

# Journal officiel

## de l'Union européenne

# C 16

Édition  
de langue française

## Communications et informations

51<sup>e</sup> année

23 janvier 2008

<u>Numéro d'information</u>	Sommaire	Page
	II <i>Communications</i>	
	COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE	
	<b>Commission</b>	
2008/C 16/01	Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE — Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection <sup>(1)</sup> .....	1
	<hr/>	
	IV <i>Informations</i>	
	INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE	
	<b>Commission</b>	
2008/C 16/02	Taux de change de l'euro .....	5
	INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES	
2008/C 16/03	Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 .....	6

**FR**

V Avis

PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

**Office européen de sélection du personnel (EPSO)**

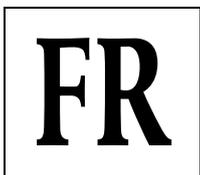
2008/C 16/04 Avis de concours généraux EPSO/AD/116-117/08 et EPSO/AST/45/08 ..... 13

AUTRES ACTES

**Commission**

2008/C 16/05 Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ..... 14

2008/C 16/06 Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ..... 23



## II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET ORGANES DE  
L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION

**Autorisation des aides d'État dans le cadre des dispositions des articles 87 et 88 du traité CE  
Cas à l'égard desquels la Commission ne soulève pas d'objection****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2008/C 16/01)

Date d'adoption de la décision	10.10.2007
Aide n°	N 239/07
État membre	Roumanie
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Compania Națională a Huilei S.A.
Base juridique	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Type d'action	Régime d'aides
Objectif	Aides à la production courante
Forme de l'aide	Aide non remboursable
Budget	1 289 562 000 RON
Intensité	—
Durée	2007-2010
Secteurs économiques	Industrie charbonnière
Nom et adresse de l'autorité responsable	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Date d'adoption de la décision	14.11.2007
Aide n°	N 330/07
État membre	Allemagne
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Base juridique	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Type de la mesure	Régime
Objectif	Recherche et le développement
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Montant global de l'aide prévue: 123 Mio EUR
Intensité	100 %
Durée	Jusqu'au 31.12.2010
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Date d'adoption de la décision	30.11.2007
Aide n°	N 359/07
État membre	Finlande
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Base juridique	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstödslag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Type de la mesure	Régime
Objectif	Protection de l'environnement
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	2008: 26 Mio EUR, 2009: 27 Mio EUR, 2010: 30 Mio EUR, 2011: 32 Mio EUR

Intensité	50 %
Durée	1.1.2008-31.12.2012
Secteurs économiques	Industrie manufacturière, Electricité, gaz et eau
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Date d'adoption de la décision	5.12.2007
Aide n°	N 409/07
État membre	Hongrie
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Base juridique	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
Type de la mesure	Régime
Objectif	Recherche et le développement
Forme de l'aide	Subvention directe
Budget	Dépenses annuelles prévues: 50 000,00 Mio HUF; montant global de l'aide prévue: 350 000,00 Mio HUF
Intensité	—
Durée	2007-31.12.2013
Secteurs économiques	—
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	—
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

Date d'adoption de la décision	28.11.2007
Aide n°	N 541/07
État membre	Allemagne
Région	—
Titre (et/ou nom du bénéficiaire)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Base juridique	—
Type de la mesure	Régime
Objectif	—
Forme de l'aide	Garantie
Budget	—
Intensité	—
Durée	28.11.2007-31.12.2013
Secteurs économiques	Tous les secteurs
Nom et adresse de l'autorité chargée de l'octroi	—
Autres informations	—

Le texte de la décision dans la (les) langue(s) faisant foi, expurgé des données confidentielles, est disponible sur le site:

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

---

## IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS ET  
ORGANES DE L'UNION EUROPÉENNE

## COMMISSION

Taux de change de l'euro <sup>(1)</sup>

22 janvier 2008

(2008/C 16/02)

1 euro =

Monnaie	Taux de change	Monnaie	Taux de change		
USD	dollar des États-Unis	1,4494	TRY	lire turque	1,7754
JPY	yen japonais	154,13	AUD	dollar australien	1,6876
DKK	couronne danoise	7,4508	CAD	dollar canadien	1,4953
GBP	livre sterling	0,74265	HKD	dollar de Hong Kong	11,3186
SEK	couronne suédoise	9,4995	NZD	dollar néo-zélandais	1,9336
CHF	franc suisse	1,599	SGD	dollar de Singapour	2,0943
ISK	couronne islandaise	96,98	KRW	won sud-coréen	1 382,8
NOK	couronne norvégienne	8,044	ZAR	rand sud-africain	10,4966
BGN	lev bulgare	1,9558	CNY	yuan ren-min-bi chinois	10,4925
CZK	couronne tchèque	26,2	HRK	kuna croate	7,3123
EEK	couronne estonienne	15,6466	IDR	rupiah indonésien	13 740,31
HUF	forint hongrois	259,72	MYR	ringgit malais	4,775
LTL	litas lituanien	3,4528	PHP	peso philippin	59,947
LVL	lats letton	0,6982	RUB	rouble russe	35,918
PLN	zloty polonais	3,6523	THB	baht thaïlandais	44,775
RON	leu roumain	3,7813	BRL	real brésilien	2,6579
SKK	couronne slovaque	33,948	MXN	peso mexicain	15,9188

<sup>(1)</sup> Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

## INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

**Renseignements communiqués par les États membres sur les aides d'État accordées conformément au règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001**

(2008/C 16/03)

**Numéro de l'aide:** XA 200/07

**État membre:** République de Slovénie

**Région:** Commune de Vitanje

**Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:** Podpore programom razvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

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

**Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:**

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

**Intensité maximale des aides:**

1. *Investissements dans les exploitations agricoles:*

— Jusqu'à 40 % des coûts éligibles pour les investissements.

Les aides sont accordées en faveur des investissements dans la rénovation d'éléments des exploitations et l'achat d'équipements destinés à la production agricole, ainsi qu'en faveur des investissements dans les cultures permanentes, la mise en valeur des terres et l'aménagement des pâturages.

2. *Conservation des bâtiments traditionnels:*

— Le taux de l'aide peut atteindre 60 % des dépenses réelles engagées pour les investissements destinés à la conservation d'éléments du patrimoine sans finalité productive et à finalité productive situés sur des exploitations agricoles. Les investissements destinés à la conservation d'éléments du patrimoine qui jouent un rôle dans le processus de production n'entraînent pas d'accroissement de la capacité de production de l'exploitation.

3. *Aides en faveur du paiement des primes d'assurance:*

— Le concours financier de la commune complète le cofinancement des primes d'assurance à partir du budget national, jusqu'à concurrence de 50 % des coûts éligibles pour assurer les cultures et produits et pour assurer les animaux contre les risques de maladie.

4. *Assistance technique:*

— Jusqu'à 100 % des coûts éligibles en ce qui concerne l'enseignement et la formation dispensés à l'intention des agriculteurs; les services de conseil; l'organisation de forums, de concours, d'expositions et de foires; les publications, les catalogues et les sites web; et la vulgarisation des connaissances scientifiques. L'aide doit être accordée en nature sous la forme de services subventionnés et ne doit pas impliquer de paiements directs en espèces aux producteurs

**Date de la mise en œuvre:** Août 2007 (ou à la date d'entrée en vigueur du règlement municipal)

**Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle:** Jusqu'au 31 décembre 2013

**Objectif de l'aide:** soutien aux PME

**Référence aux articles du règlement (CE) n° 1857/2006 et coûts éligibles:** Le chapitre II de la proposition de règlement municipal «Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči v občini Vitanje» prévoit des mesures qui constituent une aide d'État conforme aux articles suivants du règlement (CE) n° 1857/2006 de la Commission du 15 décembre 2006 concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 (JO L 358 du 16.12.2006, p. 3):

- article 4: Investissements dans les exploitations agricoles,
- article 5: Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels,
- article 12: Aides en faveur du paiement des primes d'assurance,
- article 15: Assistance technique dans le secteur agricole

**Secteur(s) concerné(s):** agriculture: production végétale et élevage

**Nom et adresse de l'autorité responsable:**

Občina Vitanje  
Grajski trg 1  
SLO-3205 Vitanje

**Adresse du site web:**

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

**Autres informations:** La mesure en faveur du paiement des primes d'assurance pour assurer les cultures et produits inclut les phénomènes météorologiques défavorables, pouvant être assimilés à des calamités naturelles, suivants: le gel printanier, la grêle, la foudre, les incendies provoqués par la foudre, les tempêtes et les inondations.

