

# Úřední věstník

## Evropské unie

C 16

Svazek 51

České vydání

Informace a oznámení

23. ledna 2008

Oznámení č.	Obsah	Strana
	II <i>Sdělení</i>	
	SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE	
	<b>Komise</b>	
2008/C 16/01	Povolení státních podpor v rámci ustanovení článků 87 a 88 Smlouvy o ES — Případy, k nimž Komise nevznáší námitku <sup>(1)</sup> .....	1
	IV <i>Informace</i>	
	INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE	
	<b>Komise</b>	
2008/C 16/02	Směnné kurzy vůči euru .....	5
	INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ	
2008/C 16/03	Souhrnné údaje sdělené členskými státy týkající se státní podpory poskytované na základě nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy o ES na státní podporu malým a středním podnikům působícím v produkci, zpracování a uvádění zemědělských produktů na trh a o změně nařízení Komise (ES) č. 70/2001 .....	6

CS

V *Oznámení*

SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

**Úřad pro výběr personálu Evropských společností (EPSO)**

2008/C 16/04	Oznámení o výběrovém řízení EPSO/AD/116–117/08 a EPSO/AST/45/08 .....	13
--------------	---	----

JINÉ AKTY

**Komise**

2008/C 16/05	Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin .....	14
--------------	---	----

2008/C 16/06	Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin .....	23
--------------	---	----



## II

(Sdělení)

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

## KOMISE

**Povolení státních podpor v rámci ustanovení článků 87 a 88 Smlouvy o ES****Případy, k nimž Komise nevznáší námitku**

(Text s významem pro EHP)

(2008/C 16/01)

Datum přijetí rozhodnutí	10. 10. 2007
Podpora č.	N 239/07
Členský stát	Rumunsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Compania Națională a Huilei S.A.
Právní základ	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Typ opatření	Režim podpor
Cíl	Podpora na běžnou výrobu
Forma podpory	Grant
Rozpočet	1 289 562 000 RON
Míra podpory	—
Doba trvání	2007-2010
Hospodářská odvětví	Uhelný průmysl
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, je zveřejněno na:

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

Datum přijetí rozhodnutí	14. 11. 2007
Podpora č.	N 330/07
Členský stát	Německo
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Právní základ	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Výzkum a vývoj
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Celková částka plánované podpory: 123 mil. EUR
Míra podpory	100 %
Délka trvání programu	Do 31. 12. 2010
Hospodářská odvětví	Všechna odvětví
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, je zveřejněno na:

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

Datum přijetí rozhodnutí	30. 11. 2007
Podpora č.	N 359/07
Členský stát	Finsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Právní základ	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstödslag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Ochrana životního prostředí
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	2008: 26 mil. EUR, 2009: 27 mil. EUR, 2010: 30 mil. EUR, 2011: 32 mil. EUR

Míra podpory	50 %
Délka trvání programu	1. 1. 2008-31. 12. 2012
Hospodářská odvětví	Zpracovatelský průmysl, zásobování elektřinou, vodou a plynem
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, je zveřejněno na:

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

Datum přijetí rozhodnutí	5. 12. 2007
Podpora č.	N 409/07
Členský stát	Maďarsko
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Právní základ	A Kutatási és Innovációs Alapról szóló 2003. évi XC. törvény A Kutatási és Technológiai Innovációs Alap kezeléséről és felhasználásáról szóló 133/2004. (IV. 29.) kormányrendelet A Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások szabályairól szóló 146/2007. (VI. 26.) kormányrendelet
Název opatření	Režim podpory
Cíl	Výzkum a vývoj
Forma podpory	Přímá dotace
Rozpočet	Předpokládané roční výdaje: 50 000,00 mil. HUF; celková částka plánované podpory: 350 000,00 mil. HUF
Míra podpory	—
Délka trvání programu	2007-31. 12. 2013
Hospodářská odvětví	—
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	—
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, je zveřejněno na:

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

Datum přijetí rozhodnutí	28. 11. 2007
Podpora č.	N 541/07
Členský stát	Německo
Region	—
Název (a/nebo jméno příjemce)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Právní základ	—
Název opatření	Režim podpory
Cíl	—
Forma podpory	Záruka
Rozpočet	—
Míra podpory	—
Délka trvání programu	28. 11. 2007-31. 12. 2013
Hospodářská odvětví	Všechna odvětví
Název a adresa orgánu poskytujícího podporu	—
Další informace	—

Rozhodnutí v autentickém znění po odstranění všech informací, jež jsou předmětem obchodního tajemství, je zveřejněno na:

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

---

## IV

(Informace)

## INFORMACE ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

## KOMISE

Směnné kurzy vůči euru <sup>(1)</sup>

22. ledna 2008

(2008/C 16/02)

1 euro =

měna	směnný kurz	měna	směnný kurz
USD americký dolar	1,4494	TRY turecká lira	1,7754
JPY japonský jen	154,13	AUD australský dolar	1,6876
DKK dánská koruna	7,4508	CAD kanadský dolar	1,4953
GBP britská libra	0,74265	HKD hongkongský dolar	11,3186
SEK švédská koruna	9,4995	NZD novozélandský dolar	1,9336
CHF švýcarský frank	1,599	SGD singapurský dolar	2,0943
ISK islandská koruna	96,98	KRW jihokorejský won	1 382,8
NOK norská koruna	8,044	ZAR jihoafrický rand	10,4966
BGN bulharský lev	1,9558	CNY čínský juan	10,4925
CZK česká koruna	26,2	HRK chorvatská kuna	7,3123
EEK estonská koruna	15,6466	IDR indonéska rupie	13 740,31
HUF maďarský forint	259,72	MYR malajsijský ringgit	4,775
LTL litevský litas	3,4528	PHP filipínské peso	59,947
LVL lotyšský latas	0,6982	RUB ruský rubl	35,918
PLN polský zlotý	3,6523	THB thajský baht	44,775
RON rumunský lei	3,7813	BRL brazilský real	2,6579
SKK slovenská koruna	33,948	MXN mexické peso	15,9188

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenční směnné kurzy jsou publikovány ECB.

## INFORMACE ČLENSKÝCH STÁTŮ

**Souhrnné údaje sdělené členskými státy týkající se státní podpory poskytované na základě nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy o ES na státní podporu malým a středním podnikům působícím v produkci, zpracování a uvádění zemědělských produktů na trh a o změně nařízení Komise (ES) č. 70/2001**

(2008/C 16/03)

**Číslo XA:** XA 200/07

**Členský stát:** Republika Slovinsko

**Region:** Obec Vitanje

**Název režimu podpory nebo názvu podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory:** Podpora programem rozvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

**Právní základ:** Pravidla o dodeljevanju državnih pomoči v občini Vitanje (III. Poglavlje)

**Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku:**

rok 2007: 15 375 EUR

rok 2008: 15 700 EUR

rok 2009: 16 100 EUR

rok 2010: 16 500 EUR

rok 2011: 16 900 EUR

rok 2012: 17 300 EUR

rok 2013: 17 800 EUR

**Maximální míra podpory:**

1. *Investice v zemědělských podnicích:*

— až do výše 40 % způsobilých nákladů na investice.

Účelem podpory je investovat do obnovy zemědělských objektů, pořídit vybavení užívané k zemědělské produkci, investovat do trvalých kultur a zlepšit stav zemědělské půdy a pastvin.

2. *Zachování tradičních staveb:*

— podpora může být poskytnuta k pokrytí až 60 % skutečných nákladů na investice na zachování prvků produkčního a neprodukčního kulturního dědictví ležících na území zemědělských podniků. Investice na ochranu kulturního dědictví produkčních zdrojů zemědělského podniku nesmí vést k žádnému navýšení produkční kapacity zemědělského podniku.

3. *Platby pojistného:*

— částka podpory ze strany obce odpovídá výši rozdílu mezi částkou spolufinancování plateb pojistného ze státního rozpočtu do výše 50 % způsobilých nákladů pojistného na pojištění hospodářských plodin a produktů a pojištění zvířat pro případ chorob.

