

# Diario Oficial

## de la Unión Europea

C 16

51° año

Edición  
en lengua española

Comunicaciones e informaciones

23 de enero de 2008

<u>Número de información</u>	Sumario	Página
	II <i>Comunicaciones</i>	
	COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA	
	<b>Comisión</b>	
2008/C 16/01	Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del Tratado CE — Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones <sup>(1)</sup> .....	1
	IV <i>Informaciones</i>	
	INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA	
	<b>Comisión</b>	
2008/C 16/02	Tipo de cambio del euro .....	5
	INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS	
2008/C 16/03	Información resumida comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) n° 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 70/2001 .....	6

ES

V *Anuncios*

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

**Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO)**

2008/C 16/04	Anuncio de oposiciones generales EPSO/AD/116-117/08 y EPSO/AST/45/08 .....	13
--------------	--	----

OTROS ACTOS

**Comisión**

2008/C 16/05	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios .....	14
2008/C 16/06	Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios .....	23



## II

(Comunicaciones)

COMUNICACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y ÓRGANOS DE LA  
UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN

**Autorización de las ayudas estatales en el marco de las disposiciones de los artículos 87 y 88 del  
Tratado CE****Casos con respecto a los cuales la Comisión no presenta objeciones**

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(2008/C 16/01)

Fecha de adopción de la Decisión	10.10.2007
Ayuda nº	N 239/07
Estado miembro	Rumanía
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Compania Națională a Huilei S.A.
Base jurídica	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Tipo de medida	Régimen de ayuda
Objetivo	Ayudas a la producción corriente
Forma de la ayuda	Subvención
Presupuesto	1 289 562 000 RON
Intensidad	—
Duración	2007-2010
Sectores económicos	Industria del carbón
Nombre y dirección de la autoridad que concede la ayuda	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

Fecha de adopción de la Decisión	14.11.2007
Ayuda nº	N 330/07
Estado miembro	Alemania
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Base jurídica	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Investigación y desarrollo
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Importe total de la ayuda prevista: 123 millones EUR
Intensidad	100 %
Duración	Hasta el 31.12.2010
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

Fecha de adopción de la Decisión	30.11.2007
Ayuda nº	N 359/07
Estado miembro	Finlandia
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Base jurídica	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstödslag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Protección del medio ambiente
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	2008: 26 millones EUR, 2009: 27 millones EUR, 2010: 30 millones EUR, 2011: 32 millones EUR

Intensidad	50 %
Duración	1.1.2008-31.12.2012
Sectores económicos	Sector industrial, suministro de electricidad, gas y agua
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

Fecha de adopción de la Decisión	5.12.2007
Ayuda nº	N 409/07
Estado miembro	Hungría
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Base jurídica	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
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	Investigación y desarrollo
Forma de la ayuda	Subvención directa
Presupuesto	Gasto anual previsto: 50 000,00 millones HUF; importe total de la ayuda prevista: 350 000,00 millones HUF
Intensidad	—
Duración	2007-31.12.2013
Sectores económicos	—
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	—
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

Fecha de adopción de la Decisión	28.11.2007
Ayuda nº	N 541/07
Estado miembro	Alemania
Región	—
Denominación (y/o nombre del beneficiario)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Base jurídica	—
Tipo de medida	Régimen de ayudas
Objetivo	—
Forma de la ayuda	Garantía
Presupuesto	—
Intensidad	—
Duración	28.11.2007-31.12.2013
Sectores económicos	Todos los sectores
Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas	—
Información adicional	—

El texto de la Decisión en la lengua o lenguas auténticas, suprimidos los datos confidenciales, se encuentra en:

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

---

## IV

(Informaciones)

INFORMACIONES PROCEDENTES DE INSTITUCIONES Y  
ÓRGANOS DE LA UNIÓN EUROPEA

## COMISIÓN

Tipo de cambio del euro <sup>(1)</sup>

22 de enero de 2008

(2008/C 16/02)

1 euro =

Moneda	Tipo de cambio	Moneda	Tipo de cambio		
USD	dólar estadounidense	1,4494	TRY	lira turca	1,7754
JPY	yen japonés	154,13	AUD	dólar australiano	1,6876
DKK	corona danesa	7,4508	CAD	dólar canadiense	1,4953
GBP	libra esterlina	0,74265	HKD	dólar de Hong Kong	11,3186
SEK	corona sueca	9,4995	NZD	dólar neozelandés	1,9336
CHF	franco suizo	1,599	SGD	dólar de Singapur	2,0943
ISK	corona islandesa	96,98	KRW	won de Corea del Sur	1 382,8
NOK	corona noruega	8,044	ZAR	rand sudafricano	10,4966
BGN	lev búlgaro	1,9558	CNY	yuan renminbi	10,4925
CZK	corona checa	26,2	HRK	kuna croata	7,3123
EEK	corona estonia	15,6466	IDR	rupia indonesia	13 740,31
HUF	forint húngaro	259,72	MYR	ringgit malayo	4,775
LTL	litas lituana	3,4528	PHP	peso filipino	59,947
LVL	lats letón	0,6982	RUB	rublo ruso	35,918
PLN	zloty polaco	3,6523	THB	baht tailandés	44,775
RON	leu rumano	3,7813	BRL	real brasileño	2,6579
SKK	corona eslovaca	33,948	MXN	peso mexicano	15,9188

<sup>(1)</sup> Fuente: tipo de cambio de referencia publicado por el Banco Central Europeo.

## INFORMACIONES PROCEDENTES DE LOS ESTADOS MIEMBROS

**Información resumida comunicada por los Estados miembros acerca de las ayudas estatales concedidas de conformidad con el Reglamento (CE) nº 1857/2006 de la Comisión sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 70/2001**

(2008/C 16/03)

**Ayuda nº:** XA 200/07

**Estado miembro:** República de Eslovenia

**Región:** Municipio de Vitanje

**Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual:** Podpore programom razvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

**Base jurídica:** Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči v občini Vitanje (III. Poglavje)

**Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa beneficiaria:**

2007: 15 375 EUR

2008: 15 700 EUR

2009: 16 100 EUR

2010: 16 000 EUR

2011: 16 900 EUR

2012: 17 300 EUR

2013: 17 800 EUR

**Intensidad máxima de la ayuda:**

1. *Inversiones en explotaciones agrarias:*

— hasta el 40 % de los gastos subvencionables.

La ayuda se destina a mejora de las explotaciones, adquisición de equipo utilizado para la producción agrícola, inversiones en cultivos permanentes y mejora de pastos y tierras de labor.

2. *Conservación de edificios tradicionales:*

— hasta el 60 % de los costes reales de las inversiones de conservación de elementos patrimoniales productivos y no productivos de las explotaciones agrarias; las inversiones encaminadas a proteger el patrimonio cultural de recursos productivos de las explotaciones no deben producir un aumento de la capacidad productiva de la explotación.

3. *Pago de primas de seguro:*

— el importe de la ayuda municipal es la diferencia entre el importe de la cofinanciación de primas de seguro a partir del presupuesto nacional y hasta el 50 % de los costes subvencionables de las primas para asegurar cultivos, productos y ganado contra el riesgo de enfermedad.

4. *Asistencia técnica:*

— hasta el 100 % de los costes de educación y formación de agricultores y de servicios de asesoría, así como gastos resultantes de la organización de foros, concursos, exhibiciones y ferias y de la elaboración de publicaciones, catálogos, sitios web y divulgación de información científica. La ayuda se concede en forma de servicios subvencionados y no puede consistir en pagos directos en metálico a los productores

**Fecha de aplicación:** Agosto de 2007 (o fecha en que entren en vigor las normas)

**Duración del régimen o de la ayuda individual:** Hasta el 31 de diciembre de 2013

**Objetivo de la ayuda:** Ayuda a las PYME

**Referencia a artículos del Reglamento (CE) nº 1857/2006 y gastos subvencionables:** El capítulo II de las Normas relativas a la concesión de ayudas públicas en el municipio de Vitanje incluye medidas que constituyen ayudas estatales de conformidad con los siguientes artículos del Reglamento (CE) nº 1857/2006 de la Comisión, de 15 de diciembre de 2006, sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 70/2001 (DO L 358 de 16.12.2006, p. 3):

— artículo 4: Inversiones en explotaciones agrarias,

— artículo 5: Conservación de paisajes y edificios tradicionales,

— artículo 12: Ayudas para el pago de primas de seguro,

— artículo 15: Prestación de asistencia técnica al sector agrario

**Sector o sectores económicos afectados:** Agricultura: explotaciones agrícolas y ganaderas

**Nombre y dirección del organismo que concede la ayuda:**

Občina Vitanje  
Grajski trg 1  
SLO-3205 Vitanje

**Página web:**

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

**Información adicional:** La ayuda para el pago de primas de pólizas de seguro de cultivos y productos contempla las siguientes condiciones climáticas adversas que pueden clasificarse como desastre natural: heladas, granizo, relámpagos, incendios causados por relámpagos, tormentas e inundaciones.

