tad-dwieli – emenda/adattament għal-lista tal-varjetajiet*

Deskrizzjoni: L-ismijiet [tal-varjetajiet tal-gheneb] ġew allinjati mal-lista nazzjonali l-ġdida. Il-varjetajiet li ġew miżjuda: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Aċores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner-Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel-Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro-Branco, Sauvignon, Síría, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo, Vital.

Raġunijiet: Il-varjetajiet iddefiniti għall-produzzjoni tal-inbejjed fir-reġjun tal-IĠP Aċores kellhom jiġu adattati u aġġornati biex jiġu allinjati mal-qafas legali l-ġdid tal-lista nazzjonali tal-varjetajiet adattati għall-produzzjoni tal-inbid fil-Portugall. Dan kien jinkludi varjetajiet li kienu jeżistu fil-mappa varjetali għaż-żona ġeografika, li huma rilevanti fid-determinazzjoni tal-karatteristiċi tal-prodotti tal-IĠP Aċores. Din l-inkluzjoni ma tinvolvi l-ebda bidla fil-karattru distintiv tal-prodotti tal-IĠP Aċores; għall-kuntrarju, l-effett tagħha huwa li tottimizzah.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: “Varjetajiet ewlenin tad-dwieli”.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Varjetajiet ewlenin tad-dwieli”.

2.11. *Rabta maż-żona ġeografika - il-kategoriji kollha*

Deskrizzjoni: Id-deskrizzjoni tar-rabta maż-żona ġeografika giet adattata u mtejba.

Raġunijiet: Minhabba li d-deskrizzjoni preċedenti tar-rabta (il-kategorija tal-Inbid) giet identifikata bħala ġenerali u mhux speċifika biżżejjed, u li l-kategoriji l-ġodda tal-prodotti (Inbid spumanti u Inbid likur) kellhom jiġu inkluzi fid-deskrizzjoni tar-rabta, il-kontenut ta' din it-taqsimu ġie riformulat sabiex issa huma inkluzi l-kategoriji kollha tal-prodotti. Dan itejjeb l-oġġettività tal-kontenut, peress li r-rabta maż-żona ġeografika tapplika għall-kategoriji kollha.

Taqsimiet emendati fid-Dokument Uniku: “Rabta maż-żona ġeografika”.

Taqsimiet emendati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott: “Rabta maż-żona ġeografika”.

## DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Açores

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IGP - Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
4. Inbid spumanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**1. *Inbejjed bojod u nbejjed rožè*

Inbejjed bojod – F'termini tad-dehra viżwali, huma ta' kulur isfar jagħti fl-aħdar jew isfar, u f'tit jiksbu intensità wara perjodu ta' tqaddim jew meta jiġu ffermentati fil-bittija. L-aromi għandhom noti ta' frott u ta' fjuri, skont il-varjetajiet ta' dwieli użati. Wara ċertu perjodu, jistgħu juru aromi mit-tqaddim bi hjiel ossidattiv pożittiv. F'termini tal-palat, huma kkaratterizzati minn aċidità tajba, salinità, mineralità ċara u bilanċ bejn l-aċidità u l-alkohol; jistgħu jiżviluppaw noti ta' affumikazzjoni u ossidattivi bit-tqaddim.

Inbejjed rožè – L-inbejjed rožè għandhom kulur lewn is-salamun jew roża, b'aromi ta' frott li jingħaqdu tajjeb mas-salinità; aċidità u mineralità notevoli fil-palat. Huma nbejjed tipikament friski b'bilanċ bejn l-aċidità u l-alkohol.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-limiti legali attwali.

## Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

2. *Inbejjed homor*

Inbejjed homor – Dawn l-inbejjed huma ta' kulur aħmar, b'aromi ta' frott u noti kemxejn affumikati. Bit-tqaddim il-karatteristika affumikata tisparraxxi u jispikkaw l-aromi li jiġu mit-tqaddim. Fir-rigward tat-togħma, huma friski b'noti kemxejn affumikati u bilanċ bejn it-tannini u l-alkohol.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-limiti legali attwali.

## Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11

Acidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

### 3. Inbejjed spumanti – bojod u rožè

L-inbejjed spumanti bojod huma ta' lewn isfar ċar. L-aromi għandhom toghma ta' frott, b'noti taċ-ċitru u minerali u noti kemxejn affumikati. Skont iż-żmien tat-tqaddim tagħhom, jistgħu jiksbu aromi ta' xiwi. Fil-halq, huma friski, xotti, b'acidità tajba, mielha u minerali, b'korporatura u finitura twila. Għandhom ragħwa delikata, bi bżiežaq fini persistenti.

L-inbejjed spumanti rožè huma roža, lewn il-qoxra tal-basal u tal-grapefruit. F'termini ta' aromi, il-frott aħmar jiddomina, b'noti minerali. Skont iż-żmien tat-tqaddim tagħhom, jistgħu jiksbu aromi ta' xiwi. Fil-halq, huma friski, xotti, b'acidità tajba, mielha u minerali, b'korporatura u finitura twila. Għandhom ragħwa delikata, bi bżiežaq fini persistenti.

Għall-parametri analitiċi l-oħra, japplikaw il-limiti legali attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Acidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185

### 4. Inbejjed spumanti – Ħomor

L-inbejjed spumanti ħomor ivarjaw fil-kulur minn ħomor għal lewn ir-rubin. L-aromi huma kif ġej: frott aħmar, b'noti affumikati u minerali. Skont iż-żmien tat-tqaddim tagħhom, jistgħu jiksbu aromi ta' xiwi. Fil-halq, huma friski, xotti, b'acidità tajba, mielha u minerali, bi ħjiel ta' tannini, korporatura medja u finitura twila. Għandhom ragħwa delikata, bi bżiežaq fini li jiffurmaw malajr.

Għall-parametri analitiċi l-oħrajn, japplikaw il-limiti legali attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	11
Acidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	185



### 5. Inbejjed likuri

L-inbejjed likuri huma ta' kulur minn ambra sa kannella dehbi. F'termini tal-aroma, għandhom aroma ta' frott u jistgħu jinkludu wkoll noti ta' għasel, karamella, xiwi u affumikazzjoni, kif ukoll aromi ta' hwawar bħala riżultat taż-żmien li matulu jitqaddmu fil-btieti. Fil-halq, huma xotti jew semixotti, b'acidità tajba, mielha, minerali, b'korporatura, u toġhma ta' frott imqadded, ta' affumikazzjoni, u ta' għasel, u għandhom finitura twila.

Għall-parametri analitiċi l-oħrajn, japplikaw il-limiti legali attwali.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	16
Acidità totali minima	46,6 milliekwivalent għal kull litru
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	30
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

### 5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

#### a. Prattiki enoloġiċi essenzjali

#### 1. Inbejjed, inbejjed spumanti u nbejjed likuri – prattiki enoloġiċi u hamrija

##### Metodi tal-kultivazzjoni

Il-metodi tal-kultivazzjoni użati fil-vinji maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed, l-inbejjed spumanti u l-inbejjed likuri li huma intitolati jużaw l-IĠP Açoires iridu jkunu dawk tradizzjonali fir-reġjun.

Id-dwieli maħsuba għall-produzzjoni tal-prodotti tad-dwieli intitolati li jużaw l-IĠP Açoires iridu jithawlu jew ikunu diġà qeghdin jikbru fil-hamrija bil-karatteristiċi li ġejjin:

- Hamrija geblija u litosoli mhux umiċi fuq substrat konsolidat ta' bażalt jew blat simili;
- Hamrija andika kannella standard irqiqa jew saturata;
- Regosoli u hamrija regolika derivati minn blat tal-bażalt, minn blat trakitiku jew minn materjal piroklastiku li jinsab fuq blat tal-bażalt fil-baxx;
- Tafal jew molosoli.

#### 2. Inbejjed – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

##### Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Il-mosti maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed intitolati li jużaw l-IĠP Açoires irid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10 %.

#### 3. Inbejjed spumanti – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

##### Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Il-mosti maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti intitolati li jużaw l-IĠP Açoires irid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 9 %.

#### 4. Inbejjed likuri – qawwa alkoħolika naturali skont il-volum

##### Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

Il-mosta maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed likuri intitolati li jużaw l-IĠP Açoires irid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 10 %.