Le règlement municipal satisfait aux exigences du règlement (CE) n° 1857/2006 en ce qui concerne les mesures devant être mises en œuvre par la commune et les dispositions communes (étapes préalables à l'octroi de l'aide, cumul, transparence et contrôle)

Signature du responsable

Slavko VETRIH  
Maire de Vitanje

**Numéro de l'aide:** XA 202/07

**État membre:** République fédérale d'Allemagne

**Région:** Freistaat Bayern

**Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:** Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

**Base juridique:**

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

**Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:**

Jusqu'à 100 000 EUR, financés à 60 % par des ressources d'État et à 40 % par un prélèvement parafiscal

**Intensité maximale des aides:**

100 % des coûts afférents à la réalisation d'examen de laboratoire,

jusqu'à 100 % des coûts pour la vaccination, avec un maximum de 0,10 EUR par poule pondeuse vaccinée

**Date de la mise en œuvre:** Juillet/août 2007

**Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle:** Remboursement des coûts relatifs aux mesures (examens de laboratoire, vaccination) prises jusqu'en décembre 2007

**Objectif de l'aide:** Détection des infections par les salmonelles dans les petites et moyennes entreprises bavaroises comptant plus de 1 000 poules pondeuses et évaluation de l'efficacité des mesures de lutte contre les salmonelles dans lesdites entreprises;

Réalisation sans frais pour l'éleveur d'examen de laboratoires relatifs aux salmonelles dans les entreprises concernées et prise en charge proportionnelle des frais de vaccination lorsque l'éleveur décide de recourir à la vaccination sur avis vétérinaire [article 10 du règlement (CE) n° 1857/2006]

**Secteur(s) concerné(s):** Agriculture — services subventionnés

**Nom et adresse de l'autorité responsable:**

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse  
Arabellastr. 29  
D-81925 München

Pour toute question complémentaire, s'adresser à:

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

**Adresse du site web:**

[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)

**Autres informations:** —

**Numéro de l'aide:** XA 203/07

**État membre:** République de Slovénie

**Région:** Commune de Šmarje pri Jelšah

**Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:** Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

**Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:**

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

**Intensité maximale des aides:****1. Investissements dans les exploitations agricoles en faveur de la production primaire:**

- jusqu'à 50 % des coûts éligibles dans les zones défavorisées,
- jusqu'à 40 % des coûts éligibles dans les autres zones,
- si l'investissement est réalisé par de jeunes agriculteurs dans un délai de cinq ans à compter de leur installation, l'intensité de l'aide est majorée de 10 % [ces investissements doivent être présentés dans un plan de développement ainsi que le prévoit l'article 22, point c), du règlement (CE) n° 1698/2005, et les conditions fixées à l'article 22 dudit règlement doivent être remplies].

Les aides sont accordées en faveur des investissements dans la rénovation d'éléments des exploitations et l'achat d'équipements destinés à la production agricole, ainsi qu'en faveur des investissements dans les cultures permanentes, la mise en valeur des terres et l'aménagement des pâturages.

**2. Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels:**

- jusqu'à 100 % des dépenses réelles engagées pour les investissements dans les éléments sans finalité productive,
- jusqu'à 60 % (75 % dans les zones défavorisées) des dépenses réelles engagées pour les investissements dans les moyens de production agricole, à condition qu'il ne résulte de l'investissement en cause aucun accroissement de la capacité de production de l'exploitation,
- une aide supplémentaire peut être octroyée à un taux pouvant aller jusqu'à 100 % du surcoût inhérent à l'utilisation de matériaux traditionnels dont l'emploi s'impose pour préserver l'authenticité «historique» du bâtiment.

**3. Transfert de bâtiments agricoles dans l'intérêt public:**

- jusqu'à 100 % des dépenses réelles engagées, lorsque le transfert consiste simplement à démanteler, à enlever et à reconstruire les installations existantes,
- lorsque le transfert a pour effet de faire bénéficier l'exploitant agricole d'installations plus modernes, celui-ci apporte une contribution d'au moins 60 % (50 % dans les zones défavorisées) de l'augmentation de valeur des installations après le transfert. Lorsque le bénéficiaire est un jeune agriculteur, sa contribution s'élève au moins à 55 % ou 45 % respectivement,
- Lorsque le transfert a pour effet un accroissement de la capacité de production, la contribution apportée par le bénéficiaire doit être au moins égale à 60 %, ou 50 % dans les zones défavorisées, de la proportion correspondante des dépenses. Lorsque le bénéficiaire est un jeune agriculteur, sa contribution s'élève au moins à 55 % ou 45 % respectivement.

**4. Aides en faveur du paiement des primes d'assurance:**

- le cofinancement de la commune complète le cofinancement des primes d'assurance à partir du budget national,

jusqu'à concurrence de 50 % des coûts éligibles pour assurer les cultures et produits et pour assurer les animaux contre les risques de maladie.

**5. Aide au remembrement:**

- jusqu'à 100 % des frais de justice et des frais administratifs éligibles.

**6. Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité:**

- jusqu'à 100 % des dépenses réelles engagées sous la forme de services subventionnés; l'aide ne doit pas impliquer de paiements directs en espèces aux producteurs.

**7. Assistance technique dans le secteur agricole:**

- jusqu'à 100 % des coûts éligibles

**Date de la mise en œuvre:** Août 2007 (ou à la date d'entrée en vigueur du règlement municipal)

**Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle:** Jusqu'au 31 décembre 2013

**Objectif de l'aide:** soutien aux PME

**Référence aux articles du règlement (CE) n° 1857/2006 et coûts éligibles:** Le chapitre II de la proposition de règlement municipal «Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v Občini Šmarje pri Jelšah za programsko obdobje 2007-2013» prévoit des mesures qui constituent une aide d'État conforme aux articles suivants du règlement (CE) n° 1857/2006 concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'État accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production de produits agricoles et modifiant le règlement (CE) n° 70/2001 (JO L 358 du 16.12.2006, p. 3):

- article 4: Investissements dans les exploitations agricoles,
- article 5: Conservation de paysages et de bâtiments traditionnels,
- article 6: Transfert de bâtiments agricoles dans l'intérêt public,
- article 12: Aides en faveur du paiement des primes d'assurance,
- article 13: Aides au remembrement,
- article 14: Aides destinées à encourager la production de produits agricoles de qualité,
- article 15: Assistance technique dans le secteur agricole

**Secteur(s) concerné(s):** Agriculture — production végétale et élevage

**Nom et adresse de l'autorité responsable:**

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

**Adresse du site web:**

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

**Autres informations:** La mesure en faveur du paiement des primes d'assurance pour assurer les cultures et produits inclut les phénomènes météorologiques défavorables, pouvant être assimilés à des calamités naturelles, suivants: le gel printanier, la grêle, la foudre, les incendies provoqués par la foudre, les tempêtes et les inondations.

Le règlement municipal satisfait aux exigences du règlement (CE) n° 1857/2006 en ce qui concerne les mesures devant être mises en œuvre par la commune et les dispositions communes (étapes préalables à l'octroi de l'aide, cumul, transparence et contrôle)

Signature du responsable

Zinka BERK  
Directrice du service économique

**Numéro de l'aide:** XA 209/07

**État membre:** République fédérale d'Allemagne

**Région:** Rheinland-Pfalz

**Intitulé du régime d'aide:** 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 juridique:** Entwicklungsprogramm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach Verordnung (EG) Nr. 1698/2005 in Verbindung mit den zur Umsetzung erlassenen Landesrichtlinien

**Dépenses annuelles prévues:**

— Code 112 — «Aides à l'installation des jeunes agriculteurs et agricultrices»

Une participation publique d'environ 0,7 Mio EUR par an pour l'ensemble des mesures d'aide, la majeure partie étant utilisée pour le cofinancement national des opérations subventionnées dans le cadre de l'article 22 du règlement (CE) n° 1698/2005. Environ 0,3 Mio EUR de cette somme sont destinés aux opérations bénéficiant d'un financement national

dans le cadre de l'article 89 du règlement (CE) n° 1698/2005.

— Code 121.1 — «Dispositions régissant la promotion d'entreprises agricoles individuelles» (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — programme de soutien aux investissements agricoles — AFP)

Une participation publique d'environ 8,7 Mio EUR par an est versée pour l'ensemble des mesures d'aide, plus de 50 % étant utilisés pour le cofinancement national des opérations subventionnées dans le cadre de l'article 26 du règlement (CE) n° 1698/2005. Environ 3,6 Mio EUR de cette somme sont destinés aux opérations bénéficiant d'un financement national dans le cadre de l'article 89 du règlement (CE) n° 1698/2005. Le financement nationale proviendra essentiellement des fonds de la tâche d'intérêt commun «Amélioration des structures agricoles et de la protection côtière», qui a déjà été enregistrée dans son ensemble pour l'Allemagne conformément au règlement (CE) n° 1857/2006 (cf. numéro d'enregistrement XA 08/07). Le Land de Rhénanie-Palatinat fournit une contribution supplémentaire (2007: 0,1 Mio EUR; 2008: 0,4 Mio EUR; 2009: 0,1 Mio EUR) affectée en priorité aux mesures en faveur du bien-être des animaux (par exemple reconversion de l'élevage en batterie des poules pondeuses à l'élevage au sol et en plein air).