Las normas municipales se ajustan a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1857/2006 sobre las medidas que deben adoptar los municipios y las disposiciones generales de aplicación (procedimiento de concesión de la ayuda, acumulación, transparencia y seguimiento de la ayuda)

Firma de la persona responsable:

Slavko VETRIH  
Alcalde

**Ayuda nº:** XA 202/07

**Estado miembro:** República Federal de Alemania

**Región:** Freistaat Bayern

**Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual:** Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

**Base jurídica:**

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

**Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa beneficiaria:**

Hasta un total de 100 000 EUR, financiados en un 60 % mediante fondos estatales y en un 40 % mediante una tasa para-fiscal

**Intensidad:**

El 100 % de los costes para la realización de pruebas de laboratorio.

Hasta el 100 % de los costes de vacunación con un importe máximo de 0,10 EUR/gallina ponedora vacunada

**Fecha de aplicación:** Julio/agosto de 2007

**Duración del régimen o de la ayuda individual:** Reembolso de los costes derivados de las medidas adoptadas (pruebas de laboratorio, vacunaciones) hasta diciembre de 2007

**Objetivo de la ayuda:** Constatación de los problemas asociados a la salmonela en pequeñas y medianas explotaciones con más de 1 000 gallinas ponedoras, así como evaluación de la efectividad de las medidas de control de la salmonela en dichas explotaciones.

Realización de pruebas de laboratorio para la detección de salmonela en las mencionadas explotaciones de forma gratuita para el ganadero, así como asunción de los costes de vacunación correspondientes en caso de que el poseedor, previa consulta veterinaria, se decidiera a realizarla [artículo 10 del Reglamento (CE) nº 1857/2006]

**Sector o sectores afectados:** Agricultura — servicios subvencionados

**Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas:**

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse  
Arabellastr. 29  
D-81925 München

Para solicitar más información, es posible dirigirse a:

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

**Dirección de Internet:**

[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)

**Información adicional:** —

**Ayuda nº:** XA 203/07

**Estado miembro:** República de Eslovenia

**Región:** Municipio de Šmarje pri Jelšah

**Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa beneficiaria de la ayuda individual:** Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

**Gasto anual previsto en virtud del régimen o importe total de la ayuda individual concedida a la empresa beneficiaria:**

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

**Intensidad máxima de la ayuda:****1. Inversiones en explotaciones para producción primaria:**

- hasta el 50 % de los gastos subvencionables en zonas desfavorecidas,
- hasta el 40 % de los gastos subvencionables en otras zonas,
- en el caso de jóvenes agricultores, en los cinco primeros años de su establecimiento, la intensidad de la ayuda podrá incrementarse en un 10 % [dichas inversiones deben establecerse en los planes empresariales tal como se contempla en el artículo 22, letra c), y deben cumplirse las condiciones previstas en el artículo 22 del Reglamento (CE) n° 1698/2005].

La ayuda se destinará a la mejora de las explotaciones, a la adquisición de equipo utilizado para la producción agrícola, a las inversiones en cultivos permanentes y a la mejora de pastos y tierras agrícolas.

**2. Conservación de paisajes y edificios tradicionales:**

- hasta el 100 % de los costes reales de las inversiones en aspectos patrimoniales sin finalidad productiva,
- hasta el 60 % de los costes reales, o el 75 % en zonas desfavorecidas, de las inversiones en medios de producción agrícola, siempre que la inversión no conduzca a un aumento de la capacidad de producción de la explotación,
- podrán concederse ayudas complementarias que cubran hasta un 100 % de los costes extraordinarios generados por la utilización de materiales tradicionales necesarios para mantener aspectos patrimoniales de los edificios.

**3. Traslado de edificios agrarios por interés público:**

- hasta el 100 % de los costes reales, siempre que el traslado consista sencillamente en dismantelar, retirar y erigir de nuevo las instalaciones existentes,
- cuando, como consecuencia del traslado, el agricultor pase a disfrutar de unas instalaciones más modernas, éste deberá aportar al menos el 60 %, o el 50 % en las zonas desfavorecidas, del incremento del valor de las instalaciones en cuestión después del traslado; si el beneficiario es un joven agricultor esta contribución será al menos del 55 % o del 45 %, respectivamente,
- cuando, como consecuencia del traslado, se produzca un aumento de la capacidad de producción, el agricultor deberá aportar al menos el 60 %, o el 50 % en las zonas desfavorecidas, de los gastos relacionados con ese aumento; si el beneficiario es un joven agricultor, esta contribución será al menos del 55 % o del 45 %, respectivamente.

**4. Ayudas para el pago de primas de seguros:**

- el importe de la ayuda municipal es la diferencia entre el importe de la cofinanciación de primas de seguro proce-

dente del presupuesto nacional hasta el 50 % de los costes subvencionables de primas para asegurar cultivos y productos y al ganado contra las enfermedades.

**5. Ayuda para concentración parcelaria:**

- hasta el 100 % de los costes legales y administrativos subvencionables.

**6. Ayudas para fomentar la producción de productos agrícolas de calidad:**

- hasta el 100 % de los costes reales incurridos; esta ayuda se concederá en especie mediante servicios subvencionados y no podrá consistir en pagos directos en efectivo a los productores.

**7. Asistencia técnica al sector agrario:**

- podrá concederse una ayuda de hasta el 100 % de los costes subvencionables

**Fecha de aplicación:** Agosto de 2007 (o la fecha de entrada en vigor del reglamento)

**Duración del régimen o de la ayuda individual:** Hasta el 31 de diciembre de 2013

**Objetivo de la ayuda:** Ayuda a las PYME

**Referencia a artículos del Reglamento (CE) n° 1857/2006 y costes subvencionables:** El capítulo II del Reglamento relativo a la concesión de ayudas estatales para medidas de conservación y de desarrollo agrícola y rural en el municipio de Šmarje pri Jelšah para el período de programación 2007-2013 incluye medidas que constituyen ayudas estatales de conformidad con los siguientes artículos del Reglamento (CE) n° 1857/2006 sobre la aplicación de los artículos 87 y 88 del Tratado a las ayudas estatales para las pequeñas y medianas empresas dedicadas a la producción de productos agrícolas y por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 70/2001 (DO L 358 de 16.12.2006, p. 3):

- artículo 4: Inversiones en explotaciones agrarias,
- artículo 5: Conservación de paisajes y edificios tradicionales,
- artículo 6: Traslado de edificios agrarios por interés público,
- artículo 12: Ayudas para el pago de primas de seguros,
- artículo 13: Ayudas para concentración parcelaria,
- artículo 14: Ayudas para fomentar la producción de productos agrícolas de calidad,
- artículo 15: Asistencia técnica al sector agrario

**Sector o sectores afectados:** Agricultura: explotaciones agrícolas y ganaderas

**Nombre y dirección de la autoridad que concede la ayuda:**

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

**Dirección web:**

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

**Información adicional:** La ayuda para el pago de primas de seguro para asegurar cultivos y productos contempla las siguientes condiciones climáticas adversas que pueden asimilarse a catástrofes naturales: heladas, granizo, rayos, incendios causados por rayos, tormentas e inundaciones.

El reglamento municipal se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 1857/2006 sobre las medidas que deben adoptar los municipios y las disposiciones generales de aplicación (procedimiento de concesión de la ayuda, acumulación, transparencia y seguimiento de la ayuda)

Firma de la persona responsable:

Zinka BERK  
Jefe del Departamento de Economía

**Ayuda n°:** XA 209/07

**Estado miembro:** República Federal de Alemania

**Región:** Rheinland-Pfalz

**Denominación del régimen de ayudas:** 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“

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

**Gasto anual previsto en virtud del régimen:**

- Código 112 — «Fomento de la instalación de jóvenes agricultores (FNJ)»  
Aproximadamente 0,7 millones EUR procedentes de los fondos públicos cada año para todas las concesiones de ayudas, que se destinarán preferentemente a la cofinanciación nacional de los proyectos subvencionados en virtud del artículo 22 del Reglamento (CE) n° 1698/2005. Está previsto destinar aproximadamente 0,3 millones EUR de ese total a los proyectos subvencionados nacionalmente de acuerdo con el

artículo 89 del Reglamento (CE) n° 1698/2005.

