

Dziennik Urzędowy C 16

Unii Europejskiej

Tom 51

Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

23 stycznia 2008

<u>Powiadomienie nr</u>	Spis treści	Strona
	II <i>Informacje</i>	
	INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ	
	Komisja	
2008/C 16/01	Zezwolenie na pomoc państwa w ramach przepisów zawartych w art. 87 i 88 Traktatu WE — Przypadki, względem których Komisja nie wnosi sprzeciwu ⁽¹⁾	1
	IV <i>Zawiadomienia</i>	
	ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ	
	Komisja	
2008/C 16/02	Kursy walutowe euro	5
	ZAWIADOMIENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH	
2008/C 16/03	Zestawienie informacji przekazanych przez państwa członkowskie, dotyczące pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1857/2006 w sprawie stosowania art. 87 i 88 Traktatu WE w odniesieniu do pomocy państwa dla małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność związaną z produkcją, przetwórstwem i obrotem produktami rolnymi i zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 70/2001	6



V Ogłoszenia

PROCEDURY ADMINISTRACYJNE

Europejskie Biuro Doboru Kadr (EPSO)

2008/C 16/04	Ogłoszenie o konkursach otwartych EPSO/116-117/08 i EPSO/AST/45/08	13
--------------	--	----

INNE AKTY

Komisja

2008/C 16/05	Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	14
2008/C 16/06	Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych	23



II

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA

Zezwolenie na pomoc państwa w ramach przepisów zawartych w art. 87 i 88 Traktatu WE**Przypadki, względem których Komisja nie wnosi sprzeciwu**

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(2008/C 16/01)

Data przyjęcia decyzji	10.10.2007
Numer środka pomocy	N 239/07
Państwo członkowskie	Rumunia
Region	—
Nazwa środka pomocy (i/lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc)	Compania Națională a Huilei S.A.
Podstawa prawna	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Pomoc na bieżącą produkcję
Forma pomocy	Dotacja
Budżet	1 289 562 000 RON
Intensywność pomocy	—
Czas trwania pomocy	2007–2010
Sektory gospodarki	Sektor górnictwa węgla
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Inne informacje	—

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie:

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

Data przyjęcia decyzji	14.11.2007
Numer pomocy	N 330/07
Państwo członkowskie	Niemcy
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Podstawa prawna	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Badania i rozwój
Forma pomocy	Dotacje bezpośrednie
Budżet	Całkowita kwota pomocy przewidziana w ramach programu: 123 mln EUR
Intensywność pomocy	100 %
Czas trwania	Do 31.12.2010
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Inne informacje	—

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie:

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

Data przyjęcia decyzji	30.11.2007
Numer pomocy	N 359/07
Państwo członkowskie	Finlandia
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Podstawa prawna	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstödslag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Ochrona środowiska
Forma pomocy	Dotacje bezpośrednie
Budżet	2008: 26 mln EUR, 2009: 27 mln EUR, 2010: 30 mln EUR, 2011: 32 mln EUR

Intensywność pomocy	50 %
Czas trwania	1.1.2008-31.12.2012
Sektory gospodarki	Sektory związane z produkcją, Zaopatrzenie w energię elektryczną, gaz i wodę
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Inne informacje	—

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie:

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

Data przyjęcia decyzji	5.12.2007
Numer pomocy	N 409/07
Państwo członkowskie	Węgry
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Podstawa prawna	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
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	Badania i rozwój
Forma pomocy	Dotacje bezpośrednie
Budżet	Roczne wydatki planowane w ramach programu pomocy: 50 000,00 mln HUF; całkowita kwota pomocy przewidziana w ramach programu: 350 000,00 mln HUF
Intensywność pomocy	—
Czas trwania	2007-31.12.2013
Sektory gospodarki	—
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	—
Inne informacje	—

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie:

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

Data przyjęcia decyzji	28.11.2007
Numer pomocy	N 541/07
Państwo członkowskie	Niemcy
Region	—
Nazwa (i/lub nazwa beneficjenta)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Podstawa prawna	—
Rodzaj środka pomocy	Program pomocy
Cel pomocy	—
Forma pomocy	Gwarancja
Budżet	—
Intensywność pomocy	—
Czas trwania	28.11.2007-31.12.2013
Sektory gospodarki	Wszystkie sektory
Nazwa i adres organu przyznającego pomoc	—
Inne informacje	—

Tekst decyzji w autentycznej wersji językowej, z którego usunięto wszystkie informacje o charakterze poufnym, można znaleźć na stronie:

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

IV

(Zawiadomienia)

ZAWIADOMIENIA INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII
EUROPEJSKIEJ

KOMISJA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

22 stycznia 2008 r.

(2008/C 16/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,4494	TRY	Lir turecki	1,7754
JPY	Jen	154,13	AUD	Dolar australijski	1,6876
DKK	Korona duńska	7,4508	CAD	Dolar kanadyjski	1,4953
GBP	Funt szterling	0,74265	HKD	Dolar hong kong	11,3186
SEK	Korona szwedzka	9,4995	NZD	Dolar nowozelandzki	1,9336
CHF	Frank szwajcarski	1,599	SGD	Dolar singapurski	2,0943
ISK	Korona islandzka	96,98	KRW	Won	1 382,8
NOK	Korona norweska	8,044	ZAR	Rand	10,4966
BGN	Lew	1,9558	CNY	Juan renminbi	10,4925
CZK	Korona czeska	26,2	HRK	Kuna chorwacka	7,3123
EEK	Korona estońska	15,6466	IDR	Rupia indonezyjska	13 740,31
HUF	Forint węgierski	259,72	MYR	Ringgit malezyjski	4,775
LTL	Lit litewski	3,4528	PHP	Peso filipińskie	59,947
LVL	Łat łotewski	0,6982	RUB	Rubel rosyjski	35,918
PLN	Złoty polski	3,6523	THB	Bat tajlandzki	44,775
RON	Lej rumuński	3,7813	BRL	Real	2,6579
SKK	Korona słowacka	33,948	MXN	Peso meksykańskie	15,9188

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez ECB.

ZAWIADOMIENIA PAŃSTW CZŁONKOWSKICH

Zestawienie informacji przekazanych przez państwa członkowskie, dotyczące pomocy państwa przyznanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1857/2006 w sprawie stosowania art. 87 i 88 Traktatu WE w odniesieniu do pomocy państwa dla małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność związaną z produkcją, przetwórstwem i obrotem produktami rolnymi i zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 70/2001

(2008/C 16/03)

Pomoc nr: XA 200/07

Państwo członkowskie: Republika Słowenii

Region: Gmina Vitanje

Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną: Podpore programom razvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

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

Roczne wydatki planowane w ramach programu lub całkowita kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi:

2007 r.: 15 375 EUR

2008 r.: 15 700 EUR

2009 r.: 16 100 EUR

2010 r.: 16 500 EUR

2011 r.: 16 900 EUR

2012 r.: 17 300 EUR

2013 r.: 17 800 EUR

Maksymalna intensywność pomocy:

1. *Inwestycje w gospodarstwach rolnych:*

— do 40 % kwalifikowalnych kosztów inwestycji.

Celem pomocy są inwestycje w przywracanie charakteru obiektów gospodarskich, zakup sprzętu do produkcji rolnej, inwestycje w stałe uprawy oraz poprawę jakości gruntów i pastwisk.

2. *Zachowanie tradycyjnych budynków:*

— przyznaje się pomoc w wysokości do 60 % faktycznych kosztów inwestycji w ochronę zabytkowych obiektów produkcyjnych i nieprodukcyjnych znajdujących się w gospodarstwach rolnych. Inwestycje służące zachowaniu zabytkowych obiektów produkcyjnych w gospodarstwach nie mogą prowadzić do zwiększenia zdolności produkcyjnych gospodarstwa.