— Code 121.2 — «Aide en faveur de l'utilisation des machines spécialisées pour les vignobles établis sur des terrains en forte pente et des technologies modernes environnementales»

Une participation publique d'environ 0,55 Mio EUR par an est versée pour l'ensemble des mesures d'aide, la majeure partie étant utilisée pour le cofinancement national des opérations subventionnées dans le cadre de l'article 26 du règlement (CE) n° 1698/2005. Environ 0,1 Mio EUR de cette somme sont destinés aux opérations bénéficiant d'un financement national dans le cadre de l'article 89 du règlement (CE) n° 1698/2005

**Intensité maximale des aides:**

— Code 112 — «Aides à l'installation des jeunes agriculteurs et agricultrices»

10 000 EUR de prime d'installation sous forme de montant fixe.

— Code 121.1 — «Dispositions régissant la promotion d'entreprises agricoles individuelles» (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — programme de soutien aux investissements agricoles — AFP)

Subvention liée au montant de référence (jusqu'à 90 % des coûts éligibles) allant:

— jusqu'à 30 % dudit montant pour les projets qui répondent à des exigences particulières (par exemple le bien-être et l'hygiène des animaux ou la création d'un site de relocalisation),

— jusqu'à 25 % dudit montant (= financement général) pour d'autres investissements éligibles,

— jusqu'à 10 % dudit montant (au maximum 20 000 EUR par personne) en supplément pour les jeunes agriculteurs et agricultrices.

— Code 121.2 — «Aide en faveur de l'utilisation de machines spécialisées pour les vignobles établis sur des terrains en forte pente et de technologies modernes environnementales»

Subvention allant jusqu'à 20 % du montant de référence (jusqu'à 90 % des coûts éligibles), au maximum 25 000 EUR par entreprise.

Les aides à l'investissement dans les exploitations agricoles conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1857/2006 se limitent à 400 000 EUR au cours d'une période de trois exercices financiers

**Date de la mise en œuvre:** 1<sup>er</sup> septembre 2007

**Durée du régime d'aide:** Jusqu'au 31 décembre 2013

**Objectif de l'aide:**

— Code 112 — «Aides à l'installation des jeunes agriculteurs et agricultrices»

Incitation des jeunes agriculteurs et viticulteurs à la reprise des exploitations et accélération du développement structurel de l'exploitation reprise, afin d'améliorer la compétitivité.

La mesure se fonde sur l'article 7 du règlement (CE) n° 1857/2006 («Aides à l'installation des jeunes agriculteurs».

— Code 121.1 — «Dispositions régissant la promotion d'entreprises agricoles individuelles» (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — programme de soutien aux investissements agricoles — AFP)

Pour promouvoir une agriculture compétitive, durable et respectueuse de l'environnement, tenant dûment compte du bien-être animal et multifonctionnelle, il est possible d'encourager les exploitations

agricoles à investir dans la production primaire de produits agricoles. Il convient de prendre en considération les intérêts des consommateurs, le développement des zones rurales et la préservation de la biodiversité, ainsi que l'amélioration des conditions de vie, de travail et de production. Plus précisément, les objectifs seront les suivants:

— le renforcement de la compétitivité par l'amélioration des conditions de production et de travail, en particulier par la baisse des coûts de production, l'amélioration de la qualité et l'augmentation de la valeur ajoutée de l'exploitation au sens de la stratégie de Lisbonne de l'UE,

— la préservation et l'amélioration de l'environnement naturel ainsi que l'amélioration des conditions d'hygiène et des normes en matière de bien-être des animaux.

La mesure se fonde sur l'article 4 du règlement (CE) n° 1857/2006 («Aides à l'installation des jeunes agriculteurs»).

— Code 121.2 — «Aide en faveur de l'utilisation des machines spécialisées pour les vignobles établis sur des terrains en forte pente et de technologies modernes environnementales»

Pour réduire les coûts de production tout en préservant l'environnement, l'introduction accélérée de techniques agricoles respectueuses de l'environnement sera subventionnée. Des aides seront accordées aux investissements dans les machines spécialisées pour les travaux extérieurs dans les domaines suivants: exploitation des vignobles sur des terrains en pente, épandage de produits phytosanitaires respectueux de l'environnement dans les vergers et les vignobles, utilisation de dispositifs complémentaires sur les véhicules d'épandage du lisier et d'appareils de système de positionnement mondial (GPS) sur les tracteurs ou les machines automotrices et introduction d'autres techniques agricoles innovantes.

La mesure se fonde sur l'article 4 du règlement (CE) n° 1857/2006 («Aides à l'installation des jeunes agriculteurs»)

**Secteur(s) concerné(s):** Secteurs de la production agricole

**Nom et adresse de l'autorité responsable:**

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

**Adresse du site web:** Le projet de disposition réglementaire peut être consulté à l'adresse suivante:

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

(Medien-Download → Einzelbetriebliches Förderungsprogramm).

Les lignes directrices finales adoptées par le Land (disposition réglementaire, formulaires de demande ...) peuvent être consultées à l'adresse suivante: [www.dlr.rlp.de](http://www.dlr.rlp.de) (Fachportale → Förderung).

**Autres informations:** La partie 3 de la disposition réglementaire (Encouragement des investissements en faveur de la diversification) ne fait pas l'objet de la présente notification. Ce domaine d'action sera transposé au titre de l'article 53 du règlement (CE) n° 1698/2005 en liaison avec le règlement (CE) n° 1998/2006

**Numéro de l'aide:** XA 210/07

**État membre:** France

**Régions:** Les collectivités territoriales (régions, départements) qui souhaiteront compléter les aides de l'État ou accorder elles-mêmes des aides identiques

**Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:** Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

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

**Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:** Le budget annuel des aides est estimé, sous réserve des dotations budgétaires, à 500 000 EUR pour VINIFLHOR et à un montant indéterminé pour les collectivités territoriales

**Intensité maximale des aides:** au plus de 100 % des frais réels de constitution et de fonctionnement administratif des groupements de producteurs admis au bénéfice des aides, dans la limite de 5 à 1 % (taux dégressif sur cinq ans) de la valeur de production commercialisée des produits sur une période de cinq ans. Le montant total du concours public par groupement bénéficiaire ne pourra excéder 400 000 EUR

**Date de la mise en œuvre:** À partir de la date d'accusé de réception de la fiche d'exemption par la Commission

**Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle:** six ans

**Objectif de l'aide:** Ces aides s'inscrivent dans le cadre de l'article 9 du règlement CE n° 1857/2006. Le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière concerne en France environ 6 000 exploitations représentant 22 000 ha, mais le taux d'organisation et de regroupement de l'offre est très faible. Face aux contraintes d'un aval toujours plus concentré, à ses exigences en

matière de volumes, d'élargissement des gammes et de qualité, les autorités françaises jugent opportun de promouvoir l'organisation de la filière horticole afin d'encourager la nécessaire structuration de ce secteur, laquelle permettra de maintenir une production génératrice d'emplois et adaptée, par le maintien du tissu rural, aux orientations d'aménagement du territoire

**Secteur(s) concerné(s):** Horticulture ornementale et pépinière

**Nom et adresse de l'autorité responsable:**

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

**Adresse du site Web:**

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

rubrique: espace fruits et légumes

sous-rubrique: réglementation française, sous-division: aides d'État

**Autres informations:** Les collectivités territoriales, lorsqu'elles interviendront en complément des financements de VINIFLHOR, devront intervenir dans les mêmes conditions que celles arrêtées par l'office et vérifier le respect des plafonds d'aides

**Numéro de l'aide:** XA 211/07

**État membre:** République d'Irlande

**Région:** Totalité de l'État membre

**Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:** Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

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

**Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:** 1,57 Mio EUR par an sur la période 2007-2013

**Intensité maximale des aides:** intensité des aides prévue aux articles 15 et 16 du règlement (CE) n° 1857/2006

**Date de la mise en œuvre:** 15 août 2007

**Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle:** 31 décembre 2013

**Objectif de l'aide:** Améliorer la qualité de la production de chevaux autres que pur-sang en formulant des indices génétiques pour les étalons, en effectuant des prises de sang et des tests d'ADN aléatoires pour vérifier l'ascendance indiquée dans les livres généalogiques et en perfectionnant les systèmes d'enregistrement pour les livres généalogiques.

Encourager une utilisation accrue des chevaux irlandais autres que pur-sang pour le sport et les activités de loisir par des actions génériques de promotion et la participation à des concours, des foires et des expositions.

Soutenir la production de qualité de chevaux autres que pur-sang par des cycles de formation, des investissements dans les locaux et le matériel de formation, la communication d'informations à caractère promotionnel et pédagogique dans le cadre d'ateliers ainsi que sur papier, sur internet ou par l'intermédiaire d'autres médias.

Soutenir la réalisation d'études, la collecte de données et le travail d'analyse effectués dans le secteur des chevaux autres que pur-sang afin d'améliorer la qualité génétique au sein de l'élevage des chevaux.