- Código 121.1 — «Bases para la promoción individual de explotaciones agrarias» (Programa de fomento de la inversión agraria — AFP)

Aproximadamente 8,7 millones EUR procedentes de los fondos públicos cada año para todas las concesiones de ayudas, que se destinarán en una proporción superior al 50 % a la cofinanciación nacional de los proyectos subvencionados en virtud del artículo 26 del Reglamento (CE) n° 1698/2005. Está previsto destinar aproximadamente 3,6 millones EUR de ese total a los proyectos subvencionados nacionalmente de acuerdo con el artículo 89 del Reglamento (CE) n° 1698/2005. La medida será financiada a nivel nacional preferentemente por medio de los fondos del proyecto de interés común «Mejora de las estructuras agrarias y de la protección del litoral» (GAK), ya registrado para toda Alemania (número de registro XA 08/07) de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 1857/2006. Renania-Palatinado aporta fondos adicionales (2007: 0,1 millones EUR; 2008: 0,4 millones EUR, 2009: 0,1 millones EUR) destinados de forma prioritaria al bienestar animal (p. ej. paso de la cría de gallinas ponedoras en batería a la cría sobre el suelo y en libertad).

- Código 121.2 — «Fomento del uso de maquinaria especial para viticultura en terrenos inclinados y tecnologías medioambientales modernas»

Aproximadamente 0,55 millones EUR procedentes de los fondos públicos cada año para todas las concesiones de ayudas, que se destinarán preferentemente a la cofinanciación nacional de los proyectos subvencionados en virtud del artículo 26 del Reglamento (CE) n° 1698/2005. Está previsto destinar aproximadamente 0,1 millones EUR de ese total a los proyectos subvencionados nacionalmente de acuerdo con el artículo 89 del Reglamento (CE) n° 1698/2005

**Intensidad:**

- Código 112 — «Fomento de la instalación de jóvenes agricultores (FNJ)»

10 000 EUR de prima de instalación como cantidad fija.

— Código 121.1 — «Bases para la promoción individual de explotaciones agrarias» (Programa de fomento de la inversión agraria — AFP)

Subvención sobre la base de cálculo (hasta un 90 % de los costes subvencionables) por un importe de:

— hasta un 30 %, en el caso de proyectos que se ajusten a exigencias especiales (p. ej. referentes a la protección o higiene de los animales o al traslado de la explotación),

— hasta un 25 % (= ayuda regular) para otras inversiones subvencionables,

— hasta un 10 % de la base de cálculo (máximo 20 000 EUR por persona) de forma adicional para jóvenes agricultores.

— Código 121.2 — «Fomento de maquinaria especial para viticultura en terrenos inclinados y tecnologías medioambientales modernas»

Subvención por un importe de hasta un 20 % de la base de cálculo (hasta un 90 % de los costes subvencionables), máximo 25 000 EUR por empresa.

El fomento de inversiones en explotaciones agrarias de acuerdo con el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1857/2006 no superará los 400 000 EUR en el período de tres campañas de comercialización

**Fecha de aplicación:** 1 de septiembre de 2007

**Duración del régimen:** Hasta el 31 de diciembre de 2013

**Objetivo de la ayuda:**

— Código 112 — «Fomento de la instalación de jóvenes agricultores (FNJ)»

Reforzamiento de la disponibilidad de jóvenes agricultores y viticultores para la adquisición de una empresa y para el desarrollo estructural acelerado de la empresa adquirida a fin de mejorar la competitividad.

La medida se basa en el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 1857/2006 («Ayudas a la instalación de jóvenes agricultores»).

— Código 121.1 — «Bases para la promoción individual de explotaciones agrarias» (Programa de fomento de la inversión agraria — AFP)

Para promover una agricultura competitiva, sostenible y ecológica, que tenga en cuenta el bienestar animal y sea multifuncional, se podrá estimular la inversión por parte de las explotaciones agrarias en producción primaria de productos agrícolas. Asimismo, se

deberán tomar en consideración los intereses de los consumidores, el desarrollo rural y la protección de la biodiversidad, así como la mejora de las condiciones de vida, trabajo y producción. Los objetivos específicos son:

— aumento de la competitividad mediante la mejora de las condiciones de producción y trabajo, especialmente por medio de la reducción de los costes de producción, la mejora de la calidad y el aumento del valor añadido de las empresas en consonancia con el espíritu de la Estrategia de Lisboa de la UE,

— preservación y mejora del entorno natural y mejora de las condiciones de higiene y bienestar de los animales.

La medida se basa en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1857/2006 («Inversiones en explotaciones agrarias»).

— Código 121.2 — «Fomento de maquinaria especial para viticultura en terrenos inclinados y tecnologías medioambientales modernas»

Para reducir los costes de producción y mejorar, al mismo tiempo, las condiciones ecológicas se prestará apoyo a la introducción acelerada de técnicas agrarias especialmente respetuosas con el medio ambiente. Se fomentarán las inversiones en maquinaria especial para trabajos en el exterior que sirva de forma reconocida a tales objetivos en la explotación vitícola sobre terrenos inclinados, en la aplicación de productos fitosanitarios en cultivos frutícolas y vitícolas, en dispositivos auxiliares para vehículos de aplicación de abonos líquidos, dispositivos de sistemas de posicionamiento global (GPS) para tractores agrícolas o máquinas autopropulsadas, así como en otras técnicas de innovación agrícola.

La medida se basa en el artículo 4 del Reglamento (CE) n° 1857/2006 («Inversiones en explotaciones agrarias»)

**Sector o sectores afectados:** Todos los sectores de la producción agrícola

**Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas:**

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

**Dirección de Internet:** El proyecto de la disposición administrativa puede encontrarse en:

<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>

(ver Medien-Download → Einzelbetriebliches Förderungsprogramm).

Las directrices regionales definitivas (disposición administrativa, formularios de derecho, ...) podrán consultarse en la dirección [www.dlr.rlp.de](http://www.dlr.rlp.de) (Fachportale: Förderung)

**Información adicional:** La parte 3 de la disposición administrativa — *Förderung von Investitionen zur Diversifizierung (FID)* [Fomento de inversiones para la diversificación (FID)] — no es objeto de la presente notificación. Las medidas de ese ámbito se llevarán a la práctica de acuerdo con el artículo 53 del Reglamento (CE) n° 1698/2005 en combinación con el Reglamento (CE) n° 1998/2006

**Ayuda n°:** XA 210/07

**Estado miembro:** Francia

**Región:** Entidades territoriales (regiones, departamentos) que deseen completar las ayudas estatales o conceder ayudas idénticas.

**Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa beneficiaria de la ayuda individual:** Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

**Base jurídica:** articles L 621-1 et s. du Code rural

**Gasto anual previsto en virtud del régimen de ayuda o importe total de la ayuda individual concedida a la empresa beneficiaria:** El importe anual de las ayudas se estima, sujeto a las asignaciones presupuestarias, en 500 000 EUR para VINIFLHOR y en un importe indeterminado para las entidades territoriales

**Intensidad máxima de las ayudas:** Hasta el 100 % de los gastos reales de constitución y de funcionamiento administrativo de las agrupaciones de productores beneficiarias de las ayudas, con un límite del 5 % al 1 % (porcentaje decreciente en cinco años) del valor de producción comercializado de los productos en un período de cinco años. El total de la ayuda pública por agrupación beneficiaria no podrá exceder de 400 000 EUR

**Fecha de aplicación:** A partir de la fecha de acuse de recibo de la ficha de exención por la Comisión

**Duración del régimen de ayuda o de la ayuda individual:** Seis años

**Objetivo de la ayuda:** Las ayudas se conceden al amparo del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 1857/2006. El sector de la horticultura ornamental y los viveros incluye en Francia a aproximadamente 6 000 explotaciones que representan 22 000 ha, pero el índice de organización y de agrupación de la oferta es

muy bajo. Frente a las limitaciones de un sector de la distribución cada vez más concentrado, a sus exigencias en materia de volumen, de ampliación de las gamas y de calidad, las autoridades francesas consideran conveniente promover la organización del sector hortícola con el fin de alentar su necesaria estructuración, lo que le permitirá mantener una producción generadora de empleo y adaptada, a través de la conservación del tejido rural, a las orientaciones de ordenación del territorio

**Sector o sectores afectados:** Horticultura ornamental y viveros

**Nombre y dirección de la autoridad competente:**

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

**Dirección web:**

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

rúbrica: *espace fruits et légumes*

subrúbrica: *réglementation française*, subdivisión: *aides d'Etat*

**Información adicional:** Las entidades territoriales, cuando complementen la financiación de VINIFLHOR, deberán intervenir en las mismas condiciones que ésta y velar por el cumplimiento de los límites de las ayudas

**Ayuda n°:** XA 211/07

**Estado miembro:** Irlanda

**Región:** Todo el Estado miembro

**Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual:** Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

**Base jurídica:** National Development Plan 2007-2013

**Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa beneficiaria:** 1,57 millones EUR al año durante el período 2007-2013

**Intensidad máxima de la ayuda:** Intensidades previstas en los artículos 15 y 16 del Reglamento (CE) n° 1857/2006

**Fecha de aplicación:** 15 de agosto de 2007

**Duración del régimen o de la ayuda individual:** 31 de diciembre de 2013

**Objetivo de la ayuda:** Mejorar la calidad de la cría de caballos no pura sangre trabajando en la formulación de índices genéticos para sementales, tomas aleatorias de muestras de sangre y pruebas de ADN para verificar el pedigrí en los libros genealógicos y modernizar los sistemas de registro en dichos libros.