4. *Technická pomoc:*

— až do výše 100 % způsobilých nákladů týkajících se vzdělávání a odborné přípravy zemědělců, poradenských služeb, na organizaci fór, soutěží, výstav a veletrhů, na publikace, katalogy, internetové stránky a šíření odborných znalostí. Pomoc se poskytne formou dotovaných služeb a nesmí zahrnovat přímé platby peněžních částek producentům

**Datum uskutečnění:** Srpen 2007 (nebo datum vstupu předpisů v platnost).

**Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory:** Do 31. prosince 2013

**Cíl podpory:** Podpora malých a středních podniků.

**Odkaz na články v nařízení (ES) č. 1857/2006 a způsobilé náklady:** Kapitola II předpisů o poskytnutí státní v obci Vitanje zahrnuje opatření představující státní podporu v souladu s následujícími články nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na státní podporu pro malé a střední podniky působící v produkci zemědělských produktů a o změně nařízení (ES) č. 70/2001 (Úř. věst. L 358, 16.12.2006, s. 3):

— Článek 4: Investice v zemědělských podnicích,

— Článek 5: Zachování krajiny a tradičních staveb,

— Článek 12: Platby pojistného,

— Článek 15: Zajištění technické pomoci v odvětví zemědělství

**Dotčené/á odvětví:** Zemědělství: pěstování plodin na orné půdě a chov hospodářských zvířat



**Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:**

Občina Vitanje  
Grajski trg 1  
SLO-3205 Vitanje

**Adresa internetových stránek:**

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

**Další údaje:** Opatření týkající se platby pojistného na pojištění hospodářských plodin a produktů zahrnuje tyto nepříznivé klimatické jevy, které je možno přirovnat k přírodním katastrofám: jarní mráz, kroupy, blesky, požáry způsobené blesky, víchřice a povodně.

Obecní předpisy splňují požadavky nařízení (ES) č. 1857/2006, pokud se jedná o opatření, která mají být obcí přijata, a všeobecná ustanovení, která mají být použita (kroky předcházející přidělení podpory, kumulace podpor, transparentnost podpory a její kontrola)

Podpis odpovědné osoby

Slavko VETRIH  
starosta

Číslo XA: XA 202/07

Členský stát: Spolková republika Německo

Region: Freistaat Bayern

**Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory:** Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

**Právní základ:**

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

**Roční výdaje plánované v rámci režimu podpory nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku:**

Až 100 000 EUR, z čehož 60 % je financováno ze státních zdrojů a 40 % z parařiskálního poplatku

**Maximální míra podpory:**

100 % nákladů na provádění laboratorních zkoušek;

až 100 % nákladů na očkování, maximálně 0,10 EUR na každou očkovanou nosnici

**Datum uskutečnění:** Červenec/srpen 2007

**Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory:** Náhrada nákladů na opatření provedená do prosince 2007 (laboratorní zkoušky, očkování)

**Cíl podpory:** Zjistit výskyt salmonely v malých a středních podnicích s více než 1 000 nosnicemi v Bavorsku a vyhodnotit účinnost opatření na boj proti salmonele v uvedených podnicích;

zajistit chovatelům bezplatné provedení laboratorních zkoušek na salmonelu v uvedených podnicích, jakož i financování části

nákladů na očkování, rozhodne-li se chovatel po konzultaci s veterinárním lékařem provést očkování (článek 10 nařízení (ES) č. 1857/2006)

**Dotčená hospodářská odvětví:** Zemědělství – dotované poskytování služeb

**Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:**

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse  
Arabellastr. 29  
D-81925 München

S případnými dotazy je možné se obrátit na

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

**Internetová adresa:**

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

**Další informace:** —

Číslo XA: XA 203/07

Členský stát: Republika Slovinsko

Region: Obec Šmarje pri Jelšah

**Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory:** Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

**Právní základ:** Pravidnik o dodeljevanju pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah za programsko obdobje 2007-2013

**Roční výdaje plánované v rámci režimu nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku:**

rok 2007: 109 000 EUR

rok 2008: 115 000 EUR

rok 2009: 125 000 EUR

rok 2010: 125 000 EUR

rok 2011: 125 000 EUR

rok 2012: 125 000 EUR

rok 2013: 125 000 EUR

**Maximální míra podpory:**

ze státního rozpočtu do výše 50 % způsobilých nákladů pojistného na pojištění hospodářských plodin a produktů a pojištění zvířat pro případ chorob.

**1. Investice v zemědělských podnicích v prvovýrobě:**

- až do výše 50 % způsobilých nákladů ve znevýhodněných oblastech,
- až do výše 40 % způsobilých nákladů v ostatních oblastech,
- v případě, kdy se jedná o investici mladých zemědělců do pěti let od zahájení činnosti, může být míra podpory navýšena o 10 % (takové investice musí být vymezeny v podnikatelském plánu, jak je stanoveno v čl. 22 písm. c) a musí být splněny podmínky uvedené v článku 22 nařízení (ES) č. 1698/2005).

Účelem podpory je investice do obnovy zemědělských objektů, pořízení vybavení užívaného k zemědělské produkci, investice do trvalých kultur a zlepšení stavu zemědělské půdy a pastvin.

**2. Zachování krajiny a tradičních staveb:**

- až do výše 100 % skutečných nákladů týkajících se investice do objektů, které nejsou určeny k produkci,
- až do výše 60 % skutečných nákladů nebo do výše 75 % skutečných nákladů ve znevýhodněných oblastech týkajících se investic do majetku určeného k produkci za podmínky, že investice nevede k žádnému navýšení produkční kapacity zemědělského podniku,
- může být poskytnuta dodatečná podpora až do výše 100 % na pokrytí dodatečných nákladů vzniklých použitím tradičních materiálů nezbytných pro zachování historických prvků budov.

**3. Přemístění zemědělských staveb ve veřejném zájmu:**

- až do výše 100 % skutečných nákladů, pokud přemístění spočívá pouze v rozebrání, přenesení a novém sestavení stávajících zařízení,
- pokud z přemístění vyplývá vybavení zemědělce modernějšími zařízeními, musí zemědělec přispět přinejmenším 60 % nebo 50 % ve znevýhodněných oblastech na zvýšení hodnoty dotyčných zařízení po přemístění. Je-li příjemcem mladý zemědělec, jeho příspěvek činí nejméně 55 % nebo 45 %,
- pokud z přemístění vyplývá zvýšení produkční kapacity, musí příjemce přispět přinejmenším 60 % nákladů spojených s tímto zvýšením nebo 50 % ve znevýhodněných oblastech. Je-li příjemcem mladý zemědělec, jeho příspěvek činí nejméně 55 % nebo 45 %.

**4. Podpora na platby pojistného:**

- částka spolufinancování ze strany obce odpovídá výši rozdílu mezi částkou spolufinancování plateb pojistného

**5. Podpora na přeparcelování pozemků:**

- až do výše 100 % vzniklých právních a správních nákladů.

**6. Podpora na povzbuzení produkce jakostních zemědělských produktů:**

- až do výše 100 % skutečně vzniklých nákladů; pomoc bude poskytnuta formou dotovaných služeb a nesmí zahrnovat přímé platby peněžních částek producentům.

**7. Zajištění technické pomoci v odvětví zemědělství:**

- podpora se poskytne až do výše 100 % způsobilých nákladů

**Datum uskutečnění:** Srpen 2007 (nebo datum vstupu předpisů v platnost)

**Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory:** Do 31. prosince 2013

**Cíl podpory:** Podpora malých a středních podniků.

**Odkaz na články v nařízení (ES) č. 1857/2006 a způsobilé náklady:** Kapitola II návrhu předpisů o poskytnutí státní podpory pro zachování a rozvoj zemědělství a venkova v obci Šmarje pri Jelšah na programové období 2007–2013 zahrnuje opatření představující státní podporu v souladu s následujícími články nařízení (ES) č. 1857/2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na státní podporu pro malé a střední podniky působící v produkci zemědělských produktů a o změně nařízení (ES) č. 70/2001 (Úř. věst. L 358, 16.12.2006, s. 3):

- Článek 4: Investice v zemědělských podnicích,
- Článek 5: Zachování krajiny a tradičních staveb,
- Článek 6: Přemístění zemědělských staveb ve veřejném zájmu,
- Článek 12: Podpora na platby pojistného,
- Článek 13: Podpora na přeparcelování pozemků,
- Článek 14: Podpora na povzbuzení produkce jakostních zemědělských produktů,
- Článek 15: Zajištění technické pomoci

**Dotčené/á odvětví:** Zemědělství: pěstování plodin na orné půdě a chov hospodářských zvířat

**Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:**

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

**Adresa internetových stránek:**

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

**Další údaje:** Opatření týkající se platby pojistného na pojištění hospodářských plodin a produktů zahrnuje tyto nepříznivé klimatické jevy, které je možno přirovnat k přírodním katastrofám: jarní mráz, kroupy, blesky, požáry způsobené blesky, víchřice a povodně.