3. *Pomoc z tytułu opłat składek ubezpieczeniowych:*

— pomoc jest udzielana przez gminę w wysokości różnicy między współfinansowaniem składek ubezpieczeniowych z budżetu państwa a kwotą odpowiadająca 50 % kwalifikowalnych kosztów składek z tytułu ubezpieczenia upraw i plonów oraz ubezpieczenia zwierząt gospodarskich od choroby.

4. *Pomoc techniczna:*

— do 100 % kwalifikowalnych kosztów kształcenia i szkolenia rolników oraz usług doradczych, kosztów organizacji forów, konkursów, wystaw i targów oraz kosztów publikacji, katalogów, stron internetowych i upowszechniania wiedzy naukowej. Pomoc jest przyznawana w postaci dotowanych usług i nie obejmuje bezpośrednich wydatków pieniężnych dla producentów

Data realizacji: Sierpień 2007 (lub data wejścia w życie zasad przyznawania pomocy)

Czas trwania programu pomocy lub przyznanej pomocy indywidualnej: Do 31 grudnia 2013 r.

Cel pomocy: Wsparcie MŚP

Odesłania do artykułów rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 oraz koszty kwalifikowane: Rozdział II *Zasad przyznawania pomocy państwa w gminie Vitanje* przewiduje środki stanowiące pomoc państwa zgodnie z następującymi artykułami rozporządzenia Komisji (WE) nr 1857/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie stosowania art. 87 i art. 88 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską w odniesieniu do pomocy państwa dla małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność związaną z produkcją rolną i zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 70/2001 (Dz.U. L 358 z 16.12.2006, str. 3):

— art. 4: Inwestycje w gospodarstwach rolnych,

— art. 5: Zachowanie tradycyjnych krajobrazów i budynków,

— art. 12: Pomoc z tytułu opłat składek ubezpieczeniowych,

— art. 15: Zapewnienie wsparcia technicznego w sektorze rolnym

Sektor(-y) gospodarki: Rolnictwo — produkcja roślinna i hodowla zwierząt

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

Občina Vitanje
Grajski trg 1
SLO-3205 Vitanje

Adres internetowy:

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

Inne informacje: Środek dotyczący płatności składek z tytułu ubezpieczenia upraw i pól obejmuje następujące niekorzystne zjawiska klimatyczne porównywalne do klęsk żywiołowych: wiosenne przymrozki, gradobicie, uderzenie pioruna, pożar spowodowany uderzeniem pioruna, huragany i powódzie.

Zasady określone przez gminę spełniają wymogi rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 dotyczące środków podejmowanych przez gminy oraz są zgodne z przepisami ogólnymi (procedura przyznawania pomocy, kumulacja pomocy, przejrzystość i kontrola pomocy)

Podpis osoby odpowiedzialnej:

Slavko VETRIH
Wójt

Numer XA: XA 202/07

Państwo członkowskie: Republika Federalna Niemiec

Region: Freistaat Bayern

Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną: Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

Podstawa prawna:

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

Roczne wydatki planowane w ramach programu lub całkowita kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi:

Do 100 000 EUR, które w 60 % są finansowane ze środków państwowych a w 40 % z opłat parafiskalnych

Maksymalna intensywność pomocy:

100 % kosztów przeprowadzenia badań laboratoryjnych,

do 100 % kosztów szczepienia, maksymalnie 0,10 EUR na zaszczepioną kurę niosek

Data realizacji: Lipiec/sierpień 2007 r.

Czas trwania programu pomocy lub przyznanej pomocy indywidualnej: Zwrot kosztów działań podjętych do grudnia 2007 r. (badania laboratoryjne, szczepienia)

Cel pomocy: Określenie powagi problemu jakim jest salmonella w małych i średnich przedsiębiorstwach liczących ponad 1 000 kur niosek w Bawarii oraz ocena skuteczności działań mających na celu zwalczanie salmonelli w tych przedsiębiorstwach.

Przeprowadzenie w określonych przedsiębiorstwach bezpłatnych dla hodowcy badań laboratoryjnych pod kątem salmonelli oraz

przejęcie przypadających kosztów szczepień w przypadku gdy po uzyskaniu porady weterynaryjnej hodowca zwierząt zdecyduje się na zaszczepienie (art. 10 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006)

Sektory gospodarki: Rolnictwo — dotowane świadczenie usług

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse
Arabellastr. 29
D-81925 München

Ewentualne pytania proszę kierować do:

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

Adres internetowy:

[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)

Inne informacje: —

Pomoc nr: XA 203/07

Państwo członkowskie: Republika Słowenii

Region: Gmina Šmarje pri Jelšah

Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną: Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

Roczne wydatki planowane w ramach programu lub całkowita kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi:

w 2007 r.: 109 000 EUR

w 2008 r.: 115 000 EUR

w 2009 r.: 125 000 EUR

w 2010 r.: 125 000 EUR

w 2011 r.: 125 000 EUR

w 2012 r.: 125 000 EUR

w 2013 r.: 125 000 EUR

Maksymalna intensywność pomocy:**1. Inwestycje w gospodarstwa rolne zajmujące się produkcją podstawową:**

- do 50 % kwalifikowalnych kosztów na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania,
- do 40 % kwalifikowalnych kosztów na pozostałych obszarach,
- w przypadku inwestycji dokonywanych przez młodych rolników przed upływem pięciu lat od założenia gospodarstwa intensywność pomocy jest zwiększana o 10 % (inwestycje takie muszą być przewidziane w planie biznesowym, o którym mowa w art. 22 lit. c) rozporządzenia (WE) nr 1698/2005, i muszą spełniać warunki przewidziane w art. 22 tego rozporządzenia).

Pomocy przeznaczona jest na inwestycje w przywracanie charakteru gospodarstw, zakup sprzętu do produkcji rolnej, inwestycje w stałe uprawy oraz poprawę jakości gruntów rolnych i pastwisk.

2. Zachowanie tradycyjnych krajobrazów i budynków:

- w przypadku inwestycji w obiekty nieprodukcyjne — do 100 % faktycznych kosztów,
- w przypadku inwestycji w środki produkcji należące do gospodarstwa — do 60 % faktycznych kosztów (do 75 % faktycznych kosztów na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania), o ile inwestycja nie prowadzi do zwiększenia zdolności produkcyjnych gospodarstwa,
- możliwe jest przyznanie dodatkowej pomocy w wysokości 100 % na pokrycie dodatkowych kosztów wynikających z zastosowania tradycyjnych materiałów niezbędnych do zachowania historycznego charakteru budynków.

3. Przeniesienie budynków gospodarskich w interesie publicznym:

- do 100 % faktycznych kosztów, jeśli przeniesienie obejmuje tylko rozbiórkę, przemieszczenie i ponowne postawienie istniejących budynków,
- jeśli w wyniku przemieszczenia rolnik uzyskuje możliwość korzystania z bardziej nowoczesnych obiektów, musi wnieść wkład własny wynoszący 60 % wzrostu wartości obiektu po przemieszczeniu (lub 50 % na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania). W przypadku młodych rolników wkład własny wynosi 45 % na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania i 55 % na pozostałych obszarach,
- jeżeli w wyniku przemieszczenia następuje zwiększenie zdolności produkcyjnych, rolnik musi wnieść wkład własny w wysokości 60 % kosztów związanych ze zwiększeniem zdolności produkcyjnych (50 % na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania). W przypadku młodych rolników wkład własny wynosi 45 % na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania i 55 % na pozostałych obszarach.

4. Pomoc z tytułu opłat składek ubezpieczeniowych:

- współfinansowanie przez gminę pokrywa różnicę między współfinansowaniem składek ubezpieczeniowych z budżetu państwa do 50 % kwalifikowalnych kosztów składek z tytułu ubezpieczenia upraw i plonów oraz ubezpieczenia zwierząt gospodarskich od choroby.