Cette aide est fournie conformément aux articles 15 et 16 du règlement (CE) n° 1857/2006 — Assistance technique dans le secteur agricole et Aides en faveur du secteur de l'élevage

**Secteur(s) concerné(s):** A00122 — Élevage de moutons, chèvres, chevaux, ânes, mulets et bardots

**Nom et adresse de l'autorité responsable:**

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

**Adresse du site web:**

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

**Numéro de l'aide:** XA 217/07

**État membre:** Autriche

**Région:** Niederösterreich (Basse-Autriche)

**Intitulé du régime d'aide ou nom de l'entreprise bénéficiaire de l'aide individuelle:** Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

**Base juridique:** NÖ Landwirtschaftsgesetz

**Dépenses annuelles prévues dans le cadre du régime d'aide ou montant total de l'aide individuelle octroyée à l'entreprise bénéficiaire:** Le coût annuel du régime d'aide est estimé à 300 000 EUR pour le Land de Basse-Autriche

**Intensité maximale des aides:** Une subvention est octroyée jusqu'à concurrence de 25 % des primes versées

**Date de la mise en œuvre:** Juin 2007

**Durée du régime d'aide ou de l'aide individuelle:** De juin 2007 à 2013

**Objectif de l'aide:** Depuis quelques années, les exploitations pratiquant l'élevage de bovins, en particulier dans les alpages et les pâturages, doivent de plus en plus affronter des conditions météorologiques extrêmes. Ces aléas climatiques représentent un danger potentiel pour les bovins. En cas d'orage violent, sous l'effet de la panique, les animaux risquent de tomber et de se blesser. Outre ces dangers, le réchauffement climatique entraîne, sous nos latitudes également, un nombre croissant de maladies mortelles dues à l'extension de l'aire de répartition des insectes et parasites.

L'aide concernée doit inciter à souscrire une assurance couvrant les pertes par décès subies dans le secteur de l'élevage bovin à la suite de maladies et d'accidents. L'objectif est de réduire les pertes financières dans ce secteur et de contribuer ainsi au maintien de la production dans le Land de Basse-Autriche

**Secteur(s) concerné(s):** Exploitations agricoles du Land de Basse-Autriche pratiquant l'élevage de bovins

**Nom et adresse de l'autorité responsable:**

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

**Adresse du site web:**

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

**Autres informations:** Le régime d'aide en faveur du paiement des primes d'assurance se fonde sur l'article 12 du règlement (CE) n° 1857/2006.

Les aides ne constituent pas une entrave au fonctionnement du marché intérieur des services d'assurance. Les services du gouvernement régional de Basse-Autriche assurent que les aides ne seront pas limitées aux assurances proposées par une seule société et ne seront pas non plus subordonnées à la condition que le contrat d'assurance soit conclu avec une société établie en Autriche

V

(Avis)

## PROCÉDURES ADMINISTRATIVES

OFFICE EUROPÉEN DE SÉLECTION DU PERSONNEL  
(EPSO)

## AVIS DE CONCOURS GÉNÉRAUX EPSO/AD/116-117/08 ET EPSO/AST/45/08

(2008/C 16/04)

L'Office européen de sélection du personnel (EPSO) organise les concours généraux suivants:

- EPSO/AD/116/08 et EPSO/AD/117/08: administrateurs (AD8) et administrateurs principaux (AD11) dans le domaine de la lutte antifraude,
- EPSO/AST/45/08: assistants (AST4) dans le domaine de la lutte antifraude.

Les avis de concours sont publiés exclusivement en allemand, en anglais et en français au Journal officiel C 16 A du 23 janvier 2008.

Des informations complètes se trouvent sur le site de l'EPSO <http://europa.eu/epso>

---

## AUTRES ACTES

## COMMISSION

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 16/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

## RÉSUMÉ

## RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

## «ČESKÉ PIVO»

N° CE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

AOP ( ) IGP ( X )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

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

**2. Groupement:**

Nom: Sdružení České pivo  
Adresse: Lípová 15  
CZ-120 44 Praha 2  
Tél.: (420) 224 914 566  
Fax: (420) 224 914 542  
E-mail: —  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( X )

**3. Type de produit:**

Classe 2.1: Bières

(<sup>1</sup>) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

#### 4. Cahier des charges:

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

##### 4.1. Nom: «České pivo»

- 4.2. *Description*: La spécificité de la bière «České pivo» tient à plusieurs facteurs, notamment aux matières premières utilisées, au savoir-faire de l'industrie de la bière qui s'est développée pendant de nombreuses années et aux procédés de brassage spécifiques. La production de cette bière est remarquable par l'application de la méthode de décoction au processus de brassage, par la cuisson du moût houblonné et par la double fermentation. La méthode globale de fabrication (choix rigoureux des matières premières, maltage et préparation de la bière dans une région traditionnelle de la République tchèque) permet d'obtenir un produit spécifique, unique et très renommé.

Les paramètres techniques de la bière «České pivo» sont indiqués dans le texte ci-dessous. Cette bière est reconnaissable à ses notes dominantes de malt et de houblon. Seul un léger goût de pasteurisation, de levures et d'esters est acceptable; les arômes ou les goûts étrangers ne sont pas autorisés. L'arôme un peu moins prononcé de la bière «České pivo» est dû à la teneur relativement faible en produits de fermentation secondaires indésirables. Le corps de la bière est moyen à fort et la libération du gaz carbonique est lente. De même, la densité varie de moyenne à élevée, ce qui est dû notamment aux résidus non fermentés de l'extrait qui sont fonction de la différence entre le degré de fermentation apparent (atténuation) et le degré réel. Un niveau de fermentation plus faible signifie également un taux d'alcool plus faible. Cette bière se caractérise principalement par son goût amer. L'amertume de la bière est moyenne à plutôt élevée, avec une finale d'âcreté très légère à légère, qui se prolonge en bouche. Ainsi, le goût amer agit plus longtemps sur les papilles gustatives et le taux d'amertume plus élevé facilite aussi la digestion. La bière «České pivo» se distingue aussi par sa concentration en polyphénols et son niveau de pH plus élevés.

La bière blonde (lager blonde, bière de débit blonde et bière légère) a un arôme faible à moyen de malt clair et de houblon. La couleur de la bière est or moyen à plutôt foncé. La bière est étincelante et une fois versée dans un verre, elle forme une mousse blanche compacte. La bière brune (lager brune et bière de débit brune) a un arôme prononcé de malt brun et de malt grillé. Son corps est moyen et sa forte densité caractéristique est due à un écart important entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle, ainsi qu'à la présence de substances infermentescibles dans les ingrédients servant à sa fabrication. Le caractère de l'amertume est influencé par la densité élevée de la bière. Quant aux saveurs et aux arômes secondaires, seuls la saveur caramel et un goût doucereux sont autorisés.

#### Paramètres qualitatifs

##### Lager blonde

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 11,00–12,99 (% du poids)
- Alcool 3,8–6,0 (% du volume)
- Couleur 8,0–6,0 (unités EBC)
- Substances amères 20–45 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–9,0 (% relatif)
- Polyphénols 130–230 (mg/l)

##### Lager brune

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 11,00–12,99 (% du poids)
- Alcool 3,6–5,7 (% du volume)
- Couleur 50–120 (unités EBC)
- Substances amères 20–45 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 2,0–9,0 (% relatif)

**Bière de débit blonde**

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 8,00–10,99 (% du poids)
- Alcool 2,8–5,0 (% du volume)
- Couleur 7,0–16,0 (unités EBC)
- Substances amères 16–28 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–11,0 (% relatif)

**Bière de débit brune**

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) 8,00–10,99 (% du poids)
- Alcool 2,6–4,8 (% du volume)
- Couleur 50–120 (unités EBC)
- Substances amères 16–28 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 2,0–11,0 (% relatif)

**Bière légère**

- Pourcentage d'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling) au maximum 7,99 (% du poids)
- Alcool 2,6–3,6 (% du volume)
- Couleur 6,0–14,0 (unités EBC)
- Substances amères 14–26 (unités EBC)
- pH 4,1–4,8
- Différence entre l'atténuation apparente et l'atténuation réelle 1,0–11,0 (% relatif)

**4.3. Aire géographique:**

La région de production de la bière «České pivo» est délimitée de la manière suivante:

- au sud-ouest, par le bassin de Cheb, la forêt Český, les montagnes Šumava, la forêt Blanský et le piémont des montagnes Novohradské,
- au sud, par le bassin de Třeboň, la limite sud du Plateau tchèque et morave et par les rivières Dyje et Morava en aval de Hodonín,
- au sud-est, par la limite ouest et nord du territoire protégé par les Carpates blanches,
- à l'est, par la limite ouest, nord et sud-est du territoire protégé par les montagnes Beskydes,
- à l'ouest, par la rivière Ohře (Eger), le bassin de Most et l'Elbe en amont de Děčín,
- au nord-ouest, par les rivières Ploučnice et Kamenice et par les montagnes Lužické,
- au nord, par le bassin de Liberec, les pentes sud des monts Krkonoše, les montagnes Broumovské et les pentes sud des montagnes Orlické,
- au nord-est, par le piémont de Kralický Sněžník, par les montagnes Rychlebské et les collines Zlatohorská vrchovina, par la rivière Opavice jusqu'à sa confluence avec l'Opava, par l'Opava jusqu'à sa confluence avec l'Odra (Oder), par l'Odra jusqu'à sa confluence avec l'Olše, par l'Olše jusqu'à sa confluence avec la Lomná et par la Lomná jusqu'au territoire protégé par les Beskydes.