Obecní předpisy splňují požadavky nařízení (ES) č. 1857/2006, pokud se jedná o opatření, která mají být obcí přijata, a všeobecná ustanovení, která mají být použita (kroky předcházející přidělení podpory, kumulace podpor, transparentnost podpory a její kontrola)

Podpis odpovědné osoby

Zinka BERK  
vedoucí ekonomického oddělení

**Číslo XA:** XA 209/07

**Členský stát:** Spolková republika Německo

**Region:** Rheinland-Pfalz

**Název režimu podpory nebo názvu podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory:** Entwicklungsprogramm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach Verordnung (EG) Nr. 1698/2005

- Code 112 — „Förderung der Niederlassung von Junglandwirtinnen und Junglandwirten (FNJ)“
- Code 121.1 — „Grundsätze für die einzelbetriebliche Förderung landwirtschaftlicher Unternehmen“ (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — AFP)
- Code 121.2 — „Förderung von Spezialmaschinen für Weinbausteillagen und moderne Umwelttechniken“

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

**Plánované roční výdaje:**

- Kód 112 — „Podpora mladých zemědělců při zahájení činnosti (FNJ)“  
  
Veřejné prostředky ve výši přibližně 0,7 milionů EUR ročně na všechny případy podpory, které se využijí převážně na vnitrostátní spolufinancování projektů podporovaných podle článku 22 nařízení (ES) č. 1698/2005. Z tohoto celkového

financování se na vnitrostátní projekty podporované podle článku 89 nařízení (ES) č. 1698/2005 vyčlení přibližně 0,3 mil. EUR.

- Kód 121.1 — „Zásady pro podporu jednotlivých zemědělských podniků“ (program podpory zemědělských investic AFP)

Veřejné prostředky ve výši přibližně 8,7 milionů EUR ročně na všechny případy podpory, z čehož se více než 50 % použije na vnitrostátní spolufinancování projektů podporovaných podle článku 26 nařízení (ES) č. 1698/2005. Z tohoto celkového financování se na vnitrostátní projekty podporované podle článku 89 nařízení (ES) č. 1698/2005 vyčlení přibližně 3,6 mil. EUR. Opatření se na vnitrostátní úrovni financuje převážně z prostředků přidělených společnému projektu „Zlepšování zemědělských struktur a ochrany pobřeží“ (GAK), který byl podle nařízení (ES) č. 1857/2006 zaregistrován již pro celé Německo (viz registrační číslo XA 08/2007). Spolková země Porýní-Falcko poskytne dodatečné finanční prostředky (2007: 0,1 mil. EUR; 2008: 0,4 mil. EUR; 2009: 0,1 mil. EUR) především na opatření týkající se dobrých životních podmínek zvířat (např. přechod z klecového systému chovu nosnic na chov na podestýlce a na systém volných výběhů).

- Kód 121.2 — „Podpora speciálních strojů pro pěstování vína na strmých svazích a moderních ekologických technologií“

Veřejné prostředky ve výši přibližně 0,55 milionů EUR ročně na všechny případy podpory, které se využijí převážně na vnitrostátní spolufinancování projektů podporovaných podle článku 26 nařízení (ES) č. 1698/2005. Z tohoto celkového financování se na vnitrostátní projekty podporované podle článku 89 nařízení (ES) č. 1698/2005 vyčlení přibližně 0,1 mil. EUR

**Maximální míra podpory:**

- Kód 112 — „Podpora mladých zemědělců při zahájení činnosti (FNJ)“  
  
Prémie ve výši 10 000 EUR na zahájení činnosti jako pevná částka

- Kód 121.1 — „Zásady pro podporu jednotlivých zemědělských podniků“ (program podpory zemědělských investic AFP)
- Dotace založená na vyměřovacím základě (do 90 % způsobilých nákladů) ve výši
- do 30 % na projekty, které splňují zvláštní požadavky (např. požadavky dobrých životních podmínek a hygieny zvířat nebo požadavky na přemístění zemědělských budov),
  - do 25 % (= standardní sazba) na ostatní způsobilé investice,
  - do 10 % vyměřovacího základu (maximálně 20 000 EUR na osobu) dodatečně pro mladé zemědělce.
- Kód 121.2 — „Podpora speciálních strojů pro pěstování vína na strmých svazích a moderních ekologických technologií“
- Dotace ve výši do 20 % vyměřovacího základu (do 90 % způsobilých nákladů), maximálně 25 000 EUR na podnik.
- Podpora investic do zemědělských podniků podle článku 4 nařízení (ES) č. 1857/2006 je omezena na částku 400 000 EUR za tři hospodářské roky
- Datum uskutečnění:** 1. září 2007
- Doba trvání režimu podpory:** Do 31. prosince 2013
- Účel podpory:**
- Kód 112 — „Podpora mladých zemědělců při zahájení činnosti (FN)“
- Posílit připravenost mladých zemědělců a vinařů převzít podnik a urychlit strukturální vývoj těchto podniků s cílem zlepšit jejich konkurenceschopnost.
- Opatření vychází z článku 7 nařízení (ES) č. 1857/2006 („Podpora na zahájení činnosti mladých zemědělců“).
- Kód 121.1 — „Zásady pro podporu jednotlivých zemědělských podniků“ (program podpory zemědělských investic AFP)
- K podpoře konkurenceschopného, udržitelného, ekologického, multifunkčního zemědělství zohledňujícího dobré životní podmínky zvířat lze poskytnout podporu na investice v zemědělských podnicích působících v primární produkci zemědělských produktů. Je zapotřebí zohlednit zájmy spotřebitelů, rozvoj venkova, zachování biologické rozmanitosti, jakož i zlepšování životních, pracovních a výrobních podmínek. Cílem je zejména:
- zlepšit konkurenceschopnost zlepšením výrobních a pracovních podmínek, a to zejména snížením výrobních nákladů, zlepšením kvality a zvýšením přidané hodnoty podniku ve smyslu Lisabonské strategie EU,
  - chránit a zlepšovat přírodní prostředí a zlepšovat hygienické podmínky a dobré životní podmínky zvířat.
- Opatření vychází z článku 4 nařízení (ES) č. 1857/2006 („Investice v zemědělských podnicích“).
- Kód 121.2 — „Podpora speciálních strojů pro pěstování vína na strmých svazích a moderních ekologických technologií“
- Za účelem snížení výrobních nákladů při současném zlepšení stavu životního prostředí se podporuje urychlené zavádění zemědělských technologií mimořádně šetrných k životnímu prostředí. Podpora se poskytuje na investice do speciálních schválených strojů na použití ve venkovním prostoru v oblasti pěstování vína na strmých svazích, ekologického použití přípravků na ochranu rostlin při pěstování ovoce a vinné révy, přídavných zařízení k rozmetadlům kapalných hnojiv, navigačních zařízení GPS pro zemědělské tahače nebo pracovní stroje na vlastní pohon, jakož i na zavádění jiných inovativních zemědělských technologií.
- Opatření vychází z článku 4 nařízení (ES) č. 1857/2006 („Investice v zemědělských podnicích“).
- Dotčená hospodářská odvětví:** Všechna odvětví primární zemědělské produkce
- Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:**
- Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel  
Einzelbetriebliche Förderung und Marktförderung  
Görresstraße 10  
D-54470 Bernkastel-Kues

**Internetová adresa:** Návrh správního předpisu je k dispozici na adrese:

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

(pod odkazem „Medien-Download → Einzelbetriebliches Förderungsprogramm“).

Konečná verze pokynů spolkové země (správní předpis, formuláře žádostí ...) budou k dispozici na adrese [www.dlr.rlp.de](http://www.dlr.rlp.de) (pod odkazem „Fachportale: Förderung“).

**Další údaje:** Část 3 správního předpisu – Podpora investic na diverzifikaci (Förderung von Investitionen zur Diversifizierung FID) – není předmětem tohoto oznámení. Tato oblast opatření se provádí podle článku 53 nařízení (ES) č. 1698/2005 ve spojení s nařízením (ES) č. 1998/2006

**Číslo XA:** XA 210/07

**Členský stát:** Francie

**Regiony:** Územní samosprávné celky (regiony, departementy), které si přejí doplnit státní podporu či samy přiznat totožné podpory

**Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory:** Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

**Právní základ:** articles L 621-1 et s. du Code rural

**Roční výdaje plánované v rámci režimu podpory nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku:** Roční rozpočet podpory je odhadován, s výhradou rozpočtových dotací, na 500 000 EUR pro VINIFLHOR a na částku v neurčené výši pro územní samosprávné celky

**Maximální míra podpory:** do výše 100 % skutečných výdajů na vytvoření a správní činnost sdružení producentů, kterým byla přiznaná podpora, v rozmezí 5 až 1 % (sestupná míra po dobu 5 let) hodnoty tržní produkce produktů na období 5 let. Celková částka veřejného příspěvku uděleného seskupení, které je příjemcem podpory, nesmí překročit 400 000 EUR

**Datum uskutečnění:** Ode dne potvrzení o přijetí formuláře o výjimce Komisí

**Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory:** šest let

**Cíl podpory:** Tyto podpory spadají do působnosti článku 9 nařízení (ES) č. 1857/2006. Odvětví okrasného zahradnictví a lesních školek zahrnuje ve Francii 6 000 zemědělských podniků představujících 22 000 ha, ale míra organizovanosti a seskupení nabídky je velmi nízká. Vzhledem k omezením, která jsou způsobena stále koncentrovanějšími nákupčími, a jejich požadavkům týkajících se množství, rozšiřování nabídky

druhů a kvality, považují francouzské orgány za vhodné podpořit organizaci zahradnického odvětví za účelem nezbytného strukturování tohoto odvětví, které mu umožní udržet produkci přispívající k vytváření pracovních míst a přizpůsobenou prostřednictvím udržování struktury venkovských oblastí směrem k územnímu plánování

