

Den Europæiske Unions Tidende

C 16

51. årgang

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

23. januar 2008

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
	II <i>Meddelelser</i>	
	MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER	
	Kommissionen	
2008/C 16/01	Godkendt statsstøtte inden for rammerne af bestemmelserne i artikel 87 og 88 i EF-traktaten — Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse ⁽¹⁾	1
	IV <i>Oplysninger</i>	
	OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG ORGANER	
	Kommissionen	
2008/C 16/02	Euroens vekselkurs	5
	OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE	
2008/C 16/03	Medlemsstaternes oplysninger om statsstøtte, der ydes i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 om anvendelse af traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001	6

DA

V *Udtalelser*

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

De Europæiske Fællesskabers Personaleudvælgelseskontor (EPSO)

2008/C 16/04	Meddelelse om almindelige udvælgelsesprøver EPSO/AD/116-117/08 og EPSO/AST/45/08	13
--------------	--	----

ØVRIGE RETSAKTER

Kommissionen

2008/C 16/05	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	14
2008/C 16/06	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer	23



II

(Meddelelser)

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER OG
ORGANER

KOMMISSIONEN

**Godkendt statsstøtte inden for rammerne af bestemmelserne i artikel 87 og 88 i EF-traktaten
Tilfælde, mod hvilke Kommissionen ikke gør indsigelse**

(EØS-relevant tekst)

(2008/C 16/01)

Vedtagelsesdato	10.10.2007
Sag nr.	N 239/07
Medlemsstat	Rumænien
Region	—
Støtteordning (og/eller modtagers navn)	Compania Națională a Huilei S.A.
Retsgrundlag	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Foranstaltningstype	Støtteordning
Formål	Støtte til den løbende produktion
Støtteform	Tilskud
Rammebeløb	1 289 562 000 RON
Støtteintensitet	—
Varighed	2007-2010
Erhvervssektorer	Kulindustri
Den støttetildelende myndigheds navn og adresse	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Andre oplysninger	—

Den autentiske tekst til beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Godkendelsesdato	14.11.2007
Sag nr.	N 330/07
Medlemsstat	Tyskland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Retsgrundlag	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Forskning og udvikling
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Samlet forventet støtteydelse: 123 mio. EUR
Støtteintensitet	100 %
Varighed	Indtil 31.12.2010
Økonomisk sektor	Ikke sektorspecifik
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Andre oplysninger	—

Den autentiske tekst til beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Godkendelsesdato	30.11.2007
Sag nr.	N 359/07
Medlemsstat	Finland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Retsgrundlag	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstöds lag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Miljøbeskyttelse
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	2008: 26 mio. EUR, 2009: 27 mio. EUR, 2010: 30 mio. EUR, 2011: 32 mio. EUR

Støtteintensitet	50 %
Varighed	1.1.2008-31.12.2012
Økonomisk sektor	Fremstillingsvirksomhed, el-, gas- og vandforsyning
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Andre oplysninger	—

Den autentiske tekst til beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Godkendelsesdato	5.12.2007
Sag nr.	N 409/07
Medlemsstat	Ungarn
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Retsgrundlag	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
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	Forskning og udvikling
Støtteform	Direkte støtte
Rammebeløb	Forventet årligt støtteydelse: 50 000,00 mio. HUF; samlet forventet støtteydelse: 350 000,00 mio. HUF
Støtteintensitet	—
Varighed	2007-31.12.2013
Økonomisk sektor	—
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	—
Andre oplysninger	—

Den autentiske tekst til beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

Godkendelsesdato	28.11.2007
Sag nr.	N 541/07
Medlemsstat	Tyskland
Region	—
Titel (og/eller modtagerens navn)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Retsgrundlag	—
Foranstaltningstype	Støtteprogram
Formål	—
Støtteform	Garanti
Rammebeløb	—
Støtteintensitet	—
Varighed	28.11.2007-31.12.2013
Økonomisk sektor	Ikke sektorspecifik
Navn og adresse på den myndighed, der yder støtten	—
Andre oplysninger	—

Den autentiske tekst til beslutningen (renset for fortrolige oplysninger) findes på:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS
INSTITUTIONER OG ORGANER

KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs ⁽¹⁾

22. januar 2008

(2008/C 16/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs	
USD	amerikanske dollar	1,4494	TRY tyrkiske lira	1,7754
JPY	japanske yen	154,13	AUD australske dollar	1,6876
DKK	danske kroner	7,4508	CAD canadiske dollar	1,4953
GBP	pund sterling	0,74265	HKD hongkongske dollar	11,3186
SEK	svenske kroner	9,4995	NZD newzealandske dollar	1,9336
CHF	schweiziske franc	1,599	SGD singaporeanske dollar	2,0943
ISK	islandske kroner	96,98	KRW sydkoreanske won	1 382,8
NOK	norske kroner	8,044	ZAR sydafrikanske rand	10,4966
BGN	bulgarske lev	1,9558	CNY kinesiske renminbi yuan	10,4925
CZK	tjekkiske koruna	26,2	HRK kroatisk kuna	7,3123
EEK	estiske kroon	15,6466	IDR indonesiske rupiah	13 740,31
HUF	ungarske forint	259,72	MYR malaysiske ringgit	4,775
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP filippinske pesos	59,947
LVL	lettiske lats	0,6982	RUB russiske rubler	35,918
PLN	polske zloty	3,6523	THB thailandske bath	44,775
RON	rumænske lei	3,7813	BRL brasilianske real	2,6579
SKK	slovakiske koruna	33,948	MXN mexicanske pesos	15,9188

⁽¹⁾ Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

OPLYSNINGER FRA MEDLEMSSTATERNE

Medlemsstaternes oplysninger om statsstøtte, der ydes i henhold til Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 om anvendelse af traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001

(2008/C 16/03)

Sag nr.: XA 200/07

Medlemsstat: Republikken Slovenien

Region: Kommunen Vitanje

Støtteordningens benævnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager en individuel støtte: Podpore programom razvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

Retsgrundlag: Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči v občini Vitanje (III. Poglavlje)

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb, der ydes til virksomheden:

2007: 15 375 EUR

2008: 15 700 EUR

2009: 16 100 EUR

2010: 16 500 EUR

2011: 16 900 EUR

2012: 17 300 EUR

2013: 17 800 EUR

Maksimal støtteintensitet:

1. *Investeringer i landbrugsbedrifter:*

- op til 40 % af de støtteberettigede investeringsomkostninger.

Støtten ydes til investeringer i renovering af landbrugsanlæg og indkøb af udstyr til fremstilling af landbrugsprodukter, investeringer i varige afgrøder og forbedring af landbrugs- og græsningsarealer.

2. *Bevarelse af traditionelle bygninger:*

- støtte på op til 60 % af de faktiske investeringsomkostninger til bevarelse af uproduktive og produktive kulturværdier på landbrugsbedrifter. Investeringer til bevarelse af kulturværdier i form af produktionsmidler på bedrifter må ikke indebære nogen forøgelse af bedriftens produktionskapacitet.

3. *Støtte til betaling af forsikringspræmier:*

- kommunens støtte dækker forskellen mellem bidraget til medfinansiering af forsikringspræmier fra statsbudgettet og op til 50 % af de støtteberettigede omkostninger til præmier til forsikring af afgrøder og høstudbytte og til forsikring af husdyr mod sygdom.

4. *Teknisk bistand:*

- op til 100 % af de støtteberettigede omkostninger til undervisning og uddannelse af landbrugere, konsulenttjenester, afholdelse af fora, konkurrencer, udstillinger og messer, publikationer, kataloger, websteder og formidling af videnskabelige data. Støtten ydes i form af subventionerede tjenesteydelser og omfatter ikke direkte betalinger til producenter

Gennemførelsesdato: August 2007 (eller datoen for reglernes ikrafttræden)

Ordningens eller den individuelle støttes varighed: Til den 31. december 2013

Målet med støtten: Støtte til SMV

Henvielse til artikler i forordning (EF) nr. 1857/2006 og støtteberettigede omkostninger: Kapitel II i forslaget til »Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči v občini Vitanje« omfatter foranstaltninger, der udgør statsstøtte i medfør af følgende artikler i Kommissionens forordning (EF) nr. 1857/2006 af 15. december 2006 om anvendelse af traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter, og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001 (EUT L 358 af 16.12.2006, s. 3):

- artikel 4: Investeringer i landbrugsbedrifter
- artikel 5: Bevarelse af traditionelle landskaber og bygninger
- artikel 12: Støtte til betaling af forsikringspræmier
- artikel 15: Teknisk bistand i landbrugssektoren

Berørt(e) sektor(er): Landbrug: vegetabilsk og animalsk produktion

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

Občina Vitanje
Grajski trg 1
SLO-3205 Vitanje

Websted:

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

Andre oplysninger: Ved foranstaltningen til betaling af præmier til forsikring af afgrøder og høstudbytte tages der højde for følgende ugunstige vejrforhold, der kan henregnes under naturkatastrofer: forårsfrost, hagl, lynnedslag, brand som følge af lynnedslag, storme og oversvømmelser.