L'indication géographique «České pivo», bière tchèque, contient le nom du pays car, du fait de sa méthode de fabrication spécifique pluriséculaire et typique de la région indiquée, cette bière est liée à la majeure partie du territoire actuel de la République tchèque. Depuis plusieurs siècles, la quasi-totalité de la bière fabriquée dans cette région est une bière à fermentation basse, caractérisée par une bonne maturation et un même procédé de fabrication, c'est-à-dire la méthode de brassage par décoction, l'ébullition du moût houblonné, la cuisson proprement dite du houblon et la fermentation en deux phases séparées (voir le point 4.5). À la différence des autres bières, la bière «České pivo» présente des valeurs plus élevées pour ce qui est du taux d'extrait non fermenté, de la quantité de polyphénols et du pH.

De même, sa couleur, son amertume et son corps sont plus prononcés. Les spécificités du procédé de fabrication de cette bière, qui ont donné ses propriétés caractéristiques au produit, sont à l'origine de sa renommée ainsi que de son appellation «České pivo», tant dans le pays d'origine qu'à l'étranger, permettant ainsi de faire un lien direct avec le lieu de production — la République tchèque.

Afin de souligner l'importance de cette appellation et la qualité reconnue de la bière «České pivo», cette appellation a été ajoutée au registre des appellations d'origine dans le cadre de l'Accord de 1985 entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des données concernant l'origine, les appellations d'origine et d'autres appellations géographiques et similaires. À cette époque, la région spécifiée ci-dessus ne représentait qu'une partie du pays. Ce n'est que depuis la séparation de la République fédérative tchèque et slovaque en deux pays que cette région couvre la majeure partie de l'État tchèque indépendant. Les consommateurs étrangers associent l'appellation «České pivo» non seulement avec le lieu de sa production, à savoir la République tchèque, mais surtout avec ses propriétés spécifiques et sa qualité.

L'enregistrement de l'indication géographique protégée «České pivo» est demandé par l'association des producteurs qui produisent cette bière sur la quasi-totalité du territoire de la République tchèque. Les propriétés finales ainsi que la renommée de la bière «České pivo» tiennent sans aucun doute au savoir-faire ancestral des brasseurs et des producteurs de bière tchèques, qui se transmettent leur expérience précieuse de génération en génération dans cette région délimitée de la République tchèque.

Par sa superficie, la République tchèque se classe parmi les petits pays européens. Sa taille et son relief permettent, aujourd'hui comme avant, de garantir le respect des conditions de fabrication, c'est-à-dire les technologies et les matières premières nécessaires à la fabrication et le respect du savoir-faire des producteurs sur l'ensemble du territoire délimité.

L'homogénéité de la région délimitée est évidente et incontestable et résulte des faits indiqués ci-dessus. Elle tient notamment à la méthode de fabrication typique et traditionnelle, différente de celle des régions voisines, au goût original et aux propriétés caractéristiques de la bière (voir le point 4.2), dont la notoriété dépasse largement les frontières de cette région.

## Houblon

La plus grande région de culture du houblon en République tchèque est la région Žatecko (région de Saaz), qui compte 355 communes de culture dans les districts de Louny, de Chomutov, de Kladno, de Rakovník, de Rokycany et de Plzeň-sever, suivie par la région Ústěcko avec 220 communes dans les districts de Litoměřice, de Česká Lípa et de Mělník et enfin, par la région Tršicko avec 65 communes dans les districts d'Olomouc, de Přerov et de Prostějov.

Les régions tchèques de culture du houblon sont situées sur un territoire dont le climat se situe à la limite entre le climat maritime tempéré et le climat continental. La région Žatecko se trouve privée d'une partie des précipitations qui tombent avant sur les monts Krušné et la Forêt tchèque, ce qui crée des conditions particulières dans cette zone.

Il existe plusieurs types de sol dans les régions tchèques de culture du houblon (tchernozems, rendzines, brunizems et sols bruns) présentant des caractéristiques différentes (sols sablonneux, argileux et glaiseux). Ces sols se sont formés sur des couches pétrographiques et géologiques différentes.

Dans la région Žatecko, la majorité des plantations houblonnières se trouvent sur des sols formés sur des couches de la formation géologique du permien. Ces sols appelés permien rouges contiennent une grande quantité de composés ferreux (6–7 % d'oxyde ferrique), de manganèse ainsi que d'autres composés métalliques.

La partie orientale de la région de production de houblon Ústěcko est située sur une formation géologique tertiaire du crétacé, la partie centrale, appelée Polepská blata, se trouve sur des sédiments quaternaires et la partie occidentale d'Ústěcko est riche en roches éruptives basaltiques.

Les sols dans la région Tršice sont, pour la plupart, d'origine quaternaire et en partie d'origine tertiaire.

Ce sont les sols rouges permien de la région Žatecko qui sont considérés comme les meilleurs sols produisant un houblon fin de bonne qualité. Ces sols, en majorité argileux et glaiseux, et qui ont été retournés en profondeur, absorbent bien l'eau et l'air et assimilent parfaitement les matières nutritives. Le houblon se plaît le mieux dans des terres légèrement acides à neutres. Les sols qui conviennent pour la culture du houblon doivent avoir certaines propriétés naturelles, mais d'autres aspects jouent également un rôle important comme l'amendement et le travail des sols, l'utilisation d'engrais organiques et de minéraux ainsi que la réalisation d'autres interventions régulières permettant de créer des conditions propices à la croissance et au bon développement du houblon.

4.4. *Preuve de l'origine:* Chaque producteur de bière dispose d'un registre de fournisseurs pour toutes les matières premières. Leur origine peut être identifiée sur les bons de commande. En ce qui concerne l'origine du houblon cultivé sur le territoire de la République tchèque, sa traçabilité est obligatoire conformément à la loi n° 97/1996 Sb. Un registre d'acheteurs du produit final est également tenu. Les données obligatoires relatives au producteur et au produit figurent sur chaque emballage du produit, ce qui permet un suivi précis du produit. Le processus de fabrication est contrôlé avec rigueur et précision, et les informations sur les différents brassins sont enregistrées de telle sorte que l'on puisse retrouver ensuite l'origine de toutes les matières premières utilisées pour chaque brassin de bière «České pivo» produite. Le contrôle du respect du cahier des charges est effectué par le bureau compétent de l'Inspection d'État agricole et alimentaire.

4.5 *Méthode d'obtention:* Matières premières entrant dans la fabrication de la bière:

Malt — Le malt blond utilisé est appelé Pils. Il est produit à partir d'orge de printemps à deux rangs. Les variétés d'orge pour la fabrication du malt sont dérivées des variétés cultivées qui sont approuvées par l'Inspection d'État agricole et alimentaire de Brno et recommandées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a. (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.*) de Prague pour la fabrication de la «České pivo» (toutes les données concernant le moût préparé par une méthode de brassage standard sont indiquées dans le tableau ci-dessous).

La tendance actuelle en Europe et dans le monde quant à la qualité de l'orge de brasserie est de privilégier les variétés ayant une activité enzymatique élevée, un contenu d'extrait élevé et des valeurs de fermentation finale élevées. En revanche, la bière «České pivo» présente un niveau de modification protéolytique et cytologique et un niveau de fermentation inférieurs, ce qui est caractéristique de cette bière et qui se traduit par la présence d'extrait résiduel. Sur la base de ces éléments, les principaux paramètres que doivent satisfaire les variétés d'orge convenant pour la fabrication de la «České pivo» ont été définis.

Extrait sec de malt	(% du poids)	min.	80,0
Indice de Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Pouvoir diastasique	(unités W.-K.)	min.	220
Niveau de fermentation réel	(%)	max.	82
Friabilité	(%)	min.	75,0

Le houblon tchèque et les produits à base de houblon — Les variétés utilisées sont notamment les variétés cultivées dans certaines zones des régions suivantes — 1) région Žatecko; 2) région Ústěcko; 3) région Tršicko. Le houblon est cultivé dans des sols argileux ou argilo-glaiseux. Les sols rouges permien sont typiques de la région Žatecko. La température moyenne annuelle la plus favorable pour la culture du houblon est comprise entre 8 et 10 °C.