**Dotčené/á odvětví:** Okrasné zahradnictví a lesní školky

**Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:**

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

**Adresa internetových stránek:**

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

kolonka: oblast ovoce a zeleniny

podnadpis: francouzské právní předpisy, pododdíl: státní podpora

**Další informace:** Až územní samosprávné celky budou doplňovat financování VINIFLHORU, budou muset dodržovat podmínky stanovené tímto orgánem a ověřit dodržování stropů podpory

**Číslo XA:** XA 211/07

**Členský stát:** Irsko

**Region:** celý členský stát

**Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory:** Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

**Právní základ:** National Development Plan 2007-2013

**Roční výdaje plánované v rámci režimu podpory nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku:** 1,57 milionu EUR ročně v období let 2007–2013

**Maximální míra podpory:** Míry podpory podle článků 15 a 16 nařízení (ES) č. 1857/2006

**Datum uskutečnění:** 15. srpna 2007

**Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory:** 31. prosince 2013

**Cíl podpory:** Zlepšit jakost chovu neplnokrevných koní pomocí práce na formulaci genetického indexu u plemenných hřebců, namátkového odběru vzorků a testů DNA k ověření původu v plemenných knihách a zdokonalení systémů evidence v plemenných knihách.

Propagovat širší používání irských neplnokrevných koní v sportu a činnostech ve volném čase prostřednictvím obecných propagačních činností a účasti na soutěžích, veletrzích a výstavách.

Podporovat jakost chovu neplnokrevných koní pomocí školení, investic do školicích budov a vybavení, poskytování propagačních a vzdělávacích informací na seminářích, internetu, v médiích a v tiskové podobě.

Podporovat provádění průzkumů, sběru údajů a analýzy v odvětví neplnokrevných koní s cílem dosáhnout v chovu koní lepší genetické jakosti.

Tato podpora se poskytuje v souladu s článkem 15 a článkem 16 nařízení (ES) č. 1857/2006 – Zajištění technické pomoci v odvětví zemědělství a Podpora odvětví živočišné výroby

**Dotčené/á odvětví:** A00122 – Chov ovcí, koz, koní, oslů, mul a mezků

**Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:**

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

**Adresa internetových stránek:**

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

**Podpora č.:** XA 217/07

**Členský stát:** Rakousko

**Region:** Niederösterreich

**Název režimu podpory nebo název podniku, který je příjemcem jednotlivé podpory:** Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

**Právní základ:** NÖ Landwirtschaftsgesetz

**Roční výdaje plánované v rámci režimu podpory nebo celková částka jednotlivé podpory poskytnuté podniku:** Roční plánovaná potřeba finančních prostředků v Dolním Rakousku činí 300 000 EUR

**Maximální míra podpory:** Poskytuje se příspěvek ve výši max. 25 % vyplacených premií

**Datum uskutečnění:** červen 2007

**Doba trvání režimu podpory nebo poskytování jednotlivé podpory:** Od června 2007 do roku 2013

**Cíl podpory:** Podniky zabývající se chovem skotu, především na pastvinách a loukách, již několik let čelí čím dál častějším extrémním povětrnostním podmínkám. Tyto výkyvy počasí mohou představovat velké nebezpečí pro skot. Při silných bouřkách může v důsledku panické reakce dojít k pádům a zraněním zvířat. Kromě tohoto nebezpečí narůstá z důvodu změny klimatu i v našich zeměpisných šířkách počet chorob se smrtelnými následky, které jsou důsledkem většího prostoru výskytu hmyzu a parazitů.

Těmito pokyny se proto má vytvořit impulz k uzavírání pojištění na pokrytí výpadku chovu skotu způsobeného uhynutím v důsledku chorob a nehod. Cílem je snížit finanční ztráty chovu skotu, a tím přispět k udržení zemědělské výroby v Dolním Rakousku

**Dotčená hospodářská odvětví:** Zemědělské podniky v Dolním Rakousku s chovem skotu

**Název a adresa orgánu poskytujícího podporu:**

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

**Internetová adresa:**

<http://www.no.e.gv.at>

**Další údaje:** Právní předpis „Beihilfen zur Zahlung von Versicherungsprämien“ (podpora splácení pojistného) se vztahuje k článku 12 nařízení (ES) č. 1857/2006.

Podpora nepředstavuje překážku poskytování pojišťovacích služeb na vnitřním trhu. Dolní Rakousko se zaručilo, že podpora není omezená na pojištění jediné pojišťovny, ani nezávisí na tom, zda se smlouva o pojištění uzavře s pojišťovnou usazenou v Rakousku

## V

(Oznámení)

## SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ

ÚŘAD PRO VÝBĚR PERSONÁLU EVROPSKÝCH  
SPOLEČENSTVÍ (EPSO)

## OZNÁMENÍ O VÝBĚROVÉM ŘÍZENÍ EPSO/AD/116–117/08 A EPSO/AST/45/08

(2008/C 16/04)

Evropský úřad pro výběr personálu (EPSO) pořádá následující otevřená výběrová řízení:

- EPSO/AD/116/08 a EPSO/AD/117/08 – administrativní pracovníci (AD8) a hlavní administrativní pracovníci (AD11) – boj proti podvodům
- EPSO/AST/45/08 – asistenti (AST4) – boj proti podvodům

Oznámení o výběrových řízeních se zveřejňují v *Úředním věstníku Evropské Unie*, řadě C 16 A ze dne 23. ledna 2008 pouze v anglickém, francouzském a německém jazyce.

Veškeré informace jsou k dispozici na internetové stránce EPSO <http://europa.eu/epso>

---

## JINÉ AKTY

## KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2008/C 16/05)

Toto zveřejnění zakládá právo vznést námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Prohlášení o námitce musejí být předložena Komisi do šesti měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

## PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„ČESKÉ PIVO“****EK č.: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004****CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

Název: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adresa: Antonína Čermáka 2a  
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč  
Tel.: (420) 220 383 111  
Fax: (420) 224 324 718  
e-mail: posta@upv.cz

**2. Skupina:**

Název: Sdružení České pivo  
Adresa: Lípová 15  
CZ-120 44 Praha 2  
Tel.: (420) 224 914 566  
Fax: (420) 224 914 542  
e-mail: —  
Složení: Výrobci/zpracovatelé ( X ) Ostatní ( X )

**3. Druh produktu:**

Skupina 2.1: Pivo

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.



#### 4. Specifikace:

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

##### 4.1 Název: „České pivo“

- 4.2 *Popis:* Rozlišitelnost Českého piva vyplývá z řady faktorů, především jsou to použité suroviny, know-how celá léta se vyvíjejícího pivovarnictví a speciální pivovarnické postupy. Výroba Českého piva je pozoruhodná díky užití dekokční metody rmutovacího procesu, vařením mladiny a dvojestupňovým kvašením. Celková metoda výroby (pečlivě vybírané suroviny, sladování a příprava piva v tradiční oblasti v České republice) dává vzniknout specifickému a jedinečnému produktu s vysokou reputací.

Technické parametry pro České pivo jsou zobrazeny v textu níže. Pivo je rozpoznatelné díky tomu, že pivu dominuje slad a chmel, je přijatelná pouze slabá příchut' pasterizace, kvasnic či esterů, cizí vůně či příchutě nejsou přípustné. Nižší intenzita celkového aroma Českého piva je způsobena relativně nízkým obsahem nežádoucích vedlejších produktů kvašení. Pivo má střední až silný říz s pomalým uvolňováním oxidu uhličitého. Podobně i plnost je střední až vysoká, zejména díky obsahu nezakvašených zbytků extraktu, charakteristických rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením. Nižší míra prokvašení znamená rovněž nižší obsah alkoholu. Velmi důležitou vlastností Českého piva je jeho hořkost. Míra hořkosti piva je střední až vyšší, s mírnou až lehkou trpkostí, která déle odeznívá. Hořkost zůstává v ústech déle a déle tedy působí i na chuťové buňky. Vyšší míra hořkosti rovněž podporuje proces trávení. Pro České pivo je rovněž charakteristická vyšší koncentrace polyfenolů a vyšší hodnota pH.

Světlé pivo (světlý ležák, světlé výčepní pivo a lehké pivo) je se slabým až středním aroma světlého sladu a chmele. Pivo má zlatou barvu střední až vyšší intenzity. Pivo je jiskrné a po nalití do sklenice tvoří kompaktní bílou pěnu. Tmavé pivo (tmavý ležák a tmavé výčepní pivo) má výrazné aroma tmavého a barevného sladu. Má střední říz s charakteristickou silnou plností způsobenou podstatným rozdílem mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením a přítomností nezkrasitelných substancí v surovinách, z nichž se pivo vaří. Charakter hořkosti je ovlivněn vysokou plností piva. Z druhotných chutí a vůní jsou přípustné karamelová a nasládlá.