Kommunens forskrifter opfylder de krav i forordning (EF) nr. 1857/2006, der vedrører foranstaltninger, der skal træffes af kommunen, og indeholder generelle bestemmelser (procedure for ydelse af støtte, kumulering, gennemsigtighed og overvågning af støtten)

Underskrift (kontaktperson):

Slavko VETRIH
Borgmester

Sag nr.: XA 202/07

Medlemsstat: Forbundsrepublikken Tyskland

Region: Freistaat Bayern

Støtteordningens benævnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager en individuel støtte: Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

Retsgrundlag:

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

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb, der ydes til virksomheden:

Indtil 100 000 EUR, der finansieres med 60 % fra statslige midler og 40 % fra en parafiskal afgift

Maksimal støtteintensitet:

100 % af udgifterne til gennemførelse af laboratorieundersøgelser

indtil 100 % af udgifterne til vaccination, dog højst 0,10 EUR pr. vaccineret læggehøne

Gennemførelsesdato: Juli/august 2007

Ordningens eller den individuelle støttes varighed: Refusion af udgifter til foranstaltninger, der er truffet frem til december 2007 (laboratorieundersøgelser, vaccinationer)

Formål: At konstatere salmonellaproblematikken i små og mellemstore bedrifter med over 1 000 læggehøner i Bayern samt vurdering af virkningen af foranstaltninger til salmonellabekæmpelse i de nævnte bedrifter.

Gennemførelse af laboratorieundersøgelser for salmonella i de nævnte bedrifter uden omkostninger for ejeren af dyrene samt finansiering af en forholdsmæssig del af vaccinationsomkostningerne, når ejeren efter rådgivning fra dyrlægen beslutter sig for at foretage vaccination (artikel 10 i forordning (EF) nr. 1857/2006)

Berørte sektorer: Landbrug: tjenesteydelse, der ydes tilskud til

Navn og adresse på den støttetildelende myndighed:

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse
Arabellastr. 29
D-81925 München

Eventuelle forespørgsler bedes rettet til:

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

Websted:

[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)

Andre oplysninger: —

Sag nr.: XA 203/07

Medlemsstat: Republikken Slovenien

Region: Kommunen Šmarje pri Jelšah

Støtteordningens benævnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager en individuel støtte: Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb, der ydes til virksomheden:

2007: 109 000 EUR

2008: 115 000 EUR

2009: 125 000 EUR

2010: 125 000 EUR

2011: 125 000 EUR

2012: 125 000 EUR

2013: 125 000 EUR

Maksimal støtteintensitet:**1. Investeringer i landbrugsbedrifter med henblik på primærproduktion:**

- op til 50 % af de støtteberettigede omkostninger i ugunstigt stillede områder
- op til 40 % af de støtteberettigede omkostninger i andre områder
- hvis investeringerne foretages af unge landbrugere senest fem år efter etablering af bedriften, forhøjes støtteintensiteten med 10 % (investeringerne skal indgå i forretningsplanen som fastsat i artikel 22, litra c), og betingelserne i artikel 22 i forordning (EF) nr. 1698/2005 skal være opfyldt).

Støtten ydes til investeringer i renovering af landbrugsanlæg og indkøb af udstyr til fremstilling af landbrugsprodukter, investeringer i varige afgrøder og forbedring af landbrugs- og græsningsarealer.

2. Bevarelse af traditionelle landskaber og bygninger:

- til investeringer i uproduktive værdier, op til 100 % af de faktiske udgifter
- til investeringer i produktionsmidler på landbrugsbedrifter, op til 60 % af de faktiske omkostninger eller 75 % i ugunstigt stillede områder, forudsat at de ikke indebærer nogen forøgelse af bedriftens produktionskapacitet
- der kan ydes en supplerende støtte på op til 100 % til dækning af meromkostningerne ved anvendelse af traditionelle materialer, som er nødvendige for at bevare bygningens kulturværdi.

3. Flytning af landbrugsbygninger i offentlighedens interesse:

- op til 100 % af de faktiske omkostninger, hvis flytningen blot består i at skille eksisterende faciliteter ad og flytte og genopbygge dem
- hvis en flytning resulterer i, at landbrugeren får mere moderne faciliteter, skal landbrugeren bidrage med mindst 50 % i ugunstigt stillede områder og i andre områder med mindst 60 % af stigningen i de pågældende faciliteters værdi efter flytningen. Hvis støttemodtageren er en ung landbruger, skal hans bidrag være på mindst 55 %, eller 45 % i ugunstigt stillede områder
- hvis en flytning medfører forøget produktionskapacitet, skal støttemodtagerens bidrag svare til mindst 60 % og i ugunstigt stillede områder til mindst 50 % af udgifterne til denne forøgelse. Hvis støttemodtageren er en ung landbruger, skal hans bidrag være på mindst 55 %, eller 45 % i ugunstigt stillede områder.

4. Støtte til betaling af forsikringspræmier:

- kommunens medfinansiering dækker forskellen mellem medfinansiering af forsikringspræmier fra statsbudgettet og op til 50 % af de støtteberettigede omkostninger til præmier til forsikring af afgrøder og høstudbytte og til forsikring af husdyr mod sygdom.

5. Støtte til jordfordeling:

- op til 100 % af de støtteberettigede omkostninger til advokatbistand og administration.

6. Støtte til fremme af produktion af kvalitetslandbrugsprodukter:

- op til 100 % af de faktiske omkostninger i form af subsidierede tjenesteydelser; må ikke omfatte direkte betalinger til producenterne.

7. Teknisk bistand i landbrugssektoren:

- støtte op til 100 % af de støtteberettigede omkostninger

Gennemførelsesdato: August 2007 (eller datoen for reglernes ikrafttræden)

Ordningens eller den individuelle støttes varighed: Til den 31. december 2013

Målet med støtten: Støtte til SMV

Henvi sning til artikler i forordning (EF) nr. 1857/2006 og støtteberettigede omkostninger: Kapitel II i forslaget til »Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v Občini Šmarje pri Jelšah za programsko obdobje 2007-2013« omfatter foranstaltninger, der udgør statsstøtte i medfør af følgende artikler i forordning (EF) nr. 1857/2006 om anvendelse af traktatens artikel 87 og 88 på statsstøtte til små og mellemstore virksomheder, der beskæftiger sig med produktion af landbrugsprodukter, og om ændring af forordning (EF) nr. 70/2001 (EUT L 358 af 16.12.2006, s. 3):

- artikel 4: Investeringer i landbrugsbedrifter
- artikel 5: Bevarelse af traditionelle landskaber og bygninger
- artikel 6: Flytning af landbrugsbygninger i offentlighedens interesse
- artikel 12: Støtte til betaling af forsikringspræmier
- artikel 13: Støtte til jordfordeling
- artikel 14: Støtte til fremme af kvalitetslandbrugsprodukter
- artikel 15: Teknisk bistand

Berørt(e) sektor(er): Landbrug: vegetabilsk og animalsk produktion

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

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

Websted:

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

Andre oplysninger: Ved foranstaltningen til betaling af præmier til forsikring af afgrøder og høstudbytte tages der højde for følgende ugunstige vejrforhold, der kan henregnes under naturkatastrofer: forårsfrost, hagl, lynnedslag, brand som følge af lynnedslag, storme og oversvømmelser.

Kommunens forskrifter opfylder de krav i forordning (EF) nr. 1857/2006, der vedrører foranstaltninger, der skal træffes af kommunen, og indeholder generelle bestemmelser (procedure for ydelse af støtte, kumulering, gennemsigtighed og overvågning af støtten)

Underskrift (ansvarlig):

Zinka BERK
Direktør for økonomiafdelingen

Sag nr.: XA 209/07

Medlemsstat: Forbundsrepublikken Tyskland

Region: Rheinland-Pfalz

Støtteordning: 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“

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

Forventede årlige udgifter:

— Kode 112 — »Støtte til etablering af unge landbrugere«

Ca. 0,7 mio. EUR i offentlige midler om året til alle støtteberettigede foranstaltninger, der hovedsagelig anvendes til den

nationale medfinansiering af projekter, der støttes i henhold til artikel 22 i forordning (EF) nr. 1698/2005. Heraf går ca. 0,3 mio. EUR til nationale projekter, der støttes i henhold til artikel 89 i forordning (EF) nr. 1698/2005.