Fomentar un uso más amplio de caballos irlandeses no pura sangre para deportes y actividades de ocio mediante actividades genéricas de promoción y la participación en concursos, ferias y exposiciones.

Apoyar la cría de caballos no pura sangre de calidad mediante cursos de formación, inversión en instalaciones y equipos de formación, oferta de información promocional y educativa en seminarios y en Internet, en los medios de comunicación y en formato impreso.

Apoyar la realización de encuestas, la recopilación y el análisis de datos del sector del caballo no pura sangre, con objeto de lograr una mejor calidad genética en la cría de caballos.

Esta ayuda se proporciona de conformidad con los artículos 15 y 16 del Reglamento (CE) nº 1857/2006 — Asistencia técnica al sector agrario y ayudas al sector ganadero

**Sector o sectores afectados:** A00122 — Explotación de ganado ovino, caprino y equino

**Nombre y dirección de la autoridad que concede la ayuda:**

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

**Dirección web:**

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

---

**Ayuda nº:** XA 217/07

**Estado miembro:** Austria

**Región:** Baja Austria

**Denominación del régimen de ayudas o nombre de la empresa que recibe la ayuda individual:** Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

**Base jurídica:** NÖ Landwirtschaftsgesetz

**Gasto anual previsto en virtud del régimen o cuantía global de la ayuda individual concedida a la empresa beneficiaria:** El coste anual medio del régimen de ayuda se estima en 300 000 EUR para la Baja Austria

**Intensidad:** Se concede una subvención de un máximo de un 25 % de las primas

**Fecha de aplicación:** Junio de 2007

**Duración del régimen o de la ayuda individual:** De junio de 2007 a 2013

**Objetivo de la ayuda:** Desde hace algunos años las explotaciones de ganado bovino, especialmente en pastizales y en pastos de alta montaña, tienen que hacer frente de forma cada vez más generalizada a fenómenos meteorológicos extremos. La inestabilidad del tiempo puede revestir gran peligrosidad para el ganado vacuno. Durante las tormentas violentas estos animales pueden sufrir heridas o caídas de altura como consecuencia del pánico. Junto a estos riesgos, debido al calentamiento climático se registra la propagación, también en nuestras latitudes, de un número creciente de enfermedades mortales a causa del mayor tamaño de las áreas de distribución de insectos y parásitos.

Por todo ello, estas directrices pretenden incentivar la suscripción de un seguro que cubra pérdidas en explotaciones bovinas debidas a la muerte de cabezas de ganado por enfermedad o accidente. Se pretende así reducir las pérdidas financieras en las explotaciones bovinas y contribuir, de esa forma, al mantenimiento de Baja Austria como región de producción

**Sector o sectores afectados:** Empresas agrarias con explotaciones ganaderas bovinas de Baja Austria

**Nombre y dirección de la autoridad que concede las ayudas:**

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

**Dirección de Internet:**

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

**Información adicional:** El régimen «Ayudas para el pago de primas de seguros» se refiere al artículo 12 del Reglamento (CE) nº 1857/2006.

Las ayudas no suponen un obstáculo para el buen funcionamiento del mercado interior de seguros. La Oficina del Gobierno del Estado Federado de Baja Austria se compromete a no limitar las ayudas a seguros de una única compañía de seguros y a no hacer depender su concesión de que el contrato de seguro se suscriba con una compañía de seguros establecida en Austria

V

*(Anuncios)*

## PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

## OFICINA EUROPEA DE SELECCIÓN DE PERSONAL (EPSO)

**ANUNCIO DE OPOSICIONES GENERALES EPSO/AD/116-117/08 Y EPSO/AST/45/08***(2008/C 16/04)*

La Oficina Europea de Selección de Personal (EPSO) organiza las siguientes oposiciones generales:

- EPSO/AD/116/08 y EPSO/AD/117/08: administradores (AD8) y administradores principales (AD11) en el ámbito de la lucha contra el fraude,
- EPSO/AST/45/08: asistentes (AST4) en el ámbito de la lucha contra el fraude.

Los anuncios de oposiciones se publican exclusivamente en alemán, inglés y francés en el Diario Oficial C 16 A de 23 de enero de 2008.

La información completa se encuentra en las páginas EPSO: <http://europa.eu/epso>

---

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2008/C 16/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****«ČESKÉ PIVO»****N° CE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004****DOP ( ) IGP ( X )**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: Úřad průmyslového vlastnictví  
Dirección: 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. Agrupación solicitante:**

Nombre: Sdružení České pivo  
Dirección: Lípová 15  
CZ-120 44 Praha 2  
Tel. (420) 224 914 566  
Fax (420) 224 914 542  
E-mail: —  
Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( X )

**3. Tipo de producto:**

Clase 2.1: Cerveza

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. *Denominación del producto:* «České pivo».

4.2. *Descripción:* El carácter distintivo de la «České pivo» («cerveza checa») se deriva de una serie de factores entre los que destacan las materias primas utilizadas, las destrezas acumuladas por la industria cervecera a lo largo de muchos años y los procedimientos de elaboración específicos. Las características más notables de la producción de esta cerveza son la aplicación del método de decocción al proceso de maceración o braceado, la cocción del mosto lupulado y la doble fermentación. El método global de elaboración (cuidadosa selección de las materias primas, malteado y fabricación de la cerveza en la zona tradicional de la República Checa) permite obtener un producto único, específico y de gran renombre.

A continuación se especifican los parámetros técnicos de la «České pivo». La cerveza se distingue por sus notas dominantes de malta y lúpulo; sólo se acepta un ligero regusto de pasteurización, levaduras o ésteres. El aroma menos intenso de la «České pivo» se deriva de su contenido relativamente bajo de subproductos no deseados de la fermentación. Es una cerveza de bastante a mucho cuerpo, con liberación lenta de gas carbónico. Del mismo modo, su densidad oscila entre media y alta, característica que se debe esencialmente a su contenido de extracto residual no fermentado causado por la diferencia entre la atenuación aparente y la real. El bajo nivel de atenuación implica asimismo un contenido de alcohol más bajo. Una característica muy importante de la «České pivo» es su amargor (de medio a elevado), con una nota final áspera muy ligera a ligera que tarda en desvanecerse en la boca. De ese modo, el sabor amargor estimula durante más largo rato las papilas gustativas; ese elevado grado de amargor facilita asimismo el proceso digestivo. Otros rasgos típicos de la «České pivo» son la elevada concentración de polifenoles y el alto pH.

La cerveza rubia (cerveza tipo lager rubia, cerveza de barril rubia y cerveza ligera) tiene un aroma ligero a medio de malta clara y lúpulo. Presenta un color dorado de intensidad media a fuerte; es chispeante y, al verterla en el vaso, forma una espuma blanca y compacta. La cerveza oscura (cerveza tipo lager oscura y cerveza de barril oscura) desprende el aroma distintivo de las maltas oscuras y tostadas. Tiene mucho cuerpo y su fuerte densidad es característica de la diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real y de la presencia de sustancias no fermentables en las materias primas empleadas para su elaboración. La rotunda densidad de la cerveza influye en su carácter amargo. Sólo se admiten como sabores y aromas secundarios las notas acarameladas y dulzonas.

#### Parámetros cualitativos

##### Cerveza rubia tipo lager

- extracto seco primitivo: 11,00-12,99 (% del peso),
- alcohol: 3,8-6,0 (% del volumen),
- color: 8,0-16,0 (unidades EBC),
- sustancias amargas: 20-45 (unidades EBC),
- pH: 4,1-4,8,
- diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 1,0-9,0 (% relativo),
- polifenoles: 130-230 (mg/l).

##### Cerveza oscura tipo lager

- extracto seco primitivo: 11,00-12,99 (% del peso),
- alcohol 3,6-5,7 (% del volumen),
- color: 50-120 (unidades EBC),
- sustancias amargas: 20-45 (unidades EBC),
- pH: 4,1-4,8,
- diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real 2,0-9,0 (% relativo).

Cerveza rubia de barril

- extracto seco primitivo: 8,00-10,99 (% del peso),
- alcohol: 2,8-5,0 (% del volumen),
- color: 7,0-16,0 (unidades EBC),
- sustancias amargas: 16-28 (unidades EBC),
- pH: 4,1-4,8,
- diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 1,0-11,0 (% relativo).