#### Kvalitativní parametry

##### Světlý ležák

- Původní extrakt mladiny 11,00–12,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3,8–6,0 (% objemu)
- Barva 8,0–16,0 (jednotky EBC)
- Hořké substance 20–45 (jednotky EBC)
- pH 4,1–4,8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 1,0–9,0 (% rel.)
- Polyfenoly 130–230 (mg/l)

##### Tmavý ležák

- Původní extrakt mladiny 11,00–12,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3,6–5,7 (% objemu)
- Barva 50–120 (jednotky EBC)
- Hořké substance 20–45 (jednotky EBC)
- pH 4,1–4,8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 2,0–9,0 (% rel.)

**Světlé výčepní pivo**

- Původní extrakt mladiny 8,00–10,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,8–5,0 (% objemu)
- Barva 7,0–16,0 (jednotky EBC)
- Hořké substance 16–28 (jednotky EBC)
- pH 4,1–4,8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 1,0–11,0 (% rel.)

**Tmavé výčepní pivo**

- Původní extrakt mladiny 8,00–10,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,6–4,8 (% objemu)
- Barva 50–120 (jednotky EBC)
- Hořké substance 16–28 (jednotky EBC)
- pH 4,1–4,8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 2,0–11,0 (% rel.)

**Lehké pivo**

- Původní extrakt mladiny max. 7,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,6–3,6 (% objemu)
- Barva 6,0–14,0 (jednotky EBC)
- Hořké substance 14–26 (jednotky EBC)
- pH 4,1–4,8
- Rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením 1,0–11,0 (% rel.)

**4.3 Zeměpisná oblast:**

Hranice oblasti produkce Českého piva jsou vymezeny následovně:

- na jihozápadě Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les a podhůří Novohradských hor,
- na jihu Třeboňská pánev, jižní okraj Českomoravské vrchoviny a řeky Dyje a Morava za Hodonínem,
- jihovýchodní hranici tvoří západní a severní okraj oblasti chráněné Bílými Karpatami,
- východní hranici vymezené oblasti tvoří západní, severní a jihovýchodní okraj oblasti chráněné Beskydami,
- na západě je daná oblast vymezena řekou Ohře, Mosteckou pávní a řekou Labe po Děčín,
- severozápadní hranici tvoří řeky Ploučnice a Kamenice a Lužické hory,
- severní hranici tvoří Liberecká pánev, jižní svahy Krkonoš, Broumovské hory a jižní svahy Orlických hor,
- severovýchodní hranici tvoří podhůří Kralického Sněžníku, Rychlebské hory a Zlatohorská vrchovina, řeka Opavice k soutoku s Opavou, Opava k soutoku s Odrou, Odra k soutoku s Olší, Olše k soutoku s Lomnou a Lomná až po oblast chráněnou Beskydami.

Zeměpisné označení České pivo, obsahuje název státu, neboť zejména specifickým způsobem výroby typickým po staletí pro vymezenou oblast souvisí České pivo s téměř celým územím dnešní České republiky. Po staletí se zde v naprosto převažující míře vaří spodně kvašené, řádně prozřalé pivo stále stejným výrobním postupem, který je charakterizován dekokční metodou rmutovacího procesu, vařením mladiny, skutečným svařováním chmele a odděleným dvojestupňovým kvašením (viz 4.5). Pro České pivo jsou oproti jiným pivům charakteristické vyšší podíl nezakvašeného extraktu, větší množství polyfenolů, vyšší pH, výraznější barva, hořkost i říz.

V návaznosti na specifika způsobu výroby Českého piva, od nichž se odvíjí i charakteristické vlastnosti výrobku, se odvíjí reputace produktu i jeho označení České pivo jak na domácí půdě, tak rovněž v zahraničí a jeho jednoznačné spojování s místem produkce – Českou republikou.

Důležitost pojmu a věhlas kvality Českého piva potvrzuje i zařazení tohoto názvu do seznamu chráněných označení v rámci Dohody mezi vládou Československé socialistické republiky a vládou Portugalské republiky o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných a obdobných označení z r. 1985. V té době bylo vymezené území pouze částí celého státu. Většinovým územím samostatného státu se stalo až v důsledku rozdělení České a Slovenské Federativní Republiky. Spotřebitelé ve světě jednoznačně spojují název České pivo nejen s místem jeho výroby, tj. s Českou republikou, ale především s jeho specifickými vlastnostmi a kvalitou.

Žadatelem o registraci zeměpisného označení České pivo je sdružení výrobců, kteří provozují výrobu tohoto piva prakticky na celém území České republiky. Na výsledných vlastnostech a reputaci Českého piva má nesporný vliv letitá zkušenost českých sládků a pivovarníků, kteří si generaci po generaci ve vymezené oblasti v rámci České republiky předávají cenné zkušenosti.

Česká republika svojí rozlohou patří mezi malé evropské státy. Malá rozloha státu a jeho reliéf také zaručuje možnost dodržení podmínek výroby – použité technologie a surovin k výrobě, stejně tak jako umu výrobců – na celém vymezeném území, a to jak v minulosti, tak v současnosti.

Homogenita vymezené oblasti, spočívající ve výše uvedených faktech a tvořená zejména typickou a tradiční metodou výroby odlišující se od okolních oblastí, neopakovatelnou chutí a charakteristickými vlastnostmi piva (viz 4.2), jakož i věhlasem dosahujícím daleko za hranice vymezené oblasti, je zřejmá a nepopíratelná.

## Chmel

Největší oblastí pěstování chmele v ČR je oblast Žatecko s 355 pěstitelskými obcemi v okresech Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany a Plzeň-sever, za ní následuje oblast Ústěcko s 220 obcemi v okresech Litoměřice, Česká Lípa a Mělník, dále oblast Tršicko se 65 obcemi v Okresech Olomouc, Přerov a Prostějov.

České chmelařské oblasti se nacházejí na území, kde podnebí tvoří přechod mezi mírným klimatem přímořským a vnitrozemským klimatem. Žatecká oblast ještě navíc leží v dešťovém stínu Krušných hor a Českého lesa, což vytváří zvláštní podmínky v této oblasti.

V českých chmelařských oblastech se setkáváme s různými půdními typy (černozemě, rendziny, hnědozemě a hnědé půdy) i s různými půdními druhy (půdy písčité, hlinité i jílovité). Tyto půdy vznikly na různých petrograficko-geologických podkladech.

V Žatecké chmelařské oblasti je založena většina chmelnic na půdách, majících svůj původ na vrstvách permského geologického útvaru. Tyto půdy, označované jako permské červenky, obsahují značné množství sloučenin železa (6–7 % kyslíčnicku železitého) a manganu a dále sloučeniny dalších kovů.

Východní část Úštěcké chmelařské oblasti leží na třetihorním křídovém útvaru, střední část, tzv. Polepská blata, na čtvrtohorních sedimentech a v západní Úštěcké oblasti jsou četné čedičové vyvřeliny.

Tršická chmelařská oblast má většinu půd čtvrtohorního původu, částečně i půdy třetihorní.

Za nejlepší půdy pro jemný jakostní chmel se pokládají permské červenky Žatecké chmelařské oblasti. Tyto, většinou hlinitojílovité půdy, mají po hlubokém zpracování dobrou vodní a vzdušnou jímavost a značnou sorpci půdních živin. Nejlepší pro chmel je slabě kyselá až neutrální půdní reakce. Vhodnost půd pro pěstování chmele neurčují jen jejich přirozené vlastnosti, ale do značné míry také stupeň jejich zkulturnění, jejich propracovanost, stupeň vyhnojení organickými i minerálními hnojivy a jiné dlouhodobě prováděné zásahy, které vytvářejí příznivé podmínky pro růst a vývoj chmele.

4.4 *Důkaz původu:* Každý výrobce piva má seznam dodavatelů všech surovin. Jejich původ lze zjistit z dodacích listů. Navíc je sledovatelnost původu chmele pěstovaného na území České republiky povinná dle zákona č. 97/1996 Sb. Vede se rovněž seznam kupujících konečného produktu. Každé balení produktu obsahuje povinná data o výrobcí a samotném produktu. Tím je zaručeno přesné sledování výrobku. Samotný výrobní proces je pečlivě a přesně kontrolován a údaje o várkách jsou zaznamenávány, aby později mohl být vysledován původ všech surovin pro každou várku vyrobeného Českého piva. Kontrolu dodržování specifikace provádí místní pobočka Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

4.5 *Způsob produkce:* Suroviny k výrobě piva:

Slad – světlý druh sladu, zvaný též „plzeňský slad“, vyrobený z jarního dvouřadého ječmene. Odrůdy ječmene pro výrobu sladu jsou odvozeny od kultivovaných odrůd schválených Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí v Brně a doporučených Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s. v Praze pro výrobu Českého piva (celkové údaje kongresní sladiny viz tabulka níže).