— Kode 121.1 — »Principper for individuel støtte til landbrugsbedrifter« (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — AFP)

Ca. 8,7 mio. EUR i offentlige midler om året til alle støtteberettigede foranstaltninger, hvor over 50 % anvendes til den nationale medfinansiering af projekter, der støttes i henhold til artikel 26 i forordning (EF) nr. 1698/2005. Heraf går ca. 3,6 mio. EUR til nationale projekter, der støttes i henhold til artikel 89 i forordning (EF) nr. 1698/2005. Den nationale finansiering kommer hovedsagelig fra midler fra fællesprojektet »Forbedring af landbrugsstrukturer og kystsikring«, der allerede er registreret for Tyskland som helhed i henhold til forordning (EF) nr. 1857/2006 (jf. registreringsnummer XA 08/07). Rheinland-Pfalz stiller supplerende midler til rådighed (2007: 0,1 mio. EUR; 2008: 0,4 mio. EUR; 2009: 0,1 mio. EUR), hovedsagelig til dyrevelfærd (f.eks. omstilling af produktionen fra burhøns til fritgående høns for læggehøner).

— Kode 121.2 — »Støtte til specialmaskiner til vinavl på stejle arealer og moderne miljøteknikker«

Ca. 0,55 mio. EUR i offentlige midler om året til alle støtteberettigede foranstaltninger, der hovedsagelig anvendes til den nationale medfinansiering af projekter, der støttes i henhold til artikel 26 i forordning (EF) nr. 1698/2005. Heraf går ca. 0,1 mio. EUR til nationale projekter, der støttes i henhold til artikel 89 i forordning (EF) nr. 1698/2005

Maksimal støtteintensitet:

— Kode 112 — »Støtte til etablering af unge landbrugere«

Et fast beløb på 10 000 EUR som etableringspræmie.

— Kode 121.1 — »Principper for individuel støtte til landbrugsbedrifter« (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — AFP)

Tilskud baseret på beregningsgrundlaget (op til 90 % af de støtteberettigede omkostninger) på:

— højst 30 % til projekter, der opfylder særlige krav (f.eks. dyrevelfærd og dyrehygiejne eller byggemodning i forbindelse med flytning af bedriften)

— højst 25 % (= standardstøtte) til andre støtteberettigede investeringer

— yderligere op til 10 % af beregningsgrundlaget (højst 20 000 EUR pr. person) til unge landbrugere.

— Kode 121.2 — »Støtte til specialmaskiner til vinavl på stejle arealer og moderne miljøteknikker«

Tilskud på op til 20 % af beregningsgrundlaget (op til 90 % af de støtteberettigede omkostninger), dog højst 25 000 EUR pr. bedrift

Støtten til investeringer i landbrugsbedrifter i henhold til artikel 4 i forordning (EF) nr. 1857/2006 er begrænset til i alt 400 000 EUR over tre regnskabsår.

Gennemførelsestidspunkt: 1. september 2007

Ordningens varighed: Indtil den 31. december 2013

Støttens formål:

— Kode 112 — »Støtte til etablering af unge landbrugere«

At sætte unge landbrugere og vinavlere i stand til at overtage bedrifter og fremskynde den strukturelle videreudvikling af sådanne bedrifter med henblik på at forbedre konkurrenceevnen.

Foranstaltningen er baseret på artikel 7 i forordning (EF) nr. 1857/2006 (»Støtte til unge landbrugeres etablering«).

— Kode 121.1 — »Principper for individuel støtte til landbrugsbedrifter« (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — AFP)

Med henblik på at fremme et konkurrencedygtigt, bæredygtigt, miljø- og dyrevenligt samt multifunktionelt landbrug kan der ydes støtte til investeringer i land-

brugsbedrifter med henblik på primærproduktion af landbrugsprodukter. Forbrugernes interesser, udviklingen af landområder samt opretholdelsen af biodiversiteten skal tilgodeses i lige så høj grad som forbedringen af leve-, arbejds- og produktionsvilkårene. Der tilstræbes især:

— styrkelse af konkurrenceevnen gennem forbedring af produktions- og arbejdsvilkårene, navnlig gennem nedbringelse af produktionsomkostningerne, forbedring af kvaliteten og forhøjelse af bedriftens merværdi i overensstemmelse med EU's Lissabon-strategi

— opretholdelse og forbedring af det naturlige miljø samt forbedring af hygiejnebetingelserne og dyrenes velfærd.

Foranstaltningen er baseret på artikel 4 i forordning (EF) nr. 1857/2006 »Investeringer i landbrugsbedrifter«).

— Kode 121.2 — »Støtte til specialmaskiner til vinavl på stejle arealer og moderne miljøteknikker«

Med henblik på at nedbringe produktionsomkostningerne og samtidig forbedre miljøet ydes der støtte til en hurtig indførelse af særlig miljøvenlige landbrugsteknikker. Der ydes støtte til investeringer i anerkendte særlige udendørs maskiner inden for vinavl på stejle arealer, miljøvenlig anvendelse af planteskyttelsesmidler i frugt- og vinavl, ekstraudstyr til gødningsspredere, GPS-systemer til landbrugstraktorer eller selvkørende landbrugsmaskiner samt indførelse af andre innovative landbrugsteknikker.

Foranstaltningen er baseret på artikel 4 i forordning (EF) nr. 1857/2006 (»Investeringer i landbrugsbedrifter«)

Berørte sektorer: Alle sektorer inden for landbrugsproduktion

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

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

Websted: Forslaget til retsforskrift kan ses på:

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

(under Medien-Download → Einzelbetriebliches Förderungsprogramm)

Delstatens endelige godkendte retningslinjer (administrative bestemmelser, ansøgningsformularer osv.) kan ses på adressen: www.dlr.rlp.de (under Fachportale → Förderung)

Andre oplysninger: Denne meddelelse omfatter ikke del 3 i de administrative bestemmelser (Förderung von Investitionen zur Diversifizierung (FID) (fremme af investeringer i diversificering)). Foranstaltninger på dette område gennemføres i henhold til artikel 53 i forordning (EF) nr. 1698/2005 sammenholdt med forordning (EF) nr. 1998/2006

Sag nr.: XA 210/07

Medlemsstat: Frankrig

Regioner: De lokale myndigheder (regioner, departementer), som måtte ønske at supplere statsstøtten eller selv yde tilsvarende støtte

Støtteordningens betegnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager en individuel støtte: Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

Retsgrundlag: articles L 621-1 et s. du Code rural

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb, der ydes til virksomheden: Det årlige budget for støtten anslås (med forbehold af budgetbevillinger) til 500 000 EUR til VINIFLHOR og et ubestemt beløb til de lokale myndigheder

Maksimal støtteintensitet: Højest 100 % af de reelle oprettelses- og administrationsomkostninger for støtteberettigede producentsammenslutninger, dog højst 5-1 % (faldende sats over 5 år) af værdien af de markedsførte produkter over en periode på 5 år. Det samlede beløb for den offentlige støtte pr. støtteberettiget sammenslutning kan ikke overstige 400 000 EUR

Iværksættelsesdato: Ordningen iværksættes, så snart Kommissionen har registreret fritagelsen

Ordningens eller den individuelle støttes varighed: 6 år

Støttens formål: Denne støtteordning falder ind under artikel 9 i forordning (EF) nr. 1857/2006. Sektoren for blomsterdyrkning og planteskoler tæller i Frankrig ca. 6 000 virksomheder på i alt 22 000 ha, men organiserings- og sammenslutningsgraden er meget ringe. Stillet over for begrænsningerne i forbindelse med et stadig mere koncentreret afsætningsmarked, kravene med hensyn til størrelse, større udvalg og kvalitet mener de franske

myndigheder, at det er hensigtsmæssigt at støtte organiseringen af havebrugssektoren for at tilskynde til den nødvendige strukturering af denne sektor, hvilket vil gøre det muligt at fastholde en jobskabende produktion, som gennem opretholdelse af den landlige struktur er tilpasset retningslinjerne i landsplanlægningen.

Berørt(e) sektor(er): Plantedyrkning og planteskoler

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

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

Websted:

www.viniflor.fr

Rubrik: espace fruits et légumes.

Underrubrik: réglementation française, under: aides d'Etat

Andre oplysninger: Når de lokale myndigheder supplerer finansieringerne fra VINIFLHOR, skal dette ske på samme betingelser som dem, der er fastlagt af direktoratet, og under hensyntagen til støtteløfterne

Sag nr.: XA 211/07

Medlemsstat: Irland

Region: Medlemsstaten i sin helhed.

