

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 16

51. évfolyam

Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

2008. január 23.

<u>Közleményszám</u>	Tartalom	Oldal
	II <i>Közlemények</i>	
	AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK	
	Bizottság	
2008/C 16/01	Az EK-Szerződés 87. és 88. cikkében foglalt rendelkezések keretén belül az állami támogatások engedélyezése – Olyan esetek, amelyekkel kapcsolatban a Bizottság nem emel kifogást ⁽¹⁾	1
	IV <i>Tájékoztatások</i>	
	AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK	
	Bizottság	
2008/C 16/02	Euro-átváltási árfolyamok	5
	TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK	
2008/C 16/03	A Szerződés 87. és 88. cikkének a mezőgazdasági termékek előállításával foglalkozó kis- és középvállalkozásoknak nyújtott állami támogatásokra történő alkalmazásáról szóló és a 70/2001/EK rendeletet módosító 1857/2006/EK bizottsági rendelet értelmében nyújtott állami támogatásokról adott tagállami tájékoztatás összefoglalása	6

V *Vélemények*

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

Európai Személyzeti Felvételi Hivatal (EPSO)

2008/C 16/04	Nyílt versenyvizsga-felhívás EPSO/116-117/08 és EPSO/AST/45/08	13
--------------	--	----

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Bizottság

2008/C 16/05	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	14
2008/C 16/06	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján	23



II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

Az EK-Szerződés 87. és 88. cikkében foglalt rendelkezések keretén belül az állami támogatások engedélyezése

Olyan esetek, amelyekkel kapcsolatban a Bizottság nem emel kifogást

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2008/C 16/01)

A határozat elfogadásának időpontja	2007.10.10.
A támogatás száma	N 239/07
Tagállam	Románia
Régió	—
A támogatás megnevezése (és/vagy a kedvezményezett neve)	Compania Națională a Huilei S.A.
Jogalap	Proiectul Strategiei industriale miniere pentru perioada 2007-2020
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	A folyó termeléshez nyújtott támogatás
A támogatás formája	Támogatás
Költségvetés	1 289 562 000 RON
A támogatás intenzitása	—
Időtartam	2007–2010
Érintett gazdasági ágazat	Szénipar
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Egyéb információ	—

A határozat bizalmas információt nem tartalmazó, hivatalos szövege megtalálható a következő weboldalon:

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

A határozat elfogadásának időpontja	2007.11.14.
Támogatás száma	N 330/07
Tagállam	Németország
Régió	—
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Jogalap	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	Kutatás és fejlesztés
Támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	Tervezett támogatás teljes összege: 123 millió EUR
Támogatás intenzitása	100 %
Időtartam	2010.12.31-ig
Gazdasági ágazat	Az összes ágazat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Egyéb információ	—

A határozat bizalmas információt nem tartalmazó, hivatalos szövege megtalálható a következő weboldalon:

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

A határozat elfogadásának időpontja	2007.11.30.
Támogatás száma	N 359/07
Tagállam	Finnország
Régió	—
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Jogalap	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstödslag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	Környezetvédelem
Támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	2008: 26 millió EUR, 2009: 27 millió EUR, 2010: 30 millió EUR, 2011: 32 millió EUR

Támogatás intenzitása	50 %
Időtartam	2008.1.1.-2012.12.31.
Gazdasági ágazat	Feldolgozóipar, Villamosenergia-, gáz- és vízellátás
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Egyéb információ	—

A határozat bizalmas információt nem tartalmazó, hivatalos szövege megtalálható a következő weboldalon:

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

A határozat elfogadásának időpontja	2007.12.5.
Támogatás száma	N 409/07
Tagállam	Magyarország
Régió	—
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Jogalap	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
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	Kutatás és fejlesztés
Támogatás formája	Vissza nem térítendő támogatás
Költségvetés	Tervezett éves kiadás: 50 000,00 millió HUF; tervezett támogatás teljes összege: 350 000,00 millió HUF
Támogatás intenzitása	—
Időtartam	2007-2013.12.31.
Gazdasági ágazat	—
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	—
Egyéb információ	—

A határozat bizalmas információt nem tartalmazó, hivatalos szövege megtalálható a következő weboldalon:

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

A határozat elfogadásának időpontja	2007.11.28.
Támogatás száma	N 541/07
Tagállam	Németország
Régió	—
Megnevezés (és/vagy a kedvezményezett neve)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Jogalap	—
Az intézkedés típusa	Támogatási program
Célkitűzés	—
Támogatás formája	Állami kezességvállalás
Költségvetés	—
Támogatás intenzitása	—
Időtartam	2007.11.28.-2013.12.31.
Gazdasági ágazat	Az összes ágazat
A támogatást nyújtó hatóság neve és címe	—
Egyéb információ	—

A határozat bizalmas információt nem tartalmazó, hivatalos szövege megtalálható a következő weboldalon:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/

IV

(Tájékoztatók)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL
SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2008. január 22.

(2008/C 16/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,4494	TRY Török líra	1,7754
JPY Japán yen	154,13	AUD Ausztrál dollár	1,6876
DKK Dán korona	7,4508	CAD Kanadai dollár	1,4953
GBP Angol font	0,74265	HKD Hongkongi dollár	11,3186
SEK Svéd korona	9,4995	NZD Új-zélandi dollár	1,9336
CHF Svájci frank	1,599	SGD Szingapúri dollár	2,0943
ISK Izlandi korona	96,98	KRW Dél-Koreai won	1 382,8
NOK Norvég korona	8,044	ZAR Dél-Afrikai rand	10,4966
BGN Bulgár leva	1,9558	CNY Kínai renminbi	10,4925
CZK Cseh korona	26,2	HRK Horvát kuna	7,3123
EEK Észt korona	15,6466	IDR Indonéz rúpia	13 740,31
HUF Magyar forint	259,72	MYR Maláj ringgit	4,775
LTL Litván litász/lita	3,4528	PHP Fülöp-szigeteki peso	59,947
LVL Lett lats	0,6982	RUB Orosz rubel	35,918
PLN Lengyel zloty	3,6523	THB Thaiföldi baht	44,775
RON Román lej	3,7813	BRL Brazil real	2,6579
SKK Szlovák korona	33,948	MXN Mexikói peso	15,9188

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

TAGÁLLAMOKTÓL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

A Szerződés 87. és 88. cikkének a mezőgazdasági termékek előállításával foglalkozó kis- és középvállalkozásoknak nyújtott állami támogatásokra történő alkalmazásáról szóló és a 70/2001/EK rendeletet módosító 1857/2006/EK bizottsági rendelet értelmében nyújtott állami támogatásokról adott tagállami tájékoztatás összefoglalása

(2008/C 16/03)

Támogatás száma: XA 200/07

Tagállam: Szlovén Köztársaság

Régió: Vitanje település közigazgatási területe

A támogatási program megnevezése vagy az egyedi támogatásban részesülő vállalkozás neve: Podpore programom razvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

Jogalap: Pravilnik o dodeljevanju državnih pomoči v občini Vitanje (III. Poglavje)

A támogatási program keretében tervezett éves kiadások, illetve a vállalkozásnak nyújtott egyedi támogatás teljes összege:

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

A támogatás maximális intenzitása:

1. *Mezőgazdasági üzemekben végrehajtott beruházás:*

- a beruházások támogatható költségeinek 40 %-áig.

A támogatás célja a mezőgazdasági üzemek eszközeinek helyreállításába való beruházás, mezőgazdasági termeléshez használt berendezések vásárlása, állandó növénykultúrákba való beruházás, valamint a művelt területek és legelők javítása.

2. *A hagyományos épületek megőrzése:*

- Támogatás nyújtható a mezőgazdasági üzemekben található, termelési célt szolgáló és nem termelési célt szolgáló eszközök megőrzésére tett beruházások tényleges költségeinek 60 %-áig. A mezőgazdasági üzemek területén található termelő erőforrások kulturális örökség jellegének megőrzése céljával tett befektetés következtében nem növekedhet a gazdaság termelési kapacitása.

3. *Biztosítási díjak társfinanszírozása:*

- a biztosítási díjak állami költségvetésből történő társfinanszírozását az önkormányzati támogatás a termés és a termékek biztosításához, illetve az állatok betegség miatti elhullása elleni biztosításához kapcsolódó támogatható költségek akár 50 %-ára egészíti ki.

4. *Technikai segítségnyújtás:*

- a támogatható költségek akár 100 %-a a következő esetekben: mezőgazdasági termelők oktatása és szakképzése, tanácsadási szolgáltatások, fórumok, versenyek, kiállítások és vásárok szervezése, kiadványok, katalógusok és weboldalak közzététele, valamint tudományos ismeretek terjesztése. A támogatást támogatott szolgáltatások formájában kell nyújtani, és nem tartalmazhat a termelőknek adott közvetlen pénzkifizetéseket

Végrehajtás időpontja: 2007. augusztus (vagy az önkormányzati rendelet hatálybalépésének dátuma)

A program, illetve az egyedi támogatás nyújtásának időtartama: 2013. december 31-ig

A támogatás célja: KKV-k támogatása

Az 1857/2006/EK rendelet vonatkozó cikkei és a támogatható költségek: A Vitanje településen nyújtott állami támogatásokról szóló önkormányzati rendelet II. fejezete tartalmazza azon intézkedéseket, amelyek a Szerződés 87. és 88. cikkének a mezőgazdasági termékek előállításával foglalkozó kis- és középvállalkozásoknak nyújtott állami támogatásokra történő alkalmazásáról és a 70/2001/EK rendelet módosításáról szóló, 2006. december 15-i 1857/2006/EK bizottsági rendelet (HL L 358., 2006.12.16., 3. o.) alábbi cikkei alapján állami támogatásnak minősülnek:

- 4. cikk: Mezőgazdasági üzemekben végrehajtott beruházás,
- 5. cikk: A hagyományos tájkép és épületek megőrzése,
- 12. cikk: Biztosítási díj fizetéséhez nyújtott támogatás,
- 15. cikk: Technikai segítségnyújtás az agrárszektorban

Érintett gazdasági ágazat(ok): Mezőgazdaság: növénytermesztés és állattenyésztés

A támogatást nyújtó hatóság neve és címe:

Občina Vitanje
Grajski trg 1
SLO-3205 Vitanje

Internetcím:

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

Egyéb információk: A termények és a termés biztosítása céljából fizetendő biztosítási díjakra vonatkozó intézkedés a következő, természeti csapáshoz hasonló kedvezőtlen éghajlati jelenségekre terjed ki: tavaszi fagy, jégeső, villámcsapás, villámcsapás okozta tűz, vihar, valamint áradás.