Cerveza oscura de barril

- extracto seco primitivo: 8,00-10,99 (% del peso),
- alcohol: 2,6-4,8 (% del volumen),
- color: 50-120 (unidades EBC),
- sustancias amargas: 16-28 (unidades EBC),
- pH: 4,1-4,8,
- diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 2,0-11,0 (% relativo).

Cerveza ligera

- extracto seco primitivo: máximo 7,99 (% del peso),
- alcohol: 2,6-3,6 (% del volumen),
- color: 6,0-14,0 (unidades EBC),
- sustancias amargas: 14-26 (unidades EBC),
- pH: 4,1-4,8,
- diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real: 1,0-11,0 (% relativo).

4.3. Zona geográfica:

La zona de producción de la «České pivo» se halla delimitada:

- al suroeste por la cuenca de Cheb, el bosque de Bohemia (Český les), la sierra de Šumava, el bosque de Blanský y la falda de los montes Novohradské,
- al sur por la cuenca de Třeboň, el límite meridional de la meseta checa (Českomoravská vrchovina) y los ríos Dyje a Morava más allá de Hodonín,
- al sureste, por los confines occidental y septentrional de la reserva natural de los Cárpatos blancos,
- al este, por los límites occidental, septentrional y suroriental de la reserva natural de Beskydy,
- al oeste, por el río Ohře, la cuenca de Most y el río Elba hasta Děčín,
- al noroeste, por los ríos Ploučnice y Kamenice y los montes Lužické,
- al norte, por la cuenca de Liberecká, los flancos meridionales de los montes Krkonoše, los montes Broumovské y los flancos meridionales de los montes Orlické,
- al noroeste, por la falda de Kralický Sněžník, los montes Rychlebské y Zlatohorská vrchovina, el río Opavice hasta su confluencia con el río Opava, el río Opava hasta su confluencia con el río Oder, el río Oder hasta su confluencia con el río Olše, el río Olše hasta su confluencia con el río Lomná y el río Lomná hasta la reserva natural de Beskydy.

La denominación geográfica «České pivo» contiene el nombre del país, habida cuenta de que, debido esencialmente al método específico de producción típico de la zona delimitada desde hace siglos, esta cerveza se halla vinculada con la práctica totalidad del territorio actual de la República Checa. Desde hace varios siglos, casi toda la cerveza elaborada en esta es una cerveza de fermentación baja, con una buena maduración y obtenida con el mismo método, a saber, el de maceración por decocción, ebullición del mosto lupulado y fermentación doble en dos etapas separadas (véase el punto 4.5). La «České pivo» se distingue de otras cervezas por su elevado contenido de extracto sin fermentar, su mayor cantidad de polifenoles, su pH más elevado, su color más intenso y su amargor y cuerpo más pronunciados.

Las especificidades del método de fabricación de esta cerveza, las cuales confieren al producto sus propiedades características, se hallan en el origen de su renombre y de la difusión nacional e internacional de la denominación «České pivo», y el producto ha quedado inequívocamente vinculado con su país de producción, la República Checa.

Subraya la importancia de la indicación y la calidad reconocida de la «České pivo» el hecho de que esta denominación se incluyó en el registro de denominaciones protegidas en el contexto del Acuerdo de 1985 entre el Gobierno de la República Socialista de Checoslovaquia y el Gobierno de la República Portuguesa relativo a la protección de las indicaciones de origen, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas y similares. En aquel momento, la zona delimitada sólo representaba una parte del país, aunque pasó a cubrir casi toda la superficie de uno de los estados independientes que se crearon tras la disolución de la República Federativa Checa y Eslovaca. Los consumidores de todo el mundo asocian de forma inequívoca la denominación «České pivo» tanto a su lugar de producción, es decir, la República Checa, como a sus características específicas y su calidad.

Solicita el registro de la denominación geográfica «České pivo» la asociación de productores que elaboran esta cerveza prácticamente en todo el territorio de la República Checa. Las propiedades finales y el renombre de la cerveza «České pivo» proceden sin duda alguna del saber hacer ancestral de los cerveceros y productores de cerveza checos, los cuales han transmitido su valiosa experiencia de generación en generación en la región delimitada de la República Checa.

Por su superficie, la República Checa se sitúa entre los pequeños países europeos. Sus dimensiones y su relieve permiten hoy día, como han permitido en el pasado, garantizar el respeto de las condiciones de fabricación, es decir, las tecnologías y las materias primas utilizadas para la fabricación y el saber hacer de los productores en el conjunto del territorio delimitado.

La homogeneidad de la región delimitada, hecho evidente e indisputable, es resultado de los datos hasta ahora expuestos. Se debe esencialmente al método de fabricación típico y tradicional, diferente del de las regiones vecinas, al sabor original y a las propiedades características de la cerveza (véase el punto 4.2), cuyo renombre trasciende ampliamente las fronteras de esa región.

## Lúpulo

La mayor zona productora de lúpulo de la República Checa es la región de Žatecko, que comprende 355 municipios dedicados a este cultivo en los distritos de Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany y Plzeň-sever, seguida de la región de Ústěcko, con 220 municipios en los distritos de Litoměřice, Česká Lípa y Mělník, y, en tercer lugar, de la región de Tršicko, con 65 municipios en las regiones de Olomouc, Přerov y Prostějov.

Las regiones lupuleras checas ocupan un territorio cuyo clima se halla en el límite entre el clima marítimo templado y el clima continental. La región de Žatecko no recibe una parte de las precipitaciones que caen sobre los montes de Krušné y el bosque de Bohemia, fenómeno que crea unas condiciones únicas en la zona.

Existen en esas regiones varios tipos de suelo (chernozem, rendzina, brunizem y suelos pardos) de diversas características (suelos arenosos, limosos y arcillosos) y formados sobre diferentes sustratos petrográficos y geológicos.

En la región productora de lúpulo de Žatecko, la mayor parte de las plantaciones de lúpulo reposan en suelos formados sobre estratos de la formación geológica del Pérmico. Esos suelos, conocidos como suelos pérmicos rojos, son abundantes en compuestos ferruginosos (entre un 6 % y un 7 % de óxido férrico), magnesio y otros compuestos metálicos.

La parte oriental de la región productora de lúpulo de Ústěcko está situada sobre una formación geológica terciaria del Cretáceo; la parte central, conocida como Polepská blata, reposa sobre sedimentos cuaternarios. La parte occidental de la zona de Ústěcko es rica en rocas basálticas volcánicas.

Los suelos de la región lupulera de Tršicko son en su mayoría de origen cuaternario y en parte de origen terciario.

Los suelos rojos pérmicos de la región de Žatecko se consideran los mejores para la producción de un lúpulo fino de óptima calidad. Se trata de suelos en su mayoría arcillosos y limosos que, tras ser removidos en profundidad, absorben bien el agua y el aire y asimilan perfectamente los nutrientes. El lúpulo se da mejor en tierras ligeramente ácidas y neutras. Los suelos adecuados para el cultivo del lúpulo deben presentar ciertas propiedades naturales, aunque también desempeñan un importante papel otros aspectos como las enmiendas y la labor del suelo, la utilización de fertilizantes orgánicos y minerales y la aplicación constante de otros tratamientos que permiten crear las condiciones propicias para el crecimiento y el buen desarrollo de ese cultivo.

4.4. *Prueba del origen:* Cada productor de cerveza lleva un registro de proveedores de todas las materias primas, cuyo origen figura en las órdenes de entrega. Además, la rastreabilidad del origen del lúpulo cultivado en la República Checa es un requisito obligatorio en virtud de la Ley n° 97/1996. Se lleva también un registro de todos los compradores del producto final. En todos los envases figuran los datos obligatorios relativos al productor y al producto, lo que permite un seguimiento preciso de este último. El proceso de fabricación se controla con rigor y precisión, y la información sobre cada partida de cerveza se registra de forma que, más adelante, puede retrazarse el origen de todas las materias primas utilizadas para cada partida de «České pivo» producida. El cumplimiento del pliego de condiciones es controlado por el departamento competente de la Inspección estatal de productos agrícolas y alimenticios.

4.5. *Método de obtención:* Materias primas para la fabricación de la cerveza:

*Malta:* una malta rubia también conocida como malta Pils, producida a partir de cebada primaveral de dos carreras. Las variedades de cebada utilizadas para la fabricación de la malta se derivan de las variedades cultivadas que se hallan autorizadas por la Inspección estatal de productos agrícolas y alimenticios de Brno y recomendadas por el Instituto de investigación de cervecería y malteado (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský*) para la producción de la «České pivo» (los datos relativos al mosto preparado mediante el método de maceración tipo se indican en el cuadro que figura más adelante).