Støtteordning eller navn på den virksomhed, der modtager individuel støtte: Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

Retsgrundlag: National Development Plan 2007-2013

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb, der ydes til virksomheden: 1,57 mio. EUR pr. år i 2007-2013

Maksimal støtteintensitet: Støtteintensiteterne er fastsat i artikel 15 og 16 i forordning (EF) nr. 1857/2006

Gennemførelsesdato: 15. august 2007

Ordningens eller den individuelle foranstaltnings varighed: 31. december 2013

Støttens formål: At forbedre kvaliteten af opdræt af ikke-fuldblodsheste gennem arbejde med formulering af genetiske indekser for hingste, udtagning af blodprøver og DNA-tests med det formål at kontrollere stamtavlen i stambøger og forbedring af registreringssystemerne i stambøger.

At fremme en større anvendelse af irske ikke-fuldblodsheste til sports- og fritidsaktiviteter ved hjælp af almindelige støtteforanstaltninger og deltagelse i konkurrencer, messer og udstillinger.

At støtte opdræt af ikke-fuldblodsheste af høj kvalitet gennem uddannelseskurser, investeringer i uddannelsesbygninger og -udstyr, reklame og informationer på workshops og på internettet, i medierne og i trykt format.

At støtte gennemførelsen af undersøgelser, dataindsamling og analyser i sektoren for ikke-fuldblodsheste med det formål at opnå bedre genetisk kvalitet i hesteavlen.

Denne støtte ydes i overensstemmelse med artikel 15 og 16 i forordning (EF) nr. 1857/2006 — Teknisk bistand i landbrugssektoren og støtte til husdyrsektoren

Berørt(e) sektor(er): A00122: avl af får, geder, heste, æsler, muldyr og mulæsler

Navn og adresse på den støttetildelende myndighed:

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

Websted:

http://www.agriculture.gov.ie/equine_ndp/technical_breeding/terms_conditions

Sag nr.: XA 217/07

Medlemsstat: Østrig

Region: Niederösterreich

Støtteordningens benævnelse eller navnet på den virksomhed, der modtager en individuel støtte: Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

Retsgrundlag: NÖ Landwirtschaftsgesetz

Forventede årlige udgifter til ordningen eller det samlede individuelle støttebeløb, der ydes til virksomheden: I Niederösterreich forventes de gennemsnitlige årlige udgifter at være på 300 000 EUR

Maksimal støtteintensitet: Der ydes en støtte på højst 25 % af præmieudgifterne

Gennemførelsesdato: Juni 2007

Ordningens eller den individuelle støttes varighed: Juni 2007 til 2013

Støttens formål: Bedrifter med kvæghold, særlig på alpegræsgange og enge, har i nogle år stadig hyppigere været udsat for ekstreme vejrforhold, som kan være meget farlige for kvæg. Kraftigt tordenvejr kan således resultere i, at dyrene går i panik og kommer til skade eller styrter ned. Ud over disse farer optræder der på grund af klimaforandringerne på vores breddegrader flere sygdomme med dødelig udgang, hvilket skyldes at insekter og parasitter breder sig til et større område.

Disse retningslinjer skal skabe et incitament til, at landbrugere forsikrer sig mod tab som følge af, at deres kvæg dør på grund af sygdomme eller ulykker. Formålet er at reducere landbrugernes økonomiske tab og dermed bidrage til at bevare kvægproduktionen i Niederösterreich

Berørt(e) sektor(er): Landbrugsbedrifter med kvægbrug i Niederösterreich

Den støttetildelende myndigheds navn og adresse:

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

Websted:

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

Andre oplysninger: Ordningen med støtte til forsikringspræmier er baseret på artikel 12 i forordning (EF) nr. 1857/2006.

Støtten hindrer ikke det indre marked for forsikringsydelse i at fungere. De østrigske myndigheder (Amt der Niederösterreichischen Landesregierung) garanterer, at støtten ikke begrænses til forsikringer hos et enkelt forsikringselskab og heller ikke gøres betinget af, at forsikringen tegnes hos et forsikringselskab, som er etableret i Østrig

V

(Udtalelser)

ADMINISTRATIVE PROCEDURER

DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABERS
PERSONALEUDVÆLGELSESKONTOR (EPSO)**MEDDELELSE OM ALMINDELIGE UDVÆLGELSESPRØVER EPSO/AD/116-117/08 OG
EPSO/AST/45/08**

(2008/C 16/04)

De Europæiske Fællesskabers Personaleudvælgelseskontor (EPSO) afholder følgende almindelige udvælgelsesprøver:

- EPSO/AD/116/08 og EPSO/AD/117/08 — administratorer (AD8) og ekspeditionssekretærer (AD11) inden for bekæmpelse af svig,
- EPSO/AST/45/08 — assistenter (AST4) inden for bekæmpelse af svig.

Meddelelsen om udvælgelsesprøven er udelukkende offentliggjort på tysk, engelsk og fransk i *Den Europæiske Unions Tidende* C 16 A af 23. januar 2008.

Yderligere oplysninger findes på EPSO's websted: <http://europa.eu/epso>

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2008/C 16/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»ČESKÉ PIVO«

EF-nr.: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

BOB () BGB (X)

Dette resumé indeholder hovedelementerne af varespecifikationen til information.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresse: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tlf. (420) 220 383 111
Fax (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Sammenslutning:

Navn: Sdružení České pivo
Adresse: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Tlf. (420) 224 914 566
Fax (420) 224 914 542
E-mail: —
Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andre (X)

3. Produktets art:

Kategori 2.1: Øl

(¹) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

4. Varespecifikation:

(resumé af kravene i henhold til artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

4.1. Navn: »České pivo«

- 4.2. *Beskrivelse:* Det særlige ved »České pivo« skyldes en række faktorer, navnlig de anvendte råmaterialer, bryggeindustriens knowhow opbygget gennem mange år og de specielle bryggeprocesser. De bemærkelsesværdige træk ved »České pivo«-fremstillingen er afkogning, mæskning, urtkogning og gæring i to faser. Hele fremstillingsprocessen (de omhyggeligt udvalgte råmaterialer, malteprocessen og tilberedelsen af øllet i det traditionelle område i Tjekkiet) giver et specifikt og unikt produkt med det gode omdømme.

De tekniske parametre for »České pivo« er anført nedenfor. Øllet kan kendes på, at det er domineret af malt og humle, og kun meget lidt pasteurisering, gær eller estere kan accepteres; ingen udefrakommende smags- eller dufttilførsel er tilladt. »České pivo«s mindre intense aroma kommer fra det relativt lave indhold af uønskede biprodukter fra gæringen. Øllet er middelstærkt til stærkt og har en langsom kuldioxidfrigivelse. Øllet er ligeledes middelfyldigt til fyldigt, hovedsagelig på grund af indholdet af ugæret restekstrakt i tilknytning til forskellen mellem den tilsyneladende og faktiske styrke. Lavere styrke betyder lavere alkoholindhold. Et meget vigtigt træk ved »České pivo« er dets bitre smag. Øllets bitterhedsgrad er middelhøj til høj med en moderat til let beskhed, der hænger ved i eftersmagen. Bitterheden dvæler længere i munden og stimulerer længe smagsløgene. Den høje bitterhedsgrad fremmer fordøjelsesprocessen. Et højere indhold af polyfenoler og en højere pH-værdi er andre egenskaber ved »České pivo«.

Det lyse øl (lys pilsner, lyst fadøl og lyst øl) har en svag til middel aroma af lys malt og humle. Farven er mere eller mindre gylden. Øllet skummer og danner et kompakt hvidt skumdække, når det hældes i et glas. Mørkt øl (lagerøl og mørkt fadøl) har en tydelig aroma af mørke og farvede malte. Det er middelstærkt med en karakteristisk fyldig smag i betragtning af den væsentlige forskel mellem den tilsyneladende og faktiske styrke og tilstedeværelsen af ugæringsdygtige stoffer i råmaterialerne til ølbrygningen. Bitterheden er påvirket af øllets kraftige smag. Karamelagtige og sødlige smagsindtryk er tilladte som sekundære indtryk.