5. Pomoc przeznaczona na scalanie gruntów:

- do 100 % kwalifikowalnych kosztów postępowań prawnych i administracyjnych.

6. Pomoc na rzecz zachęty do produkcji produktów rolnych wysokiej jakości:

- pomoc w wysokości do 100 % faktycznie poniesionych kosztów, przyznawana w formie usług dotowanych, która nie może obejmować bezpośrednich wypłat pieniężnych dla producentów.

7. Zapewnienie wsparcia technicznego w sektorze rolnym:

- pomoc jest przyznawana w wysokości co 100 % kwalifikowalnych kosztów

Data realizacji: Sierpień 2007 (lub data wejścia w życie zasad udzielania pomocy)

Czas trwania programu pomocy lub przyznanej pomocy indywidualnej: Do 31 grudnia 2013 r.

Cel pomocy: Wsparcie MŚP

Odesłania do artykułów rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 oraz koszty kwalifikowalne: Rozdział II *Zasad przyznawania pomocy na ochronę oraz rozwój rolnictwa i obszarów wiejskich w gminie Šmarje pri Jelšah w latach 2007–2013* przewiduje środki stanowiące pomoc państwa zgodnie z następującymi artykułami rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 w sprawie stosowania art. 87 i art. 88 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską w odniesieniu do pomocy państwa dla małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność związaną z produkcją rolną i zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 70/2001 (Dz.U. L 358 z 16.12.2006, str. 3):

- art. 4: Inwestycje w gospodarstwach rolnych,
- art. 5: Zachowanie tradycyjnych krajobrazów i budynków,
- art. 6: Przeniesienie budynków gospodarskich w interesie publicznym,
- art. 12: Pomoc z tytułu opłat składek ubezpieczeniowych,
- art. 13: Pomoc przeznaczona na scalanie gruntów,
- art. 14: Pomoc na wsparcie produkcji produktów rolnych wysokiej jakości,
- art. 15: Zapewnienie wsparcia technicznego

Sektor(-y) gospodarki: Rolnictwo — produkcja roślinna i hodowla zwierząt

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

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

Adres internetowy:

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

Inne informacje: Środek dotyczący płatności składek z tytułu ubezpieczenia upraw i pól obejmuje następujące niekorzystne zjawiska klimatyczne porównywalne do klęsk żywiołowych: wiosenne przymrozki, gradobicie, uderzenie pioruna, pożar spowodowany uderzeniem pioruna, huragany i powódzie.

Zasady określone przez gminę spełniają wymogi rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 dotyczące środków podejmowanych przez gminy oraz są zgodne z przepisami ogólnymi (procedura przyznawania pomocy, kumulacja pomocy, przejrzystość i kontrola pomocy)

Podpis osoby odpowiedzialnej:

Zinka BERK
Szefowa Działu Gospodarczego

Numer XA: XA 209/07

Państwo członkowskie: Republika Federalna Niemiec

Region: Rheinland-Pfalz

Nazwa programu pomocy: 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“

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

Planowane w ramach programu roczne wydatki:

— Code 112 — „Wspieranie podejmowania działalności przez młodych rolników”

Około 0,7 mln EUR ze środków publicznych rocznie na wszystkie przypadki wsparcia, z których większość będzie przeznaczona na krajowe współfinansowanie projektów wspieranych na mocy art. 22 rozporządzenia (WE) nr 1698/2005. Na projekty finansowane

krajowo na mocy art. 89 rozporządzenia (WE) nr 1698/2005 przewidziano z tego około 0,3 mln EUR.

— Code 121.1 — „Podstawy indywidualnego wsparcia przedsiębiorstw rolnych” (program wspierania inwestycji rolnych)

Około 8,7 mln EUR ze środków publicznych rocznie na wszystkie przypadki wsparcia, z których ponad 50 % będzie przeznaczony na krajowe współfinansowanie projektów wspieranych na mocy art. 26 rozporządzenia (WE) nr 1698/2005. Na projekty finansowane krajowo na mocy art. 89 rozporządzenia (WE) nr 1698/2005 przewidziano z tego około 3,6 mln EUR. Finansowanie krajowe będzie pochodziło głównie ze środków programu „Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes” (GAK) („Ulepszenie struktur rolnych i ochrony wybrzeży”), który został już zarejestrowany zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1857/2006 dla Republiki Federalnej Niemiec (por. numer rejestracyjny XA: 08/07). Nadrenia-Palatynat przewidziała dodatkowe środki kraju związkowego (2007: 0,1 mln EUR; 2008: 0,4 mln EUR; 2009: 0,1 mln EUR) przede wszystkim na działania w zakresie dobrostanu zwierząt (np. przejście z chowu klatkowego kurek niosek na chów ściółkowy i chów na wolnym wybiegu).

— Code 121.2 — „Wspieranie specjalnych maszyn do uprawy winorośli na stromych zboczach i nowoczesne techniki środowiskowe”

Około 0,55 mln EUR ze środków publicznych rocznie na wszystkie przypadki wsparcia, z których większość będzie przeznaczona na krajowe współfinansowanie projektów wspieranych na mocy art. 26 rozporządzenia (WE) nr 1698/2005. Na projekty finansowane krajowo na mocy art. 89 rozporządzenia (WE) nr 1698/2005 przewidziano z tego około 0,1 mln EUR

Maksymalna intensywność pomocy:

— Code 112 — „Wspieranie podejmowania działalności przez młodych rolników”

Stała kwota w wysokości 10 000 EUR w charakterze premii za podjęcie działalności.

— Code 121.1 — „Podstawy indywidualnego wsparcia przedsiębiorstw rolnych” (program wspierania inwestycji rolnych)

Dotacja oparta na podstawie obliczeń (do 90 % kwalifikujących się kosztów) w wysokości:

— do 30 % w przypadku projektów spełniających szczególne wymagania (np. dotyczące dobrostanu i higieny zwierząt lub przenoszenia budynków gospodarskich),

— do 25 % (= stawka standardowa) w przypadku innych inwestycji kwalifikujących się do uzyskania wsparcia,

— dodatkowo do 10 % podstawy obliczeń (maksymalnie 20 000 EUR na osobę) w przypadku młodych rolników.

— Code 121.2 — „Wspieranie specjalnych maszyn do uprawy winorośli na stromych zboczach i nowoczesne techniki środowiskowe”

Dotacja w wysokości do 20 % podstawy obliczeń (do 90 % kwalifikujących się kosztów), maksymalnie 25 000 EUR na przedsiębiorstwo.

Wsparcie inwestycji w gospodarstwach rolnych zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 jest ograniczone do 400 000 EUR w ciągu trzech lat gospodarczych

Data realizacji: 1 września 2007 r.

Czas trwania programu pomocy: Do dnia 31 grudnia 2013 r.

Cel pomocy:

— Code 112 — „Wspieranie podejmowania działalności przez młodych rolników”

Zwiększenie gotowości młodych rolników i winogrodników do przejmowania gospodarstw i przyspieszenie zmian strukturalnych w przejętych gospodarstwach w celu zwiększenia ich konkurencyjności.

Podstawą działania jest art. 7 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 („Pomoc w podejmowaniu działalności przez młodych rolników”).

— Code 121.1 — „Podstawy indywidualnego wsparcia przedsiębiorstw rolnych” (program wspierania inwestycji rolnych)

W ramach działania na rzecz konkurencyjnego, zrównoważonego, ekologicznego, przyjaznego środowiska i wielofunkcyjnego rolnictwa mogą być wspierane inwestycje w przedsiębiorstwach

rolnych zajmujących się produkcją podstawową. Oprócz interesów konsumentów, rozwoju obszarów wiejskich i zachowania różnorodności biologicznej, pod uwagę powinna być brana również poprawa warunków życia, pracy i produkcji. Celem programu jest w szczególności:

— poprawa konkurencyjności w wyniku poprawy warunków produkcji i pracy, w szczególności przez obniżenie kosztów produkcji, poprawę jakości i zwiększenie wartości dodanej gospodarstwa zgodnie ze strategią lizbońską UE,

— zachowanie i poprawa środowiska naturalnego i poprawa warunków higieny lub dobrostanu zwierząt.

