

Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea

C 14



Edizzjoni bil-Malti

Informazzjoni u Avviżi

Volum 64

13 ta' Jannar 2021

Werrej

II *Komunikazzjonijiet*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 14/01	Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata (Il-Każ M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV *Informazzjoni*

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

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 14/02	Rata tal-kambju tal-euro — It-12 ta' Jannar 2021	2
--------------	--	---

V *Avviżi*

ATTI OHRAJN

Il-Kummissjoni Ewropea

2021/C 14/03	Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, ta' xorb spirituż u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89	3
--------------	---	---

⁽¹⁾ Test b'rilevanza għaż-ŻEE.

II

*(Komunikazzjonijiet)*KOMUNIKAZZJONIJIET MINN ISTITUZZJONIJIET, KORPI, UFFIĊĠI U
AĠENZIJI TAL-UNJONI EWROPEA

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Ebda oppożizzjoni għal konċentrazzjoni notifikata**(Il-Każ M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(Test b'rilevanza għaż-ŻEE)**

(2021/C 14/01)

Fit 5 ta' Jannar 2021, il-Kummissjoni ddeċidiet li ma topponix il-konċentrazzjoni notifikata msemmija hawn fuq u li tiddikjaraha kompatibbli mas-suq intern. Din id-deċiżjoni hi bbażata fuq l-Artikolu 6(1)(b) tar-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 139/2004 ⁽¹⁾. It-test shiħ tad-deċiżjoni hu disponibbli biss fl-Ingliż u ser isir pubbliku wara li jitnehħa kwalunkwe sigriet tan-negozju li jista' jkun fih. Dan it-test jinstab:

- fit-taqsima tal-amalgamazzjoni tal-websajt tal-Kummissjoni dwar il-Kompetizzjoni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Din il-websajt tipprovdi diversi faċilitajiet li jgħinu sabiex jinstabu d-deċiżjonijiet individwali ta' amalgamazzjoni, inklużi l-kumpanija, in-numru tal-każ, id-data u l-indiċi settorjali,
- f'forma elettronika fil-websajt EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=mt>) fid-dokument li jgħib in-numru 32021M10068. Il-EUR-Lex hu l-aċċess fuq l-internet għal-liġi Ewropea.

⁽¹⁾ ĠU L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informazzjoni)

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

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Rata tal-kambju tal-euro ⁽¹⁾

It-12 ta' Jannar 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

Munita			Munita		
		Rata tal-kambju			Rata tal-kambju
USD	Dollari Amerikan	1,2161	CAD	Dollari Kanadiż	1,5510
JPY	Yen Ġappuniż	126,74	HKD	Dollari ta' Hong Kong	9,4314
DKK	Krona Daniża	7,4385	NZD	Dollari tan-New Zealand	1,6940
GBP	Lira Sterlina	0,89440	SGD	Dollari tas-Singapor	1,6146
SEK	Krona Żvediza	10,0878	KRW	Won tal-Korea t'Isfel	1 336,38
CHF	Frank Żvizzeru	1,0812	ZAR	Rand ta' l-Afrika t'Isfel	18,7269
ISK	Krona İzlandiża	156,20	CNY	Yuan ren-min-bi Ċiniż	7,8576
NOK	Krona Norveġiża	10,3765	HRK	Kuna Kroata	7,5805
BGN	Lev Bulgaru	1,9558	IDR	Rupiah Indoneżjan	17 201,73
CZK	Krona Ċeka	26,190	MYR	Ringgit Malajjan	4,9343
HUF	Forint Ungeriz	359,66	PHP	Peso Filippin	58,434
PLN	Zloty Pollakk	4,5248	RUB	Rouble Russu	90,0537
RON	Leu Rumen	4,8713	THB	Baht Tajlandiż	36,641
TRY	Lira Turka	9,1050	BRL	Real Braziljan	6,6592
AUD	Dollari Awstraljan	1,5742	MXN	Peso Messikan	24,3010
			INR	Rupi Indjan	89,0915

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

V

(Avviżi)

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 17(6) tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografici, ta' xorb spirituw u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89