Současné světové a evropské požadavky na kvalitu pivovarského ječmene dávají přednost odrůdám s vysokou enzymatickou aktivitou, vysokým obsahem extraktu a vysokými hodnotami konečného prokvašení. Na druhé straně je pro České pivo charakteristická nižší úroveň proteolytické a cytolitické modifikace a míra prokvašení způsobující přítomnost zbytkového extraktu. Na tomto základě byly stanoveny základní parametry, které odrůdy vhodné pro České pivo musí mít.

Extrakt v sušině sladu	(% hmotnosti)	min.	80,0
Kolbachovo číslo	(%)		39,0 ± 3
Diastatická mohutnost	(jednotky W.-K.)	min.	220
Dosažitelný stupeň prokvašení	(%)	max.	82
Friabilita	(%)	min.	75,0

Český chmel a vyráběné chmelové produkty – používají se zejména odrůdy pěstované ve vybraných oblastech těchto určených území – 1) Žatecká oblast, 2) Úštěcká oblast, 3) Tršická oblast. Chmel roste na hlinitých nebo jílovito-hlinitých půdách; pro žatecký region jsou typické permské červené půdy. Nejprůzračnější průměrná roční teplota pro pěstování chmele je 8 až 10 °C.

Chmel je zcela specifický a liší se od chmele pěstovaného ve světě, zejména svým poměrem alfa a beta hořkých kyselin. Zatímco u běžně pěstovaných odrůd tento poměr obvykle činí 2,5:1, poměr u odrůd pěstovaných v této oblasti činí v průměru 1:1,5. Další charakteristickou vlastností odlišnou od jiných druhů chmele je obsah beta-farnesenu, jehož obsah činí 14–20 % všech esenciálních olejů. Odrůdy chmele kultivované a pěstované na daném území a obecně všechny odrůdy chmele pro výrobu Českého piva musejí být schvalovány kontrolními orgány a doporučeny Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s.

Voda – pro výrobu Českého piva se používá voda z místních zdrojů. Tvrdost vody používané pro vaření piva je hodnocena jako měkká až polotvrdá.

Pivovarské kvasnice – kmeny kvasinek využívané pro takzvané spodní kvašení (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), které jsou vhodné pro výrobu Českého piva a které zajišťují rozdíl mezi zdánlivým a dosažitelným prokvašením dle této specifikace. Nejčastěji jsou používány kmeny č. 2, 95, 96, které jsou uloženy ve Sbírce reprodukčních kmenů pivovarských kvasinek Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a.s. pod registračním číslem RIBM 655, a jsou dostupné všem producentům Českého piva.

#### Výroba:

Výroba piva začíná ve varně, kde je rozemletý slad smíchán s vodou a rmutován, čímž se nezkrasitelný škrob mění na zkvasitelné cukry. Vlastní proces rmutování probíhá dekokčním jedno až třírmutovým způsobem; nepoužívá se infuzní způsob rmutování. Nejméně 80 % celkového množství sladového šrotu tvoří slad vyrobený ze schválených odrůd, čímž je zaručen chuťový profil Českého piva.

Složení sladového šrotu včetně zpracovávané dávky je uvedeno v záznamu o vaření, původ sladu dokládají dodací listy. V záznamu o vaření je uvedena i teplota a čas rmutování. Po dokončení rmutovacího procesu a oddělení nerozpustitelných částí sladu procesem zvaným scezení, začíná příprava mladiny chmelovarem. Tato fáze trvá 60 až 120 minut a musí při ní být dosaženo odpaření alespoň 6 % objemu. Přidávání chmele lze rozdělit až na tři části. Minimální množství českého chmele nebo produktů z něj vyrobených činí 30 % u světlých ležáků a nejméně 15 % u ostatních variant piva. Složení chmele včetně složení dávky surovin je uvedeno v záznamu o vaření; původ surovin dokládají dodací listy. Po dokončení vaření mladiny je tato zchlazena na zákvasnou teplotu 6 až 10 °C a provzdušněna. Jsou přidány pivovarské kvasnice využívané výhradně pro spodní kvašení (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Kvašení probíhá při maximální teplotě do 14 °C a tento technologický proces je standardně oddělen od druhého kvašení, jedná se tedy o dvoufázové kvašení. Průběh teploty při kvašení je zaznamenán v protokolu o kvašení. Proces druhého kvašení probíhá při teplotách blízkých se 0 °C. Po dokončení procesu zrání piva druhým kvašením v tancích je pivo filtrováno a stáčeno do sudů, lahví, plechovek či automobilových cisteren. Lze vyrábět i nefiltrovaná piva. Konečný produkt musí splňovat kvalitativní parametry uvedené v kapitole 4.2.

Celá technologie výroby piva je pod stálou kontrolou.

#### Způsob kontroly:

##### Sladina:

Extrakt předku (první sladina) – odběr 10 min. po začátku scezování.

Stanovení extraktu – pyknometricky, cukroměrem nebo speciálním přístrojem (A. Paar, nebo jiný vhodný přístroj na měření extraktivnosti látek).

Průzračnost sladiny při 25 °C – nefelometricky při 25 °C, měřit po 30 min. temperace.

Měření extraktu posledního výstřelku při 25 °C – extrakt měřit stejnou metodou jako u extraktu předku.

Mladina:

Extrakt mladiny – odběr 15 min po konci varu.

Stanovení extraktu – pyknometricky, cukroměrem nebo speciálním přístrojem (A. Paar, nebo jiný vhodný přístroj na měření extraktivnosti látek).

Obsah kalů – vizuální kontrola zamíchané mladiny s chmelem 5 minut po konci vaření mladiny v Imhotově baňce nebo jiné malé nádobce, v níž lze posoudit obsah kalu.

Průzračnost mladiny – mladina je filtrována (analytický filtrační papír modrá páska), filtrát je použit pro nefelometrické určení při úhlu 90°. Měření se provádí jednak při 20 °C (zahřívání 20 minut), jednak při 5 °C (zahřívání 20 minut).

Stanovení hořkosti mladiny – obsah izo-alfa-hořkých kyselin (IBU).

Dosažitelné prokvašení mladiny – stanovit doporučenou metodou.

Mladé pivo:

Mikroskopické stanovení počtu kvasničných buněk ve vznosu.

Stanovení viability kvasinek (barvením methylenovou modří).

Stanovení izo-alfa-hořkých kyselin (IBU) doporučenými metodami.

Hotové pivo:

Základní analýza – zdánlivý a dosažitelný extrakt, obsah alkoholu, výpočet extraktu původní mladiny, stanovení izo-alfa-hořkých kyselin (IBU), průzračnost piva při úhlu 90°, dosažitelné prokvašení, barva piva.

Kontrolu provádí laboratoře pivovaru nebo specializovaná laboratoř (např. Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.) podle Pivovarsko-sladařské analytiky nebo Analytiky EBC.

- 4.6 *Souvislost:* Z archeologických nálezů je zřejmé, že pivo na vymezeném geografickém území (dále jen „dané území“) vyráběli již obyvatelé, kteří zde žili již před Slovany, stejně tak jako sami Slované. První záznamy o vaření piva na daném území se pojí k Břevnovskému klášteru, kde benediktinští mniši vyráběli pivo a víno v roce 993 n.l.

Nejstarším záznamem o pěstování chmele na daném území je zakládací listina prince Břetislava I., jíž byly přiznány desátky z chmele pěstovaného v Žatci, Staré a Mladé Boleslavi kapitule Sv. Václava ve Staré Boleslavi. Prvním historickým dokumentem přímo spjatým s výrobou piva je zakládací listina vyšehradské kapituly, vydaná prvním českým králem Vratislavem II. roku 1088. V tomto dokumentu, jež zůstal zachován v opisech, je zmíněno přiznání desátků z chmele a jiných darů včetně nemovitostí a odměn kanovníkům vyšehradské kapituly. Pěstováním chmele, sladem, pivem, varným právem a vývozem piva se zabývá mnoho dalších dokumentů z let 1090 až 1100. Od roku 1330 lze nalézt mnoho záznamů o výrobě sladu a piva v královských, šlechtických a měšťanských materiálech.

Proces vaření piva se předával z generace na generaci. Výroba piva byla nejprve výsadou jednotlivců (například měšťanů s právem várečným, šlechty). Ve 14. století byly zakládány cechy sládků a pivovarníků a výroba piva se spodním a horním kvašením dále prudce rostla až do založení průmyslových pivovarů, které nesou tradici Českého piva dodnes. Důležitým mezníkem byl rok 1842, kdy byly založeny Městské pivovary v Plzni.