Le houblon local est tout à fait spécifique et différent du houblon cultivé à l'étranger, notamment par le rapport qu'il présente entre les acides alpha et bêta. Pour les variétés couramment cultivées, ce ratio est en général de 2,5 à 1, tandis que pour les variétés cultivées dans la région délimitée, il est en moyenne de 1 à 1,5. Une autre particularité caractéristique par rapport aux autres variétés de houblon est la teneur en bêta-farnésène, qui représente entre 14 et 20 % de la totalité des huiles essentielles. Les variétés de houblon cultivées dans la région délimitée et d'une manière générale, toutes les variétés de houblon utilisées pour la fabrication de la bière «České pivo», doivent être approuvées par les autorités de contrôle et recommandées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a.

Eau — L'eau utilisée pour la fabrication de la bière «České pivo» provient de sources locales. Concernant sa dureté, l'eau utilisée pour le brassage de la bière est évaluée comme douce à demi dure.

Levure de bière — Les souches de levures de fermentation basse (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) se révèlent particulièrement adaptées à la fabrication de la bière «České pivo» et créent la différence entre atténuation apparente et atténuation réelle conformément au présent cahier des charges. Les souches les plus souvent utilisées sont les souches 2, 95 et 96. Elles sont déposées dans le Registre des souches de reproduction des levures de bière à l'Institut de recherche en brasserie et en malterie a.s. sous le numéro d'enregistrement RIBM 655 et sont mises à la disposition de tous les producteurs de bière «České pivo».

#### Fabrication:

La fabrication de la bière commence dans la salle de brassage, où le malt égrugé est mélangé avec l'eau et brassé. L'amidon infermentescible est ainsi transformé en sucres fermentescibles. Le processus de brassage est réalisé par décoction en une, deux ou trois phases. La méthode de brassage par infusion n'est pas utilisée. Au moins 80 % de la quantité totale de malt égrugé provient de variétés approuvées, ce qui garantit la caractéristique gustative de la bière «České pivo».

La composition du malt égrugé ainsi que du brassin en préparation est indiquée dans la fiche de brassage. L'origine du malt est justifiée par les bons de livraison. La fiche de brassage contient également les informations sur la température et la durée du brassage. Lorsque le processus de brassage est terminé et que les parties insolubles du malt sont séparées par le processus appelé filtrage, il est procédé à la préparation du moût houblonné par houblonnage. Cette phase dure de 60 à 120 minutes, durant lesquelles au moins 6 % du volume doit s'évaporer. Le houblon est ajouté jusqu'à trois fois. La quantité minimale de houblon tchèque ou de produits à base de houblon est de 30 % pour les lagers blondes et d'au moins 15 % pour les autres sortes de bière. La composition du houblon ainsi que des matières premières de chaque brassin est indiquée dans la fiche de brassage. L'origine des matières premières est spécifiée sur les bons de livraison. À la fin de l'ébullition, le moût est refroidi à la température de fermentation de 6 à 10 °C et aéré. La levure de bière ajoutée (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) n'est utilisée que pour la fermentation basse.

La fermentation se déroule par une température maximale de 14 °C. Ce processus technologique est généralement séparé de la deuxième fermentation, ce qui signifie que la fermentation se déroule en deux phases. L'évolution de la température pendant la fermentation est enregistrée dans le bulletin de fermentation. La deuxième fermentation s'effectue à des températures proches de 0 °C. Le processus de maturation est terminé après la deuxième fermentation de la bière dans des tanks. La bière est alors filtrée et soutirée dans des fûts, des bouteilles, des canettes ou des camions-citernes. Il est également possible de fabriquer des bières non filtrées. Le produit fini doit satisfaire aux paramètres de qualité indiqués au chapitre 4.2.

L'ensemble du processus de fabrication de la bière est contrôlé en permanence.

#### Méthode de contrôle:

##### Moût non houblonné:

Extrait de l'avant-coulant (premier moût) — Une prise est effectuée 10 minutes après le début de la clarification.

Détermination de l'extrait — À l'aide d'un pycnomètre, d'un saccharimètre ou d'un appareil spécial (densimètre Paar ou un autre appareil permettant de mesurer le niveau d'extraction des matières).

Transparence du moût à 25 °C — Déterminée par néphélogéométrie à 25 °C, mesurée après 30 minutes de maintien de la température.

Mesure de l'extrait du dernier produit de tête à 25 °C: L'extrait est mesuré par la même méthode que pour l'extrait de l'avant-coulant.

Moût houblonné:

Extrait du moût houblonné — Une prise est effectuée 15 minutes après la fin de l'ébullition.

Détermination de l'extrait — À l'aide d'un pycnomètre, d'un saccharimètre ou d'un appareil spécial (densimètre Paar ou un autre appareil permettant de mesurer le niveau d'extraction des matières).

Niveau du trouble — Contrôle visuel du moût mélangé avec le houblon cinq minutes après la fin de cuisson du moût dans une fiole Imhot ou un autre petit récipient permettant d'évaluer le niveau du trouble.

Limpidité du moût houblonné — Le moût houblonné est filtré (papier à filtre analytique, ruban bleu), le filtrat est utilisé pour la néphélogéométrie sous un angle de 90°. Les mesures sont effectuées à 20 °C (chauffage pendant 20 minutes) et à 5 °C (chauffage pendant 20 minutes).

Détermination de l'amertume du moût houblonné: Teneur en acides iso — alpha (IBU).

Degré de fermentation du moût houblonné pouvant être atteint: à déterminer par une méthode recommandée.

Bière jeune:

Détermination microscopique du nombre de cellules de levure dans la montée.

Détermination de la viabilité des levures (par coloration avec le bleu de méthylène).

Détermination de la teneur en acides iso — alpha (IBU) par les méthodes recommandées.

Bière finie:

Analyse de base — Extrait apparent et extrait réel, taux d'alcool, calcul de l'extrait sec du moût avant fermentation (degrés Balling), détermination des acides iso — alpha (IBU), limpidité de la bière sous un angle de 90°, atténuation réelle, couleur de la bière.

Le contrôle est effectué par le laboratoire de la brasserie ou par un laboratoire spécialisé (par exemple Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a.) selon l'Analytique de brassage et de maltage ou selon l'Analytique EBC.

- 4.6 *Lien*: Les découvertes archéologiques démontrent clairement que de la bière était produite sur le territoire géographique délimité (ci-après désignée comme «territoire concerné») par les Slaves mais aussi par les populations qui l'occupaient avant eux. Les premières mentions relatives à la préparation de la bière sur le territoire concerné sont liées au monastère bénédictin de Břevnov, où les moines produisaient de la bière et du vin en 993.

La trace la plus ancienne de la culture du houblon sur le territoire concerné est l'acte de fondation du prince Břetislav I<sup>er</sup> attribuant au chapitre de Saint Venceslas de Stara Boleslav, les dîmes provenant du houblon cultivé à Žatec (Saaz), à Stara Boleslav et à Mlada Boleslav. Le premier document historique directement lié à la fabrication de la bière est l'acte de fondation du chapitre de Vyšehrad datant de 1088 et édité par Vratislav II, le premier roi tchèque. Ce document, qui a été préservé grâce à ses copies, mentionne l'attribution des dîmes provenant du houblon ainsi que d'autres dons comme des biens immeubles et des rémunérations au profit des chanoines du chapitre de Vyšehrad. Un grand nombre d'autres documents de la période de 1090 à 1100 traitent de la culture du houblon, du malt, de la bière, du droit de brassage et de l'exportation de la bière. À partir de 1330, de nombreux documents royaux, de la noblesse et de la bourgeoisie décrivent la production du malt et de la bière.

Le savoir-faire concernant la fabrication de la bière s'est transmis de génération en génération. Au départ, le privilège de fabriquer la bière n'était réservé qu'à certaines personnes (par exemple, les bourgeois disposant du droit de brassage ou la noblesse). Au XIV<sup>e</sup> siècle ont été créées des corporations de maîtres brasseurs et de producteurs de bière. La fabrication de la bière à fermentation basse et haute a connu un grand essor, qui a abouti à la fondation des brasseries industrielles perpétuant la tradition de la bière «České pivo» jusqu'à nos jours. L'année 1842, date de la fondation des Brasseries de la ville de Pilsen, a été un tournant important.