Podstawą działania jest art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 („Inwestycje w gospodarstwach rolnych”).

— Code 121.2 — „Wspieranie specjalnych maszyn do uprawy winorośli na stromych zboczach i nowoczesne techniki środowiskowe”

Wspierane jest szybkie wprowadzanie technik rolniczych szczególnie przyjaznych dla środowiska, mające na celu obniżenie kosztów produkcji przy jednoczesnej poprawie stanu środowiska. Wspierane są inwestycje w specjalne, zatwierdzone do tego celu, maszyny do użytku na zewnątrz służące do uprawy winorośli na stromych zboczach, przyjaznego dla środowiska stosowania środków ochrony roślin w sadownictwie i uprawie winorośli, w dodatkowe urządzenia w pojazdach do rozlewania obornika płynnego, urządzenia globalnego systemu pozycjonowania (GPS) w traktorach rolniczych lub samojezdne maszyny rolnicze, a także wprowadzanie innowacyjnych technik rolniczych.

Podstawą działania jest art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 („Inwestycje w gospodarstwach rolnych”).

Sektor(-y) gospodarki: Wszystkie sektory produkcji rolnej

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

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

Strona internetowa: Z projektem przepisów administracyjnych można zapoznać się na stronie:

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

(należy kliknąć na „Medien-Download” → „Einzelbetriebliches Förderungsprogramm”).

Z wersją ostateczną opublikowanych wytycznych kraju związkowego (przepisy administracyjne, formularze wniosku itp.) będzie można zapoznać się na stronie: www.dlr.rlp.de („Fachportale → Förderung”).

Inne informacje: Część 3 przepisów administracyjnych — „Förderung von Investitionen zur Diversifizierung (FID)” („Wspieranie inwestycji w zakresie dywersyfikacji”) nie jest przedmiotem niniejszego zawiadomienia. Część ta jest wdrażania zgodnie z art. 53 rozporządzenia (WE) nr 1698/2005 w połączeniu z rozporządzeniem (WE) nr 1998/2006

Numer XA: XA 210/07

Państwo członkowskie: Francja

Region: Jednostki terytorialne (regiony, departamenty) pragnące uzupełnić pomoc państwa lub samemu przyznać identyczną pomoc

Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną: Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

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

Planowane w ramach programu roczne wydatki lub łączna kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi: 500 000 EUR (z zastrzeżeniem dotacji budżetowych) ze strony VINIFLHOR i nieokreślona kwota ze strony jednostek samorządu terytorialnego

Maksymalna intensywność pomocy: Maksymalnie 100 % faktycznych kosztów założenia i działalności administracyjnej grup producentów, którym przyznano pomoc, przy czym pomoc nie przekracza 5–1 % (stopa malejąca w ciągu pięciu lat) wartości produkcji wprowadzonej do obrotu w okresie 5 lat. Łączna kwota przyznanej pomocy państwa nie może przekroczyć 400 000 EUR na grupę producentów otrzymującą pomoc

Data realizacji: Od dnia otrzymania potwierdzenia odbioru przez Komisję Europejską formularza dotyczącego wyłączenia

Czas trwania programu pomocy lub przyznanej pomocy indywidualnej: Sześć lat

Cel pomocy: Pomoc jest przyznawana zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006. Sektor ogrodnictwa ozdobnego i szkółek obejmuje we Francji około 6 000 gospodarstw o łącznej powierzchni 22 000 ha. Poziom organizacji i koncentracji podaje w tym sektorze jest jednak bardzo niski. Ze względu na

coraz większą koncentrację etapów poprodukcyjnych narzucających stale rosnące wymagania w zakresie objętości, różnorodności i jakości, francuskie władze uważają za stosowne działanie na rzecz organizowania się producentów w sektorze ogrodnictwa w celu wspierania stworzenia koniecznej organizacji w tym sektorze, która umożliwi tworzenie nowych miejsc pracy, a dzięki utrzymaniu struktury rolnej uwzględnione zostaną wymagania w zakresie gospodarki przestrzennej

Sektor(-y) gospodarki: Ogrodnictwo ozdobne i szkółki

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

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

Strona internetowa:

www.viniflhor.fr

rubryka: espace fruits et légumes

podrubryka: réglementation française, zakładka: aides d'Etat

Inne informacje: Samorządy terytorialne, które będą uczestniczyć w finansowaniu, uzupełniając finansowanie VINIFLHOR, będą zobowiązane do przestrzegania ustalonych przez ten organ warunków i do kontroli nieprzekraczania pułapów pomocy

Numer XA: XA 211/07

Państwo członkowskie: Irlandia

Region: Całe terytorium państwa członkowskiego

Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną: Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

Podstawa prawna: National Development Plan 2007-2013

Planowane w ramach programu roczne wydatki lub łączna kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi: 1,57 mln EUR rocznie w latach 2007–2013

Maksymalna intensywność pomocy: Intensywność pomocy przewidziana w art. 15 i 16 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006

Data realizacji: 15 sierpnia 2007 r.

Czas trwania programu lub przyznanej pomocy indywidualnej: 31 grudnia 2013 r.

Cel pomocy: Poprawa jakości hodowli nierasowych koni przez opracowanie wskaźników genetycznych dla ogierów, losowe pobieranie próbek krwi i badania DNA w celu sprawdzenia rodowodu w księgach stadnych i poprawę systemów rejestracji w księgach stadnych.

Promowanie szerszego wykorzystania irlandzkich nierasowych koni w sporcie i rekreacji przez ogólne działania promocyjne i uczestnictwo w zawodach, targach i wystawach.

Wsparcie produkcji wysokojakościowych koni nierasowych przez szkolenia, inwestycje w budynki i sprzęt szkoleniowy, przekazywanie informacji o charakterze promocyjnym i edukacyjnym podczas warsztatów oraz w Internecie, mediach i materiałach drukowanych.

Wsparcie prowadzenia badań, gromadzenia danych i przeprowadzania analiz w sektorze koni nierasowych w celu poprawy jakości genetycznej w hodowli koni.

Niniejsza pomoc przyznawana jest zgodnie z art. 15 i 16 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006 dotyczącymi zapewnienia wsparcia technicznego w sektorze rolnym i wsparcia dla sektora produkcji zwierzęcej

Sektor(-y) gospodarki: A00122 — Chów i hodowla owiec, kóz, koni, osłów, mułów i osłomułów

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

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

Adres internetowy:

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

Numer XA: XA 217/07

Państwo członkowskie: Austria

Region: Niederösterreich

Nazwa programu pomocy lub nazwa podmiotu otrzymującego pomoc indywidualną: Richtlinien für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

Podstawa prawna: NÖ Landwirtschaftsgesetz

Planowane w ramach programu roczne wydatki lub łączna kwota pomocy indywidualnej przyznanej podmiotowi: Przewidywane roczne potrzeby w zakresie finansowania w regionie Niederösterreich wynoszą 300 000 EUR

Maksymalna intensywność pomocy: Przyznaje się dotację w maksymalnej wysokości 25 % wypłaconych premii

Data realizacji: Czerwiec 2007 r.

Czas trwania programu pomocy lub przyznanej pomocy indywidualnej: Od czerwca 2007 r. do 2013 r.