5. Inbejjed spumanti – metodu

Prattika enoloġika speċifika

Il-metodu teknoloġiku li għandu jintuża biex isir l-inbid huwa l-fermentazzjoni klassika fil-flixxun.

6. Inbejjed likuri – perjodu ta' tqaddim

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed likuri jitqaddmu għal mill-inqas 12-il xahar.

7. Inbejjed likuri – metodu ta' produzzjoni

L-inbejjed likuri tal-IĠP Açoires isiru minn most li jissodisfa l-kundizzjonijiet għall-produzzjoni tal-inbejjed intitolati li jużaw l-IĠP Açoires, li magħhom jistgħu jiżdiedu l-alkoħol jew id-distillat tal-inbid newtrali, sakemm il-karatteristiċi stabbiliti fil-leġiżlazzjoni applikabbli jiġu rrispettati.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Inbejjed, inbejjed spumanti u nbejjed likuri tal-IĠP Açoires

75 ettolitr għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika fejn jiġu prodotti l-inbejjed tal-IĠP Açoires tinkludi l-gzejjer kollha fl-arcipelagu tal-Azores.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Agronómica

Alicante-Bouschet

Alvarinho

Aragonez - Tinta-Roriz; Tempranillo

Arinto - Pedernã

Arinto-dos-Açoires - Terrantez-da-Terceira

Bastardo - Graciosa

Bical - Borrado-das-Moscas

Cabernet-Franc

Cabernet-Sauvignon

Caladoc

Castelão - João-de-Santarém(1); Periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão-Pires - Maria-Gomes

Galego -Dourado

Generosa

Gewürztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner-Veltliner  
Loureiro  
Malvarisco  
Malvasia  
Malvasia-Fina - Boal; Bual  
Merlot  
Moscatel-Galego-Branco - Muscat-à-Petits-Grains  
Moscatel-Graúdo - Moscatel-de-Setúbal  
Petit-Verdot  
Pinot-Gris - Pinot-Grigio  
Pinot-Noir  
Riesling  
Rio-Grande  
Roupeiro-Branco  
Rufete - Tinta-Pinheira  
Sauvignon - Sauvignon-Blanc  
Seara-Nova  
Sercial - Esgana-Cão  
Syrah - Shiraz  
Síria - Roupeiro, Códega  
Terrantez-do-Pico  
Tinta -Barroca  
Tinta Negra Mole, Saborinho  
Touriga-Franca  
Touriga-Nacional  
Trincadeira - Tinta-Amarela, Trincadeira-Preta  
Tália - Ugni-Blanc; Trebbiano-Toscano  
Verdejo  
Verdelho  
Verdelho-Roxo  
Vinhão - Sousão  
Viosinho  
Vital

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

*Inbejjed, inbejjed spumanti u nbejjed likuri tal-IĠP Açores*

Dettalji taż-żona ġeografika rilevanti għar-rabta

Dawn id-dettalji japplikaw għall-inbejjed, għall-inbejjed likuri u għall-inbejjed spumanti.

Fatturi naturali

L-arċipelagu tal-Azores huwa ta' oriġini vulkanika u jinsab fl-Atlantiku f'distanza ta' 1 600 km fil-Punent tal-kosta tal-Portugall kontinentali.

L-arċipelagu jikkonsisti minn 9 gzejjer, li jvarjaw fl-erja minn 17 sa 749 km<sup>2</sup>, fil-punt fejn jiltaqgħu l-plakek tektoniċi tal-Amerka, l-Ewropa u l-Afrika.

L-arċipelagu tal-Azores għandu klima marittima moderata b'temperaturi moderati li jvarjaw minn 16 °C fix-xitwa sa 26 °C fis-sajf.

Minhabba l-influenza tal-Kurrent tal-Golf, it-temperatura tal-baħar hija moderata wkoll, u tvarja bejn 14 u 22 °C bhala medja.

Ix-xemx tidli għal 3 sigħat jew 4 sigħat kuljum fix-xitwa u għal madwar 7 sigħat jew 8 sigħat kuljum fis-sajf.