Kvalitetsparametre

Lys pilsner

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 11,00-12,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 3,8-6,0 (volumenprocent)
- Farve: 8,0-16,0 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 20-45 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 1,0-9,0 (rel. %)
- Polyfenoler: 130-230 (mg/l)

Lagerøl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 11,00-12,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 3,6-5,7 (volumenprocent)
- Farve: 50-120 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 20-45 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 2,0-9,0 (rel. %)

Lyst fadøl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 8,00-10,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 2,8-5,0 (volumenprocent)
- Farve: 7,0-16,0 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 16-28 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 1,0-11,0 (rel. %)

Mørkt fadøl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: 8,00-10,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 2,6-4,8 (volumenprocent)
- Farve: 50-120 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 16-28 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 2,0-11,0 (rel. %)

Lyst øl

- Original humletilsat ølurtekstrakt: højst 7,99 (vægtprocent)
- Alkoholindhold: 2,6-3,6 (volumenprocent)
- Farve: 6,0-14,0 (EBC-enheder)
- Bitre stoffer: 14-26 (EBC-enheder)
- pH-værdi: 4,1-4,8
- Forskel mellem tilsyneladende og faktisk styrke: 1,0-11,0 (rel. %)

4.3. Geografisk område:

Produktionsområdet for »České pivo« er følgende:

- mod sydvest: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les og ved foden af Novohradské hory
- mod syd: Třeboňská pánev, den sydlige udkant af Českomoravská vrchovina og Dyje-floden og Morava-floden efter Hodonín
- mod sydøst: den vestlige og den nordlige udkant af det fredede landskabsområde Bílé Karpaty
- mod øst: den vestlige og den nordlige og den sydøstlige udkant af det fredede landskabsområde Beskydy
- mod vest: Ohře-floden, Mostecká pánev og floden Elben helt til Děčín
- mod nordvest: Ploučnice-floden, Kamenice-floden og Lužické hory
- mod nord: Liberecká pánev, de sydlige skråninger af Krkonoše, Broumovské hory og de sydlige skråninger af Orlické hory
- mod nordøst: ved foden af Kralický Sněžník, Rychlebské hory og Zlatohorská vrchovina, Opavice-floden til dens sammenløb med Opava-floden, Opava-floden til dens sammenløb med Oder-floden, Oder-floden til dens sammenløb med Olše-floden, Olše-floden til dens sammenløb med Lomná-floden og Lomná-floden indtil det fredede landskabsområde Beskydy.

Den geografiske betegnelse »České pivo« indeholder landets navn, hovedsagelig fordi den specifikke produktionsmetode, der har været den traditionelle i det afgrænsede område i århundreder, giver »České pivo« tilknytning til praktisk talt hele Tjekkiet i dag. Der er i århundreder uafbrudt blevet brygget undergæret, fuldt lagret øl her, fortrinsvis efter samme metoder, der kombinerer afkogning, mæskning, urtkogning, egentlig kogning af humlen og den separate gæring i to faser (jf. afsnit 4.5). »České pivo« har typisk et højere indhold af ugæret ekstrakt, et højere polyfenolindhold, en højere pH-værdi og en mere markant farve og bitterhed og en kraftigere smag end andet øl.

På grund af produktionsmetodens særlige træk, der giver »České pivo« de karakteristiske egenskaber, er øllets omdømme og navnet »České pivo« blevet udbredt både nationalt og internationalt, og produktet er blevet uigenkaldeligt forbundet med sit produktionssted, nemlig Tjekkiet.

»České pivo«s betydning og kvalitetsomdømme bekræftes ligeledes af, at navnet var på listen over beskyttede betegnelser i 1985-aftalen mellem Den Tjekkoslovakiske Socialistiske Republik og Republikken Portugal om beskyttelse af kildebetegnelser, oprindelsesbetegnelser og andre geografiske og lignende betegnelser. På daværende tidspunkt var det afgrænsede område kun en del af hele landet. Det udgjorde størstedelen af en uafhængig stat efter opløsningen af Den Tjekkiske og Slovakiske Føderative Republik. Forbrugere i hele verden forbinder helt klart ikke kun navnet »České pivo« med det sted, hvor det brygges, dvs. Tjekkiet, men også — og i særdeleshed — med dets specifikke egenskaber og kvalitet.

Ansøgeren om registrering af den geografiske betegnelse »České pivo« er sammenslutningen af ølbryggere i praktisk talt hele Tjekkiet. »České pivo«s egenskaber og omdømme er uden tvivl blevet påvirket af den uvurderlige erfaring, som de tjekkiske maltgørere og bryggere har overgivet fra generation til generation i det afgrænsede område af Tjekkiet.

Hvad udstrækning angår, hører Tjekkiet blandt de mindre europæiske stater. Nu som tidligere gør den ringe udstrækning og relieffet det muligt at sikre overensstemmelse med produktionsbetingelserne — teknologien og de anvendte råmaterialer såvel som bryggenes færdigheder — overalt i det afgrænsede område.

I betragtning af disse fakta og navnlig takket være de typiske og traditionelle ølfremstillingsmetoder, der adskiller sig fra metoderne i de nærliggende områder, samt øllets uforlignelige smag og egenskaber (jf. afsnit 4.2) og dets renommé, der strækker sig langt uden for det afgrænsede områdes grænser, er det afgrænsede områdes ensartethed klart og ubestrideligt.

Humle

Det største humledyrkningsområde i Tjekkiet er Žatecko med 355 humledyrkende kommuner i distrikterne Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany og Plzeň-sever, efterfulgt af Ústěcko med 220 humledyrkende kommuner i distrikterne Litoměřice, Česká Lípa og Mělník og Tršicko med 65 humledyrkende kommuner i distrikterne Olomouc, Přerov og Prostějov.

De tjekkiske humledyrkningsområder er overgangssteder mellem tempereret kystklima og fastlandsklima. Žatecko-området ligger desuden beskyttet mod regn fra Krušné hory og Český les, der skaber unikke betingelser i dette område.

Der findes forskellige jordtyper (sort jord (chernozem), rendzina og brunjord) i det tjekkiske humledyrkningsområde sammen med forskellige jordarter (sandet, lermuld og lerjord). Disse jordtyper blev dannet på forskellige petrografiske-geologiske substrater.

I Žatecko ligger de fleste humlemarker på jorder tilknyttet lagene i den permiske geologiske formation. Disse jorder, der er kendt som permisk rødjord, indeholder betydelige mængder jernforbindelser (6-7 % jernoxid), mangan og andre metalforbindelser.

De østlige dele af Ústěcko-humlearealerne er beliggende på en tertiær kridtformation, og den centrale del, Polepská blata, er beliggende på kvartærtidens sedimenter. I den vestlige del af Ústěcko-området er der talrige basaltiske vulkanklipper.

I Tršicko-humledyrkningsområdet er jorderne hovedsagelig fra kvartærtiden og delvis tertiærtiden.

Den permiske rødjord i Žatecko-humledyrkningsområdet anses for at være den bedste jord til udsøgt humle. Det er hovedsagelig lerjord, der efter bearbejdning i en vis dybde har en god vand- og luftabsorberingsevne og en betydelig optagelse af næringsstoffer. En lettere sur til neutral jordbund er bedst til humledyrkning. Jordens egnethed til humledyrkning afhænger ikke kun af dens naturgivne egenskaber, men også i vid udstrækning af graden af jordforbedring og -udvikling, mængden af tilførte organiske og mineralske gødningsstoffer og af anden langsigtet behandling, der giver gunstige betingelser for humlevækst og -udvikling.

4.4. *Bevis for oprindelse:* Alle ølbryggere fører en fortegnelse over leverandører af alle råmaterialer. Råmaterialernes oprindelse er anført på følgesedlerne. Tjekkiet lov nr. 97/1996 *Sb* fastsætter regler for sporbarheden af humle dyrket i Tjekkiet. Der føres også en liste over indkøbere af det færdige produkt. Al emballering anfører de pligtige oplysninger om producent og selve produktet. Herved sikres produktets sporbarhed. Selve fremstillingsprocessen kontrolleres omhyggeligt og nøjagtigt, og der registreres detaljerede oplysninger om hvert parti, således at oprindelsen af de råmaterialer, der er anvendt i hvert parti »České pivo«, efterfølgende kan spores. Overensstemmelse med varespecifikationen overvåges af den lokale afdeling af den tjekkiske fødevarekontrol.

4.5. *Produktionsmetode:* Råmaterialer til ølfremstilling:

Malt — Lys malt, også kaldet »pilsnermalt«, der fremstilles af toradet forårsbyg. Bygsorterne til fremstilling af malt er afledt af dyrkede sorter, der er godkendt af den tjekkiske fødevarekontrol i Brno og anbefalet af Forskningsinstituttet for Brygning og Malt i Prag til fremstilling af »České pivo« (for yderligere oplysninger om kongresurt, jf. tabellen nedenfor).