Cel pomocy: Gospodarstwa, w których hoduje się bydło, zwłaszcza na łąkach górskich i pastwiskach, są od kilku lat w coraz większym stopniu narażone na skutki ekstremalnych warunków pogodowych. Wahania pogody stanowią duże potencjalne zagrożenie dla bydła. Gwałtowne burze mogą wywołać panikę u zwierząt, które mogą się nawzajem tratować i ranić. Oprócz zagrożeń tego rodzaju w związku z ocieplaniem się klimatu również na naszych szerokościach geograficznych dochodzi coraz częściej do występowania chorób śmiertelnych, wywołanych przez owady i pasożyty, których obszar występowania jest coraz większy.

Omawiana pomoc powinna zatem stanowić zachętę do wykupienia polis ubezpieczeniowych służących pokrywaniu strat w hodowlach bydła wskutek chorób i wypadków. Celem takiego postępowania jest zmniejszenie strat finansowych w hodowli bydła, a tym samym wniesienie wkładu w utrzymanie produkcji zwierzęcej w regionie Niederösterreich

Sektory gospodarki: Gospodarstwa w regionie Niederösterreich, w których hoduje się bydło

Nazwa i adres organu przyznającego pomoc:

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

Adres internetowy:

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

Inne informacje: Podstawą prawną programu pomocy z tytułu opłat składek ubezpieczeniowych jest art. 12 rozporządzenia (WE) nr 1857/2006.

Pomoc nie stanowi bariery w funkcjonowaniu rynku wewnętrznego w zakresie usług ubezpieczeniowych. Organy rządowe regionu Niederösterreich gwarantują, że pomoc nie jest ograniczona do polis ubezpieczeniowych wyłącznie jednej agencji ubezpieczeniowej, ani nie jest uzależniona od wykupienia polisy ubezpieczeniowej w agencji posiadającej siedzibę w Austrii

V

(Ogłoszenia)

PROCEDURY ADMINISTRACYJNE

EUROPEJSKIE BIURO DOBORU KADR (EPSO)

OGŁOSZENIE O KONKURSACH OTWARTYCH EPSO/116-117/08 I EPSO/AST/45/08

(2008/C 16/04)

Urząd Doboru Kadr Wspólnot Europejskich (EPSO) ogłasza następujące konkursy otwarte:

- EPSO/AD/116/08 i EPSO/AD/117/08 — administratorzy (AD8) i główni administratorzy (AD11) w dziedzinie zwalczania nadużyć finansowych,
- EPSO/AST/45/08 — asystenci/asystentki (AST4) w dziedzinie zwalczania nadużyć finansowych.

Ogłoszenia o konkursach zostaną opublikowane w Dzienniku Urzędowym C 16 A z dnia 23 stycznia 2008 r. wyłącznie w językach angielskim, francuskim i niemieckim.

Szczegółowe informacje można znaleźć na stronie internetowej EPSO: <http://europa.eu/epso>

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 16/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Sprzeciw należy zgłosić Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ČESKÉ PIVO”****Nr WE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004****CHNP () CHOG (X)**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Tel.: (420) 220 383 111
Faks: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Grupa:

Nazwa: Sdružení České pivo
Adres: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Tel.: (420) 224 914 566
Faks: (420) 224 914 542
E-mail: —
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni (X)

3. Rodzaj produktu:

Grupa 2.1: Piwo

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów zgodne z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „České pivo”

- 4.2. Opis: Szczególny charakter „piwa czeskiego” ma związek z wieloma czynnikami, takimi jak stosowane do produkcji surowce, gromadzone od lat know-how przemysłu browarniczego oraz specyfika technologii produkcji piwa. Sposób produkcji piwa czeskiego jest wyjątkowy ze względu na stosowanie dekokcyjnej metody zacierania brzezki, warzenie brzezki i jej dwustopniową fermentację. Ogólny sposób produkcji, polegający na starannym doborze surowców oraz słodowaniu i przygotowywaniu piwa w regionie Republiki Czeskiej tradycyjnie związanym z tym sektorem, gwarantuje uzyskanie specyficznego i wyjątkowego produktu, cieszącego się bardzo dobrą reputacją.

Parametry techniczne piwa czeskiego podano poniżej. W charakterystycznym smaku piwa dominuje nuta słodu i chmielu — dopuszczalny jest tylko lekki posmak pasteryzacji, drożdży piwowskich lub estrów, a inne nuty zapachowe i smakowe są niedozwolone. Aromat piwa czeskiego jest mniej intensywny, ponieważ zawiera ono stosunkowo niewiele ubocznych produktów fermentacji. Piwo jest średnio lub bardzo mocne, tempo uwalniania się dwutlenku węgla jest powolne. Zawartość ekstraktu jest średnia lub wysoka: piwo zawiera pozostałości niesfermentowanego ekstraktu, co wiąże się z różnicą między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym. Niższy stopień odfermentowania sprawia, że niższa jest również zawartość alkoholu. Bardzo ważną cechą piwa czeskiego jest jego gorzki smak. Gorycz piwa jest średnio lub bardzo wyraźna. Towarzyszący jej, długo odczuwany w ustach cierpki posmak jest średnio wyraźny lub lekki. Gorycz długo pozostaje w ustach, przez dłuższy czas oddziałując na kubki smakowe. Mocniejsza gorycz wpływa korzystnie na trawienie. Charakterystyczną cechą piwa czeskiego jest również podwyższona zawartość polifenoli i podwyższona wartość pH.

Piwo jasne (piwo jasne pełne, piwo jasne beczkowe i piwo lekkie) charakteryzuje się słabym lub średnim natężeniem aromatu jasnego słodu i chmielu. Żółty kolor napoju jest średnio lub bardzo intensywny. Piwo jest lśniące, a po nalaniu do kufła tworzy się na nim sztywna biała piana. W aromacie piwa ciemnego (ciemnego pełnego i ciemnego beczkowego) wyraźnie odczuwalne są nuty słodu ciemnego i kolorowego. Piwo jest średnio nasycone dwutlenkiem węgla, a w związku z dużą różnicą między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym i obecnością w surowcach substancji niefermentujących charakteryzuje go wysoka zawartość ekstraktu. Proporcje ekstraktu mają wpływ na gorzki smak piwa. W zapachu i smaku dopuszczalna jest drugoplanowa nuta słodka lub karmelowa.

Parametry jakościowe

Piwo jasne pełne (czes. *světlý ležák*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 11,00–12,99 (w procentach masy)
- Zawartość alkoholu: 3,8–6,0 (w procentach objętości)
- Kolor: 8,0–16,0 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 20–45 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 1,0–9,0 (w procentach)
- Polifenole: 130–230 (mg/l)

Piwo ciemne pełne (czes. *tmavý ležák*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 11,00–12,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 3,6–5,7 (w procentach objętości)
- Kolor: 50–120 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 20–45 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 2,0–9,0 (w procentach)

Piwo jasne beczkowe (czes. *světlé výčepní pivo*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 8,00–10,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 2,8–5,0 (w procentach objętości)
- Kolor: 7,0–16,0 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 16–28 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 1,0–11,0 (w procentach)

Piwo beczkowe ciemne (czes. *tmavé výčepní pivo*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: 8,00–10,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 2,6–4,8 (w procentach objętości)
- Kolor: 50–120 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 16–28 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 2,0–11,0 (w procentach)

Piwo lekkie (czes. *lehké pivo*)

- Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej: maksymalnie 7,99 (w procentach wagi)
- Zawartość alkoholu: 2,6–3,6 (w procentach objętości)
- Kolor: 6,0–14,0 (w jednostkach EBC)
- Substancje gorzkie: 14–26 (w jednostkach EBC)
- Odczyn pH: 4,1–4,8
- Różnica między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym: 1,0–11,0 (w procentach)

4.3. Obszar geograficzny:

Granice obszaru produkcji piwa czeskiego:

- na południowym zachodzie: Chebská pánev (Kotlina Chebska), Český les (Las Czeski), Šumava (Szumawa), Blanský les, przedgórze masywu Novohradské hory,
- na południu: Třeboňská pánev (Kotlina Trzebońska), południowa część Wyżyny Czesko-Morawskiej (Českomoravská vrchovina) oraz rzeki Dyja i Morawa za Hodoninem,
- na południowym wschodzie: zachodnia i północna część obszaru osłanianego Białymi Karpatami,
- na wschodzie granicę wyznaczonego obszaru stanowi zachodnia, północna i południowoschodnia część obszaru osłoniętego Beskidami,
- na zachodzie granicę obszaru stanowi rzeka Ohrza, Mostecká pánev (Kotlina Mostecká) i rzeka Łaba na odcinku do miejscowości Děčín (Diecyn),
- granicę północnozachodnią tworzą rzeki Ploučnice (Ploucznica), Kamenice oraz pasmo Gór Łużyckich,
- granicę północną tworzą: Liberecká pánev (Kotlina Liberecka), południowe stoki Karkonoszy, Broumovské hory (Wyżyna Broumowska) i południowe stoki Gór Orlickich,
- granicę północnowschodnią tworzy przedgórze Masywu Śnieżnika (Králický Sněžník), Rychlebské hory (Góry Złote) oraz Zlatohorská vrchovina (Góry Opawskie), rzeka Opawica do ujścia do Odry, Odra do zbiegu z Olzą, Olza do zbiegu z Łomną i Łomna do granicy obszaru osłanianego Beskidami.

Oznaczenie geograficzne piwo czeskie odnosi się do nazwy państwa, ponieważ piwo to było produkowane specyficznymi, typowymi dla omawianego obszaru metodami niemal na całym terytorium obecnej Republiki Czeskiej. Piwo na tych terenach jest od wielu wieków produkowane w ten sam sposób: stosuje się fermentację dolną i dekokcyjną metodę zacierania brzezki, która jest następnie gotowana z chmielem i poddawana dwustopniowej fermentacji (zob. pkt 4.5). Na tle innych produktów piwo czeskie wyróżnia się wyższą zawartością niesfermentowanego ekstraktu i polifenoli, wyższym pH, wyraźniejszym kolorem i goryczą oraz większym nasyceniem dwutlenkiem węgla.

Ze względu na specyficzne metody produkcji, którym piwo czeskie zawdzięcza charakterystyczne właściwości, produkt i jego nazwa cieszą się dobrą opinią w kraju i zagranicą i są jednoznacznie kojarzone z miejscem produkcji piwa — Republiką Czeską.

O wadze oznaczenia „piwo czeskie” i dobrej reputacji produktu świadczy umieszczenie jego nazwy w wykazie nazw chronionych sporządzonym w ramach porozumienia między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej a Rządem Republiki Portugalskiej w sprawie ochrony danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych tego typu oznaczeń z 1985 r. W tym okresie wyznaczony obszar był tylko częścią większego państwa — Czechosłowacji. Jednak wyniku rozdzielania Czeskiej i Słowackiej Republiki Federalnej na dwa niezależne państwa obszar ten stał się dominującą częścią terytorium Republiki Czeskiej. Konsumentci na całym świecie jednoznacznie kojarzą nazwę „piwo czeskie” nie tylko z miejscem jego produkcji, Republiką Czeską, ale przede wszystkim ze specyficznymi właściwościami i wysoką jakością produktu.

Wniosek o rejestrację oznaczenia geograficznego „piwo czeskie” składa stowarzyszenie producentów, którzy prowadzą działalność produkcyjną niemal na całym terytorium Republiki Czeskiej. Piwo czeskie niewątpliwie zawdzięcza swoje właściwości i renomę gromadzonemu od lat doświadczeniu czeskich piwowarów i browarników, którzy, pracując na wyznaczonym obszarze Republiki Czeskiej, przekazują swoje cenne umiejętności z pokolenia na pokolenie.

Republika Czeska należy do małych państw europejskich. Niewielka powierzchnia państwa i jego specyficzne ukształtowanie gwarantują przestrzeganie tych samych od wielu wieków warunków produkcji — tzn. zastosowanie odpowiednich technologii i surowców oraz wykorzystanie umiejętności producentów — na całym wyznaczonym obszarze produkcji.

Jednolity charakter wyznaczonego obszaru produkcji, związany z wyżej opisanymi warunkami, jest faktem oczywistym i niekwestionowanym. Ma on związek z typową, tradycyjną metodą produkcji, która różni się od metod stosowanych w regionach z nim graniczących. To dzięki niej piwo ma niepowtarzalny smak i charakterystyczne właściwości (zob. pkt 4.2), a jego renoma sięga daleko poza granice Czech.

Chmiel

Najważniejszym obszarem uprawy chmielu jest region Żatecko. W regionie tym chmiel uprawia się w 355 gminach w powiatach Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany i Plzeň-sever. Na drugim miejscu znajduje się region Ústěcko (220 gmin położonych w powiatach Litoměřice, Česká Lípa i Mělník), a najmniejszym regionem uprawy jest Tršicko (65 gmin w powiatach Olomouc, Přerov i Prostějov).

Czeskie obszary uprawy chmielu znajdują się na terenach o klimacie przejściowym między klimatem charakterystycznym dla terenów przymorskich a klimatem kontynentalnym. Żatecko leży ponadto u podnóża pasm górskich (Rudawy i Las Czeski), które wpływają na specyficzne warunki klimatyczne regionu poprzez zatrzymywanie opadów.

W regionach uprawy chmielu spotyka się różnorodne typy i rodzaje gleb: czarnoziemy, rędziny, brunatnoziemy, gleby brązowe i brunatne; gleby piaszczyste, gliniaste i ilaste. Gleby te powstały na różnych podłożach petrograficzno-geologicznych.

W regionie żateckim większość plantacji chmielu znajduje się na glebach powstałych na permskich formacjach geologicznych. Są to brunatne gleby permskie, zawierające duże ilości związków żelaza (6–7 % tlenku żelaza) i manganu oraz związków innych metali.

Wschodnia część regionu uprawy chmielu Ústěcko jest położona na powstałej w trzeciorzędzie formacji kredowej, środkowa — tzw. Polepská blata — na sedimentach czwartorzędowych, a w zachodniej znajdują się liczne skały pochodzenia wulkanicznego (bazalt).

W regionie Tršicko większość gleb powstała w czwartorzędzie, część również w trzeciorzędzie.

Za najlepszą glebę pod uprawę delikatnego chmielu wysokiej jakości uważa się brunatne gleby permskie w regionie Zatecko. Są to w większości gleby gliniasto-ilaste o wysokiej absorpcyjności wody, powietrza i substancji odżywczych pod warunkiem głębokiej uprawy. Do uprawy chmielu najlepiej nadają się gleby o odczynie lekko kwaśnym lub neutralnym. To, w jakim stopniu gleba odpowiada wymaganiom uprawy chmielu, zależy nie tylko od jej naturalnych właściwości, lecz także w dużej mierze od metody uprawy i nawożenia nawozami organicznymi i mineralnymi oraz od innych zabiegów, których celem jest stworzenie warunków sprzyjających rozwojowi rośliny.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Każdy producent piwa prowadzi ewidencję dostawców wszystkich surowców. Ich pochodzenie można sprawdzić na podstawie dowodów dostawy. Zagwarantowanie możliwości kontroli pochodzenia chmielu uprawianego na terytorium Republiki Czeskiej jest obowiązkowe zgodnie z ustawą *zákon č. 97/1996 Sb.* Prowadzi się również ewidencję odbiorców gotowego produktu. Na każdym opakowaniu umieszczone są dane dotyczące producenta i produktu. Dzięki temu możliwe jest dokładne przesledzenie pochodzenia produktu. Ścisłej kontroli podlega również proces produkcji. Gromadzi się dane dotyczące poszczególnych partii produktu, co umożliwia późniejsze przesledzenie pochodzenia wszystkich surowców użytych do produkcji danej partii „piwa czeskiego”. Kontrole zgodności produktu z jego specyfikacją przeprowadza właściwy dla danego obszaru inspektorat Państwowej Inspekcji Rolno-Spożywczej.