Az önkormányzati rendelet teljesíti az 1857/2006/EK rendeletnek az önkormányzatok által elfogadandó intézkedésekre és végrehajtandó általános rendelkezésekre (a támogatás odaítélését megelőző intézkedések, a támogatások halmozása, a támogatások átláthatósága és nyomon követése) vonatkozó előírásait

Az illetékes személy aláírása:

Slavko VETRIH
polgármester

Támogatás száma: XA 202/07

Tagállam: Németországi Szövetségi Köztársaság

Régió: Freistaat Bayern

A támogatási program megnevezése vagy az egyedi támogatásban részesülő vállalkozás neve: Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

Jogalap:

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

A támogatási program keretében tervezett éves kiadás, illetve az adott vállalkozásnak nyújtott egyedi támogatás összege:

Legfeljebb 100 000 EUR, amelyet 60 %-ban állami pénzeszközökből és 40 %-ban adókból finanszíroznak

A támogatás intenzitása:

A laboratóriumi vizsgálatok költségeinek 100 %-a.

Az oltás költségeinek 100 %-a, legfeljebb 0,10 EUR/beoltott tojótyúk

Végrehajtás időpontja: 2007. július/augusztus

A támogatási program vagy egyedi támogatás nyújtásának időtartama: A 2007. decemberéig hozott intézkedések költségeinek megtérítése (laborvizsgálatok, oltások)

A támogatás célja: Bajorországban az 1 000-nél több tojótyúkot tartó kis- és közepes méretű üzemek esetében a szalmonella jelenlétének megállapítása, valamint az említett üzemekben a szalmonella leküzdésére irányuló intézkedések hatékonyságának értékelése.

Az említett üzemekben az állattartó számára ingyenesen végzett szalmonella-laborvizsgálatok valamint az oltás költségeinek arányos átvállalása, ha az állattartó az állatorvos tanácsa alapján az oltás mellett dönt (az 1857/2006/EK rendelet 10. cikke)

Érintett gazdasági ágazat: Mezőgazdaság – támogatott szolgáltatások

A támogatást nyújtó hatóság neve és címe:

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse
Arabellastr. 29
D-81925 München

Elérhetőség további kérdések esetén:

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

Internetcím:

[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)

Egyéb információ: —

Támogatás száma: XA 203/07

Tagállam: Szlovén Köztársaság

Régió: Šmarje pri Jelšah település közigazgatási területe

A támogatási program megnevezése vagy az egyedi támogatásban részesülő vállalkozás neve: Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

A támogatási program keretében tervezett éves kiadások, illetve a vállalkozásnak nyújtott egyedi támogatás teljes összege:

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

A támogatás maximális intenzitása:**1. Az elsődleges előállítással foglalkozó mezőgazdasági üzemekben végrehajtott beruházás:**

- a beruházások támogatható költségeinek 50 %-áig a kedvezőtlen helyzetű területeken,
- a beruházások támogatható költségeinek 40 %-áig egyéb területeken,
- fiatal mezőgazdasági termelő által a tevékenységének megkezdését követő öt éven belül végrehajtott beruházás esetében a támogatás 10 %-kal növelhető (az ilyen beruházásról az 1698/2005/EK rendelet 22. cikkének c) pontjában előírt üzleti tervet kell készíteni, továbbá a 22. cikkben foglalt egyéb feltételeknek is teljesülniük kell).

A támogatás célja a mezőgazdasági üzemek eszközeinek helyreállításába való beruházás, mezőgazdasági termeléshez használt berendezések vásárlása, állandó növénykultúrákba való beruházás, valamint a művelt területek és legelők javítása.

2. A hagyományos tájkép és épületek megőrzése:

- a nem termelési célt szolgáló eszközökbe való beruházások tényleges költségeinek 100 %-áig,
- a gazdaságokban található, termelési célt szolgáló eszközök esetében a tényleges költségek legfeljebb 60 %-áig (kedvezőtlen helyzetű területeken 75 %-áig), feltéve, hogy a beruházás következtében nem növekszik a gazdaság termelési kapacitása,
- további támogatás nyújtható az épületek kulturális örökség jellegének megőrzéséhez szükséges hagyományos anyagok felhasználásával járó többletköltségek 100 %-áig.

3. Gazdasági épületek közérdekből történő áthelyezése:

- a ténylegesen felmerülő költségek 100 %-áig, amennyiben az áthelyezés pusztán meglévő létesítmények lebontásából, elszállításából és újbóli felépítéséből áll,
- amennyiben az áthelyezés folytán létrejött korszerűbb létesítmények eredményeképpen a mezőgazdasági termelőnek előnye származik, akkor ez a mezőgazdasági termelő köteles a szóban forgó létesítmények az áthelyezés után megemelkedett értékének legalább 60 %-át, kedvezőtlen helyzetű területeken pedig 50 %-át visszajuttatni. Amennyiben a kedvezményezett fiatal mezőgazdasági termelő, e hozzájárulás mértéke legalább 55 %, illetve 45 %,
- amennyiben az áthelyezés folytán megnő a termelési kapacitás, a kedvezményezett a növekedéssel összefüggő költségek legalább 60 %-át, kedvezőtlen helyzetű területeken pedig 50 %-át köteles visszajuttatni. Amennyiben a kedvezményezett fiatal mezőgazdasági termelő, e hozzájárulás mértéke legalább 55 %, illetve 45 %.

4. Biztosítási díj fizetéséhez nyújtott támogatás:

- a biztosítási díjak állami költségvetésből történő társfinanszírozását az önkormányzati támogatás a termés és a termékek biztosításához, illetve az állatok betegsége elleni biztosításhoz kapcsolódó támogatható költségek akár 50 %-ára egészíti ki.

5. Birtokrendezéshez nyújtott támogatás:

- a jogi és adminisztratív jellegű támogatható költségek 100 %-áig.

6. Minőségi mezőgazdasági termékek előállítását ösztönző támogatás:

- a felmerült tényleges költségek 100 %-áig; a támogatást támogatott szolgáltatások formájában kell nyújtani, és nem tartalmazhat a termelőknek nyújtott közvetlen pénzkifizetéseket.

7. Technikai segítségnyújtás az agrárszektorban:

- támogatás a támogatható költségek 100 %-áig nyújtható

Végrehajtás időpontja: 2007. augusztus (vagy az önkormányzati rendelet hatálybalépésének dátuma)

A program, illetve az egyedi támogatás nyújtásának időtartama: 2013. december 31-ig

A támogatás célja: KKV-k támogatása

Az 1857/2006/EK rendelet vonatkozó cikkei és a támogatható költségek: Šmarje pri Jelšah település közigazgatási területén a mezőgazdaság és a vidéki területek megőrzésére és fejlesztésére a 2007–2013-as tervezési időszakban nyújtandó állami támogatásokról szóló önkormányzati rendelettervezet II. fejezete tartalmazza azon intézkedéseket, amelyek a Szerződés 87. és 88. cikkének a mezőgazdasági termékek előállításával foglalkozó kis- és középvállalkozásoknak nyújtott állami támogatásokra történő alkalmazásáról és a 70/2001/EK rendelet módosításáról szóló 1857/2006/EK rendelet (HL L 358., 2006.12.16., 3. o.) alábbi cikkei alapján állami támogatásnak minősülnek:

- 4. cikk: Mezőgazdasági üzemekben végrehajtott beruházás,
- 5. cikk: A hagyományos tájkép és épületek megőrzése,
- 6. cikk: Gazdasági épületek közérdekből történő áthelyezése,
- 12. cikk: Biztosítási díj fizetéséhez nyújtott támogatás,
- 13. cikk: Birtokrendezéshez nyújtott támogatás,
- 14. cikk: Minőségi mezőgazdasági termékek előállítását ösztönző támogatás,
- 15. cikk: Technikai segítségnyújtás

Érintett gazdasági ágazat(ok): Mezőgazdaság – Növénytermesztés és állattenyésztés

A támogatást nyújtó hatóság neve és címe:

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

Internetcím:

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

Egyéb információk: A termények és a termés biztosítása céljából fizetendő biztosítási díjakra vonatkozó intézkedés a következő, természeti csapáshoz hasonló kedvezőtlen éghajlati jelenségekre terjed ki: tavaszi fagy, jégeső, villámcsapás, villámcsapás okozta tűz, vihar, valamint áradás.