Výroba piva spodním kvašením byla dále zlepšována a typická charakteristika tohoto piva byla zcela odlišná od piv vyráběných do té doby. Tento zlatý, perlivý nápoj s příjemnou chutí chmele a krásnou kompaktní pěnou si prorazil cestu do celého světa. To byl začátek nového období vývoje světového pivovarnictví, které rostlo dosud nevídaným tempem nejen v Českých zemích, ale rovněž v Rakousko-Uhersku, Německu a dalších evropských zemích. V následujících desetiletích bylo založeno mnoho pivovarů dokonale vybavených nejmodernější technologií. Postupné zlepšování strojního vybavení a technologií vedlo k dnešní moderní produkci ve velkém měřítku. Základní princip však zůstal stejný. Pivo, k jehož výrobě se používaly a stále používají zejména místní suroviny (tedy ty pocházející z daného území se specifickou půdou a klimatickými podmínkami), si získalo respekt a důležitou pozici rovněž v zahraničí. Jeho oblíbenost dokládá mnoho záznamů o vývozu Českého piva, a to jak v minulosti, tak nyní.

České pivo se vyrábí výše popsaným způsobem založeným na umění českých pivovarníků, výhradně na daném území, zejména z místních surovin určené kvality s využitím místních vodních zdrojů. To vše dává Českému pivu specifické vlastnosti, které jsou výsledkem odlišného složení Českého piva.

Studie připravené Výzkumným ústavem pivovarským a sladařským, a.s. v Praze prokázaly, že se České pivo značně odlišuje od piv zahraničních. Pečlivému analytickému a smyslovému hodnocení byla podrobena vybraná domácí a zahraniční piva.

Byl připraven podrobný analytický a statistický model, který umožnil popsat společné obdobné vlastnosti na straně jedné a odlišnosti různých piv na straně druhé. Výsledky byly zpracovány vícerozměrnými statistickými metodami (disperzní analýza, faktorová analýza, seskupování, atd.). Bylo prokázáno, že České pivo lze odlišit od zahraničních piv stejné kategorie.

Ve většině případů obsahuje České pivo zbytky (nezkvašené) extraktu, což je jedna z typických vlastností Českého piva. Dalšími jsou pak v porovnání se zahraničními pivy intenzivnější barva, vyšší hořkost a hodnota pH, dále pak vyšší obsah polyfenolů. Intenzivnější barva a vyšší obsah polyfenolů jsou důsledkem dekokční metody rmutování, která je v České republice nejčastěji užívána. Všechny tyto parametry jsou určeny kvalitou a složením surovin a technickými a technologickými podmínkami. Z technologického pohledu dominuje složení sladového šrotu a množství chmelu společně s výběrem kmene kvasnic a použité metody kvašení, to vše v kombinaci s pivovarnickou tradicí a lidským faktorem. Ze smyslového hlediska lze České pivo charakterizovat vyšší plností a hořkostí, delším odezníváním hořkosti a nižším výskytem cizích vůní a příchutí.

Jedinečnost výroby piva vychází z několika staletí tradice pivovarnictví na daném území a předávání tohoto řemesla z generace na generaci až do dnešní doby ve specifické formě. Příznivé podmínky pro pěstování chmele na daném území a vysoké profesionální kvality pracovníků, získané studiem na všech úrovních českých škol, zajišťují výbornou pověst Českého piva na celém světě. Název České pivo byl již specifikován v příloze k Dohodě mezi vládou Československé socialistické republiky a vládou Portugalské republiky o ochraně údajů o původu, označení původu a jiných zeměpisných a obdobných označení. Smlouva byla publikována ve Vyhlášce ministra zahraničních věcí z 18. května 1987, č. 63/1987 Sb.

V roce 2003 zpracovala Česká centrála cestovního ruchu průzkum vnímání České republiky a motivace turistů při výběru destinace. Cílovou skupinu tvořili turisté z Německa, Rakouska, Polska, Itálie, Nizozemí, USA, Japonska, skandinávských zemí, Ruska, Jižní Koreje a arabských zemí. Celkem bylo dotazováno 1 800 respondentů (tedy 150 z každé země či skupiny zemí) – muži tvořili 66 %. Na základě průzkumu bylo zjištěno, že Českou republiku mají spojenou zejména s Prahou (47 %) a výborným pivem (45 %). Otázka zněla: „Když slyším název Česká republika, okamžitě mne napadne ...“.

Popularitu Českého piva dokumentuje i jeho stále rostoucí vývoz.

#### 4.7 Kontrolní orgán:

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Květná 15  
CZ-603 00 Brno

Tel.: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

e-mail: sekret.ur@spzi.gov.cz

#### 4.8 Označování: Označení „České pivo“ tvoří součást prodejní značky na hlavní etiketě výrobku.

Nic ve specifikaci „Českého piva“ nemá za cíl zamezit odkazům na výrobu piva v České republice u piv, která nejsou kvalifikována jako „České pivo“ v souladu s národními a komunitárními požadavky. Tyto odkazy by však neměly tvořit součást prodejní značky na hlavní etiketě těchto piv.

Odkazy na „CHZO“, „chráněné zeměpisné označení“ a odpovídající komunitární symbol musejí být jasně spojeny s termínem „České pivo“ a nesmějí vzbuzovat dojem, že ostatní termíny na etiketě jsou registrovány.

---



**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2008/C 16/06)

Tímto zveřejněním se uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 (<sup>1</sup>). Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**„CEBREIRO“**

**ES č.: ES/PDO/005/0443/15.12.2004**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

**1. Příslušný orgán členského státu:**

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

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

Telefon: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Skupina:**

Název: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Telefon: (34) 982 367 163

Fax: (34) 982 367 163

E-mail: —

Název: D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Adresa: Nullán. As Nogais (Lugo)

Telefon: (34) 982 161 020

Fax: (34) 982 161 020

E-mail: —

Složení: Producenti/zpracovatelé ( X ) Ostatní ( )

**3. Druh výrobku:**

Třída 1.3: Sýr

**4. Specifikace:**

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006).

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4.1 *Název:* „Cebreiro“
- 4.2 *Popis:* Sýr vyrobený z pasterizovaného kravského mléka, který během výrobního procesu obsahujícího fáze srážení, krájení a sušení, hnětení a solení, tvarování, lisování, dozrávání a v případě potřeby sušení získává tyto vlastnosti:
- Fyzické vlastnosti
    - Tvar: hříbovitý nebo kuchařské čepice, složený z následujících částí: válcovitá základna různého průměru s maximální výškou 12 cm a kloboukem, a s maximální výškou 3 cm, který má o 1 až 2 centimetry větší průměr v porovnání se základnou.
    - Hmotnost: od 0,3 do 2 kg.
  - Organoleptické vlastnosti:
    - Čerstvý sýr nemá odlišnou kůru, těsto je bílé a granulované, měkké, na dotyk jílovité, krémové, v ústech se rozplývá. Jeho chuť a vůně připomínají mírně kyselé mléko, ze kterého je vyroben.
    - Sušený sýr má mírně odlišnou kůru od samotného těsta sýru, žluté až intenzivně žluté barvy, někdy má tvrdou konzistenci, vždy však pevnější než máslovou. Jeho chuť je částečně kovová, pikantní a mléčná, s charakteristickou vůní.
  - Analytické vlastnosti:
    - Vlhkost: variabilní podle stupně zrání, ale nižší než 50 %.
    - Tuk: minimálně 45 % a maximálně 60 % vzhledem k sušině.
    - Bílkoviny: obsah vyšší než 30 %.
- 4.3 *Zeměpisná oblast:* Oblast výroby mléka a zpracování sýra označeného chráněným označením původu „Cebreiro“ je tvořena zeměpisnou oblastí, která obsahuje hranice následujících měst, z nichž se všechny nacházejí v provincii Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos a Triacastela.
- 4.4 *Důkaz o původu:* Na výrobu sýra označeného chráněným označením původu „Cebreiro“ je možno použít pouze mléko vyrobené v hospodářstvích zapsaných v příslušném rejstříku.

Podobně je možno označovat chráněným označením původu „Cebreiro“ sýry vyrobené a případně sušené v mlékárnách a sušárnách zapsaných v rejstřících kontrolního orgánu.

Za účelem zajištění dodržování specifikace a ustanovení příručky jakosti uchová kontrolní orgán rejstříky chovatelských podniků, mlékáren a sušáren mléka. Všechny osoby, fyzické nebo právnické, které jsou držiteli majetku, zařízení a výrobků zapsaných v uvedených rejstřících, budou podléhat této kontrole, zaměřené na to, zda výrobky označené chráněným označením původu „Cebreiro“ splňují požadavky uvedené ve specifikaci.

Kontroly budou založeny na inspekcích chovatelských podniků a zařízení, revizích dokumentace a analýzách surovin a sýrů.

V případě, že se zjistí, že surovina nebo zpracované sýry nejsou v souladu s požadavky specifikace nebude možno je prodávat se značkou chráněného označení původu „Cebreiro“.