La tendencia actual en Europa y en el resto del mundo en cuanto a la calidad de la cebada cervecera es otorgar prioridad a las variedades de elevada actividad enzimática, alto contenido de extracto y elevados valores de atenuación final. En cambio, son característicos de la «České pivo» sus inferiores niveles de modificación proteolítica y citolítica y de fermentación, lo que se traduce en la presencia de extracto residual. Sobre esos datos se han definido los parámetros fundamentales a los que deben ajustarse las variedades de cebada adecuadas para la fabricación de la «České pivo»:

Extracto seco de malta	(% del peso)	min.	80,0
Índice de Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Poder diastático	(unidades WK)	min.	220
Atenuación real	(%)	max.	82
Friabilidad	(%)	min.	75,0

*Lúpulo y productos a base de lúpulo:* las variedades utilizadas son esencialmente las cultivadas en ciertas zonas de las regiones siguientes: 1) Žatecko; 2) Ústěcko; 3) Tršicko. El lúpulo se cultiva en suelos arcillosos o arcillo-limosos. Los suelos rojos pérmicos son típicos de la región de Žatecko. La temperatura media anual más favorable para el cultivo del lúpulo está comprendida entre 8 y 10 °C.

El lúpulo local es totalmente específico y distinto del que se cultiva en el extranjero, debido especialmente a la relación que presenta entre los ácidos alfa y beta. En el caso de las variedades corrientemente cultivadas, esta relación oscila entre 2,5 y 1, mientras que en el de las variedades que se cultivan en la zona delimitada, la relación media es de 1 a 1,5. Otras particularidades características de este lúpulo en comparación con las demás variedades es su contenido de beta-farneseno, que representa entre un 14 % y un 20 % de los aceites esenciales totales. Las variedades de lúpulo cultivadas en la región delimitada y, de forma general, todas las variedades de lúpulo utilizadas para la fabricación de la «České pivo» deben estar autorizadas por las autoridades de control y recomendadas por el Instituto de investigación de cervecería y malteado.

**Agua:** el agua utilizada para la fabricación de la cerveza «České pivo» procede de manantiales locales. Por lo que respecta a su dureza, el agua utilizada para la maceración de la cerveza se ha calificado de blanda a semidura.

**Levadura cervecera:** se utilizan cepas de levadura de fermentación baja o de fondo (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), que resultan especialmente idóneas para la producción de «České pivo» y generan la diferencia entre la atenuación aparente y la atenuación real especificada en el pliego de condiciones. Las cepas más frecuentemente utilizadas son las nº 2, 95 y 96, incluidas en el registro de cepas de reproducción de levaduras cerveceras del Instituto de investigación de cervecería y malteado con el número de registro RIBM 655, que se hallan a disposición de todos los productores de la cerveza «České pivo».

#### Producción:

La elaboración de la cerveza se inicia en la sala de maceración, donde la malta molturada se mezcla con el agua y se macera, operación que convierte el almidón no fermentable en azúcares fermentables. El proceso de maceración se efectúa mediante decocción en una, dos o tres fases. No se utiliza el método de maceración por infusión. Al menos un 80 % de la cantidad total de malta molturada procede de variedades autorizadas, lo que garantiza las propiedades gustativas de la «České pivo».

La composición de la malta molturada y los datos sobre la malta transformada se indican en la ficha de maceración; el origen de la malta se halla documentado en las órdenes de entrega. La ficha de maceración contiene asimismo los datos sobre la temperatura y la duración de la maceración. Al término de dicho proceso, una vez filtradas las partes insolubles de la malta, se procede a la preparación de la malta lupulada mediante la lupulación. Esa fase dura entre 60 y 120 minutos durante los cuales debe evaporarse al menos un 6 % del volumen. El lúpulo se añade hasta tres veces. La cantidad mínima de lúpulo checo o de productos derivados del mismo es de 30 % para las cervezas rubias tipo lager y de al menos 15 % para las demás variedades de cerveza. La composición del lúpulo y de las materias primas de cada partida de cerveza se indica en la ficha de maceración. El origen de las materias primas se especifica en las órdenes de entrega. Tras la ebullición, el mosto lupulado se enfría a una temperatura de fermentación comprendida entre 6 °C y 10 °C y se airea. Se añade a continuación la levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) utilizada exclusivamente para la fermentación baja o de fondo.

La fermentación se lleva a cabo a una temperatura máxima de 14 °C; este proceso tecnológico suele ir separado de la segunda fermentación, lo que significa que la fermentación se efectúa en dos fases. La evolución de la temperatura durante la fermentación se registra en la ficha de fermentación. La segunda fermentación se efectúa a temperaturas cercanas a 0 °C. El proceso de maduración se considera terminado tras la segunda fermentación de la cerveza en tanques. A continuación, la cerveza se filtra y se transvasa a barriles, botellas, latas o camiones-cisterna. Existe también la posibilidad de fabricar cervezas sin filtrar. El producto acabado debe ajustarse a los parámetros de calidad indicados en el apartado 4.2.

La totalidad del proceso de fabricación de la cerveza es objeto de un control permanente.

#### Método de control:

##### Mosto:

Extracto del primer mosto: se toma una muestra 10 minutos después de la clarificación.

Determinación del extracto: se efectúa mediante un picnómetro, un sacarímetro o un aparato especial (densímetro Paar u otro aparato que permita medir el nivel de extracción de las materias).

Transparencia del mosto a 25 °C: determinada mediante nefelometría a 25 °C, medida tras 30 minutos de mantenimiento de la temperatura.

Medida del extracto del último mosto a 25 °C, siguiendo el método utilizado para medir el extracto del primer mosto.

Mosto lupulado:

Extracto del mosto lupulado: se toma una muestra 15 minutos después del final de la ebullición.

Determinación del extracto: se efectúa mediante un picnómetro, un sacarímetro o un aparato especial (densímetro A. Paar u otro aparato que permita medir el nivel de extracción de las materias).

Contenido de sólidos sedimentables: control visual del mosto mezclado con el lúpulo cinco minutos después del final de la cocción del mosto en un cono Imhoff u otro pequeño recipiente que permita medir los sólidos sedimentables.

Limpidez del mosto lupulado: el mosto lupulado se filtra (papel de filtro analítico, cinta azul); el filtrado se utiliza para la nefelometría a un ángulo de 90°. Las mediciones se efectúan en parte a 20 °C (calentamiento durante 20 minutos) y en parte a 5 °C (calentamiento durante 20 minutos).

Determinación del amargor del mosto lupulado: contenido de ácidos iso-alfa-ácidos (IBU).

Atenuación real del mosto lupulado: determinada mediante un método recomendado.

Cerveza joven:

Determinación microscópica del número de células de levadura en el fluido.

Determinación de la viabilidad de las levaduras (mediante tinción con azul de metileno).

Determinación del contenido de ácidos iso-alfa-ácidos (IBU) con los métodos recomendados.

Cerveza terminada:

Análisis básico: extracto aparente y real, grado alcohólico, cálculo del extracto seco en el mosto primitivo, determinación de ácidos iso-alfa-ácidos (IBU), limpidez de la cerveza a un ángulo de 90°, atenuación real y color de la cerveza.

El control es efectuado por el laboratorio de la propia cervecería o por un laboratorio especializado (por ejemplo, el Instituto de investigación de cervecería y malteado) de conformidad con las normas analíticas para la industrias de la cervecería y la maltería o según las normas analíticas EBC.

- 4.6. *Vínculo:* Como demuestran claramente los hallazgos arqueológicos, se produce cerveza en el territorio geográfico delimitado (en lo sucesivo «el territorio en cuestión») no sólo desde tiempo de los eslavos sino también por las poblaciones anteriores. Las primeras referencias a la preparación de la cerveza en el territorio en cuestión están relacionadas con el monasterio benedictino de Břevnov, cuyos monjes fabricaban cerveza y vino en el año 993.

La mención más antigua del cultivo del lúpulo en el territorio en cuestión figura en la carta fundacional del príncipe Břetislav I, por la que otorgaba al capítulo de San Venceslao de Stará Boleslav los diezmos del lúpulo cultivado en Žatec (Saaz), en Stará Boleslav y en Mladá Boleslav. El primer documento histórico directamente relacionado con la fabricación de la cerveza es la carta fundacional del capítulo de Vyšehrad, promulgada por Vratislav II, primer rey checo, en el año 1088. En este documento, preservado gracias a diversas transcripciones, se menciona la atribución de los diezmos del lúpulo, además de otros donativos como bienes raíces y remuneraciones diversas, a los canónigos del capítulo de Vyšehrad. Numerosos documentos del período comprendido entre 1090 y 1100 tratan del cultivo del lúpulo, la malta, la cerveza, el derecho de fabricación de esta bebida y su exportación. A partir de 1330, numerosos documentos de la realeza, la nobleza y la burguesía describen la producción de malta y cerveza.