Ix-xita tagħmel is-sena kollha imma tvarja fl-ammont; ġeneralment tagħmel aktar xita u tkun aktar kostanti bejn Ottubru u Marzu. F'kull wieħed minn dawk ix-xhur, ix-xita medja taqbeż il-100 mm u jkun hemm madwar 20 jum ta' xita kull xahar. Ix-xita fl-Azores normalment tkun fil-forma ta' halbiet li xi kultant jistgħu jkunu qawwija, l-umdità relattiva tal-arja (il-medja annwali) hija ta' madwar 75 %.

B'riżultat tal-kollizzjoni ta' mases tal-arja, ir-riħ huwa karatteristika sinifikanti tal-klima madwar l-arċipelagu tal-Azores. Dan minhabba l-umdità u s-salinità li jgħib miegħu, li huma ddeterminati sa ċertu punt mit-terren u mill-aspett tar-riżalt f'kull waħda mill-gżejjer.

Minhabba l-oriġini ġeoloġika vulkanika u relattivament reċenti tagħha, il-ħamrija ma hijiex fonda u għandha abbondanza ta' elementi kbar (ċaġhaq), u hija ffurmata primarjament fuq blat tal-bażalt, trakitiku u tal-andesit.

#### Fatturi umani

Il-vitikultura fl-arċipelagu tal-Azores tmur lura għaż-żmien meta l-ewwel marru jgħixu n-nies fil-fnofs is-seklu 15. Huwa maħsub li kienu l-patrijiet Franġiskani li kienu responsabbli għall-introduzzjoni tad-dwieli. Mill-wasla tagħhom fit-territorju, dawn il-patrijiet innutaw xebh bejn il-ħamrija u l-kundizzjonijiet tal-klima fi Sqallija u xi whud mill-gżejjer fl-arċipelagu. Dan wassalhom biex jintroduċu varjetajiet mill-Italja, b'mod partikolari Verdelho, li nfirxu malajr.

Mill-bidu nett, iż-żoni l-aktar esposti għall-impatt negattiv tar-riħ mill-Atlantiku kellhom jiġu adattati sabiex jtkabbru d-dwieli. Dan sawwar il-pajsaġġ, bil-bini ta' "currais" jew "curraletas" (irqajja' art demarkati minn hitan tas-sejjeh). Dawn iservu żewġ skopijiet: it-tneħħija tal-gebel żejjed mill-ħamrija u l-protezzjoni mir-riħ.

Dan il-pajsaġġ uman distintiv, maħluq mill-ħtieġa li l-vinji jiġu mharsa mill-irjeh tal-Atlantiku, ġie rikonoxxut mill-UNESCO bhala Pajsaġġ Kulturali tal-Patrimonju Dinji.

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-prodotti assoċjati maż-żona ġeografika:

Inbejjed, inbejjed likuri u nbejjed spumanti

L-inbejjed, l-inbejjed spumanti u l-inbejjed likuri tal-IĠP Açores huma prodotti li għandhom attributi uniċi distintivi, b'mod partikolari l-freskezza, is-salinità, il-mineralità, l-aċidità tajba u l-aromi tal-frott tagħhom.

Rabta maż-żona ġeografika:

Inbejjed, inbejjed likuri u nbejjed spumanti

Il-kundizzjonijiet speċifiċi taż-żona ġeografika huma kruċjali fid-determinazzjoni tal-karatteristiċi distintivi tal-prodotti tad-dwieli tal-IĠP Açores.

Il-livelli għoljin ta' xita u umdità jwasslu għas-sajran gradwali tal-ġheneb, u b'hekk jikkontribwixxu għall-aċidità u l-freskezza notevoli tal-inbejjed, l-inbejjed spumanti u l-inbejjed likuri tal-IĠP Açores.

Il-preżenza ta' materjal kbir fil-ħamrija żżid ir-riflessjoni tas-šana, li tiffavorixxi s-sajran tal-ġheneb u l-espressjoni tal-komposti aromatiċi tal-varjetajiet tad-dwieli, u tirriżulta fi nbejjed, inbejjed spumanti u nbejjed likuri b'aromi distintivi.

Il-ħamrija vulkanika, flimkien mal-influenza qawwija tal-Atlantiku minhabba l-post tal-gżira, jagħtu lill-prodotti tad-dwieli tal-IĠP Açores il-mineralità u s-salinità karatteristiċi tagħhom.