Sýry chráněné tímto označením původu budou označeny očíslovanou zadní etiketou, kterou bude kontrolovat, dodávat a odesílat kontrolní orgán v souladu s pravidly uvedenými v příručce jakosti.

- 4.5 *Způsob výroby:* Používá se přírodní a plnotučné mléko, získané z dojení krav plemene rubia gallega, pardo alpina, frisona anebo z jejich křížení. Neobsahuje mlezivo a konzervační přísady a musí obecně splňovat požadavky stanovené platnou legislativou. Kromě toho mléko nemá projít žádným postupem standardizace a musí být vhodně uskladněné, aby se předešlo rozvoji mikroorganismů tak, aby teplota skladování nepřesáhla 4 °C. Před začátkem procesu zpracování se mléko pasterizuje při teplotě 62 °C během 30 minut, pokud pasterizace probíhá v kádích, nebo při teplotě 72 °C během 20 sekund, pokud probíhá v pasterizátorech.

Při zpracování sýru se použijí tyto postupy:

- *Srážení:* pomocí živočišného syřidla nebo jiných povolených srážecích enzymů uvedených v příručce jakosti se vytvoří kvas při teplotě mezi 26 a 30 °C. Použije se množství syřidla, které je nutné k tomu, aby čas srážení nebyl kratší než 60 minut.
- *Krájení sraženého mléka:* sražené mléko se nakrájí na bloky s průměrem mezi 10 a 20 mm.
- *Odtékání:* po prvotním odtékání v samotných kádích se sražené mléko umístí do látkových pytlíků, v nichž proběhne druhé odtékání. Tyto pytlíky zůstávají zavěšené pět až deset hodin.
- *Hnětení a solení:* po odtékání se sražené mléko hněte míšením, dokud nevytvoří jednotné a na dotyk jílovité těsto a zároveň se solí chloridem sodným.
- *Tvarování a lisování:* těsto se vloží do forem, které se vystavují konečnému lisování během různého časového období v závislosti na vytvořeném tlaku a velikosti kusů. Potom se sýr vybere z forem a během minimálního času zraní jedné hodiny se umístí do chladniček s teplotou mezi 2 a 6 °C. Po uplynutí tohoto času mohou být sýry, které se prodávají jako čerstvé, uvedeny na trh.
- *Sušení (nepovinné):* proces sušení se provádí v místnostech s relativní vlhkostí mezi 70 a 80 % a teplotou mezi 10 a 15 °C. Minimální doba sušení je čtyřicet až padesát dní. Sušené sýry mají uvedenu tuto charakteristiku na svých etiketách.

Za účelem zachování jakosti výrobku a jeho vysledovatelnosti musí být chráněné sýry obecně prodávány celé nebo v baleních schválených kontrolním orgánem.

Kontrolní orgán může nicméně povolit prodej porcí a též krájení v prodejně, pokud existuje k tomuto účelu příslušný kontrolní systém, který zaručuje původ výrobku, jakost, vynikající konzervaci a správnou prezentaci spotřebiteli, čímž se předejde jakékoli možnosti záměny.

#### 4.6 *Souvislost:*

##### Historické

Původ tohoto sýra se připisuje prvním mnichům, kteří se usídlili ve městě Cebreiro – místě vstupu do Galicie z Francouzské cesty (Camino francés), hlavní poutnické cesty do Santiaga – s cílem věnovat se nemocnici, kterou postavili koncem IX. století za účelem uspokojení potřeb poutníků. Během staletí poutníci ochutnávali sýr v horách Cebreiro a rozšířili ho po celém Španělsku a Evropě.

Dokumentace zachovaná v Národním historickém archivu a ve Všeobecném archivu v Simancas obsahuje zvláštní poznámky týkající se každoročního zasílání sýra vyrobeného v Cebreiro pro spotřebu na portugalský královský dvůr během panování Karla III. Sýr vyráběli doma vesničané tohoto regionu (zejména ženy) od listopadu. Zásilky se vždy skládaly ze dvou tuctů sýrů. Tato činnost se vždy prováděla v druhé polovině roku, využívající tak lepší konzervační vlastnosti chladnějšího ročního období s cílem dodat sýr v první polovině ledna na hostinu portugalské královny.

Kromě toho různé dokumenty z 18. a 19. století též potvrzují věhlas sýru z Cebreiro v této době.

V současnějších dílech, jako např. v *Geografía General del Reino de Galicia* (Všeobecný zeměpis galicijského království) (1936) je možno najít informace o sýru z Cebreira, jeho vlastnostech a způsobu výroby.

V sedmdesátých letech minulého století Carlos Compañé Fernández, odborník na španělské sýry obecně a obzvláště na galicijské, uveřejnil různé práce, které tvoří celkovou studii o těchto sýrech, včetně chemických a bakteriologických analýz. Dá se říci, že jde o první vědecké studie týkající se těchto sýrů.

V *Inventario Español de Productos Tradicionales* (Španělský inventář tradičních výrobků), který zveřejnilo ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy v roce 1996, jsou v kapitole věnované sýrům podrobné informace o sýru Cebreiro, s údaji o jeho vlastnostech, jeho způsobu výroby, jeho historii a ekonomickém významu.

## Přírodní

Oblast chráněná CHOP „Cebreiro“ má horské oceánské podnebí. Je charakteristická silným ústupem mořského vlivu a výrazným zesílením kontinentálních vlastností. Toto představuje významné omezení zemědělských činností. Velká část území, nad 1 000 metrů nadmořské výšky, má teplotní vlastnosti, které je možno v porovnání se standardem v Galicii charakterizovat jako „velmi studené“, s obdobími bez mrazů kratším než pět měsíců.

Jako důsledek nepříznivých klimatických podmínek je chovatelská činnost nejdůležitějším prvkem hospodářství této oblasti. Klimatické, půdní a horopisné podmínky v této oblasti jsou méně nepříznivé než pro chov zvířat než pro zemědělství. V horách se nachází vhodné přírodní louky a pastviny pro dobytek, který má schopnost přizpůsobit se těžkým klimatickým podmínkám.

Vliv zeměpisného prostředí na specifické vlastnosti sýru:

Zeměpisná oblast výroby sýra „Cebreiro“ je charakteristická jak přítomností různých údolí zapadlých mezi horami, tak i množstvím louk a pastvin, které jsou hlavním prvkem této krajiny.

Toto zvláštní zeměpisné prostředí má vliv na různé vlastnosti sýra „Cebreiro“ prostřednictvím různých faktorů:

- Zaprvé, jak již bylo uvedeno, zeměpisné prostředí bohaté na pastviny nejlepší kvality.
- Kromě toho se mléko produkuje na malých rodinných farmách, v nichž se stádo řídí tradičními způsoby. Ve stádě jsou významně zastoupeny tradiční místní plemena, jejichž chov je založen zejména na krmivech vyrobených v samotných farmách, doplněný o spásání v závislosti na klimatických podmínkách.
- Krmivové koncentráty nakupované mimo hospodářství se používají jen v malých množstvích jako doplněk na pokrytí energetických potřeb dobytka. Tento tradiční model, v němž je nakupování vstupů mimo samotné hospodářství omezené na minimum, ulehčuje hospodářskou životaschopnost těchto malých rodinných hospodářství.
- Vlastnosti těchto hospodářství jsou předpokladem k výrobě mléka s optimálními kvalitativními podmínkami na výrobu sýrů. Je vědecky dokázané, že tyto přirozenější systémy chovu a výživy dobytka umožňují výrobu mléka s lepšími výživnými vlastnostmi, díky lepší akumulaci CLA (konjugované kyseliny linoleové) a mastných kyselin omega-3 ve svém lipidovém profilu, jelikož se u zvířat spásajících tyto traviny, zvyšuje obsah těchto dieteticky vhodných tuků, což ovlivňuje vlastnosti vyrobených sýrů.
- Výrobci v této oblasti jsou nástupci dlouhodobé tradice výroby tohoto druhu sýra s naprosto výjimečnými vlastnostmi – jako např. zvláštní tradiční forma „kuchařské čepice“, díky které je okamžitě identifikovatelný, který dosáhl zasloužené prestiže a uznání mezi spotřebiteli.

4.7 *Kontrolní orgán:*

Název: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adresa: San Caetano, Santiago de Compostela

Telefon: (34) 981 54 47 77

Fax: (34) 981 54 00 18

E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

4.8 *Označování:* Sýr prodáváný pod ochranou chráněného označení původu „Cebreiro“ musí po osvědčení na základě specifikace a příslušných pravidel být opatřený očíslovanou pečetí, etiketou a očíslovanou zadní etiketou, schválenou a vydanou regulačním výborem, označenou pořadovým alfanumerickým kódem a oficiálním logem chráněného označení původu.

Na etiketě a zadní etiketě musí být povinně uvedeno „Denominación de Origen Protegida Cebreiro“. Kromě toho se v případě sušeného sýra „Cebreira“ tento výraz uvede viditelným způsobem na etiketě.

---