El proceso de elaboración de la cerveza se ha transmitido de generación en generación. Originalmente, el privilegio de fabricar cerveza se hallaba reservado a determinadas personas (por ejemplo, los burgueses con derecho a fabricar cerveza o la nobleza). En el siglo XIV se crearon corporaciones de maestros cerveceros y productores de cerveza. La fabricación de cerveza de alta y baja fermentación conoció un gran auge que desembocó en la fundación de las cervecerías industriales que han perpetuado la tradición de la cerveza «České pivo» hasta nuestros días. 1842, año de fundación de las cervecerías de la ciudad de Plzen (Pilsen) marcó un importante punto de inflexión.

La fabricación de cerveza mediante fermentación de fondo fue objeto de constantes mejoras, y las características típicas de esta cerveza resultaban completamente diferentes a las de las cervezas fabricadas hasta ese momento. Esta bebida dorada y chispeante, con un agradable gusto a lúpulo y una espesa y compacta espuma se dio a conocer en el mundo entero. Así se abrió una nueva era en el desarrollo de la industria cervecera mundial, que atravesó un período de crecimiento excepcional, no sólo en los países checos, sino también en el Imperio Austro-Húngaro, en Alemania y en otros países europeos. A lo largo de las décadas siguientes se fundaron numerosas cervecerías equipadas con las tecnologías más modernas. Las instalaciones técnicas y los procedimientos fueron objeto de mejoras graduales que dieron lugar a la producción moderna y a gran escala que conocemos hoy. El principio básico, no obstante, ha permanecido inalterado. La cerveza, para cuya fabricación se empleaban y se emplean materias primas de origen esencialmente local, (es decir, procedentes de la zona delimitada, caracterizada por unos suelos y unas condiciones climáticas específicas), se ha ganado el respeto que merece y se ha creado una sólida posición y un gran renombre en el extranjero. Numerosos documentos de exportación atestiguan la popularidad de esta cerveza tanto en el pasado como en la actualidad.

La «České pivo» se fabrica con arreglo al procedimiento más arriba descrito, basado en el saber hacer de los cerveceros checos; se produce exclusivamente en la zona delimitada, esencialmente a partir de materias primas locales que poseen cualidades requeridas y de agua de los manantiales de la zona. Todos esos elementos otorgan a la «České pivo» sus propiedades específicas, las cuales se derivan en efecto de su composición única.

Los estudios realizados por el Instituto de investigación de cervecería y maltería, de Praga han puesto de manifiesto las grandes diferencias que distinguen a la «České pivo» de las cervezas extranjeras. Se seleccionó una serie de cervezas checas y extranjeras a fin de llevar a cabo una meticulosa evaluación analítica y sensorial.

El detallado modelo analítico y estadístico elaborado permitió describir las propiedades similares comunes y las diferencias entre las cervezas seleccionadas. Los resultados se obtuvieron con métodos estadísticos pluridimensionales (análisis de dispersión, de factores y de agrupaciones). Se demostró que la «České pivo» puede distinguirse de las cervezas extranjeras de la misma categoría.

En la mayor parte de los casos, la «České pivo» contiene residuos (sin fermentar) de extracción, lo que constituye una de sus características típicas. Otros rasgos que la diferencian de las cervezas extranjeras son su color más intenso, su amargor más fuerte, su pH más elevado y su contenido más importante de polifenoles. El color más intenso y el contenido más elevado de polifenoles se deben al método de maceración por decocción, método más frecuentemente utilizado en la República Checa. Todos estos parámetros se hallan determinados por la calidad y la composición de las materias primas y por las condiciones técnicas y tecnológicas. Desde el punto de vista del procedimiento tecnológico, los elementos esenciales son la composición de la malta molidura, la cantidad de lúpulo, la cepa de levadura utilizada y el método de fermentación empleado, combinados con la tradición cervecera y el factor humano. Desde el punto de vista de las características gustativas, la cerveza «České pivo» se caracteriza por su densidad y amargor bastante pronunciados y por la escasa presencia de aromas y sabores extraños.

El carácter único de la producción de «České pivo» reposa en una tradición secular de fabricación de cerveza en la zona delimitada y en la transmisión de las destrezas cerveceras de generación en generación hasta nuestros días. Las condiciones favorables para el cultivo del lúpulo en el territorio considerado, junto con los elevados conocimientos profesionales demostrados por el personal formado a todos los niveles en las escuelas checas confieren a esta cerveza una excelente reputación en el mundo entero. La denominación «České pivo» figuraba ya en el anexo del Acuerdo entre el Gobierno de la República Socialista de Checoslovaquia y el Gobierno de la República Portuguesa relativo a la protección de las indicaciones de origen, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas y similares, publicado mediante Decreto del Ministro de Asuntos Exteriores n° 63/1987, de 18 de mayo de 1987.

En 2003, la Oficina central de turismo checa llevó a cabo una encuesta sobre la percepción de la República Checa y sobre las motivaciones de los turistas a la hora de elegirla como destino. El grupo encuestado se componía de turistas alemanes, austriacos, polacos, italianos, neerlandeses, americanos, japoneses, escandinavos, rusos, coreanos del sur y procedentes de los países árabes. Se interrogó a un total de 1 800 personas (es decir, 150 por país o grupo de países), 66 % de las cuales eran varones. La encuesta reveló que asociaban a la República Checa primordialmente con Praga (47 %) y con una cerveza excelente (45 %). La pregunta se planteaba así: «Cuando Vd. oye la palabra “República Checa”, la primera idea que le viene a la mente es ...».

La popularidad de la cerveza checa se halla asimismo reflejada en el crecimiento de sus exportaciones.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Dirección: 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. *Etiquetado:* La denominación «České pivo» forma parte de la marca comercial que figura en la etiqueta principal del producto.

Ninguno de los elementos del pliego de condiciones de la «České pivo» tiene la finalidad de impedir las referencias a la fabricación en la República Checa de las cervezas no clasificadas bajo esa denominación en cumplimiento de los requisitos nacionales y comunitarios. Esas referencias, no obstante, no deberían formar parte de la marca comercial en la etiqueta principal de dichas cervezas.

Las referencias a la indicación geográfica protegida (IGP) y al símbolo comunitario correspondiente deben sin embargo estar claramente relacionadas con los términos «České pivo» y no dar la impresión de que las demás denominaciones indicadas en la etiqueta están registradas.

---

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2008/C 16/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en el plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**«CEBREIRO»**

**N° CE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004**

**DOP ( X ) IGP ( )**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

**1. Servicio competente del Estado miembro:**

Nombre: 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

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

Tel. (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Agrupación:**

Nombre: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Tel. (34) 982 367 163

Fax (34) 982 367 163

E-mail: —

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

Dirección: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel. (34) 982 161 020

Fax (34) 982 161 020

E-mail: —

Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

**3. Tipo de producto:**

Clase 1.3: Queso

**4. Pliego de condiciones:**

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.1. *Denominación del producto:* «Cebreiro».
- 4.2. *Descripción:* Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca que, tras un proceso de producción que comprende las fases de coagulación, corte de la cuajada, desuerado, amasado y salado, moldeado, prensado, maduración y, en su caso, curado, adquiere las siguientes características:
- Características físicas:
    - Forma: de hongo o gorro de cocinero, compuesto por dos partes: la base, cilíndrica, de diámetro variable y con una altura no superior a 12 cm y el sombrero, que tendrá entre 1 y 2 cm más de diámetro que la base y su altura no será superior a 3 cm.
    - Peso: entre 0,3 y 2 kg.
  - Características organolépticas:
    - El queso fresco no presenta corteza diferenciada, la masa es blanca y granulada, blanda, arcillosa al tacto, untuosa, fundente al paladar. Su sabor y aroma recuerdan al de la leche de la que proceden, ligeramente ácido.
    - El queso curado tiene la corteza poco diferenciada y su pasta, de color amarillo que puede llegar a amarillo intenso, presenta una consistencia dura a veces y siempre más firme que mantecosa. Su sabor es un tanto metálico, picante y lácteo, con aroma característico.
  - Características analíticas:
    - Humedad: variable según el grado de maduración, pero inferior al 50 %.
    - Grasa: mínimo 45 % y máximo 60 %, sobre extracto seco.
    - Proteína: contenido superior al 30 %.
- 4.3. *Zona geográfica:* La zona de producción de leche y de elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro» está constituida por el área geográfica que abarca los términos municipales siguientes, todos ellos en la provincia de Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos y Triacastela.
- 4.4. *Prueba del origen:* Únicamente la leche que se obtenga de las explotaciones ganaderas inscritas en el correspondiente registro podrá ser utilizada para la elaboración de los quesos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro».

Del mismo modo, solo podrán obtener el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro», los quesos elaborados y, en su caso, curados, en las queserías y locales de curado inscritos en los registros del órgano de control.