Az önkormányzati rendelet teljesíti az 1857/2006/EK rendeletnek az önkormányzatok által elfogadandó intézkedésekre és végrehajtandó általános rendelkezésekre (a támogatás odaítélését megelőző intézkedések, a támogatások halmozása, a támogatások átláthatósága és nyomon követése) vonatkozó előírásait

Az illetékes személy aláírása:

Zinka BERK
a gazdasági osztály vezetője

Támogatás száma: XA 209/07

Tagállam: Németországi Szövetségi Köztársaság

Régió: Rheinland-Pfalz

A támogatási program megnevezése: Entwicklungsprogramm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach Verordnung (EG) Nr. 1698/2005

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

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

A támogatási program keretében tervezett éves kiadások:

- 112. kód – „Fiatal mezőgazdasági termelők elindítása (FNJ)“
Évente mintegy 0,7 millió EUR állami támogatás a túlnyomó részben az 1698/2005/EK rendelet 22. cikke értelmében támogatott tervek nemzeti társfinanszírozására

szírozására szánt támogatásokra. Ebből az összegből mintegy 0,3 millió EUR-t szánnak az 1698/2005/EK rendelet 89. cikke értelmében támogatott tervek nemzeti finanszírozására.

- 121.1. kód – „Mezőgazdasági vállalkozások egyéni támogatásának alapelvei“ (Agrárberuházási támogatási program – AFP)

Évente mintegy 8,7 millió EUR állami támogatás a több mint 50 %-ban az 1698/2005/EK rendelet 26. cikke értelmében támogatott tervek nemzeti társfinanszírozására szánt támogatásokra. Ebből az összegből mintegy 3,6 millió EUR-t szánnak az 1698/2005/EK rendelet 89. cikke értelmében támogatott tervek nemzeti finanszírozására. Az intézkedést nemzeti szinten túlnyomó részben az agrárszerkezet és a partvédelem javítására szolgáló – az 1857/2006/EK rendelet értelmében Németország által már bejelentett (XA 08/07) – nemzeti program (Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes – GAK) forrásaiból finanszírozzák. Rajna-vidék-Pfalz tartomány további forrásokat bocsát rendelkezésre (2007: 0,1 millió EUR, 2008: 0,1 millió EUR, 2009: 0,1 millió EUR), elsősorban állatjóléti intézkedések finanszírozására (például tojótútyúk esetében a ketreces tartásról való átállás ólban, illetve szabad térben való tartásra).

- 121.2. kód – „Meredek lejtős szőlőművelés speciális gépeihez és korszerű környezetvédelmi technológiákhoz nyújtott támogatás“

Évente mintegy 0,55 millió EUR állami támogatás a túlnyomó részben az 1698/2005/EK rendelet 26. cikke értelmében támogatott tervek nemzeti társfinanszírozására szánt támogatásokra. Ebből az összegből mintegy 0,1 millió EUR-t szánnak az 1698/2005/EK rendelet 89. cikke értelmében támogatott tervek nemzeti finanszírozására

A támogatás maximális intenzitása:

- 112. kód – „Fiatal mezőgazdasági termelők elindítása (FNJ)“

10 000 EUR elindulási támogatás

- 121.1. kód – „Mezőgazdasági vállalkozások egyéni támogatásának alapelvei” (Agrárberuházási támogatási program – AFP)

Referenciaösszeg (a támogatható költségek 90 %-a) alapján számított támogatás, amelynek mértéke:

- maximum 30 % azon tervek esetében, amelyek megfelelnek bizonyos kivánalmaknak (például állatjóléti vagy állat-higiéniai követelményeknek, vagy a telephely külterületre való áthelyezésének),
 - maximum 25 % (a szokványos mérték) az egyéb támogatható beruházások esetében,
 - további maximum 10 % (személyenként legfeljebb 20 000 EUR) fiatal mezőgazdasági termelők részére.
- 121.2. kód – „Meredek lejtős szőlőművelés speciális gépeihez és korszerű környezetvédelmi technológiákhoz nyújtott támogatás”
- A referenciaösszeg (a támogatható költségek 90 %-a) maximum 20 %-ának megfelelő támogatás, vállalkozásonként azonban legfeljebb 25 000 EUR.

Az 1857/2006/EK rendelet 4. cikke szerinti, mezőgazdasági üzemekben végrehajtott beruházások támogatása három gazdasági évenként nem haladhatja meg a 400 000 EUR-t

A végrehajtás időpontja: 2007. szeptember 1.

A támogatás időtartama: 2013. december 31-ig

A támogatás célja:

- 112. kód – „Fiatal mezőgazdasági termelők elindítása (FN)”

Fiatal mezőgazdasági termelők és szőlőművelők ösztönzése az üzemek átvételére és a versenyképesség javítása érdekében az átvett üzemek szerkezeti átalakításának felgyorsítására.

Az intézkedés az 1857/2006/EK rendelet 7. cikkén alapul („Fiatal mezőgazdasági termelők tevékenységének megkezdéséhez nyújtott támogatás”).

- 121.1. kód – „Mezőgazdasági vállalkozások egyéni támogatásának alapelvei” (Agrárberuházási támogatási program – AFP)

A versenyképes, fenntartható, környezet- és állatkímélő, illetve többfunkciós mezőgazdaság támogatása érdekében a mezőgazdasági vállalkozásokban ösztönözni kell a mezőgazdasági termékek elsődleges előállítá-

tására irányuló beruházásokat. A fogyasztók érdekeit, a vidékfejlesztést, valamint a biológiai sokféleség megőrzését csakúgy figyelembe kell venni, mint az élet-, a munka- és a termelési körülmények javítását. A célok közé tartozik különösen:

- a versenyképesség javítása a termelési és a munkafeltételek javítása révén, különösen a termelési költségek csökkentésével, a minőség javításával és az üzemi hozzáadott érték növelésével, az EU lisszaboni stratégiájával összhangban,
- a természeti környezet megóvása és minőségének javítása, illetve a higiéniai körülmények és az állatjólét színvonalának javítása.

Az intézkedés az 1857/2006/EK rendelet 4. cikkén alapul („Mezőgazdasági üzemekben végrehajtott beruházás”).

- 121.2. kód – „Meredek lejtős szőlőművelés speciális gépeihez és korszerű környezetvédelmi technológiákhoz nyújtott támogatás”

A termelési költségeknek a környezet állapotának javulásával együtt járó csökkentése érdekében támogatni kell a különösen környezetkímélő mezőgazdasági technológiák bevezetésének felgyorsítását. Támogatás nyújtható a következőkre irányuló beruházásokhoz: az e célra elismert speciális kültéri gépek, amelyeket meredek lejtős szőlőműveléshez, illetve gyümölcsstermesztés és szőlőművelés során a növényvédőszeres környezetkímélő alkalmazásához használnak; a folyékony trágya szórásához használt járművek kiegészítő berendezései; mezőgazdasági vonójárművek vagy önjáró munkagépek globális helymeghatározó (GPS) berendezései, valamint egyéb innovatív mezőgazdasági technológiák bevezetése.

Az intézkedés az 1857/2006/EK rendelet 4. cikkén alapul („Mezőgazdasági üzemekben végrehajtott beruházás”).

Érintett gazdasági ágazatok: Minden mezőgazdasági termelő-ágazat

A támogatást nyújtó hatóság neve és címe:

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

Internetcím: A program végrehajtási rendeletének tervezete az alábbi címen

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

(a Medien-Download → Einzelbetriebliches Förderungsprogramm link alatt) található.

A véglegesen elfogadott tartományi rendelkezések (végrehajtási rendelet, kérelemnyomtatványok stb.) a www.dlr.rlp.de címen (a „Fachportale” menüszoport „Förderung” pontja alatt) lesznek elérhetőek

Egyéb információ: A végrehajtási rendelet 3. része – Diverzifikációs beruházások támogatása (Förderung von Investitionen zur Diversifizierung – FID) nem képezi e bejelentés tárgyát. Az intézkedés e területét az 1698/2005/EK rendelet 53. cikke alapján hajtják végre, az 1998/2006/EK rendeletre is figyelemmel

Támogatás száma: XA 210/07

Tagállam: Franciaország

Régiók: Azok a területi önkormányzatok (régiók, megyék), amelyek ki szeretnék egészíteni a tagállami támogatásokat, vagy maguk akarnak hasonló támogatást nyújtani

A támogatási program megnevezése vagy az egyedi támogatásban részesülő vállalkozás neve: Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

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

A támogatási program keretében tervezett éves kiadások, illetve a vállalkozásnak nyújtott egyedi támogatás teljes összege: A támogatások becsült éves költségvetése, ha van rá költségvetési fedezet, 500 000 EUR a Viniflor részére és egyelőre meg nem határozott összeg a területi önkormányzatoknak

A támogatások maximális intenzitása: A támogatásra jogosult termelői csoportok valós megalakulási és ügyintézési költségeinek legfeljebb 100 %-a, de nem haladhatja meg ötéves időszak alatt értékesített termékek értékének 5–1 %-át (öt év alatt fokozatosan csökkenő százalékaránnyal számolva). Az állami hozzájárulás termelői csoportonkénti halmozott összege nem haladhatja meg a 400 000 EUR

A végrehajtás időpontja: A mentességi úrlapnak a Bizottság általi átvételét igazoló elismervény keltétől

A támogatási program vagy az egyedi támogatás nyújtásának időtartama: Hat év

A támogatás célkitűzése: Ezek a támogatások az 1857/2006/EK rendelet 9. cikkének hatálya alá tartoznak. A dísznövény-kertészeti és faiskola-ágazatot Franciaországban mintegy hater, 22 000 hektáron termelő gazdaság képviseli, de a szerveződési arány és a kínálatcsoportosítás nagyon csekély.

A francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy az egyre összpontosulóbb piaci körülmények miatt, a hozamhoz, a kiszélesedő termékskálához és a minőséghez fűződő követelmények nyomása alatt célszerű a kertészeti ágazat szerveződését elősegíteni, hogy a szükséges mértékű szerveztség kialakulását ösztönözve munkahelyteremtő termelést lehessen fenntartani, amely a vidéki jelleg megőrzése révén összhangban van a területrendezési célkitűzésekkel

Érintett ágazat(ok): Dísznövény-kertészet és faiskolák

A felelős hatóság neve és címe:

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

Honlap címe:

www.viniflor.fr

rovat: Más gyümölcs és zöldség

alrovat: francia szabályozás, cím: állami támogatás

Egyéb információk: A területi önkormányzatoknak, amikor kiegészítik a Viniflor nyújtotta finanszírozást, a hivatal által megállapított körülmények között kell ezt tenniük, és tisztelőben kell tartaniuk a támogatási határértékeket

A támogatás száma: XA 211/07

Tagállam: Írország

Régió: A tagállam egész területe

A támogatási program megnevezése vagy az egyedi támogatásban részesülő vállalkozás neve: Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

Jogalap: National Development Plan 2007-2013

A támogatási program keretében tervezett éves kiadások, illetve a vállalkozásnak nyújtott egyedi támogatás teljes összege: Évi 1,57 millió EUR a 2007–2013 közötti időszakban

A támogatás maximális intenzitása: Az 1857/2006/EK rendelet 15. és 16. cikkében előírt támogatási intenzitás

A végrehajtás időpontja: 2007. augusztus 15.

A program vagy az egyedi támogatás nyújtásának időtartama: 2013. december 31.

A támogatás célja: A nem telivér lófajtáknál a tenyésztés minőségének javítása a csődörök genetikai indexének meghatározásával, szűrőpróbaszerű vérvizsgálattal és DNS-vizsgálattal a méneskönyvekben szereplő származás igazolásához, és a méneskönyvekhez kapcsolódó nyilvántartási rendszerek fejlesztése.

A nem telivér ír lófajták sport- és szabadidős tevékenységekre történő szélesebb körű igénybevitelének népszerűsítése általános promóciós tevékenységgel és versenyeken, vásárokon, valamint kiállításokon való részvétellel.

A nem telivér lófajták minőségi tenyésztésének támogatása képzésekkel, oktatási létesítményekbe és felszerelésbe történő beruházással, workshopok keretében, az interneten és a médián keresztül, valamint nyomtatott formában biztosított népszerűsítő és nevelési célú tájékoztatással.

A nem telivér lótenyésztési ágazattal kapcsolatos tanulmányok készítésének, adatgyűjtésnek és elemzésnek a támogatása a lótenyésztés jobb genetikai minőségének elérése céljából.

Ezt a támogatást az 1857/2006/EK rendelet 15. és 16. cikkével összhangban nyújtják – technikai segítségnyújtás az agrárszektorban és az állattenyésztési ágazatnak nyújtott támogatás

Az érintett ágazat(ok): A 00122 – Juh-, kecske-, ló-, szamár-, öszvér- és bivalytenyésztés

A támogatást nyújtó hatóság neve és címe:

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

Internetcím:

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

Támogatás száma: XA 217/07

Tagállam: Ausztria

Régió: Alsó-Ausztria

A támogatási program megnevezése vagy az egyedi támogatásban részesülő vállalkozás neve: Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

Jogalap: NÖ Landwirtschaftsgesetz

A támogatási program keretében tervezett éves kiadások, illetve az adott vállalkozásnak nyújtott egyedi támogatás összege: Alsó-Ausztriában előreláthatóan évente átlagosan 300 000 EUR-ra lesz igény

A támogatás maximális intenzitása: Támogatás legfeljebb a kifizetett biztosítási díjak 25 %-áig adható

A végrehajtás időpontja: 2007. június

A program, illetve az egyedi támogatás nyújtásának időtartama: 2007 júniusától 2013-ig

A támogatás célja: A szarvasmarhatartó üzemek – különösen azok, amelyek a hegyi és mezei legelőket használják – néhány éve egyre szélsőségesebb időjárási körülményekkel szembesülnek. Az erősen ingadozó időjárás nagy veszélyforrást jelenthet a szarvasmarhák számára. Heves zivatarok okozta pánikreakciók miatt az állatok megsérülhetnek, akár el is taposhatják egymást. E veszélyek mellett az éghajlat felmelegedése ezeken a szélességi fokokon a végzetes kimenetelű betegségek szaporodásával jár, ami a rovarok és a paraziták kibővült élettelével magyarázható.

Az iránymutatás segítségével ösztönözni kell a szarvasmarhatartó üzemeket arra, hogy biztosítást kössenek a betegségekből és balesetektől eredő veszteségek fedezetére. A cél a szarvasmarhatartás pénzügyi veszteségeinek csökkentése és ezáltal az alsó-ausztriai szarvasmarhatartás megővése

Érintett gazdasági ágazatok: Alsó-ausztriai szarvasmarhatartó üzemek

Az engedélyező hatóság neve és címe:

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

Internetcím:

<http://www.noegv.at>

Egyéb információ: A Beihilfen zur Zahlung von Versicherungsprämien (Támogatás biztosítási díjak megfizetésére) támogatási program jogalapja az 1857/2006/EK rendelet 12. cikke.

A támogatás nem akadályozza a biztosítási szolgáltatások belső piacának működését. Alsó-Ausztria közigazgatási hivatala szavatolja, hogy a támogatást nem korlátozzák egyetlen biztosító termékeire és nem kötik ki, hogy a biztosítást ausztriai székhelyű biztosítónál kelljen megkötni

V

(Vélemények)

KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

EURÓPAI SZEMÉLYZETI FELVÉTELI HIVATAL (EPSO)

NYÍLT VERSENYVIZSGA-FELHÍVÁS EPSO/116-117/08 ÉS EPSO/AST/45/08

(2008/C 16/04)

Az Európai Személyzeti Felvételi Hivatal (EPSO) a következő nyílt versenyvizsgákat szervezi:

- EPSO/AD/116/08 és EPSO/AD/117/08 – tisztviselők (AD8) és vezető tisztviselők (AD11) a csalás elleni küzdelem terén jelentkező feladatok ellátására,
- EPSO/AST/45/08 – Asszisztensek (AST4) a csalás elleni küzdelem terén jelentkező feladatok ellátására.

A pályázati felhívásokat az *Európai Unió Hivatalos Lapjának* 2008. január 23-i C 16. A számában csak angol, francia és német nyelven teszik közzé.

További információk az EPSO honlapján található: <http://europa.eu/epso>

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 16/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ČESKÉ PIVO”

EK-szám: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: 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. Csoportosulás:

Név: Sdružení České pivo
Cím: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Tel.: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
E-mail: —
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb (X)

3. A termék típusa:

2.1. osztály: Sör

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „České pivo”

- 4.2. *Leírás:* A „České pivo” megkülönböztethetősége tényezők egész sorából következik; ilyenek elsősorban a felhasznált alapanyagok, a folyamatosan fejlődő sörgyártási know-how és a speciális sörfőzési eljárások. A „České pivo” gyártása figyelemre méltó, köszönhetően a cefrézési folyamatnál alkalmazott dekokciós módszernek, a sörlé főzésének és a kétfokozatú erjesztésnek. A teljes gyártási módszer révén (alapanyagok gondos kiválasztása, malátakészítés és sörgyártás a Cseh Köztársaság hagyományos területein) rendkívül elismert, sajátos és egyedülálló termék jön létre.

A „České pivo” műszaki paraméterei az alábbi szövegben szerepelnek. A sör megkülönböztethető annak köszönhetően, hogy ízeit a maláta és a komló uralja, és csupán enyhe mellékíz fogadható el, amely a pasztórizálásból, az élesztőkből, illetve az észterekből adódik, míg idegen illatok és mellékízek nem megengedettek. A „České pivo” egész aromájának kisebb intenzitását a nemkívánatos erjedési melléktermékek viszonylag csekély mennyisége idézi elő. A sör bukéja a közepes és az erős között van, és a sörből lassan szabadul fel a széndioxid. A testessége is a közepes és az erős között van, elsősorban a nem kiejert extraktum-maradék tartalomnak köszönhetően, amely a látszólagos és az elérhető erjedés különbségével jellemezhető. Az erjedés kisebb mértéke egyben kisebb alkoholtartalmat is jelent. A „České pivo” nagyon fontos tulajdonsága a keserűség. A sör keserűségének mértéke közepes vagy ennél erősebb, az enyhétől a könnyűig terjedő fanyarsággal, amely hosszabb lecsengésű. A keserű ízérzet hosszabban megmarad a szájban és így tovább hat az ízlelőbimbókra. Az erőteljesebben keserű íz elősegíti az emésztés folyamatát is. A „České pivo”-ra ugyancsak jellemző a polifenolok nagyobb koncentrációja és a magasabb pH érték.

A világos sör (világos ászoksör, világos csapolt sör és könnyű sör) a világos maláta és a komló gyenge és közepes közötti aromáját hordozza. A sörnek közepes, illetve erős intenzitású arany színe van. A sör szikrázó és a pohárba töltést követően kompakt fehér habot képez. A barna sör (a barna ászoksör és a barna csapolt sör) a barna és a színes maláta erőteljes aromájával bír. Közepes bukéjú, jellemző, erőteljes testességgel, amelyet a látszólagos és az elérhető erjedés alapvető különbsége és a sörfőzés alapanyagaiban lévő nem erjeszthető összetevők jelenléte idéz elő. A keserű jelleget a sör nagyfokú testessége befolyásolja. A másodlagos ízek és illatok közül a karamelles és az édeskés megengedhető.

Minőségi paraméterek

Világos ászoksör

- A sörlé eredeti szárazanyag-tartalma 11,00–12,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 3,8–6,0 (térfogatszázalék)
- Szín 8,0–16,0 (EBC egység)
- Keserű anyagok 20–45 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 1,0–9,0 (% rel.)
- Polifenolok 130–230 (mg/l)

Barna ászoksör

- A sörlé eredeti szárazanyag-tartalma 11,00–12,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 3,6–5,7 (térfogatszázalék)
- Szín 50–120 (EBC egység)
- Keserű anyagok 20–45 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 2,0–9,0 (% rel.)