Il-fattur uman, li jippreserva t-tradizzjoni li ilha ħajja sekli shaħ, huwa rifless fil-bini tal-irqajja' (magħrufa bhala "currais" u "curraletas"), li huma essenzjali fil-protezzjoni tad-dwieli mill-esponiment għall-irjeh tal-Atlantiku u fil-ħolqien tal-aħjar kundizzjonijiet għat-tkabbir għad-dwieli, li huwa ta' importanza sinifikanti fl-iżgurar tal-kundizzjonijiet it-tajba biex isir l-gheneb, kif ukoll jikkontribwixxu għall-bilanċ tal-aromi fl-inbejjed, l-inbejjed spumanti u l-inbejjed likuri prodotti.

9. **Rekwiziti oħra applikabbli**

Inbejjed, inbejjed spumanti u nbejjed likuri tal-IĠP Açores

Qafas legali:

Fil-leġislazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit iehor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwizit:

Valutazzjoni tat-tikkettar qabel it-tqeghid fis-suq.

Il-marka hija indikazzjoni obbligatorja fuq it-tikketta.

**Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott**

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

---

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-registrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel**

(2023/C 200/09)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**“Lajta sajt”**

**Nru tal-UE: PGI-HU-02844 — 23.5.2022**

**DOP ( ) IĠP (x)**

**1. Isem/Ismijiet**

“Lajta sajt”

**2. Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Ungerija

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

**3.1. Tip ta' prodott**

Klassi 1.3: Ġobon

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

Il-“Lajta sajt” huwa ġobon poruż b'kontenut shih ta' xaħam, immellaħ, b'sawra kemxejn ratba, magħmul mill-ħalib tal-baqra u li jiġihalla jimmatūra għal ġimagħtejn bil-flora tal-qoxra *Brevibacterium linens*. Il-mikroflora ewlenija tal-maturazzjoni tirriproduċi b'mod naturali fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4.

Karatteristiċi fiżiċi u kimiċi tal-“Lajta sajt”

Kwantità karatteristika f% (g/100 g)

Kontenut ta' materja niexfa (minimu) 50,0

Kontenut ta' xaħam fil-materja niexfa 50,0 ± 2,5

Kontenut ta' klorur tas-sodju 1,5 ± 0,5

Karatteristiċi organolettiċi tal-“Lajta sajt”

Dehra: Blokka ta' forma żengulija (tul ta' 19-21 cm; wiśa' ta' 7-9 cm; għoli ta' 5,5-7 cm), li tiżen 1-1,2 kg. Il-qiegħ u l-parti ta' fuq huma ċatti u l-ġnub huma kemxejn minfuħin 'l barra. Il-qoxra rqiqa u flessibbli hija poruża u ta' kulur isfar hamrani uniformi.

Sawra: Il-korporatura hija ta' kulur aħmar safrani uniformi, bi xquq distribwiti b'mod dens u bbilanċjat fuq il-wiċċ maqtuġh. Huwa faċli biex jinqata' u pjuttost artab u jifarrak faċilment fil-ħalq.

Riħa: Għandu aroma distintiva u huwa kemxejn pikkanti, kemxejn lattiku u ħieles minn kull riħa barranija.

Togħma: kemxejn aċiduża, kemxejn pikkanti, mimli togħma, pjaċevolment immellaħ u ħieles minn kull togħma barranija.

<sup>(1)</sup> ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Ma hemm l-ebda restrizzjoni territorjali fuq l-għalf.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji li ġejjin tal-produzzjoni tal-ġobon isiru fiż-żona ġeografika ddefinita :

- Preparazzjoni u koagulazzjoni enzimatika tal-halib.
- Qtuġh u pproċessar tal-baqta.
- Iffurmar u ppressar tal-ġobon.
- Tmellih tal-ġobon.
- Maturazzjoni tal-ġobon.
- Imsiħ u tnixxif tal-ġobon.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-tahkik, l-ippakkjar, eċċ.*

-

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-imballaġġ għandu jkollu l-indikazzjoni “zsiros, belseo érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség” [speċjalità tal-ġobon b'kontenut shih ta' xaham, misjur internament, b'fermenti homor u semiiebsa].