La fabrication de la bière à fermentation basse s'est sans cesse améliorée, à tel point que les caractéristiques de cette bière sont devenues au fil du temps très différentes de celles des bières fabriquées jusqu'à cette époque. Cette boisson pétillante de couleur or, au goût houblonné très agréable et possédant une belle mousse compacte s'est fait connaître dans le monde entier. Ainsi s'est ouverte une nouvelle ère dans le développement de l'industrie de la bière mondiale, qui a connu une croissance exceptionnelle non seulement dans les pays tchèques mais aussi dans l'empire austro-hongrois, en Allemagne et dans d'autres pays européens. Au cours des décennies suivantes, de nombreuses brasseries ont été fondées et équipées des technologies les plus modernes. Les installations techniques et les procédés ont été progressivement mis au point pour aboutir à la production moderne à grande échelle que nous connaissons aujourd'hui. Le principe de base, lui, est resté inchangé. La bière a été et est toujours fabriquée à partir des matières premières essentiellement d'origine locale (c'est-à-dire provenant du territoire défini, caractérisé par un sol et des conditions climatiques spécifiques). La bière «České pivo» a réussi à se créer une solide position et une notoriété à l'étranger. De nombreux documents relatifs à l'exportation témoignent de la popularité de cette bière dans le passé comme de nos jours.

La bière «České pivo» est fabriquée selon le procédé décrit ci-dessus, basé sur le savoir-faire des brasseurs tchèques, elle est produite exclusivement sur le territoire défini et essentiellement à partir des matières premières locales possédant les qualités requises et de l'eau de source locale. Tous ces éléments, associés à la composition unique de la bière «České pivo», lui procurent des propriétés spécifiques.

Les études élaborées par l'Institut de recherche en brasserie et en malterie, s.a. de Prague ont mis en évidence les grandes différences qui distinguent la bière «České pivo» des bières étrangères. Plusieurs bières tchèques et étrangères ont été choisies pour faire l'objet d'une évaluation analytique et sensorielle précise.

Le modèle détaillé analytique et statistique qui a été préparé, a permis de décrire les propriétés similaires communes et les différences entre les bières sélectionnées. Les résultats ont été obtenus à l'aide de méthodes statistiques multidimensionnelles (analyse de dispersion, analyse factorielle, analyse de faisceaux...). Il a ainsi été prouvé que la bière «České pivo» peut être distinguée des bières étrangères de la même catégorie.

Dans la plupart des cas, la bière «České pivo» contient des résidus (non fermentés) de l'extrait, ce qui constitue l'une des caractéristiques typiques de cette bière. De plus, par rapport aux bières étrangères, sa couleur est plus prononcée, son amertume et son pH sont plus élevés et sa teneur en polyphénols plus importante. La couleur plus prononcée et la teneur en polyphénols plus élevée sont dues à la méthode de brassage par décoction, méthode la plus souvent utilisée en République tchèque. Tous ces paramètres sont déterminés par la qualité et la composition des matières premières ainsi que par les conditions techniques et technologiques. Du point de vue technologique, les éléments essentiels sont la composition du malt égrugé, la quantité de houblon, le choix de la souche des levures et de la méthode de fermentation utilisée, associés à la tradition brassicole et au facteur humain. Du point de vue gustatif, la bière «České pivo» est une bière dont la densité et l'amertume sont plutôt élevées, avec une finale de goût amer assez longue et avec une présence de flaveurs et d'épices exotiques assez rare.

La particularité de la production de la bière «České pivo» repose sur une tradition pluriséculaire de fabrication de la bière sur le territoire défini et sur la transmission, de génération en génération jusqu'à nos jours, des spécificités de ce métier. Les conditions favorables à la culture du houblon sur le territoire considéré, ainsi que les grandes qualités professionnelles dont fait preuve le personnel formé à tous les niveaux dans les écoles tchèques, confèrent à cette bière une excellente réputation dans le monde entier. L'appellation «České pivo» était déjà définie dans l'annexe de l'Accord entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des données concernant l'origine, l'appellation d'origine et d'autres appellations géographiques et similaires. Cet accord a été publié par décret du ministre des affaires étrangères n° 63/1987 Sb., le 18 mai 1987.

En 2003, l'Agence centrale tchèque du tourisme a réalisé une enquête sur la perception de la République tchèque et sur les motivations des touristes pour le choix de leur destination. Le groupe cible se composait de touristes allemands, autrichiens, polonais, italien, néerlandais, américains, japonais, scandinaves, russes, coréens du sud et des pays arabes. Au total, 1 800 personnes ont été interrogées (soit 150 personnes par pays ou par groupe de pays), dont 66 % d'hommes. L'enquête a révélé que la République tchèque était généralement associée à Prague (47 %) et à de la très bonne bière (45 %). La question posée était: «Lorsque j'entends "République tchèque", la première idée qui me vient à l'esprit est ...».

L'engouement pour la bière «České pivo» se traduit également par la croissance de ses exportations.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresse: Květná 15  
CZ-603 00 Brno

Tél.: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

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

4.8 *Étiquetage:* L'appellation «České pivo» fait partie de la marque commerciale figurant sur l'étiquette principale du produit.

Aucune information indiquée dans le cahier des charges de la bière «České pivo» ne vise à interdire les références à la fabrication de la bière en République tchèque pour les bières qui ne sont pas désignées comme «České pivo» conformément aux exigences tchèques et communautaires. Cependant, ces références ne devraient pas faire partie de la marque commerciale sur l'étiquette principale de ces bières.

Les références à l'indication géographique protégée, IGP et au symbole communautaire correspondant, doivent être clairement liées à l'appellation «České pivo» et ne doivent pas donner l'impression que les autres appellations indiquées sur l'étiquette sont des appellations enregistrées.

---

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**

(2008/C 16/06)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil (<sup>1</sup>). Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

**«CEBREIRO»**

**N° CE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004**

**AOP ( X ) IGP ( )**

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: 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

Tél.: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

**2. Groupement:**

Nom: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Tél.: (34) 982 367 163

Fax: (34) 982 367 163

E-mail: —

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

Adresse: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tél.: (34) 982 161 020

Fax: (34) 982 161 020

E-mail: —

Composition: producteurs/transformateurs(X) autres( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.3: Fromages

**4. Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

(<sup>1</sup>) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

- 4.1. *Nom*: «Cebreiro»
- 4.2. *Description*: Fromage élaboré à partir de lait de vache pasteurisé qui, après un processus de production qui comprend les phases de coagulation, de découpage du caillé, d'égouttage, de pétrissage, de salage, de moulage, de pressage, de maturation et, le cas échéant, de séchage, acquiert les caractéristiques suivantes:
- Caractéristiques physiques:
    - forme: de champignon ou de toque de cuisinier, composé de deux parties: la base, cylindrique, à diamètre variable et d'une hauteur inférieure ou égale à 12 cm, et le chapeau, qui ne peut dépasser 3 cm de hauteur et dont le diamètre mesure 1 à 2 cm de plus que celui de la base,
    - poids: entre 0,3 et 2 kg.
  - Caractéristiques organoleptiques:
    - le fromage frais ne présente pas de croûte et sa pâte est blanche, granuleuse, molle, argileuse au toucher, onctueuse et fondante au palais. Son goût légèrement acide et son arôme rappellent ceux du lait à partir duquel il est fabriqué,
    - le fromage sec a une croûte uniforme et sa pâte, de couleur jaune, voire jaune vif, présente une consistance parfois dure et toujours plus ferme que crémeuse. Son goût est légèrement métallique, piquant et lacté, avec un arôme caractéristique.
  - Caractéristiques analytiques:
    - humidité: variable en fonction du degré de maturation, mais toujours inférieure à 50 %,
    - matières grasses: minimum 45 % et maximum 60 %, sur extrait sec,
    - protéines: plus de 30 %.
- 4.3. *Aire géographique*: L'aire de production du lait et d'élaboration des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Cebreiro» est constituée de l'aire géographique qui inclut les communes suivantes, toutes situées dans la province de Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Lán cara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos et Triacastela.
- 4.4. *Preuve de l'origine*: Seul le lait provenant des exploitations d'élevage inscrites au registre ad hoc pourra être utilisé pour l'élaboration des fromages couverts par l'appellation d'origine protégée «Cebreiro».

De même, seuls les fromages élaborés et, le cas échéant, séchés dans les fromageries et les locaux de séchage inscrits aux registres de l'organe de contrôle pourront être protégés par l'appellation d'origine protégée «Cebreiro».

Pour vérifier le respect des spécifications du cahier des charges et du manuel de qualité, l'organe de contrôle disposera de registres de contrôle des exploitations d'élevage, des fromageries et des locaux de séchage. Toutes les personnes, physiques ou morales possédant des biens inscrits dans ces registres, ainsi que les installations et les produits seront soumis à ce contrôle qui visera à vérifier que les produits portant l'appellation d'origine protégée «Cebreiro» remplissent les spécifications du cahier des charges.

Les contrôles reposeront sur des inspections des troupeaux et des installations, et sur l'examen des documents et des analyses de la matière première et des fromages.

S'il est constaté que la matière première ou les fromages élaborés n'ont pas été obtenus conformément aux spécifications du cahier des charges, ils ne pourront pas être commercialisés sous l'appellation d'origine protégée «Cebreiro».

Les fromages protégés par cette appellation d'origine arboreront une contre-étiquette numérotée qui sera contrôlée, fournie et délivrée par l'organe de contrôle, conformément aux normes énumérées dans le manuel de qualité.