De nugældende internationale og europæiske kvalitetskrav til maltbyg giver fortrinsstilling til sorter med høj enzymaktivitet, højt ekstraktindhold og høj styrke. På den anden side er lav proteolytisk og cytolytisk forandring og styrkegraden, der opnås gennem tilstedeværelsen af restekstrakt, karakteristiske for »České pivo«. På det grundlag er følgende grundlæggende parametre blevet fastsat for sorter, der egner sig til fremstilling af »České pivo«:

Ekstrakt i tør malt	(vægtprocent)	min.	80,0
Kolbach-indeks	(%)		39,0 ± 3
Diastatisk aktivitet	WK-enheder	min.	220
Faktisk styrke	(%)	maks.	82
Sprødhed	(%)	min.	75,0

Der anvendes tjekkisk humle og forarbejdede humleprodukter, navnlig sorter dyrket i de udvalgte områder i: 1) Žatecko, 2) Ústěcko og 3) Tršicko. Humlen dyrkes på lermuld og lerjord. Den permiske rødjord er typisk for Žatecko-regionen. Den gunstigste årlige gennemsnitstemperatur til humledyrkning er 8-10 °C.

Humlen er ret speciel og adskiller sig fra humle, der er dyrket andre steder i verden, hovedsagelig på grund af forholdet mellem alfa-bittersyrer og beta-bittersyrer. Forholdet i de mest almindelige sorter er normalt 2,5:1, men for humle dyrket i dette område er det gennemsnitligt 1:1,5. Et andet træk, der udskiller den fra anden humle, er betafarsenindholdet på 14-20 % af de samlede essentielle olier. Humlesorterne dyrkes i det afgrænsede område, og alle humlesorter til fremstilling af »České pivo« skal godkendes af kontrolmyndigheden og anbefales af Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning.

Vand — Til fremstilling af »České pivo« anvendes vand fra de lokale kilder. Hårdheden af det vand, der anvendes til brygningen, vurderes som blødt til mellemhårdt.

Ølgær — Der anvendes bundgærende gærstammer (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*), der er egnede til »České pivo«-fremstilling og giver forskellen mellem tilsyneladende og faktisk styrke som fastsat i varespecifikationen. De oftest anvendte stammer er nr. 2, 95 og 96, der er anført i samlingen af reproduktionsstammer af ølgær i Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning under registreringsnummer RIBM 655 og er til rådighed for alle producenter af »České pivo«.

Fremstilling

Ølfremstillingen starter i bryggeriet, hvor malet malt blandes med vand og mæskes, hvorved ugæringsdygtigt stivelse omdannes til gæringsdygtige sukkerarter. Mæskningen består af en til tre faser; infusionsmæskning anvendes ikke. Mindst 80 % af den samlede malmængde består af malt fremstillet af godkendte sorter, der garanterer »České pivo«'s smagsprofil.

Maltens sammensætning, herunder den forarbejdede malt, registreres i bryggebogen, og maltens oprindelse dokumenteres ved følgesedlerne. Temperatur og mæskningstid registreres ligeledes i bryggebogen. Når mæskningen er færdig, og de uopløselige maltpartikler er separeret fra ved udskillelse, begynder kogningen af urten med humlen. Under denne fase, der varer 60 til 120 minutter, skal der opnås en fordampningsgrad på mindst 6 %. Der kan tilføjes humle i op til tre stadier. Den mindste mængde tjekkisk malt eller produkter fremstillet heraf er 30 % for lys pilsner og mindst 15 % for andre øltyper. Humlens sammensætning, herunder sammensætningen af partiet af råmaterialer, registreres i bryggebogen; råmaterialernes oprindelse dokumenteres ved følgesedlerne. Når urtkogningen er færdig, afkøles humleurt til 6-10 °C og luftes. Der tilsættes herefter ølgær, udelukkende til bundgæring (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Gæringen sker ved højst 14 °C, og denne teknologiske proces adskilles normalt fra den anden gæring, dvs. der anvendes en to-trinsgæring. Temperaturmønstret under gæringen registreres i gæringsbogen. Den anden gæringsproces finder sted ved temperaturer omkring 0 °C. Efter lagringen i tanke under den anden gæring filtreres øllet og fyldes på fade, i flasker, i dåser eller i tanke. Der kan også laves ufiltreret øl. Slutproduktet skal opfylde kvalitetsparametrene i afsnit 4.2.

De samlede ølfremstillingsteknologi er under konstant overvågning.

Overvågningsmetode

Urt

Ekstrakt fra første urt — prøvetagning 10 min. efter udskillelsens start.

Ekstraktbestemmelse — med pyknometer, saccharometer eller specielt apparat (A. Paar eller andre lignende apparater til ekstraktmåling).

Urtklarhed ved 25 °C — med nefelometer ved 25 °C, måling efter 30 min.

Måling af ekstrakt fra sidste urt ved 25 °C — ekstrakten måles efter de samme metoder som ekstrakt fra første urt.

Humleurt

Ekstrakt fra humleurt — prøvetagning 15 min. efter urtkogningens afslutning.

Ekstraktbestemmelse — med pyknometer, saccharometer eller specielt apparat (A. Paar eller andre lignende apparater til ekstraktmåling).

Bundfældning af tørstofindhold — visuelt tjek af blandet humleurt 5 min. efter urtkogningens afslutning i et Imhoffglas eller en anden lille beholder, hvor bundfældningsindholdet kan anslås.

Humleurtens klarhed — humleurtens filtreres (analytisk filterpapir, blåstrimmel), og filtratet anvendes til nefelometrisk bestemmelse ved en vinkel på 90°. Målingen foretages delvis ved 20 °C (opvarmes i 20 min.) og delvis ved 5 °C (opvarmes i 20 min.).

Bestemmelse af humleurts bitterhed — indholdet af iso- α -bittersyrer (IBU).

Faktisk styrke af humleurt — bestemmes ved en anbefalet metode.

Grøn øl

Mikroskopisk bestemmelse af antallet af gærceller i væsken.

Bestemmelse af gærens levedygtighed (med methylenblåt farvestof).

Bestemmelse af iso- α -bittersyrer (IBU) ved anbefalede metoder.

Færdigt øl

Grundlæggende analyse — tilsyneladende og faktisk ekstrakt, alkohol-indhold, beregning af ekstrakt i oprindelig urt, bestemmelse af iso- α -bittersyrer (IBU), øllets klarhed ved en vinkel på 90°, faktisk styrke og farve.

Der foretages kontrol af bryggerilaboratorier eller af et specialiseret laboratorium (f.eks. Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning) i overensstemmelse med analysestandarder for brygge- og maltindustrien eller Analytica-EBC.

- 4.6. *Tilknytning:* Det fremgår af arkæologiske fund, at der allerede blev fremstillet øl af indbyggerne i det afgrænsede geografiske område (i det følgende benævnt det »pågåeldende område«), inden slaverne kom, og af slaverne selv. De første optegnelser om ølbrygning i det pågåeldende område er i forbindelse med Břevnovský klášter (Břevnov-klostret), hvor benediktinermunke fremstillede øl og vin i 993 e.Kr.

Den ældste optegnelse af humledyrkning i området er grundlæggelseschartret, hvorved prins Břetislav I gav en tiendedel af humle dyrket i Žatec, Stará og Mladá Boleslav til domkapitlet ved St. Wenceslas i Stará Boleslav. Det første historiske dokument, der direkte er tilknyttet ølfremstilling, er grundlæggelseschartret for Vyšehrad domkapitel, der blev udstedt af den første bøhmiske konge, Vratislav II, i 1088. Dette dokument, hvoraf afskrifter er blevet bevaret, henviser til en tiendedel humle og andre gaver, såsom fast ejendom og betalinger, der blev ydet domherrerne i Vyšehrad domkapitel. Mange andre dokumenter fra 1090 til 1100 omhandler humledyrkning, malt, øl, bryggelicenser og øleksport. Fra 1330 og senere er der mange optegnelser om maltning og brygning i kongelige, adelige og civile dokumenter.

Brygningsprocessen blev overdraget fra generation til generation. Oprindeligt var ølfremstilling et privilegium, som enkeltpersoner nød godt af (f.eks. borgere med licens og adelsfolk). I det 14. århundrede blev der grundlagt maltlav og bryggerlav, og fremstillingen af top- og bundgæret øl voksede hurtigt og kulminerede med oprettelsen af industri-bryggerier, der har viderebragt »České pivo«-traditionen op til nutiden. Grundlæggelsen af »Borgernes Bryggeri« i Plzeň i 1842 blev et vigtigt vartegn.