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

Il-Kontea ta' Győr-Moson-Sopron

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta bejn il-“Lajta sajt” u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq il-kwalità u r-reputazzjoni.

Il-“Lajta sajt” għandu riha u toġhma aromatiċi karatteristiċi minhabba l-flora tal-maturazzjoni speċifika tiegħu. Il-ġobon ta' sawra kemxejn ratba huwa ta' kulur isfar hamrani u jitfarrak fil-halq, u l-wiċċ maqtuġh huwa poruż.

Il-perjodu ta' maturazzjoni relattivament qasir jagħti lill-ġobon it-toġhma kemxejn aċiduża, pjaċevoli u distintiva tiegħu. Il-karattru tal-ġobon johroġ prinċipalment mill-proteolizi intensa, li tirriżulta fis-sawra mfarrka, kemxejn ratba u l-facilità tad-diġestibilità tiegħu. Is-sawra tal-ġobon matur tpoġġih bejn ġobon artab u semiiebes.

Il-Kontea ta' Győr-Moson-Sopron hija r-reġjun tradizzjonali tal-produzzjoni tal-halib fil-Majjistral tal-Ungerija. Il-“Lajta sajt” huwa msemmi wara x-xmara Lajta, li tidhol fil-Moson tad-Danubju f'Mosonmagyaróvár fil-Kontea Győr-Moson-Sopron.

F'dan ir-reġjun, fl-ewwel nofs tas-seklu 20 kien hemm konfluenza fortuwita ta' produzzjoni tal-halib ta' kwalità għolja u bażi ta' għarfien intellettuali eċċellenti, irrappreżentata mill-Akkademja Agrikola f'Mosonmagyaróvár, l-Istitut Ungeriz għar-Riċerka dwar it-Trobbija ta' Bhejjem tal-Halib, iċ-ċentru edukattiv f'Csermajor u l-imhaleb f'Mosonmagyaróvár, Csermajor u Levél. Il-metodu uniku tal-produzzjoni tal-“Lajta sajt” hareġ minn din il-baży ta' għarfien fis-snin tletin, u dan l-għarfien Prattiku speċifiku ġie inkorporat fit-teknoloġija tal-produzzjoni tal-halib fis-snin hamsin.

F'termini tal-kwalità tal-“Lajta sajt”, il-maturazzjoni tal-ġobon fiż-żona ġeografika huwa stadju kruċjali tal-proċess tal-produzzjoni. L-umdità relattiva għolja ta' aktar minn 90 % twassal biex il-mikroflora ewlenija tal-maturazzjoni (*Brevibacterium linens*), li toriġina essenzjalment mit-twavel tal-arżnu li jdawru l-ġobon, tidher fuq il-wiċċ tal-ġobon bejn ir-raba' u l-hames jum tal-proċess tal-maturazzjoni, u tiffirma kisja safra ċara. L-umdità għolja u l-maturazzjoni fuq it-twavel magħmula esklużivament mill-injam tal-arżnu jiżguraw li din ir-raża speċifika ta' batterju tinżamm u li jiżviluppaw “fermenti homor” fuq il-ġobon frisk. B'dan il-mod, tiffirma rabta mill-qrib bejn il-kwalità tal-prodott u l-post tal-produzzjoni.

Huwa mehtieg know-how speċjali għall-proċess tal-maturazzjoni tal-“Lajta sajt”. Il-ġobnijiet jiddawru kull 3-4 ijiem u jinhaslu bis-salmura biex tiżdied l-intensità tat-tkabbir tal-batterji. Iridu jiddawru u jinhaslu bl-idejn b'attenzjoni kbira u ma għandhomx jintmeshu.