Világos csapolt sör

- A sörle eredeti szárazanyag-tartalma 8,00–10,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 2,8–5,0 (térfogatszázalék)
- Szín 7,0–16,0 (EBC egység)
- Keserű anyagok 16–28 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 1,0–11,0 (% rel.)

Barna csapolt sör

- A sörle eredeti szárazanyag-tartalma 8,00–10,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 2,6–4,8 (térfogatszázalék)
- Szín 50–120 (EBC egység)
- Keserű anyagok 16–28 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 2,0–11,0 (% rel.)

Könnyű sör

- A sörle eredeti szárazanyag-tartalma max. 7,99 (tömegszázalék)
- Alkohol 2,6–3,6 (térfogatszázalék)
- Szín 6,0–14,0 (EBC egység)
- Keserű anyagok 14–26 (EBC egység)
- pH 4,1–4,8
- A látszólagos és az elérhető erjedés közötti különbség 1,0–11,0 (% rel.)

4.3. Földrajzi terület:

A „České pivo” előállítási területének határai a következők:

- délnyugaton a Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les és a Novohradské hory hegyaljai része,
- délen a Třeboňská pánev, a Českomoravská vrchovina déli széle, valamint a Dyje folyó és a Morava folyó Hodonín után,
- a délkeleti határt a Fehér-Kárpátok által körülölelt terület nyugati és északi határvonala alkotja,
- a keleti határt a Beskydy által körülölelt terület nyugati, északi és délkeleti határvonala jelöli ki,
- nyugaton az adott területet az Ohře folyó, a Mostecká pánev és Děčínig az Elba folyó határolja,
- az északnyugati határt a Ploučnice és a Kamenice folyók és a Lužické hory alkotják,
- az északi határt a Liberecká pánev, a Krkonoš déli lejtői, a Broumovské hory és az Orlické hory alkotják,
- az északkeleti határt a Kralický Sněžník hegyaljai része, a Rychlebské hory és a Zlatohorská vrchovina, az Opava torkolatáig az Opavice folyó, az Odra torkolatáig az Opava folyó, az Olše torkolatáig az Odra folyó, a Lomná torkolatáig az Olše folyó, és a Beskydy által körülölelt területig a Lomná folyó alkotja.

A „České pivo”, mint földrajzi megjelölés tartalmazza az ország megnevezését, mivel a „České pivo” behatárolt földrajzi területén az évszázadok óta tipikus, speciális gyártási mód a mai Cseh Köztársaságnak szinte az egész területére kiterjed. Itt évszázadok óta túlnyomó részben alsó erjesztésű, alaposan kiérlelt sört főznek, végig azonos gyártási eljárással, amelyet a dekokciós módszer, a cefrézési folyamat, a sörlé főzése, a komló tényleges forrázása és a különválasztott kétfokozatú erjesztés jellemez (lásd a 4.5. pontot). Más sörökkel szemben a „České pivo”-t a nem erjesztett extraktum magasabb részaránya, a polifenolok nagyobb mennyisége, a magasabb pH, az erőteljesebb szín, a kesernyőség és a buké jellemzi.

A „České pivo” gyártási módjának sajátosságaiból erednek a termék jellemző tulajdonságai, ezekből pedig – mind belföldön, mind pedig külföldön – a termék hírneve és „České pivo”-ként való megjelölése, valamint egyértelmű összekapcsolása az előállítás helyével, a Cseh Köztársasággal.

A „České pivo” minőségének fogalmi fontosságát és hírnevét bizonyítja, hogy ez az elnevezés a Cseh-szlovák Szocialista Köztársaság kormánya és a Portugál Köztársaság kormánya között 1985-ben megkötött, az eredetre vonatkozó adatok, az eredetmegjelölés és más földrajzi és hasonló megjelölések oltalmáról szóló egyezmény keretében bekerült az oltalmat élvező megjelölések közé. Ekkor a behatárolt terület csak a teljes ország egy részére terjedt ki. A behatárolt terület akkor vált az ország nagyobbik részévé, amikor kettévált a Cseh és Szlovák Szövetségi Köztársaság. A fogyasztók a világon mindenütt nem csak a gyártás helyével, azaz a Cseh Köztársasággal kapcsolják össze a „České pivo” elnevezést, hanem elsősorban e sör speciális tulajdonságaival és minőségével.

A „České pivo” földrajzi megjelölés bejegyzésének kérelmezője azoknak a gyártóknak a társulása, akik a fenti sör gyártását gyakorlatilag a Cseh Köztársaság egész területén folytatják. A „České pivo” végső tulajdonságaira és hírnevére vitathatatlan hatással vannak a „České pivo”-t főző mesterek, akik a Cseh Köztársaságon belül az adott területen nemzedékről nemzedékre adják tovább az értékes tapasztalatokat.

Területét tekintve a Cseh Köztársaság a kis európai országok közé tartozik. Jelenleg, ahogy a múltban is, az ország kis kiterjedése és domborzata a teljes behatárolt területen garantálja a gyártási feltételek – az alkalmazott technológia és a gyártáshoz szükséges alapanyagok – betartásának lehetőségét, csakúgy, mint a gyártók szakértelmét.

A fenti tényeken fényében, és különösen a környező területeken alkalmazottaktól eltérő, tipikus és hagyományos gyártási módszerek, a sör megismételhetetlen ízének és jellemző tulajdonságainak (lásd a 4.2. pontot), valamint a behatárolt területen messze túlmutató hírnevének köszönhetően a behatárolt terület homogenitása nyilvánvaló és tagadhatatlan.

Komló

A Cseh Köztársaságban a legnagyobb komlótermelő terület a žateci körzet, ahol Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany és Plzeň-sever járásokban 355 termelő település van, ezt követi az ústíi körzet, a Litoměřice, Česká Lípa és Mělník járásokban 220 településsel, majd a tršickoi körzet, az Olomouc, Přerov és Prostějov járásokban 65 településsel.

A cseh komlótermelő körzetek olyan területen találhatóak, ahol az éghajlat átmenetet képez az enyhe tenger melléki és a szárazföldi éghajlat között. A žateci körzet emellett a Krušné hory/Krušné hegység és a Český les/Cseh erdő esőárnyékában fekszik, ami különleges feltételeket teremt ebben a körzetben.

A cseh komlótermelő körzetekben különböző talajtípusokkal (fekete föld, rendzina, barna föld, barna talajok) és különböző talajfajtákkal (homokos, agyagos, agyagpalás) találkozunk. Ezek a talajok különböző petrográfiai-geológiai alapokon jöttek létre.

A žateci komlótermelő körzetben a komlóültetvények többsége olyan talajokon található, amelyek a perm-kori geológiai alakzat rétegeiből erednek. Ezek a talajok, amelyeket permi vörös talajokként jelölnek, jelentős mennyiségű vasvegyületet (6–7 % vas-III-oxidot) és mangánt, valamint további fémoxidokat tartalmaznak.

Az ústíi komlótermelő körzet keleti része egy harmadkori krétaformáción fekszik, a középső rész, az úgynevezett Polepská blata negyedkori üledékeken, míg a nyugati ústíi körzetben gyakoriak a bazaltömlények.

A tršickoi komlótermelő körzet talajainak többsége negyedkori, részben pedig harmadkori eredetű.

A finom minőségű komló legjobb termőtalajának a žateci komlótermelő körzet permkori vörös talajait tekintik. Ezek a többnyire agyagtartalmú talajok a mélyszántást követően jó víz- és levegőfelvételre valamint tápanyag-megkötő képességgel bírnak. A komló számára a legjobbak az enyhén savas, illetve semleges reakciót adó talajok. A talajok alkalmasságát a komló termelésére nem csak a természetes tulajdonságok határozzák meg, hanem a megműveltség foka, a fellazítottság, a szerves és ásványi trágyákkal való trágyázottság foka és más, tartósan végzett beavatkozások is, amelyek kedvező feltételeket teremtenek a komló növekedéséhez és fejlődéséhez.

4.4. *A származás igazolása:* Minden sörgyártónak jegyzéke van az összes alapanyag-beszállítóról. Az alapanyagok eredetét a szállítólevelekből lehet meghatározni. Túl ezen, a 97/1996 Sb. sz. törvény előírja a Cseh Köztársaság területén termesztett komló származásának nyomonkövethetőségét. Ugyancsak vezetik a végtermék vásárlóinak listáját. A termék minden csomagolási egysége tartalmazza a gyártónak és magának a terméknek a kötelezően megadandó adatait. Így garantált a termék pontos nyomonkövethetősége. Magát a gyártási folyamatot gondosan és pontosan ellenőrzik és az egyes főzések adatait feljegyzik, hogy a későbbiekben visszakereshető legyen a gyártott „České pivo” egyes főzéseinél felhasznált összes alapanyag származása. A specifikáció betartásának ellenőrzését az Állami Mezőgazdasági és Élelmiszerfelügyelet helyi kirendeltségei végzik.

4.5. *Az előállítás módja:* Sörgyártási alapanyagok:

Maláta – Világos, „pilzeni malátának” is nevezett malátafajta, amelyet kétsoros tavaszi árpából állítanak elő. A malátagyártáshoz az árpafajtákat a brünni Állami Mezőgazdasági és Élelmiszerfelügyelet által jóváhagyottan termesztett és a prágai Sör és Malátakutató Intézet (Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s.) által a „České pivo” gyártásához ajánlott fajták közül választják ki (a szabványos maláta összesítő adatait lásd a lenti táblázatban).

A világon és Európában a sörgyári árpa minőségével szemben támasztott követelmények előnyben részesítik a nagy enzimaktivitású, magas szárazanyag-tartalmú fajtákat, amelyeknél magasak a végső erjedési értékek. Másrészt a „České pivo”-ra jellemző a proteolitikus és a citolitikus módosulás alacsonyabb szintje és az extraktum-maradék jelenlétét előidéző erjedési mérték. Ezen az alapon határozták meg azokat az alapvető paramétereket, amelyekkel a „České pivo”-hoz alkalmas fajtáknak rendelkeznie kell.