Ølfremstilling ved bundgæring blev til stadighed forbedret, og dette øls typiske egenskaber blev fuldstændig anderledes end øl fremstillet indtil da. Denne gyldne skummende drik med den behagelige humlesmag og fine kompakte skumdække spredtes overalt i verden. Det markerede begyndelsen til en ny æra i udviklingen af verdens bryggeindustri, der voksede med hidtil ukendt fart, ikke kun i de tjekkiske områder, men også i Østrig-Ungarn, Tyskland og andre europæiske lande. I de følgende årtier blev der grundlagt talrige bryggerier, der alle var udstyret med den mest moderne teknologi. Gradvise forbedringer af maskiner og teknologi har resulteret i nutidens moderne masseproduktion. De grundlæggende principper er imidlertid forblevet de samme. Øllet, hvortil der stadig hovedsagelig anvendes lokale råmaterialer (f.eks. råmaterialer fra det pågældende område med de specifikke jord- og klimaforhold), har vundet respekt og opbygget en stærk stilling både hjemme og i udlandet. Øllets popularitet bekræftes af de talrige eksportfortegnelser for »České pivo«, ikke kun tidligere, men også nu.

»České pivo« fremstilles efter den ovenfor beskrevne metode, der tager sit udgangspunkt i de tjekkiske bryggere udelukkende fra det pågældende område, de hovedsagelig lokale råmaterialer af den specifikke kvalitet og vandet fra de lokale kilder. De giver tilsammen »České pivo«s specifikke egenskaber, der er resultatet af dets unikke sammensætning.

Undersøgelser gennemført af Forskningsinstituttet for Brygning og Maltning i Prag har påvist, at »České pivo« adskiller sig betydeligt fra udenlandsk øl. Udvalgt tjekkisk og udenlandsk øl gennemgik en omhyggelig analyse og vurdering af smag og andre indtryk.

Der blev udtænkt en detaljeret analytisk og statistisk model, hvorved det blev muligt at bestemme ligheder og forskelle mellem forskelligt øl. Resultaterne blev behandlet med anvendelse af multidimensionelle statistikmetoder (faktor, dispersions- og klyngeanalyse osv.). Det blev påvist, at »České pivo« er anderledes end udenlandsk øl i samme kategori.

I nogle tilfælde indeholder »České pivo« restekstrakt (ugæret), der er et af dets mest typiske træk. Andre træk, der adskiller det fra udenlandsk øl, er dets farve, bitterhed, pH-værdi og polyfenolindhold. Den kraftigere farve og det højere polyfenolindhold fremkommer ved den afkognings- og mæskningsproces, der er den mest udbredte i Tjekkiet. Alle disse parametre bestemmes af kvaliteten og sammensætningen af råmaterialerne og de tekniske og teknologiske forhold. Set fra et teknologisk synspunkt udgør sammensætningen af den knuste malt, humlegraden, den udvalgte gærstamme og den anvendte gæringsmetode sammen med bryggetraditionen og den menneskelige faktor de vigtigste træk. Fra et smagssynspunkt kan »České pivo« kendes ved sin fyldige smag, højere grad af bitterhed, det forhold, at bitterheden dvæler længere i munden, og den ringe påvirkning af fremmede dufte og smagsindtryk.

Det unikke ved denne ølfremstilling er resultatet af århundreders øltradition i det pågældende område og overdragelsen fra generation til generation af dette håndværk i sin specifikke udformning indtil nu. De gunstige humledyrkningsforhold i det pågældende område sammen med de yderst professionelle færdigheder, som arbejderne har tilegnet sig under studier i tjekkiske skoler på alle niveauer, er en garanti for »České pivo«s fine omdømme i hele verden. Navnet »České pivo« blev allerede specificeret i bilaget til aftalen mellem Den Tjekkoslovakiske Socialistiske Republik og Republikken Portugal om beskyttelse af kildebetegnelser, oprindelsesbetegnelser og andre geografiske og lignende betegnelser. Denne aftale blev offentliggjort i udenrigsministerens dekret nr. 63/1987 Sb af 18. maj 1987.

I 2003 gennemførte den tjekkiske turismeorganisation en undersøgelse af opfattelsen af Tjekkiet og grundene til, at turisterne valgte at besøge landet. Målgruppen bestod af turister fra Tyskland, Østrig, Polen, Italien, Nederlandene, USA, Japan, de skandinaviske lande, Rusland, Sydkorea og arabiske lande. I alt blev 1 800 besvarelser gennemgået (150 besvarelser fra hvert land eller gruppe af lande). 66 % af de udspurgte var mænd. Undersøgelsen viste, at Tjekkiet hovedsagelig forbindes med Prag (47 %) og fortræffeligt øl (45 %). Spørgsmålet lød: »Når jeg hører Tjekkiets navn, er det første jeg tænker på ...«.

»České pivo«s popularitet påvises også ved den stadig voksende eksport.

4.7. *Kontrolorgan:*

Navn: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresse: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Tlf. (420) 543 540 205

Fax (420) 543 540 210

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

4.8. *Mærkning:* »České pivo« er en del af handelsmærket på etiketten.

Intet i varespecifikationen af »České pivo« sigter mod at undgå henvisning til fremstillingen i Tjekkiet, når det drejer sig om øl, der ikke er kategoriseret som »České pivo« i overensstemmelse med krav i den nationale lovgivning og fællesskabslovgivningen. Sådanne henvisninger må imidlertid ikke være en del af handelsnavnet på sådant øls primære etikette.

Henvisninger til »BGB«, »beskyttet geografisk betegnelse« og andre tilsvarende symboler skal tydeligt være tilknyttet udtrykket »České pivo« og må ikke give det indtryk, at andre udtryk på etiketten er registrerede.

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2008/C 16/06)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

RESUMÉ

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»CEBREIRO«

EF-nr.: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

BOB (X) BGB ()

Dette resumé indeholder de vigtigste oplysninger i varespecifikationen til orientering.

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: 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

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

Tlf. (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Ansøgende sammenslutning:

Navn: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Tlf. (34) 982 367 163

Fax (34) 982 367 163

E-mail: —

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

Adresse: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tlf. (34) 982 161 020

Fax (34) 982 161 020

E-mail: —

Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (X) Andet ()

3. Produktets art:

Kategori 1.3: Oste

4. Varespecifikation:

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

- 4.1. *Navn:* »Cebreiro«
- 4.2. *Beskrivelse:* Ost fremstillet af pasteuriseret komælk, som efter at have gennemgået en produktionsproces, der består af koagulering, finskæring af ostekoagel, valledræning, æltning og saltning, formning, presning, modning og eventuelt lagring, har følgende egenskaber:
- Fysiske egenskaber:
 - form: champignon- eller kokkehueformet, i to dele: underdelen, der er cylinderformet og højst 12 cm høj, og »hatten« med en diameter, der er 1-2 cm større end underdelens diameter, og højst 3 cm høj
 - vægt: 0,3-2 kg.
 - Organoleptiske egenskaber:
 - den friske ost har ingen skorpe, og ostemassen er hvid og granuleret, blød, leragtig at røre ved, cremet og smelter på tungen. Osten har en let sylrig smag og aroma ligesom den mælk, den er fremstillet af
 - den lagrede ost har en tynd skorpe, ostemassen er gul til stærkt gul, undertiden hård og altid mere fast end cremet. Den smager lidt metallisk, krydret og mælkeagtig og har en karakteristisk aroma.
 - Analytiske egenskaber:
 - vandindhold: svingende alt efter modningsgrad, men under 50 %
 - fedtindhold: mindst 45 % og højst 60 % i tørstoffet
 - proteinindhold: over 30 %.
- 4.3. *Geografisk område:* Produktionsområdet for mælken og osten med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreiro« udgøres af det geografiske område i provinsen Lugo, der omfatter følgende kommuner: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos og Triacastela.
- 4.4. *Bevis for oprindelse:* Kun mælk fra bedrifter, der er opført i et særligt register, kan anvendes til fremstilling af ost med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreiro«.

Tilsvarende er det kun oste, der er fremstillet og eventuelt lagret på osterier og i modningsfaciliteter, som er opført i kontrolorganets registre, der kan tildeles den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreiro«.

For at kontrollere, at varespecifikationen og kvalitetsmanualen overholdes, fører kontrolorganet kontrolregistre over husdyrbrug, osterier og modningsfaciliteter. Alle fysiske eller juridiske personer, der ejer aktiver opført i nævnte registre, og deres faciliteter og produkter underkastes sådan kontrol for at verificere, om de produkter, der har fået tildelt den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreiro«, overholder varespecifikationen.

Kontrollen består af inspektion af husdyrbrug og faciliteter, revision af dokumentationsmateriale og analyse af råvarer, der anvendes til fremstilling af ostene.

Hvis det fastslås, at råvarerne eller de fremstillede oste ikke overholder varespecifikationen, må de ikke sælges under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreiro«.

Oste, der har ret til at bære denne beskyttede oprindelsesbetegnelse, forsynes med en nummereret kontroletiket fra kontrolorganet efter reglerne i kontrolmanualen.