4.5. *Metoda produkcji:* Surowce do produkcji piwa:

Słód — jasny, zwany również słodem pilzneńskim (czes. „*plzeňský slad*”), wyprodukowany z jarego jęczmienia dwurzędowego. Odmiany jęczmienia stosowane do produkcji słodu pochodzą od odmian uprawnych zatwierdzonych przez Państwową Inspekcję Rolno-Spożywczą w Brnie i zalecanych jako surowce do produkcji „piwa czeskiego” przez Instytut Badawczy Browarnictwa i Słodownictwa w Pradze (*Výzkumný ústav pivovarský a sladařský a.s.*). Ogólne dane dotyczące jakości brzezki kongresowej podano w tabeli poniżej.

Zgodnie z obecnymi światowymi i europejskimi wymogami jakościowymi, preferuje się jęczmień charakteryzujący się wysoką aktywnością enzymatyczną, gwarantujący wysoką zawartość ekstraktu i wysokie wartości odfermentowania końcowego. Z drugiej strony dla „piwa czeskiego” charakterystyczny jest obniżony poziom modyfikacji proteolitycznej i cytolitycznej, a stopień odfermentowania wpływa na obecność w piwie resztek ekstraktu. Na podstawie powyższych wymogów ustanowiono wskaźniki, które powinny spełniać odmiany stosowane do produkcji „piwa czeskiego”.

Zawartość ekstraktu w suchej masie słodu	(w % masy)	min.	80,0
Liczba Kolbacha	(%)		39,0 ± 3
Siła diastatyczna	(w jednostkach W.-K.)	min.	220
Graniczny stopień odfermentowania	(%)	max.	82
Kruchość	(%)	min.	75,0

Do produkcji czeskiego chmielu i produktów chmielarskich stosuje się odmiany uprawiane na następujących obszarach uprawy chmielu: 1) Žatecká oblast; 2) Ústěcká oblast; 3) Tršická oblast. Chmiel uprawia się na glebach gliniastych lub ilasto-gliniastych; typową glebą regionu zateckiego są brunatne gleby permskie. Najkorzystniejsza dla uprawy chmielu średnia roczna temperatura wynosi od 8 do 10 °C.

Chmiel ma wyjątkowy charakter i wyraźnie odróżnia się od upraw z innych państw świata, szczególnie pod względem proporcji kwasów alfa i beta, które nadają piwu gorzki smak. Podczas gdy u zwykłych odmian chmielu proporcje te wynoszą zazwyczaj 2,5:1, u odmian uprawianych we wspomnianym regionie wynoszą one 1:1,5. Inną charakterystyczną właściwością chmielu, wyróżniającą go na tle innych odmian, jest zawartość beta-farnezeny, który stanowi od 14 do 20 % wszystkich olejków eterycznych. Odmiany chmielu uprawiane na wyznaczonym obszarze i wszystkie odmiany chmielu stosowane do produkcji „piwa czeskiego” muszą być autoryzowane przez organy kontrolne i zalecane przez Instytut Badawczy Browarnictwa i Słodownictwa.

Woda — do produkcji piwa czeskiego używa się wody z miejscowych źródeł. Woda do warzenia piwa powinna być miękka lub średniotwarda.

Drożdże piwowskie — szczepy drożdży stosowane w procesie tzw. fermentacji dolnej (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*), odpowiednie do produkcji „piwa czeskiego”. Ich zastosowanie gwarantuje zgodną z niniejszą specyfikacją różnicę między odfermentowaniem pozornym a odfermentowaniem rzeczywistym. Najczęściej stosuje się szczepy nr 2, 95 i 96, przechowywane w zbiorach reprodukcyjnych szczepów drożdży piwowskich Instytutu Badawczego Browarnictwa i Słodownictwa pod numerem RBM 655. Są one udostępniane wszystkim producentom „piwa czeskiego”.

Produkcja

Produkcję rozpoczyna się w warzelnii, w której zmielony sód miesza się z wodą. Kolejnym etapem produkcji jest zacieranie brzezki. W wyniku zacierania następuje rozkład nieprzyswajalnej dla drożdży skrobi na fermentujące cukry. Zacierania dokonuje się metodą dekokcyjną, jedno-, dwu- lub trójwarową; nie stosuje się metody infuzyjnej. Co najmniej 80 % masy śruty słodowej stanowi sód wyprodukowany z zatwierdzonych odmian jęczmienia. W ten sposób gwarantuje się charakterystyczny smak „piwa czeskiego”.

Skład śruty słodowej, w tym wielkość przetworzonej partii, podaje się w raporcie z warzenia. Informacje o pochodzeniu sładu znajdują się w dowodzie dostawy. W raporcie z warzenia podaje się również temperaturę i czas zacierania. Po zakończeniu procesu zacierania i odczleniu nierozpuszczonych resztek sładu powstałą brzezkę gotuje się z chmielem. Etap ten trwa od 60 do 120 min. W jego wyniku musi nastąpić odparowanie co najmniej 6 % objętości płynu. Proces dodawania chmielu można podzielić na trzy części. Minimalna ilość czeskiego chmielu lub jego pochodnych, jaką należy użyć do produkcji piwa jasnego pełnego, to 30 %. W przypadku innych rodzajów piwa odsetek ten wynosi 15 %. Pochodzenie chmielu, w tym skład danej partii surowców, podaje się w raporcie z warzenia. Informacje o pochodzeniu surowców znajdują się w dowodzie dostawy. Po zakończeniu gotowania brzezki schładza się ją do temperatury fermentacji (6–10 °C) i natlenia. Następnie dodaje się drożdże piwowskie, stosowane wyłącznie do fermentacji dolnej (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Fermentacja przebiega w temperaturze do 14 °C. Proces ten jest starannie oddzielony od fermentacji wtórnej (fermentacja dwufazowa). Zmiany temperatury w trakcie fermentacji są rejestrowane w odpowiednim protokole. Proces fermentacji wtórnej przebiega w temperaturze około 0 °C. Po zakończeniu procesu dojrzewania piwa w zbiornikach (fermentacja wtórna) napój jest filtrowany i rozlewany do beczek, butelek, puszek lub cystern samochodowych. Możliwa jest również produkcja piwa niefiltrowanego. Produkt końcowy musi spełniać parametry jakościowe opisane w rozdziale 4.2.

Cały proces produkcji piwa podlega stałej kontroli.

Metody kontroli

Słodka brzezka

Ekstrakt brzezki przedniej — próbka pobierana 10 min. po rozpoczęciu odczadzania.

Oznaczanie ekstraktu — metodą piknometryczną, cukromierzem lub innym specjalnym urządzeniem (A. Paar lub inny przyrząd do pomiaru stężenia substancji).

Przezroczystość słodkiej brzeczki w temperaturze 25 °C — pomiar nefelometryczny w temperaturze 25 °C, po upływie 30 min. od momentu rozpoczęcia leżakowania.

Końcowe mierzenie ekstraktu brzeczki w temperaturze 25 °C — ekstrakt należy oznaczyć taką samą metodą, jak na początku.

Brzeczka

Ekstrakt brzeczki — próbkę pobiera się 15 min. po zakończeniu gotowania.

Oznaczanie ekstraktu — metodą piknometryczną, cukromierzem lub innym specjalnym urządzeniem (A. Paar lub inny przyrząd do pomiaru stężenia substancji).

Zawartość osadu — kontrola wzrokowa brzeczki wymieszanej z chmielem w stożku Imhoffa lub innym małym naczyniu, pozwalającym na pomiar osadu — 5 min. po zakończeniu gotowania.