Extraktum a maláta szárazanyagában	(tömegszázalék)	min.	80,0
Kolbach-féle szám	(%)		39,0 ± 3
Diasztatikus kiadósság	(W.-K. egységben)	min.	220
Elérhető erjedési fok	(%)	max.	82
Friabilitás	(%)	min.	75,0

Cseh komló és gyártott komlótermékek – elsősorban az alábbi területek kiemelt körzeteiben termesztett fajtákat használják: 1) žateci körzet, 2) ústíi körzet, 3) tršickoi körzet. A komló az agyagos vagy az agyagtartalmú talajokon nő; a žateci körzetben tipikusak a permkori vörös talajok. A komló termesztéséhez a legkedvezőbb éves átlagos hőmérséklet 8–10 °C.

A komló teljesen egyedi és a világon termelt komlótól elsősorban a benne lévő alfa- és béta keserűsavak arányában tér el. Amíg a közönségesen termesztett fajtáknál ez az arány általában 2,5:1, addig az ebben a körzetben termesztett fajtáknál átlagosan 1:1,5. A más komlófajtáktól eltérő, további jellemző tulajdonság a béta-farnezol tartalom, amely az összes esszenciális olaj 14–20 %-át teszi ki. Az adott területen művelt és termesztett komlófajtákat és általánosan a „České pivo” gyártásához használt összes komlófajtát az ellenőrző szervezeteknek kell jóváhagynia és a Sör és Malátakutató Intézetnek kell ajánlania.

Víz – A „České pivo” gyártásához helyi forrásokból származó vizet használnak. A sör főzéséhez használt víz keménységét lágy és félkemény közöttiként értékelik.

Sörgyári élesztők – Az úgynevezett alsó erjesztéshez használt élesztő törzsek (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), amelyek alkalmasak a „České pivo” gyártásához, és amelyek ezen specifikáció szerint biztosítják a látszólagos és az elérhető erjesztés közötti különbséget. Leggyakrabban a 2., 95. és 96. sz. törzseket alkalmazzák, amelyek a Sör és Malátakutató Intézetnél a sörgyári reprodukciós élesztőtörzsek gyűjteményében RIBM 655 regisztrációs szám alatt vannak elhelyezve, és amelyek a „České pivo” minden előállítója számára hozzáférhetők.

Gyártás:

A sör gyártása a főzőházban kezdődik, ahol a ledarált malátát összekeverik a vízzel és cefrézik, amelynek során a nem erjeszthető keményítő erjeszthető cukrokká alakul át. Maga a cefrézési folyamat dekokciós, egy-három cefrés módon történik; infúziós cefrézési módot nem használnak. A teljes malátadara mennyiségnek legkevesebb 80 %-át a jóváhagyott fajtákból gyártott maláta képezi, ami garantálja a „České pivo” ízprofilját.

A malátadara összetétele – beleértve a feldolgozott dózis összetételét is – a főzésről készült feljegyzésben szerepel; a maláta eredetét a szállítólevelek igazolják. A főzésről készült feljegyzésben szerepel a cefrézés hőmérséklete és időtartama is. A cefrézési folyamat befejezését és az oldhatatlan malátarészek úgynevezett cefreszűrési folyamattal történő leválasztását követően a komlóforrázással kezdődik meg a sörlé készítése. Ez a fázis 60–120 percig tart, és ennek során el kell érni a térfogat legalább 6 %-ának elpárologtatását. A komló adagolását akár három részre is el lehet osztani. A cseh komló vagy a belőle készített termékek minimális mennyiségi részaránya a világos ászoksöröknél 30 %, míg a többi sörfélénél legalább 15 %. A komló összetétele – beleértve a dózis alapanyagainak összetételét is – a forrázási feljegyzésben szerepel; az alapanyagok származását a szállítólevelek igazolják. A sörlé főzésének befejezését követően a sörlévet lehűtik az erjesztés hőmérsékletére, azaz 6–10 °C-ra és átlegegőztetik. Hozzáadják a kizárólag az alsó erjesztéshez használt sörgyári élesztőt (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*).

Az erjesztés maximum 14 °C-ig terjedő hőmérsékleten történik és ez a technológiai folyamat standard módon el van választva a második erjesztéstől, vagyis kétfázisú erjesztésről van szó. Az erjesztés alatt a hőmérséklet alakulását az erjesztési jegyzőkönyvben regisztrálják. A második erjesztési folyamat 0 °C-hoz közelítő hőmérsékleteken történik. A tankokban a sör második erjesztéssel történő érlelési folyamatának befejezését követően a sört leszűrik és hordókba, palackokba, dobozokba vagy tartálykoszikba fejtik le. Lehet gyártani szűretlen sört is. A végtermékek teljesítenie kell a 4.2. pontban megadott paramétereket.

A sörgyártás teljes technológiája állandó ellenőrzés alatt áll.

Az ellenőrzés módja:

Malátalé:

Előextrakt (első malátalé) – Mintavétel 10 perccel a szűrés megkezdését követően.

Szárazanyag-tartalom meghatározása – Piknometriásan, cukormérővel vagy speciális készülékkel (A. Paar, vagy más megfelelő műszer az anyagok szárazanyag-tartalmának mérésére).

A malátalé áttetszősége 25 °C hőmérsékleten – Nefelometrián 25 °C-on, 30 perces temperálás után mérve.

Az utolsó atmoszféra szárazanyag-tartalmának mérése 25 °C hőmérsékleten – A mérés azonos módszerrel történik, mint az előextrakt mérésénél.

Sörlé:

A sörlé szárazanyag-tartalma – Mintavétel 15 perccel a főzés befejezését követően.

Szárazanyag-tartalom meghatározása – Píknometrián, cukormérővel vagy speciális készülékkel (A. Paar, vagy más megfelelő műszer az anyagok szárazanyag-tartalmának mérésére).

Az üledék mennyisége – A komlóval összekevert sörlé vizuális ellenőrzése 5 perccel a főzés befejezését követően Imhot lombikban vagy más kis edényben, amelyben megvizsgálható az üledék mennyisége.

A sörlé áttetszősége – A sörlévet leszűrik (kék csíkos analitikai szűrőpapíron), a szűrletet 90°-os szög mellett nefelometriás meghatározásra használják. A mérést egyrészt (20 perces temperálást követően) 20 °C hőmérsékleten, másrészt (20 perces temperálást követően) 5 °C hőmérsékleten végzik el.

A sörlé keserűségének meghatározása – Izo-béta-keserűsavak (IBU) mennyisége

A sörlé elérhető erjesztése – Ajánlott módszerrel meghatározandó.

Fickósör:

Az élesztősejtek számának mikroszkópos meghatározása a feljövő anyagban.

Az élesztők viabilitásának meghatározása (metilénkékkel történő színezéssel).

Izo-béta-keserűsavak (IBU) meghatározása ajánlott módszerekkel.

Kész sör:

Alapvető elemzés – Látszólagos és elérhető szárazanyag-tartalom, alkoholtartalom, szárazanyag-tartalom számítása az eredeti sörléből, izo-béta-keserűsavak (IBU) meghatározása, a sör áttetszősége 90°-os szög mellett, elérhető erjesztés, a sör színe.

Az ellenőrzést a sörgyári laboratóriumok vagy szakosodott laboratórium (pl. a Sör és Malátakutató Intézet Rt.) végzi a Sör- és malátagyártási analitika vagy az EBC analitika szerint.

- 4.6. *Kapcsolat:* A régészeti leletekből nyilvánvaló, hogy a behatárolt földrajzi területen (a továbbiakban „behatárolt terület”) már a szlávok előtt itt élő lakosok is ugyanúgy főzték a sört, mint maguk a szlávok. Az adott területen a sörfőzésről készült első feljegyzések a břeňnovi kolostorhoz kötődnek, ahol a Benedek-rendi szerzetesek az i. sz. 993. évben sört és bort állítottak elő.

Az adott területen a komló termesztéséről szóló legrégebbi feljegyzés I. Břetislav herceg alapító okirata, amely a Stará Boleslav-i Szent Vencel káptalanságnak tizedet ad a Žatecban, Stará és Mladá Boleslavban termesztett komlóból. A sörfőzéshez közvetlenül kapcsolódó első történelmi dokumentum a vyšehradi káptalanság alapító okirata, amelyet II. Vřastislav cseh király adott ki 1088-ban. Ebben a dokumentumban, amely másolatokban maradt fenn, említést tesznek a vyšehradi káptalanság kanonokainak juttatott komló-tizedről és más – ingatlanokat és juttatásokat is magába foglaló – ajándékokról. Az 1090–1100 közötti években a komló termesztésével, a malátával, a sörrrel, a sörfőzési joggal és a sör kivételével számos további dokumentum foglalkozik. 1330-tól kezdődően a királyi, a nemesi és a polgári iratokban számos feljegyzés található a maláta és a sör gyártásáról.

A sörfőzés folyamatát nemzedékről nemzedékre adták át. A sörgyártás eleinte az egyének (például főzési joggal bíró polgárok, nemesség) kiváltsága volt. A 14. században alapították meg a sörfőző céheket, és az alsó és felső erjesztésű sörök gyártása erőteljesen nőtt egészen az ipari sörgyárak megalapításáig, amelyek mind a mai napig letéteményesei a „České pivo” hagyományának. Fontos mérföldkő volt az 1842. év, amikor Plzeňben megalapították a városi sörgyárat.