(2021/C 14/03)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 27 tar-Regolament (UE) Nru 2019/787 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾

SPEĊIFIKAZZJONIJET EWLENIN TAL-FAJL TEKNIKU

“NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”

Numru tal-fajl: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. **Indikazzjoni ġeografika li se tiġi rreġistrata**

“Nagykunsági szilvapalinka”

2. **Kategorija tax-xorb spirituw**

Spirtu tal-frott (il-kategorija 9 fl-Anness II tar-Regolament (KE) Nru 110/2008)

3. **Deskrizzjoni tax-xorb spirituw**3.1. *Karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u/jew organolettiċi*

Proprietajiet kimiċi u fiżiċi:

In-“Nagykunsági szilvapalinka” għandu qawwa alkoholika minima ta' 40 % V/V, kontenut massimu permess ta' metanol ta' 1 200 g/hl ta' 100 % volum ta' alkohol, u kontenut ta' sustanza volatili ta' mill-inqas 200 g/hl ta' 100 % volum ta' alkohol.

Karatteristiċi organolettiċi:

“Nagykunsági szilvapalinka”: Għandu kulur ċar. Għandu aroma ta' għanbaqra pura u aromatika b'mod diskret, b'karatteristika pikanti delikata flimkien ma' ħjiliet ta' fjuri. Flimkien man-noti tal-għanbaqar, għandu toġhma pikanti karatteristika, xi ftit qarsa, u b'noti mraġżna ta' marżipan u ġamm.

“Nagykunsági szilvapalinka”, “érlelt” [immaturat]: Għandu kulur ċar, li jvarja minn isfar intens lewn it-tiben għal isfar dehbi. Fir-rigward tal-aroma, għandu noti qawwija tal-għanbaqar, tal-frott u pikanti. Il-vanilla, il-musmar tal-qronfol u l-kannella jistgħu jispjegaw il-karatteristika pikanti tiegħu. Flimkien man-noti qawwija tal-għanbaqar u tal-frott, huma evidenti wkoll ħwawar helwin fuq il-palat. Il-konsistenza b'bilanċjata u b'sensazzjoni tal-harir fil-palat hija kkumplementata minn ħjil hafif ta' marżipan u ġamm.

⁽¹⁾ ĠUL 130, 17.5.2019, p. 1.

“Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érelt” jew “ágyas” [immaturat fuq hammiela ta' frott]: Ghandu kulur ċar, li jvarja minn isfar intens lewn it-tiben għal isfar dehbi. Fir-rigward tal-aroma, għandu noti qawwija ta' għanbaqar, ta' frott u pikkanti. Għandu aroma kemxejn affumikata, b'noti tat-togħma ddominati minn konsistenza lixxa, ibbilanċjata u b'sensazzjoni tal-harir fil-palat ta' għamm u marżipan li hija tipika tal-hammiela tal-frott.

3.2. *Karatteristiċi speċifiċi (imqabbla max-xorb spirituw tal-istess kategorija)*

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jiġi prodott mill-frott tal-għanbaqar li jikber fil-limiti amministrattivi tal-postijiet elenkati fil-punt 4 u li jiġi wkoll mgħaffeg, iddistillat u mmaturat f'dik iż-żona. In-“Nagykunsági szilvapálinka” jikkonsisti minn tal-inqas 40 % ta' distillati ta' għanbaqar ta' Vörös u/jew Besztercei u l-kloni tagħhom, li jagħtuh il-hjiliet tiegħu tal-marżipan u l-għamm idderivati mill-kontenut għoli ta' zokkor tal-frott. L-għanbaqar ta' Besztercei u Vörös huma varjetajiet rikonoxxuti mill-Istat inklużi fil-Katalgu Nazzjonali tal-Varjetajiet.

4 **Iż-żona ġeografika kkonċernata**

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jista' jiġi prodott minn għanbaqar li joriġina miż-żona amministrattiva tal-municipalitajiet li ġejjin tal-Kontea ta' Jász-Nagykun-Szolnok fil-Lvant tax-Xmara Tisza u fid-distilleriji li hemm fiha:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabó, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákócziújfalu, Rákócziújfaló, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhek, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. **Metodu kif isir ix-xorb spirituw**

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jista' jiġi mmaxxjat, iffermentat, iddistillat, jithalla joqgħod u jimatura, u jitqiegħed fuq hammiela ta' frott f'distilleriji li jinsabu fiż-żona ddefinita biss, minn frott imkabbar hemmhekk.