- 4.5. *Méthode d'obtention*: On utilisera du lait nature et entier provenant de vaches des espèces blonde galicienne, brune des Alpes ou frisonne, ou de croisements entre elles. Il sera exempt de colostrums et de conservateurs et, d'une manière générale, il devra satisfaire aux critères fixés par la législation en vigueur. En outre, il ne pourra être soumis à aucun processus de normalisation et devra être conservé dans des conditions appropriées pour éviter le développement de micro-organismes, à une température maximale de 4 °C. Avant de lancer le processus de fabrication, le lait subit un traitement de pasteurisation durant lequel il est maintenu à 62 °C pendant 30 minutes, s'il est contenu dans une cuve, et à 72 °C pendant 20 secondes dans un pasteurisateur.

L'élaboration du fromage nécessitera les processus suivants:

- Coagulation: elle sera provoquée à l'aide de présure animale ou d'autres enzymes coagulantes autorisées dans le manuel de qualité, à des températures comprises entre 26 et 30 °C, en utilisant les doses de présure nécessaires pour que le temps de caillage ne soit pas inférieur à 60 minutes.
- Découpage du caillé: il sera procédé aux découpes nécessaires pour obtenir des blocs de 10 à 20 mm de diamètre.
- Égouttage: après un premier égouttage dans la cuve, le lait caillé sera versé dans des sacs de toile suspendus pour permettre un deuxième égouttage; les sacs resteront suspendus pendant cinq à dix heures.
- Pétrissage et salage: après l'égouttage, le lait caillé sera soumis à un pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte uniforme et au toucher argileux; il sera simultanément salé avec du chlorure de sodium.
- Moulage et pressage: la pâte sera versée dans des moules qui seront soumis au pressage final pendant une durée variable en fonction de la pression exercée et de la taille des pièces. Ensuite, les fromages seront démoulés et entreposés dans des chambres frigorifiques à une température comprise entre 2 et 6 °C pendant une période de maturation minimale d'une heure. À l'issue de cette maturation, les fromages commercialisés frais pourront être mis sur le marché.
- Séchage (facultatif): le cas échéant, le processus de séchage s'effectuera dans des locaux présentant une humidité relative comprise entre 70 et 80 % et une température comprise entre 10 et 15 °C. La période minimale de séchage sera de quarante-cinq jours. Les fromages affinés (par séchage) porteront une étiquette indiquant expressément cette caractéristique.

Afin de préserver la qualité du produit et de garantir sa traçabilité, les fromages couverts par l'appellation d'origine protégée doivent être commercialisés, de manière générale, en pièces entières et dans les emballages autorisés par l'organe de contrôle.

Celui-ci peut toutefois autoriser la commercialisation en portions, voire la découpe sur le point de vente, à condition que soit établi à cet effet un système de contrôle adéquat garantissant aux consommateurs la provenance du produit, son origine et sa qualité ainsi que sa parfaite conservation et sa présentation correcte, en évitant toute possibilité de confusion.

#### 4.6. *Lien*:

##### Historique

L'origine de ces fromages est attribuée aux premiers moines qui se sont installés dans le village de Cebreiro — point d'entrée en Galice du chemin français et principale route de pèlerinage vers Saint-Jacques-de-Compostelle — pour travailler à l'hôpital qui y avait été construit à la fin du IX<sup>e</sup> siècle afin de répondre aux besoins des pèlerins. Au fil des siècles, les pèlerins ont dégusté le fromage dans les montagnes de Cebreiro et l'ont fait connaître dans toute l'Espagne et en Europe.

La documentation conservée aux Archives historiques nationales et aux Archives générales de Simancas contient de curieuses notes relatives à l'envoi annuel de fromage élaboré à Cebreiro à la Maison royale portugaise sous le règne de Charles III. Le fromage était confectionné à la maison par les villageois de la région (principalement des femmes) à partir du mois de novembre. Les expéditions se composaient toujours de deux douzaines de fromages. Elles étaient préparées la dernière quinzaine de l'année, en profitant du froid saisonnier pour mieux les conserver, et étaient livrées la première quinzaine de janvier comme cadeau à la reine du Portugal.

En outre, plusieurs documents des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles témoignent également de la célébrité dont jouissait le fromage de Cebreiro à cette époque.

Pour en venir à des références bibliographiques plus récentes, le livre «Geografía General del Reino de Galicia» (Géographie générale du royaume de Galice, 1936) contient des informations relatives au fromage Cebreiro, à ses caractéristiques et à son mode d'élaboration.

Plus tard, dans les années 60, Carlos Comparé Fernández, qui a étudié les fromages espagnols en général et les galiciens en particulier, a publié divers travaux dans lesquels il mène une vaste étude sur ces fromages, incluant notamment des analyses chimiques et bactériologiques. Il s'agit, pour ainsi dire, des premières études scientifiques sur ce sujet.

Dans l'«Inventario Español de Productos Tradicionales» (Inventaire espagnol des produits traditionnels), publié par le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation en 1996, le chapitre consacré aux fromages reprend des informations détaillées sur le fromage Cebreiro, avec des données sur ses caractéristiques, son mode d'élaboration, son histoire et son importance économique.

#### Milieu naturel

L'aire couverte par la dénomination «Cebreiro» connaît un climat océanique de montagne qui se caractérise par une forte dégradation de l'influence maritime et par une accentuation des caractéristiques continentales. Ce climat limite considérablement les activités agricoles. Une grande partie du territoire, au-dessus de 1 000 mètres d'altitude, se caractérise par un régime de températures qui pourrait être qualifié de «très froid» par rapport aux conditions climatiques générales de la Galice, avec une période sans gel inférieure à 5 mois.

En raison de ces conditions défavorables, l'activité d'élevage est fondamentale pour l'économie de la région parce que les conditions climatiques, édaphiques et orographiques sont plus propices à l'exercice de cette activité du fait de la présence de bonnes prairies et pâturages naturels (quoique sur des surfaces réduites), de la possibilité d'utiliser les nombreuses superficies montagneuses en guise de pâturages et de la capacité d'adaptation du bétail à la rigueur du climat.

#### Lien entre le milieu géographique et les caractéristiques spécifiques du produit

La zone géographique de production du fromage «Cebreiro» se caractérise donc par la présence de nombreuses vallées encaissées où abondent les prés et les pâturages qui constituent l'élément fondamental du paysage.

Ce milieu géographique particulier a une incidence sur les caractéristiques spécifiques du fromage «Cebreiro» du fait de différents facteurs:

- en premier lieu, comme déjà indiqué, le milieu géographique est favorable au développement de pâturages abondants de première qualité,
- par ailleurs, la production laitière est fondée sur de petites exploitations familiales qui appliquent des techniques d'élevage traditionnelles, avec un cheptel constitué essentiellement d'animaux de races autochtones, à l'alimentation composée principalement de fourrages produits sur l'exploitation qui sont consommés, lorsque le temps le permet, par pâturage,
- les aliments concentrés, achetés hors de l'exploitation, sont utilisés uniquement dans des situations de carence alimentaire comme complément servant à couvrir les besoins énergétiques du bétail. Ce système traditionnel dans lequel les intrants extérieurs à l'exploitation sont limités au maximum favorise la viabilité économique de ces petites exploitations familiales,
- les caractéristiques de ces exploitations font que le lait produit offre des conditions de qualité optimales pour l'élaboration des fromages. Il est scientifiquement prouvé que ces systèmes naturels de production et d'alimentation du bétail confèrent au lait des propriétés nutritionnelles supérieures en raison d'une plus grande concentration en CLA (acide linoléique conjugué) et d'acides gras oméga-3 dans son profil lipidique, le contenu de matières grasses diététiquement favorables augmentant avec la consommation d'herbe des animaux, ce qui retentit également sur les caractéristiques des fromages élaborés,
- en dernier lieu, les producteurs de la région peuvent se prévaloir d'une longue tradition dans l'élaboration de ce type de fromages, aux caractéristiques tout à fait singulières — notamment la forme traditionnelle particulière en forme de toque de cuisinier, qui permet de les reconnaître du premier coup d'œil — leurs produits ayant obtenu un prestige et une notoriété bien mérités auprès des consommateurs.

4.7. *Structure de contrôle:*

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

- 4.8. *Étiquetage:* Les fromages commercialisés sous la protection de l'appellation d'origine protégée après avoir été certifiés au regard des prescriptions du cahier des charges et du règlement, devront porter un sceau, une étiquette ou une contre-étiquette de codification alphanumérique avec numérotation correspondante, autorisée et délivrée par l'organe de contrôle et comportant le logotype officiel de l'appellation d'origine protégée.

La mention «Appellation d'origine protégée Cebreiro» devra obligatoirement figurer tant sur l'étiquette commerciale que sur la contre-étiquette. En outre, cette mention devra figurer de manière distincte sur l'étiquette du fromage «Cebreiro» affiné.

---