Az alsó erjesztésű sör gyártásán folyamatosan javítottak, és ennek a sörnek a tipikus jellege teljesen eltért a korábban gyártott sörökétől. Ez az aranyszínű, gyöngyöző, kellemesen komlóízű ital, gyönyörű tömör habjával utat talált magának az egész világon. Szerke a világon ez volt a kezdete egy új időszaknak a sörgyártás fejlődésében, amely nem csak a cseh korona országokban, de az Osztrák-Magyar Monarchiában, Németországban és további európai országokban is elképesztő tempóban növekedett. Az ezután következő évtizedekben számos, a legkorszerűbb technológiával tökéletesen felszerelt sörgyárat alapítottak. A gépi felszereltség és a technológia fokozatos fejlesztése elvezetett a mai korszerű tömegtermeléshez. Az alapelv azonban változatlan maradt. Az a sör, amelynek a gyártásához elsősorban helyi (vagyis a speciális talaj- és klímaviszonyokkal rendelkező, adott területről származó) alapanyagokat használtak és használnak fel, tekintélyt és külföldön is fontos pozíciót szerzett magának. Kedveltségét tanúsítja számos feljegyzés a „České pivo” exportjáról, úgy a múltban, mint a jelenben is.

A „České pivo”-t a sörfőzők tudására alapozott, fentebb leírt módon, kizárólag az adott területen, elsősorban meghatározott minőségű helyi alapanyagokból és a helyi vízforrások felhasználásával gyártják. Ezek összessége adja meg a „České pivo”-nak azokat a specifikus tulajdonságokat, amelyeknek eredménye a „České pivo” eltérő összetétele.

A prágai Sör és Malátakutató Intézet által elkészített tanulmányok azt bizonyították, hogy a „České pivo” jelentősen különbözik a külföldi söröktől. A kiválasztott hazai és külföldi söröket gondos analitikai és érzékszervi értékelésnek vetették alá.

Kidolgoztak egy részletes analitikai és statisztikai modellt, amely lehetővé tette egyrészt a közös és a hasonló tulajdonságok, másrészt a különböző sörök eltérőségeinek leírását. Az eredményeket többdimenziós statisztikai módszerekkel (diszperziós elemzés, faktor-elemzés, csoportosítás stb.) dolgozták fel. Bizonyítást nyert, hogy a „České pivo”-t meg lehet különböztetni az azonos kategóriába tartozó külföldi söröktől.

A „České pivo” az esetek többségében (erjesztés nélküli) extraktum maradékokat tartalmaz, ami a „České pivo” tipikus tulajdonságainak egyike. A külföldi sörökkel összehasonlítva további ilyen tulajdonságok az intenzívebb szín, az erőteljesebb keserű íz és a pH érték, továbbá a polifenolok nagyobb mennyisége. Az intenzívebb szín és a nagyobb polifenol tartalom a Cseh Köztársaságban leggyakrabban használt dekokációs cefrézési módszernek a következménye. Az összes fenti paraméter meghatározza az alapanyagok minősége és összetétele és a műszaki és a technológiai feltételek. Technológiai szempontból nézve meghatározó a malátadara összetétele és a komló mennyisége, együtt az élesztőtörzs kiválasztásával és az alkalmazott erjesztési módszerrel, és mindez kombinálva a sörfőzési hagyományokkal valamint az emberi tényezővel. Érzékszervi szempontból a „České pivo” az erőteljesebb testességgel és keserűséggel, a keserű íz hosszabb lecsengésével és az idegen illatok és mellékízek csekélyebb előfordulásával jellemezhető.

Az adott területen a sörgyártás egyedisége a sörfőzés több évszázados hagyományából, valamint abból indul ki, hogy ezt a mesterséget specifikus formában mind a mai időkig nemzedékről nemzedékre adják át. A komló termesztése számára a behatárolt területen fennálló kedvező feltételek és a dolgozók magas szintű, a cseh oktatási intézmények valamennyi szintjén folytatott tanulmányai során megszerzett szakmai tudása biztosítja a „České pivo” kitűnő hírnevét az egész világon. A „České pivo”-t már a Csehszlovák Szocialista Köztársaság kormánya és a Portugál Köztársaság kormánya között kötött, az eredetre vonatkozó adatok, az eredetmegjelölés és más földrajzi és hasonló megjelölések oltalmáról szóló egyezmény mellékletében meghatározták. A szerződést az 1987. május 18-i 63/1987 Sb. sz. külügyminiszteri rendeletben tették közzé.

2003-ban a Cseh Idegenforgalmi Központ feldolgozta azt a felmérést, amely azt vizsgálta, hogy a turisták miként látják a Cseh Köztársaságot, és hogy mi motiválja őket az úti cél kiválasztásában. A célcsoportot a Németországból, Ausztriából, Lengyelországból, Olaszországból, Hollandiából, az Egyesült Államokból, Japánból, a skandináv országokból, valamint Oroszországból, Dél-Koreából és az arab országokból jövő turisták képezték. Összesen 1 800 embert kérdeztek meg (vagyis minden országból, illetve országcsoportból 150 embert), akiknek a 66 %-a férfi volt. A felmérés alapján azt állapították meg, hogy a Cseh Köztársaságot Prágával (47 %) és a kitűnő sörrel (45 %) kapcsolják össze. A kérdés így hangzott: „Ha ezt a nevet hallom, hogy Cseh Köztársaság, rögtön a következő jut eszembe ...”.

A „České pivo” népszerűségét dokumentálja a sör egyre növekvő exportja is.

4.7 *Ellenőrző szerv:*

Név: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Cím: 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 *Címkézés:* A „České pivo” megjelölés a termék fő címkéjén az értékesítési jelzés részét képezi.

A „České pivo” specifikációjának nem célja, hogy azoknál a söröknél, amelyeket – a nemzeti és a helyi követelményekkel összhangban – nem minősítenek „České pivo”-nak korlátozza az utalást arra, hogy az adott sört a Cseh Köztársaságban gyártották. Ezeknél a söröknél azonban ezek az utalások nem képezhetik a fő címkén az értékesítési jelzés részét.

Az utalásokat a „VFM”-re – „védett földrajzi megjelölés” – és a megfelelő helyi szimbólumra világosan össze kell kapcsolni a „České pivo” kifejezéssel és ezeknek nem szabad azt a benyomást kelteniük, hogy a címkén lévő többi kifejezés regisztrált.

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 16/06)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CEBREIRO”

EK-szám: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: 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

Cím: 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. Csoportosulás:

Név: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Tel.: (34) 982 367 163

Fax: (34) 982 367 163

E-mail: —

Név: D^a M^a del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Cím: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel.: (34) 982 161 020

Fax: (34) 982 161 020

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.3. osztály: Sajtok

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.1. *Elnevezés:* „Cebreiro”

4.2. *Leírás:* Pasztőrözött tehéntejből készült sajt, amely az alvadás, az alvadék felvágása, a savó eltávolítása, a gyúrás és a sózás, a formába helyezés, a préselés, az érlelés és adott esetben a pácolás szakaszából álló termelési folyamatot követően az alábbi tulajdonságokkal rendelkezik:

– Fizikai tulajdonságok:

– Forma: gomba vagy szakácsapka alakú, két részből áll: egy hengeres, változó átmérőjű, legfeljebb 12 cm magasságú tönkből és a kalapból, amelynek átmérője 1–2 cm-rel nagyobb, mint a tönké, és magassága nem haladhatja meg a 3 cm-t.

– Tömeg: 0,3 kg és 2 kg között.

– Érzékszervi jellemzők:

– A friss sajtnak nincs külső héja, állaga fehér és szemcsés, puha, érintése agyagszerű, zsíros, a szájban szétolvad. Íze és illata a tejure emlékeztet, amelyből származik, enyhén savanyú.

– A pácolt sajt külső héja alig különbözik a belsejétől, amely sárga, esetleg élénksárga, gyakran kemény állagú, mindig inkább szilárd, mint zsírszerű. Íze enyhén fémcs, pikáns, tejes, jellegzetesen aromás.

– Vizsgálati jellemzők:

– Nedvességtartalom: érettségi fok szerint változó, de 50 %-nál mindig kisebb.

– Zsírtartalom: legalább a szárazanyag-tartalom 45 %-a, legfeljebb a szárazanyag-tartalom 60 %-a.

– Fehérjetartalom: 30 % felett.

4.3. *Földrajzi terület:* A tejet és az abból előállított, a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajtot az alábbi, kizárólag Lugo tartománybeli településeket tartalmazó földrajzi területen állítják elő: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos és Triacastela.

4.4. *A származás igazolása:* A „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajt előállítására kizárólag a megfelelő nyilvántartásban bejegyzett gazdaságokból származó tejet szabad felhasználni.

Hasonlóképpen a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés védelmét csak olyan sajt élvezheti, amelyet az ellenőrző szerv nyilvántartásába bejegyzett sajtüzemekben és helyiségekben állítanak elő és esetenként pácolnak.

A termékleírás és a minőségügyi kézikönyv rendelkezései betartásának ellenőrzése céljából az ellenőrző szerv nyilvántartásokat vezet a gazdaságokról, a sajtüzemekről és a pácolóhelyiségekről. Ennek az ellenőrzésnek a nyilvántartásokba bejegyzett valamennyi természetes vagy jogi személyt, létesítményeiket és termékeiket alávetik abból a célból, hogy megbizonyosodjanak, hogy a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés védelmét élvező termékek megfelelnek-e a termékleírás követelményeinek.

Az ellenőrzéseket az állatállomány és a létesítmények helyszíni vizsgálata, az iratok ellenőrzése és az alapanyag és a sajt analízise alapján végzik.

Ha bizonyosságot nyer, hogy az alapanyag és az előállított sajt nem felel meg a termékleírás követelményeinek, akkor a sajt a „Cebreiro” eredetmegjelöléssel nem értékesíthető.