L-istadij ewlenin fil-produzzjoni tal-pálinka huma dawn li ġejjin:

1. L-għażla u l-aċċettazzjoni tal-frott
2. L-immaxxjar u l-fermentazzjoni
3. Id-distillazzjoni
4. Is-serħan, il-maturazzjoni
5. Il-produzzjoni u t-trattament tal-pálinka

5.1. *L-għażla u l-aċċettazzjoni tal-frott*

Il-karatteristiċi fiżiċi ewlenin tal-frott huma l-għamla żgħira, tawwalija, ta' lewn blu skur jew hamrani, il-qoxra aħdar/blu fil-griz u l-polpa ta' lewn isfar/isfar dehbi b'għadma li tinqala' faċilment, u t-togħma mmerrqa, armonjuża u helwa-qarsa. Il-pálinka huwa magħmula minn frott misjur biżżejjed (misjur/misjur iżżejjed, b'kontenut ta' materja niexfa ta' mill-inqas 15 % ref.) ta' kwalità tajba jew eċċellenti. Il-frott jenhtieg li jkollu kontenut medju ta' zokkor ta' 15-16 %. L-aċċettazzjoni kwantitattiva tal-frott hija bbażata fuq il-piż. Matul l-aċċettazzjoni, il-kwalità tal-frott tiġi evalwata abbażi tat-tehid tal-kampjuni. L-evalwazzjoni organolettika (il-maturazzjoni, l-indafa, il-moffa, it-tahsir, il-ħsara jew id-dbabar, eċċ.) u l-eżaminazzjoni tal-kontenut tal-materja niexfa jiffurmaw il-bażi tal-kontroll tal-kwalità u l-aċċettazzjoni (il-kontenut taz-zokkor u l-kejl tal-pH). Il-frott irid ikun akkumpanjat minn dokumenti li jiċċertifikaw l-oriġini tiegħu. Rekwiżit fundamentali huwa li l-frott ikun hieles minn difetti li jiddeterjoraw u minn materjal barrani.

5.2. *L-immaxxjar u l-fermentazzjoni*

L-għadma titneħħa mill-għanbaqra permezz ta' għodda li tneħħi l-għadam. Il-maxx jiġi ppumpjat f'tankijiet tal-fermentazzjoni permezz ta' pompa tal-maxx. Il-valur ottimali tal-pH huwa ta' 2,8-3,5.

Jinkisbu l-aroma u l-kontenut tal-alkohol ottimali, filwaqt li t-temperatura tiġi mmonitorjata u tinzamm f'livell kostanti (18-22 °C). It-tul ottimali tal-fermentazzjoni, skont il-kwalitajiet interni tal-frott, huwa ta' 10-14-il jum.

Il-maxx iffermentat irid jiġi ddistillat malajr kemm jista' jkun, jew iridu jiġu żgurati l-kundizzjonijiet bażiċi għall-ħżin xieraq sakemm tkun tista' tibda d-distillazzjoni.

5.3. *Id-distillazzjoni*

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jista' jiġi prodott bl-użu ta' tagħmir ta' distillazzjoni xieraq għal proċess ta' distillazzjoni frazzjonali doppja bbażat fuq metodi li jużaw borma li tinkorpora wiċċ tar-ram (distillazzjoni, raffinar), jew kwalunkwe soluzzjoni teknika oħra li tiżgura l-kwalità organolettika meħtieġa.

5.4. *Is-serħan, il-maturazzjoni*

5.4.1. *Is-serħan*

In-“Nagykunsági szilvapálinka” jrid jithalla joqġhod sakemm isir ibbilanċjat sew.