Il-“Lajta sajt” jithalla jimmatara għal ġimagħtejn, sa liema żmien il-fermenti homor ikunu jksu għalkollox il-wiċċ. Mill-wiċċ, il-maturazzjoni intensa timxi lejn iċ-ċentru u titlesta sa meta l-“Lajta sajt” ikun matur. Karatteristika oħra tal-maturazzjoni hija ż-żieda rapida fil-valur tal-pH tal-qoxra, ikkawżata mid-dekompożizzjoni tal-lattilat (f'diossidu tal-karbonju u ilma) minn ċerta ħmira (eż. *Oospora lactis*) li tikber b'mod naturali fuq il-wiċċ. Il-maturazzjoni tal-“Lajta sajt” hija kkaratterizzata mid-degradazzjoni rapida tal-biċċa l-kbira tal-proteini, li tfisser li 50-60 % minnhom jieħdu l-forma ta' peptidi, parzjalment fil-forma ta' komposti ta' aċidi amminiċi, sat-tieni ġimgħa tal-proċess tal-maturazzjoni. Wara 3 ġimgħat ta' maturazzjoni, it-toghma u r-riha tal-ammonja jkunu perċepibbli u s-sawra tkompli tirtab, għalhekk mit-tielet ġimgħa l-ġobon irid jinħazen f'temperatura ta' bejn 2 °C u 8 °C sabiex ikun jista' jittiekel u jzomm il-proprjetajiet karatteristiċi tiegħu.

Ir-reputazzjoni tal-“Lajta sajt” hija bbażata fuq it-toghma, it-tjubija, ir-riha, is-sawra pjaċevoli ħafna li titfarrak u l-kwalità unikament uniformi tiegħu. Kien, u għadu, primarjament favorit ma' min ihobb il-ġobon gourmet u, bis-saħħa tal-proteolizi intensa, jikklassifika fost il-varjetajiet tal-ġobon l-aktar diġestibbli.

Blog tematiku dwar il-ġobnijiet jirreferi għal-“Lajta sajt” bhala ġobon Ungeriz famuż u ġustament popolari, li huwa kklassifikat bhala wiehed mill-ġobnijiet li jimmatraw b'fermenti homor u huwa deskritt kif ġej: “Il-qoxra hija rqiqa, tiġġebbed u ta' lewn aħmar safrani skur. Il-ġobon huwa dens, b'toqob zġhar, u għandu toghma distintiva, aromatika u pjaċevolment qawwija. Jinqata' u jithakkek faċilment, li jagħmlu perfett għas-sandwiches u għal mal-ħobż mixwi, u jista' wkoll jittiekel mal-ghagin. Nirrakkomandah għal kwalunkwe platt li jehtieg il-ġobon.” Sors: [https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha\\_lajta\\_van\\_rajta](https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta)

Il-“Lajta sajt” spiss kiseb rikonoxximent fil-kompetizzjonijiet tal-ġobon domestiċi u internazzjonali, u rebaħ:

- ċertifikat tad-deheb fil-Kompetizzjoni Nazzjonali Ungeriza tal-Ġobon tal-2011 f'Csermajor;
- l-ewwel premju direttament fost il-ġobnijiet nazzjonali tradizzjonali ta' 15-il pajjiż fil-Kompetizzjoni Nazzjonali tal-Ġobon organizzata bhala parti mit-22 Festival tal-Inbid ta' Budavár fl-2013;
- il-medalja tad-deheb fir-Rally Nazzjonali tal-Ġobon 2018;
- it-tieni post fil-Festival tal-Ġobon ta' Mikulov 2019 fiċ-Ċekja;
- tifhir kbir bhala mistieden fil-wirja tal-ġobon “Caseus Veneti” fl-2021. Il-wirja hija miftuħa għall-manifatturi tal-ġobon fuq skala zġhira li jagħmlu prodotti uniċi b'karatteristiċi lokali. Sors: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>

### Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

---



## RETTIFIKA

**Rettifika tal-Avviż tal-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament (KE) Nru 1008/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar regoli komuni għall-operat ta' servizzi tal-ajru fil-Komunità — Sejha għall-offerti rigward l-operat ta' servizzi tal-ajru bi skeda skont l-obbligi tas-servizz pubbliku**

*(Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea C 166 tal-11 ta' Mejju 2023)*

(2023/C 200/10)

F'pagna 8, fl-intestatura "Skadenza għat-tressiq tal-applikazzjonijiet u tal-offerti",

*minflok:* "L-10 ta' Lulju 2023, (12h00, hin ta' Pariġi)",

*aqra:* "It-13 ta' Lulju 2023, (12h00, hin ta' Pariġi)".

---



ISSN 1977-0987 (edizzjoni elettronika)  
ISSN 1725-5198 (edizzjoni stampata)