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel védett sajt minden egyes csomagolási egységét számozott ellenőrző címkével látják el, amelyet a minőségügyi kézikönyvben szereplő előírásoknak megfelelően az ellenőrző szerv felügyel, ad meg és ad ki.

- 4.5. Az előállítás módja: A galíciai aranysárga, az alpesi barna és a fríz fajtához tartozó, illetve ezek egymás közötti keresztezéséből származó tehenekből lefejt természetes, teljes tejet kell használni. A tej nem tartalmazhat kolosztrumokat, tartósítószerket és általában meg kell felelnie a hatályos jogszabályok rendelkezéseinek. A tej nem vehető alá szabványosítási folyamatnak, és úgy kell tartani, hogy benne a mikroorganizmusok ne szaporodhassanak; ennek érdekében tárolási hőmérséklete nem haladhatja meg a 4 °C-ot. A gyártási folyamat megkezdése előtt a tejet pasztörözni kell. Ha a pasztörözés tartályban történik, a tejet 30 percig 62 °C-on kell tartani, ha pasztöröző berendezésben, a kezelés 72 °C-on 20 másodpercet vesz igénybe.

A sajt elkészítése a következő lépésekben történik:

- Alvasztás: állati tejoltó vagy más, a minőségügyi kézikönyvben engedélyezett tejoltó enzimek hozzáadásával, 26 °C és 30 °C közötti hőmérsékleten. A tejoltó szükséges mennyiségét annak figyelembevételével kell meghatározni, hogy az alvadás legalább 60 percig tartson.
- Az alvadék felvágása: a vágást oly módon kell elvégezni, hogy 10–20 mm átmérőjű darabok jöjjenek létre.
- A savó eltávolítása: a savó elsődleges, még a tartályban történő eltávolítása után az aludttejet vászonzsákokba töltik, felakasztják, így kerül sor a másodlagos savóeltávolításra. A zsákokat öt-tíz óráig hagyják lógni.
- Gyúrás, szózás: a savó eltávolítása után az alvadékat addig kell gyúrni, amíg egyenletes, agyagos tapintású massa nem jön létre. Ezzel egyidőben történik a szózás nátrium-kloriddal.
- Formázás és préselés: a masszát formákba töltik, majd alávetik a végleges préselésnek. Ennek időtartama az alkalmazott nyomás és a darabok nagyságától függ. Ezt követően a sajtokat kivesszük a formából és hűtőkamrákba helyezik, ahol 2–6 °C-on legalább egy óra hosszat érlelik őket. Ezután a friss állapotban értékesítendő sajtok a piacra kerülhetnek.
- Pácolás (választható): a pácolási eljárásra, amennyiben alkalmazzák, olyan helyiségekben kerül sor, amelyekben a relatív páratartalom 70–80 %, a hőmérséklet 10–15 °C. A pácolásnak legalább negyvenöt napig kell tartania. A pácolt sajtok címkéjén jelezni kell ezt a körülményt.

A termék minőségének megőrzése és a nyomonkövethetőség érdekében az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott sajtokat általában felvágatlanul, az ellenőrző szerv által engedélyezett csomagolásban kell értékesíteni.

Az ellenőrző szerv engedélyezheti a felvágva történő értékesítést, sőt az árusítóhelyen történő feldarabolást is, amennyiben megfelelő ellenőrző rendszert hoznak létre, amely minden kétséget kizárva garantálja a termék előállítás helyét, eredetét és minőségét, valamint azt, hogy a fogyasztóhoz tökéletesen megővott állapotban, megfelelően prezentálva jusson el.

4.6. Kapcsolat:

Történelmi kapcsolat

A sajt eredetét azokra a szerzetesekre vezetik vissza, akik elsőként telepedtek le Cebreiróban – ott, ahol a Santiago de Compostelába vezető legfontosabb zarándokút vonal, az ún. francia út Galicia területére lép –, hogy a zarándokok ellátására a IX. században épített kórházban dolgozzanak. Az évszázadok során a zarándokok megköstölték a sajtot a cebreirói hegyekben, és híret elvitték egész Spanyolországba és Európába.

A Nemzeti Történelmi Levéltárban és a Simancasi Általános Levéltárban őrzött dokumentumokban érdekes feljegyzéseket találhatunk arról, hogy III. Károly uralkodása alatt évente küldtek cebreirói sajtot a portugál királyi udvarnak. A környékbeli parasztok (főként az asszonyok) novemberben fogtak hozzá otthonaikban a sajt készítéshez. A küldeményt mindig két tucat sajtból állították össze és az év utolsó két hetében indították útnak, kihasználva a hideg évszakot, hogy friss maradjon. Az ajándékot január első felében adták át Portugália királynéjának.

Különböző, a XVIII. és a XIX. századból származó okiratok bizonyítják, hogy a cebreirói sajt akkoriban is ismert volt.

Korban hozzánk közelebb eső bibliográfiai utalásokat találunk „A Galíciai Királyság általános földrajza” (1936) című kiadványban, amely említéseket tartalmaz a cebreirói sajtra, jellegzetességeire és készítési módjára vonatkozóan.

Később, a múlt század hatvanas éveiben a spanyol, különösen a galíciai sajtok kiváló ismerője, Carlos Compairé Fernández különböző munkáiban részletesen tárgyalja ezeket a sajtokat és kitér vegyi és bakteriológiai elemzéseikre is. Valószínűleg ezek a tárgyban készült első tudományos tanulmányok.

A Földművelési, Halászati és Élelmezési Minisztérium 1996-ban kiadta a „Hagyományos spanyol termékek leltárát”, amelynek a sajtokkal foglalkozó fejezete bőséges információval szolgál a Cebreiróban készülő sajtot illetően, és adatokat közöl jellemző tulajdonságaival, készítési módjával, történetével és gazdasági jelentőségével kapcsolatban.

Természeti kapcsolat

A „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe hegyvidéki, óceáni klímával rendelkezik. A tájegységre jellemző, hogy a tenger hatása kevésbé érvényesül, és erősebbek a kontinentális tulajdonságok, ami jelentősen korlátozza a mezőgazdasági tevékenységet. A terület nagy része meghaladja az 1 000 méteres tengerszint feletti magasságot, hőmérséklete a galíciai átlagos körülményekhez képest „nagyon hidegnek” tekinthető, a fagymentes időszak 5 hónapnál is rövidebb.

A kedvezőtlen környezeti viszonyok miatt az állattenyésztés igen fontos szerepet játszik a régió gazdaságában, mivel az éghajlati, talajtani és domborzati viszonyok ezt a tevékenységet kevésbé sújtják, mint a növénytermesztést. Jó legelők, természetes rétek állnak rendelkezésre, a hegyekben számos területet lehet legelőként hasznosítani, és az állatok képesek alkalmazkodni a szigorú éghajlati körülményekhez.

A földrajzi környezet és a termék sajátos tulajdonságai között fennálló oksági kapcsolat.

A „Cebreiro” sajt előállítási területén fekvő hegyek között számos völgy található, amely bővelkedik a táj meghatározó, alapvető elemét alkotó mezőkben és legelőkben.

Ez az egyedülálló földrajzi környezet különböző tényezőkön keresztül megmutatkozik a „Cebreiro” sajt sajátos tulajdonságaiban is:

- Először is, mint már említettük, a földrajzi környezet kedvez a kiváló minőségű, bőséges legelők növekedésének.
- Ezenkívül a tejtermelés alapját kis családi gazdaságok alkotják, ahol a gulyát hagyományos módon tartják, jelentős az őshonos fajták egyedszáma, és az állatokat alapvetően a gazdaságban előállított takarmánnyal etetik, mégpedig – ha az időjárás engedi – legeltetés útján.
- A gazdaságon kívül beszerzett tápanyag-koncentrátumokat csak kis mennyiségben, kiegészítőként használják az állatok energiaszükségletének biztosítására. Ez a hagyományos modell, amelyben a gazdaságon kívüli beszerzéseket a lehető legnagyobb mértékben korlátozzák, elősegíti a kis családi gazdaságok életképességét.
- A gazdaságok sajátosságai következtében az ott előállított tej kiválóan alkalmas a sajtgyártásra. Tudományosan bizonyított, hogy ez a természetesebb állattenyésztési és takarmányozási forma javítja a tej tápértékének minőségét, mégpedig azért, mert az állatok többet legelnek, ezzel nő az étrend szempontjából előnyös zsírtartalom, és a lipidprofilban nagyobb a CLA (konjugált linolsav) és az omega-3 zsírsavak részaránya, ami az előállított sajt tulajdonságaiban is megmutatkozik.
- Végezetül, a régió gazdálkodói régi hagyománnyal rendelkeznek ennek a teljesen egyedi tulajdonságokkal – amelyek közül is ki kell emelni az azonnal felismerhető, különleges, hagyományos „szakácsapka” formát – rendelkező sajt típusnak az előállítás terén, termékeik kiérdemelt tekintélyt és elismerést élveznek a fogyasztók között.

4.7. *Ellenőrző szerv:*

Név: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria
Cím: 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. *Címkézés:* A termékleírásnak és a jogszabályi rendelkezéseknek való megfelelés tanúsítását követően a „Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel értékesített sajtokat olyan zárjeggyel, címkével vagy ellenőrző címkével kell ellátni, amely tartalmazza az ellenőrző szerv által engedélyezett és kiadott egyedi alfanumerikus kódot és az eredetmegjelölés hivatalos logóját.

Mind a kereskedelmi címkén, mind az ellenőrző címkén szerepelnie kell a „Denominación de Origen Protegida Cebreiro” („Cebreiro” oltalom alatt álló eredetmegjelölés) feliratnak. A pácolt „Cebreiro” sajt címkéjén kiemelt helyen fel kell tüntetni a „curado” („pácolt”) jelzést.