5.4.2. *Maturazzjoni*

5.4.2.1. In-“Nagykunsági szilvapálinka”, “érlelt” [immaturat]:

Il-maturazzjoni trid issir fi btieti tal-injam li jiġu ppreparati u mnaddfa bir-reqqa, biex ikun żgurat li l-pálinka jikseb toġhma u aroma armonjużi. Jekk it-temperatura ta' barra tkun oġhla minn 25 °C, l-arja tal-kamra tal-ħżin trid tiġi umidifikata bl-użu ta' sprej tal-ilma mill-inqas darba fil-gimha.

In-“Nagykunsági szilvapálinka” irid jiġi mmaturat għal mill-inqas tliet xhur fi btieti tal-injam ta' 1 000 litru jew inqas, jew għal mill-inqas sena fi btieti tal-injam ta' aktar minn 1 000 litru.

5.4.2.2. In-“Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érlelt” jew “ágyas” [immaturat fuq ħammiela ta' frott]:

Fil-każ tan-“Nagykunsági szilvapálinka” li huwa “gyümölcságyon érlelt” jew “ágyas” [immaturat fuq ħammiela ta' frott], jiżdiedu mill-inqas 10 kg ta' frott misjur, jew mill-inqas 5 kg ta' frott imqadded tal-istess varjetà bħall-pálinka, miż-zona ġeografika speċifikata fil-punt 4, ma' kull 100 l ta' pálinka waqt il-maturazzjoni. Il-proċess tal-maturazzjoni biż-żieda ta' frott imkabbar fiż-zona ġeografika ddefinita hawn fuq idum mill-inqas tliet xhur. Il-proċess tal-maturazzjoni jrid jiġi ddokumentat b'tali mod li jkun verifikabbli fuq il-post.

5.5. *Il-produzzjoni u t-trattament tal-pálinka*

F'konformità mar-rekwiżiti stretti ħafna għall-prodotti bbottljati ($\pm 0,3$ % V/V, jew $\pm 1,5$ % V/V għal pálinka mmaturat fuq ħammiela ta' frott), il-qawwa alkoholika tad-distillat li jkun thalla joqġhod u jimmatura trid tiġi aġġustata għal livell xieraq għall-konsum billi jiżdied l-ilma tajjeb għax-xorb. L-ilma jista' jkun iddistillat, desalinat, demineralizzat jew imrattab.

Il-pálinka mmaturat jista' jiġi mkessaħ u ffiltrat. Jekk ikun meħtieġ, jista' jitwettaq trattament bl-użu ta' materjali awżiljarji tekniċi xierqa biex jiġi ffiltrat il-prodott u jitneħħa kwalunkwe metall tqil. Il-pálinka mbagħad jista' jiġi bbottljat.

Ladarba tkun inkisbet il-qawwa alkoholika xierqa, il-pálinka jista' jitferra' fi fliexken maħsula u jingħalaq permezz ta' tappijiet bil-kamin tal-aluminju jew permezz ta' tappijiet tas-sufra ssiġillati li jissodisfaw il-kriterji tal-imballaġġ tal-ikel. Il-fliexken jistgħu jkunu tal-ħġieġ jew taċ-ċeramika.

L-unità tal-imballaġġ massima permessa hija ta' 2 litri; kwalunkwe volum akbar minn dan jista' jiġi ppakkjat biss bħala kampjun ta' darba intenzjonat għal riġal. Il-prodott issiġillat jista' jitqiegħed ukoll f'kaxxa dekorattiva.

6. **Rabta mal-ambjent ġeografiku jew l-orijini**

6.1. *Id-dettalji taż-zona ġeografika jew l-orijini, rilevanti għar-rabta*

Ir-rabta bejn in-“Nagykunsági szilvapálinka” u ż-zona ġeografika hija bbażata fuq il-kwalità u r-reputazzjoni tal-prodott.

Il-pajsaġġ kważi kompletament ċatt tan-Nagykunság huwa interrott biss minn għoljiet *kunhalom* u xmajjar u t-tributarji tagħhom. Il-hamrija xotta hafna, safra fis-saff tal-wiċċ u ramlja taż-żona iżda rikka fil-humus tippromwovi t-tkabbir tal-frott. L-ammont ta' sığhat ta' dawł tax-xemx jaqbeż l-2 350 siegħa fis-sena, filwaqt li t-temperatura medja annwali hija ta' 12-il°C. Fis-sajf iż-żona għandha temperatura medja oghla mill-medja nazzjonali.