Para la comprobación de los preceptos del pliego de condiciones y del manual de calidad, el órgano de control contará con registros de control de las explotaciones ganaderas, queserías y locales de curado. Todas las personas, físicas o jurídicas, titulares de bienes inscritos en dichos registros, las instalaciones y sus productos, estarán sometidos a este control, con objeto de verificar que los productos que ostentan la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro», cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

Los controles se basarán en inspecciones de ganaderías e instalaciones, revisión de documentación y análisis de la materia prima y de los quesos.

Cuando se compruebe que la materia prima o los quesos elaborados no se obtuvieron de acuerdo a los requisitos del pliego de condiciones no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Cebreiro».

Los quesos amparados por esta Denominación de Origen llevarán una contraetiqueta numerada que será controlada, suministrada y expedida por el órgano de control de acuerdo con las normas recogidas en el manual de calidad.

- 4.5. *Método de obtención:* Se empleará leche natural y entera, procedente del ordeño de vacas de las razas rubia gallega, pardo alpina, frisona o de sus cruces entre sí. No contendrá calostros, ni conservantes y, en general, deberá cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente. Además, no podrá ser sometida a ningún proceso de estandarización y se conservará convenientemente para evitar el desarrollo de microorganismos, de manera que la temperatura de conservación no supere los 4 °C. Antes de iniciar el proceso de elaboración, la leche será sometida a un tratamiento de pasterización, manteniéndola a 62 °C durante 30 minutos si la pasterización se realiza en cuba, o a 72 °C durante 20 segundos si se realiza en pasterizador.

Para la elaboración del queso se realizarán los siguientes procesos:

- *Coagulación:* Se provocará con cuajo animal o con otros enzimas coagulantes autorizados en el Manual de Calidad, a temperaturas entre 26 y 30 °C, utilizando las dosis de cuajo necesarias para que el tiempo de cuajado no sea inferior a 60 minutos.
- *Corte de la cuajada:* Se harán los cortes necesarios para obtener bloques de entre 10 y 20 mm de diámetro.
- *Desuerado:* Tras un primer desuerado en la propia cuba, la leche cuajada se introduce en sacos de tela que se cuelgan para que se produzca un segundo desuerado, permaneciendo colgados entre cinco y diez horas.
- *Amasado y salado:* Finalizado el desuerado la leche cuajada se somete a un amasado hasta dejar una pasta uniforme y de tacto arcilloso, al mismo tiempo que se sala con cloruro sódico.
- *Moldeado y prensado:* La masa se introduce en moldes que son sometidos al prensado final durante un tiempo variable en función de la presión que se le aplique y del tamaño de las piezas. Luego, los quesos se sacan de los moldes y se ponen en cámaras frigoríficas a una temperatura comprendida entre 2 y 6 °C durante un tiempo de maduración mínimo de una hora. Pasado ese tiempo, los quesos que se comercialicen como frescos podrán salir al mercado.
- *Curado (opcional):* El proceso de curado, de realizarse, se hará en locales con una humedad relativa entre el 70 y el 80 % y una temperatura entre 10 y 15 °C. El periodo mínimo de curado será de cuarenta y cinco días. Los quesos curados indicarán en su etiquetado esta característica.

Para los efectos de salvaguardar la calidad del producto y su trazabilidad, los quesos protegidos deberán ser comercializados, con carácter general, en piezas enteras y en los envases autorizados por el órgano de control.

No obstante, el órgano de control podrá autorizar la comercialización en porciones, e incluso el troceado en el punto de venta, siempre que se establezca para tal efecto el adecuado sistema de control que garantice la procedencia del producto, su origen y calidad, así como su perfecta conservación y correcta presentación al consumidor, evitando cualquier posibilidad de confusión.

#### 4.6. *Vínculo:*

##### Histórico

El origen de estos quesos se atribuye a los primeros monjes que se instalaron en el poblado del Cebreiro — punto de entrada en Galicia del Camino francés, principal vía de peregrinación a Santiago — para atender al hospital que se construyó a finales del siglo IX para satisfacer las necesidades de los peregrinos. A lo largo de los siglos, los peregrinos degustaron el queso en las montañas del Cebreiro y lo dieron a conocer por toda España y Europa.

La documentación conservada en el Archivo Histórico Nacional y en el Archivo General de Simancas, permite esbozar curiosos apuntes relativos al despacho, con periodicidad anual, del queso elaborado en el Cebreiro para su consumo por la Casa Real portuguesa durante el reinado de Carlos III. El queso era elaborado en sus domicilios por los aldeanos de la comarca (mujeres principalmente) a partir de noviembre. Las remesas consistían siempre en dos docenas de quesos. Se efectuaba en la última quincena del año, aprovechando para su mejor conservación la frialdad estacional, para ser entregados en la primera quincena de enero como agasajo a la reina de Portugal.

Además, diversos documentos de los siglos XVIII y XIX acreditan igualmente la notoriedad que tenía el queso del Cebreiro en esa época.

Acudiendo ya a referencias bibliográficas más recientes, en el libro «Geografía General del Reino de Galicia» (1936), se recoge información relativa al queso del Cebreiro, de sus características y forma de elaboración.

Posteriormente, y ya en los años sesenta del pasado siglo, Carlos Compairé Fernández, estudioso de los quesos españoles en general y gallegos en particular, publicó diversos trabajos en los que se hace un amplio estudio de estos quesos, incluyéndose análisis químicos y bacteriológicos. Podríamos decir que son los primeros estudios científicos sobre los mismos.

En el «Inventario Español de Productos Tradicionales», publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1996, se recoge, en el capítulo dedicado a los quesos, una amplia información sobre el queso del Cebreiro, con datos sobre sus características, su forma de elaboración, su historia y su importancia económica.

### Natural

La zona amparada por la D.O.P. «Cebreiro» presenta un clima oceánico de montaña. Se caracteriza por la fuerte degradación de la influencia marítima y por la acentuación de las características continentales. Esto supone una importante limitación para las actividades agrícolas. Una gran parte del territorio, por encima de los 1 000 metros de altitud, presenta un régimen de temperaturas que podría caracterizarse como «muy frío», dentro de lo que son las condiciones generales para Galicia, con un período libre de heladas inferior a 5 meses.

Como consecuencia de las desfavorables condiciones del medio, la actividad ganadera es fundamental para la economía de la zona debido a que las condiciones climáticas, edáficas y orográficas le son menos hostiles que a la agricultura, por la presencia de buenos prados naturales y pastos, por la posibilidad de aprovechar como pastos las numerosas superficies de montes y por la adaptación del ganado a los rigores climáticos.

Relación causal entre el medio geográfico y las características específicas del producto.

El área geográfica de producción del queso «Cebreiro» se caracteriza, por lo tanto, por la presencia de numerosos valles encajados entre montañas en los que abundan los prados y pastizales hasta el punto de que son elemento fundamental de su paisaje.

Este medio geográfico singular incide en las características diferenciadoras del queso «Cebreiro» a través de diversos factores:

- En primer lugar, como ya se apuntó, el medio geográfico es favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad.
- Además, la producción láctea está basada en pequeñas explotaciones familiares en las que se hace un manejo tradicional del rebaño, con importante presencia todavía de ejemplares de razas autóctonas, y en las que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los forrajes producidos por la propia explotación, aprovechados, cuando la climatología lo permite, mediante pastoreo.
- Los alimentos concentrados, adquiridos fuera de la explotación, se utilizan sólo en pequeñas cantidades como complemento para cubrir las necesidades energéticas del ganado. Este modelo tradicional, en el que la adquisición de insumos fuera de la explotación está limitada al máximo, facilita la viabilidad económica de estas pequeñas granjas familiares.
- Las características de estas explotaciones hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de CLA (ácido conjugado linoléico) y de ácidos grasos omega-3 en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.
- Por último, los productores de la región atesoran una larga tradición en la elaboración de este tipo de quesos, de características absolutamente singulares — a destacar su peculiar forma tradicional de «gorro de cocinero», que permite su inmediata identificación — habiendo conseguido que sus productos alcancen un merecido prestigio y reconocimiento entre los consumidores.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria  
Dirección: San Caetano, Santiago de Compostela  
Tel. (34) 981 54 47 77  
Fax (34) 981 54 00 18  
E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

- 4.8. *Etiquetado:* Los quesos comercializados al amparo de la Denominación de Origen Protegida Cebreiro, tras su certificación como aptos de acuerdo con las prescripciones del pliego de condiciones y su reglamento, deben llevar un precinto, etiqueta o contraetiqueta de codificación alfanumérica con numeración correlativa, autorizada y expedida por el órgano de control y con el logotipo oficial de la Denominación de Origen Protegida.

Tanto en la etiqueta comercial como en la contraetiqueta, figurará obligatoriamente la mención «Denominación de Origen Protegida Cebreiro». Además, en el queso «Cebreiro» curado, se incluirá este término de forma destacada en la etiqueta.

---