- 4.5. *Fremstillingsmetode:* Til fremstillingen anvendes naturlig sødmælk fra køer af racerne Rubia Gallega, Pardo Alpina, Frisona og krydsninger heraf. Osten indeholder hverken colostrum eller konserveringsmidler og skal generelt opfylde kravene i gældende lovgivning. Endvidere må mælken ikke gennemgå nogen form for standardisering, og den skal opbevares under passende forhold ved en temperatur på højst 4 °C, så der ikke udvikles mikroorganismer. Inden fremstillingen påbegyndes, pasteuriseres mælken ved en temperatur på 62 °C i 30 minutter, hvis pasteuriseringen foregår i kar, eller 72 °C, hvis den foregår i pasteuriseringsapparat.

I ostefremstillingen indgår følgende processer:

- Koagulering: koagulering opnås ved tilsætning af animalsk løbe eller andre mælkekoagulerende enzymer, der er tilladt efter kvalitetsmanualen, ved en temperatur på 26-30 °C, i den fornødne mængde til at opnå en skæringstid på mindst 60 minutter.
- Finskæring af ostekoagel: ostekoagel skæres i terninger på 10-20 mm i diameter.
- Valledræning: efter en første valledræning i selve ostekarret kommes ostemassen i stofposer, som hænges op i 5-10 timer med henblik på yderligere valledræning.
- Æltning og saltning: efter endt valledræning æltes ostemassen til der opnås en ensartet masse, som føles leragtig at røre ved, og der tilsættes almindeligt salt.
- Formning og presning: ostemassen kommes i forme og underkastes en presning, der varierer i tid alt efter styrke og stykkernes størrelse. Derefter tages ostene ud af formene og anbringes i kølerum med en temperatur på 2-6 °C, hvor de modner i mindst én time. Efter denne proces kan de oste, der sælges som friske oste, bringes i omsætning.
- Eventuel lagring: eventuel lagring foregår i lokaler med en relativ fugtighed på 70-80 % og en temperatur på 10-15 °C. Lagringstiden er på mindst 45 dage. Det fremgår af mærkningen, hvis ostene er lagrede.

For at garantere produktets kvalitet og sporbarhed bør de beskyttede oste generelt sælges hele i emballager godkendt af kontrolorganet.

Kontrolorganet kan dog give tilladelse til, at ostene sælges i mindre stykker, herunder at de udskives på salgsstedet, forudsat at der indføres en passende kontrolordning, der over for forbrugerne garanterer produktets herkomst, oprindelse og kvalitet, samt at produktet opbevares under ideelle forhold og præsenteres korrekt, så der ikke er risiko for vildledning af forbrugerne.

4.6. *Tilknytning:*

Historisk tilknytning

Disse osters oprindelse kan spores tilbage til de første munke, som bosatte sig i landsbyen Cebreiro — som ligger der, hvor den vigtigste pilgrimsrute til Santiago de Compostela, *El Camino francés* (den franske rute), løber ind i Galicien — for at arbejde på det hospital, der blev bygget i slutningen af det 9. århundrede for at tage vare på pilgrimmene. Pilgrimmene har gennem århundreder spist den ost, der fremstilles i bjergene ved Cebreiro, og har gjorde den kendt i hele Spanien og Europa.

Det dokumentationsmateriale, der findes i Archivo Histórico Nacional (det nationalhistoriske arkiv) og i Archivo General de Simancas (Simancas generalarkiv) indeholder interessante optegnelser om, at der i Karl III's regeringstid hvert år er blevet sendt ost fremstillet i Cebreiro til det portugisiske kongehus. Osten blev fremstillet i hjemmene af områdets beboere (især kvinder) fra november og frem. Leverancerne bestod altid af to dusin oste. Osten blev afsendt i de sidste fjorten dage af december, hvor vejret var koldt, så de bedre kunne holde sig under transporten. Den portugisiske dronning fik dem så overrakt som gave i løbet af de første fjorten dage af januar.

Der er desuden diverse dokumenter fra det 18. og 19. århundrede, hvori Cebreiro-ostens gode ry dengang omtales.

Af nyere bibliografiske henvisninger kan nævnes bogen »Geografía General del Reino de Galicia« (1936), der indeholder oplysninger om Cebreiro-osten og dens egenskaber og fremstillingsmåde.

Senere, nemlig i 1960'erne, offentliggjorde Carlos Compairé Fernández, som er ekspert i spanske oste generelt og galiciske oste især, diverse indgående undersøgelser af sådanne oste, herunder kemiske og bakteriologiske analyser. Man kan sige, at det var de første videnskabelige undersøgelser af sådanne oste.

»Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación« (Ministeriet for Landbrug, Fiskeri og Fødevarer) offentliggjorde i 1996 »Inventario Español de Productos Tradicionales« (den spanske fortegnelse over traditionelle produkter), og i kapitlet om oste er der fyldige oplysninger om Cebreiro-osten, herunder dens egenskaber, fremstillingsmåde, historie og økonomiske betydning.

Naturtilknytning

Det område, der har lov til at benytte den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreiro«, har kyst/bjergklima. Klimaet er dog langt mere fastlandsklimaagtigt end kystklimaagtigt. Det begrænser mulighederne for landbrugsaktiviteter i alvorlig grad. En stor del af området ligger i over 1 000 m højde, hvor vejret må betegnes som »meget koldt« i forhold til vejret generelt i Galicien, idet den frostfrie periode er på under 5 måneder.

Som følge af det ugunstige ydre miljø (klimaforhold, jordbundsforhold og topografi) er husdyrbrug af fundamental betydning for områdets økonomi. Området er langt mere velegnet til husdyrbrug end til agerbrug, fordi der er gode naturlige enge og græsgange, fordi det er muligt at udnytte de talrige bjergskråninger til græsning, og fordi kvæget har tilpasset sig de barske vejrforhold.

Sammenhængen mellem det geografiske miljø og produktets specifikke egenskaber

Det geografiske område, hvor Cebreiro-osten fremstilles, er først og fremmest kendetegnet ved de mange dale mellem bjergene, hvor enge og græsgange klart dominerer landskabet.

Disse særlige geografiske forhold påvirker Cebreiro-ostens specifikke egenskaber, på flere måder:

- For det første og som allerede nævnt er de geografiske forhold gunstige for græsvækst, og området har da også masser af arealer med græs af bedste kvalitet.
- Desuden foregår mælkeproduktionen på små familiebrug, hvor dyrene holdes på traditionel vis, og hvor en stor del af besætningerne fortsat består af dyr af oprindelige racer. Dyrene fodres først og fremmest med foder produceret på bedriften og suppleres, når vejret tillader det, med græsning.
- Bedrifterne køber og anvender kun små mængder foderkoncentrater som supplement til dækning af kreaturernes energibehov. Denne traditionelle driftsform, hvor indkøbet af produktionsmidler begrænses mest muligt, gør det lettere for sådanne små familiebedrifter at være økonomisk bæredygtige.
- Bedrifternes karakteristika gør, at den producerede mælk er af optimal kvalitet til fremstilling af ostene. Det er videnskabeligt bevist, at sådanne mere naturlige kvægproduktions- og fodersystemer giver mælken en højere næringsværdi takket være større akkumulering af CLA (konjugeret linolsyre) og omega-3-fedtsyrer i fedtprofilen. Jo mere græs dyrene æder, jo mere stiger indholdet af disse ernæringsmæssigt gode fedtsyrer, og dette kan også ses i de fremstillede ostes egenskaber.
- Til sidst skal nævnes, at områdets producenter har en lang tradition for at fremstille denne type ost med helt unikke egenskaber — herunder dens særlige traditionelle »køkkehueform«, der gør denne type ost let genkendelig — som har givet produkterne prestige og gjort dem anerkendte blandt forbrugerne.

4.7. Kontrolorgan:

Navn: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adresse: San Caetano, Santiago de Compostela

Tlf. (34) 981 54 47 77

Fax (34) 981 54 00 18

E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

- 4.8. Mærkning:** De oste, der sælges under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Cebreiro«, skal, efter at være blevet certificeret som overholdende varespecifikationen og de relevante bestemmelser, forsynes med en forsegling, etiket eller kontroletiket med en alfanumerisk kode og et løbenummer, som kontrolorganet har godkendt og tildelt, og det officielle symbol for beskyttet oprindelsesbetegnelse.

»Denominación de Origen Protegida Cebreiro« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) skal være anført på såvel etiketten som kontroletiketten. Endvidere skal det, når der er tale om lagret Cebreiro-ost, klart fremgå af etiketten, at osten er lagret. Etiketten skal derfor være forsynet med angivelsen »curado« (lagret).