Wiehed mit-tipi ta' frott karatteristiċi mkabbar f'din iż-żona huwa l-ghanbaqra, li tista' tinstab fi msaġar fiż-żona kollha u għandha tradizzjoni twila. L-ghanbaqar jtkabbru f'żoni mimlijin b'siġar tal-frott u f'żoni tal-vinji. Iż-żoni matul ix-xtajta tax-xmajjar u t-tributarji tagħhom għandhom hamrija umda biżżejjed għat-tkabbir tal-ghanbaqar minhabba l-livell għoli ta' ilma ta' taht l-art.

Kemm il-kummerċ tal-ghanbaqar kif ukoll it-tkabbir u l-użu tal-ghanbaqar għandhom tradizzjonijiet storiċi fir-reġjun ta' Nagyunság, fejn l-ghanbaqar ta' Besztercei u Vörös huma partikolarment popolari.

6.2. Karatteristiċi speċifiċi tax-xorb spirituw li għandhom rabta maż-żona ġeografika

L-ghanbaqar imkabbar lokalment huwa wiehed mill-materji primi użati l-aktar għad-distillazzjoni tal-pálinka tradizzjonali fir-reġjun. In-“Nagyunsági szilvapálinka” jikkonsisti minn tal-inqas 40 % ta' distillati ta' ghanbaqar ta' Vörös u/jew Besztercei u l-kloni tagħhom. L-ghanbaqar ta' Besztercei u Vörös huma varjetajiet rikonoxxuti mill-Istat inklużi fil-Katalgu Nazzjonali tal-Varjetajiet.

Il-klima tar-reġjun ta' Nagyunság u l-ammont kbir ta' sığhat ta' dawł tax-xemx jipproduċu ghanbaqar b'toġhma partikolarment bnina u aromatiċi b'kontenut għoli ta' zokkor. Il-kontenut għoli ta' zokkor tad-distillati li jikkonsistu f'tal-inqas 40 % ta' ghanbaqar ta' Vörös u/jew Besztercei u l-kloni tagħhom jagħti lill-prodott il-hjiliet tiegħu ta' marżipan u ġamm.

Organizzat kull sena mill-2008 'l hawn, il-Festival ta' Nagyunság Pálinka jiġbed għadd kbir ta' viżitaturi u għen biex iżid il-popolarità tan-“Nagyunsági szilvapálinka”. Il-prodott huwa wkoll magħruf u rikonoxxut fil-livell internazzjonali, bl-esportazzjonijiet ikopru firxa wiesgħa ta' pajjiżi, mir-Rumanija sal-Kanada.

Fil-11 ta' Novembru 2016, in-“Nagyunsági szilvapálinka” ġie ppreżentat lill-uffiċjali u lill-istampa fit-Tielet Jum ta' Dewqan tal-Pálinka organizzat mill-Ministeru tal-Agricoltura (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

Fl-2017, in-“Nagyunsági szilvapálinka” ġie ppreżentat lil professjonisti mill-qasam, lill-produtturi u lill-konsumaturi f'konferenza bl-isem “15-il sena ta' protezzjoni tal-orijini tal-pálinka”, li ġiet organizzata bhala parti mit-78 Wirja Nazzjonali tal-Agricoltura u l-Industrija tal-Ikel (OMÉK).

In-“Nagyunsági szilvapálinka” ġie ppreżentat ukoll fil-wirjiet tal-Berlin Internationale Grüne Woche u tal-Bucharest Indagħra fl-2017.

Il-kwalità tan-“Nagyunsági szilvapálinka” hija wkoll attestata mill-premijiet li ġejjin li rebah f'kompetizzjonijiet:

- Il-Kompetizzjoni tal-Ispirti u tal-Pálinka “Brillante” organizzata fi Gyula fl-2018, medalja tal-bronż
- Il-Hames Kompetizzjoni Reġjonali tal-Ispirti u tal-Pálinka “Palóc” organizzata fl-2017, medalja tal-bronż
- Il-Kompetizzjoni tal-Ispirti u tal-Pálinka “Brillante” organizzata fi Gyula fl-2017, medalja tal-bronż
- Ir-Raba' Kompetizzjoni Pubblika tal-Pálinka u tal-Ispirti tal-Kontea ta' Vas fl-2013, medalja tad-deheb
- Il-Grand Prix tal-Prodott Ungeriza tal-2012
- It-Tielet Kompetizzjoni Pubblika tal-Pálinka u tal-Ispirti tal-Kontea ta' Vas fl-2012, medalja tad-deheb
- Is-Sbatax-il Kompetizzjoni Nazzjonali Ungeriza tal-Pálinka u l-Kompetizzjoni Internazzjonali tal-Ispirti tal-frott fl-2009, medalja tal-fidda
- Is-Sittax-il Kompetizzjoni Nazzjonali Ungeriza tal-Pálinka u l-Kompetizzjoni Internazzjonali tal-Ispirti tal-frott organizzata fi Gyula fl-2008, medalja tal-fidda
- Is-Sittax-il Kompetizzjoni Nazzjonali Ungeriza tal-Pálinka u l-Kompetizzjoni Internazzjonali tal-Ispirti tal-frott organizzata fi Gyula fl-2008, il-Premju Champion
- L-Ewwel Festival tal-Ispirtu “Kisüsti” organizzata fi Gyula fl-2000, medalja tal-bronż

7. Dispożizzjonijiet nazzjonali/reġjonali jew tal-Unjoni Ewropea

- L-Att XI tal-1997 dwar il-protezzjoni tat-trademarks u l-indikazzjonijiet ġeografiċi
- L-Att LXXIII tal-2008 dwar il-pálinka, il-pálinka marc u l-Kunsill Nazzjonali tal-Pálinka

- Id-Digriet tal-Gvern Nru 158/2009 tat-30 ta' Lulju 2009 li jistabbilixxi regoli dettaljati għall-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi tal-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel u dwar l-ispezzjoni tal-prodotti
- Id-Digriet tal-Gvern Nru 22/2012 tad-29 ta' Frar 2012 dwar l-Uffiċċju Nazzjonali tas-Sikurezza tal-Katina Alimentari
- Ir-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-15 ta' Jannar 2008 dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, ta' xorb spirituw u li jhassar ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 1576/89
- Ir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) Nru 716/2013 tal-25 ta' Lulju 2013 li jistabbilixxi r-regoli għall-applikazzjoni tar-Regolament (KE) Nru 110/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni, l-ittikkettar, u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi ta' xorb spirituw

8. **Applikant**

8.1. *Stat Membru, Pajjiż Terz jew persuna ġuridika/fiżika*

Isem: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka Distillery Ltd]

8.2. *Indirizz shih (in-numru u l-isem tat-triq, il-belt/ir-raħal u l-kodiċi postali, il-pajjiż)*

Indirizz: Ókincsem III. kerestút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, L-Ungerija

9. **Suppliment mal-isem tal-indikazzjoni ġeografika**

Is-suppliment irid jiġi indikat separatament mill-isem.

suppliment: "Érlelt" [immaturat]

In-"Nagykunsági szilvapálinka" jista' jkollu s-suppliment "érlelt" [immaturat] jekk jiġi mmaturat bil-mod speċifikat fil-punt 5.4.2.1.

suppliment: "Gyümölcságyon érlelt" jew "Ágyas" [immaturat fuq hammiela ta' frott]

In-"Nagykunsági szilvapálinka" jista' jkollu s-suppliment "Gyümölcságyon érlelt" jew "Ágyas" [immaturat fuq hammiela ta' frott] jekk jiġi mmaturat bil-mod speċifikat fil-punt 5.4.2.2.

10. **Regoli speċifiċi għat-tikkettar**

L-informazzjoni li ġejja trid tintwera fuq l-imballaġġ:

"földrajzi árujelző" [indikazzjoni ġeografika] (separata mill-isem)

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