Przezroczystość brzeczki — brzeczka jest filtrowana (laboratoryjny papier filtrujący z niebieskim paskiem), filtrat bada się metodą nefelometryczną pod kątem 90°. Pomiar przeprowadza się w temperaturze 20 °C (podgrzewanie przez 20 min.) i 5 °C (podgrzewanie przez 20 min.).

Oznaczanie zawartości substancji gorzkich (izo-alfa-kwasów) w brzeczce (w jednostkach IBU).

Graniczny stopień odfermentowania — określić zalecaną metodą.

Piwo młode

Mikroskopijne oznaczanie liczby komórek drożdży w płynie.

Oznaczanie żywotności komórek metodą barwienia błękitem metylenowym.

Oznaczanie zawartości substancji gorzkich (izo-alfa-kwasów) w brzeczce (w jednostkach IBU) zalecanymi metodami.

Gotowe piwo

Analiza podstawowa: ekstrakt pozorny i rzeczywisty, zawartość alkoholu, oznaczanie ekstraktu brzeczki, oznaczanie zawartości izo-alfa-kwasów (w jednostkach IBU), przezroczystość piwa (kątem pomiaru 90°), graniczny stopień odfermentowania, kolor.

Kontrole przeprowadza się w laboratorium browaru lub w innym wyspecjalizowanym laboratorium (np. w Instytucie Badawczym Browarnictwa i Słodownictwa) zgodnie z metodyką opisaną w następujących dokumentach: *Pivovarsko-sladařská analytika* lub *Analytica EBC*.

- 4.6. *Związek*: Znaleźiska archeologiczne świadczą o tym, że na wyznaczonym obszarze geograficznym (dalej „dany obszar”) piwo produkowali Słowianie, a także plemiona, które zamieszkiwały te tereny przed ich przyjściem. Pierwsze wzmianki o warzeniu piwa na danym obszarze pochodzą z 993 r. n.e. Wynika z nich, że piwo i wino produkowali wówczas benedyktyni z klasztoru w Břevnowie.

Najstarszym świadectwem uprawy chmielu na danym obszarze jest dokument fundacyjny wystawiony przez księcia Brzetysława I, którym przyznał on dziesięcinę z chmielu uprawianego w miejscowościach Žatec, Mladá Boleslav i Stará Boleslav kapitule kościoła św. Wacława w tej ostatniej miejscowości. Pierwszym dokumentem historycznym bezpośrednio związanym z produkcją piwa jest dokument fundacyjny kapituły wyszehradzkiej, wydany przez pierwszego króla czeskiego Wratysława II w 1088 r. Dokument ten, znany z odpisów, wspomina o przyznaniu dziesięciny z chmielu i innych darów i nagród, w tym nieruchomości, kanonikom kapituły wyszehradzkiej. O uprawie chmielu, produkcji słodu i piwa, prawie warzenia piwa i jego eksporcie mówi wiele innych dokumentów z lat 1090–1100. Od r. 1330 wiele wzmianek o produkcji słodu i piwa znaleźć można w dokumentach królewskich, a także dotyczących szlachty i mieszczaństwa.

Zawód piwowara przechodził z pokolenia na pokolenie. Prawo warzenia piwa posiadały najpierw osoby prywatne (mieszczanie lub szlachta). W XIV w. pojawiły się pierwsze cechy zrzeszające piwowarów i browarników, a szybki rozwój produkcji piwa metodą fermentacji górnej i dolnej doprowadził do powstania browarów przemysłowych, które do dzisiejszego dnia podtrzymują tradycję produkcji „piwa czeskiego”. Przełomowym momentem było założenie w 1842 r. browaru *Městské pivovary* w Pilźnie.

Technika produkcji piwa metodą fermentacji dolnej była nadal doskonalona, a piwo produkowane tą metodą znacznie różniło się od produkowanych wcześniej gatunków tego napoju. Złocisty, musujący napój o przyjemnym smaku chmielu i pięknej, sztywnej pianie zdobył uznanie na całym świecie. W ten sposób rozpoczął się nowy etap w historii światowego przemysłu piwowarskiego, który zaczął się rozwijać w niespotykanym wcześniej tempie nie tylko w Czechach, ale także na terenie całego Cesarstwa Austro-Węgierskiego, w Niemczech i w innych państwach Europy. W kolejnych dziesięcioleciach powstało wiele browarów wyposażonych w najnowocześniejsze technologie. Stopniowe udoskonalanie urządzeń i technologii doprowadziło do powstania współczesnego przemysłu masowego. Podstawowe zasady produkcji pozostały jednak niezmienione. Do produkcji piwa nadal używa się przede wszystkim lokalnych surowców, pochodzących z wyznaczonego obszaru, który charakteryzuje się specyficznymi warunkami glebowymi i klimatycznymi. Fakt ten przyczynił się do umocnienia pozycji piwa również poza granicami kraju. O jego renomie świadczy wiele dokumentów dotyczących eksportu „piwa czeskiego”, zarówno w przeszłości, jak i obecnie.

„Piwo czeskie” produkuje się opisanymi powyżej metodami wyłącznie na danym obszarze, przede wszystkim z lokalnych surowców o znanych właściwościach i z wody z miejscowych źródeł. Podstawą produkcji są umiejętności czeskich piwowarów. Wszystkie te czynniki wpływają na specyfikę „piwa czeskiego”, które pod wieloma względami różni się od innych napojów tego typu.

Jak wykazały badania praskiego Instytutu Badawczego Browarnictwa i Słodownictwa, różnice dzielące „piwo czeskie” i piwa zagraniczne są znaczne. Wybrane krajowe i zagraniczne gatunki piwa poddano starannej ocenie analitycznej i organoleptycznej.

Opracowano szczegółowy model analityczny i statystyczny, opisujący cechy wspólne poszczególnych rodzajów piwa, i dzielące je różnice. Wyniki badań opracowano przy pomocy wielowymiarowych metod statystycznych (analiza dyspersji, analiza czynnikowa, grupowanie itd.). Badania dowiodły, że „piwo czeskie” różni się od należących do tej samej kategorii piw zagranicznych.

Pierwszą cechą wyróżniającą „piwo czeskie” jest fakt, iż w większości przypadków zawiera ono niesfermentowane resztki ekstraktu. W porównaniu z piwami zagranicznymi cechuje je także intensywniejszy kolor, bardziej gorzki smak i wyższa wartość odczynu pH, a także wyższa zawartość polifenoli. Intensywniejszy kolor i wyższa zawartość polifenoli są związane z rozpowszechnioną w Republice Czeskiej dekokcyjną metodą zacierania brzeczki. Na powyższe parametry korzystnie wpływa wysoka jakość surowców i ich proporcje, a także odpowiednie warunki techniczne i procesy technologiczne. Z punktu widzenia technologii, największy wpływ na jakość ma rodzaj śruty słodowej i ilość chmielu, a także odpowiednio dobrany szczep drożdży piwowarskich i metoda fermentacji. Fundamentalne znaczenie ma tradycja warzenia piwa i umiejętności ludzi. Na podstawie analizy organoleptycznej stwierdzić można, że smak „piwa czeskiego” jest bardziej pełny i gorzki. Wrażenie goryczy jest odczuwalne dłużej niż w wypadku innych piw, a nieodpowiednie nuty zapachowe i posmaki pojawiają się rzadziej.

Produkcja tego napoju zawdzięcza swój wyjątkowy charakter wielowiekowej tradycji warzenia piwa na danym obszarze i przekazywaniu specyficznej formy umiejętności rzemieślniczych z pokolenia na pokolenie aż do obecnych czasów. Renoma, jaką cieszy się „piwo czeskie” na całym świecie, jest związana panującymi w Czechach warunkami, które sprzyjają uprawie chmielu, i z profesjonalizmem pracowników, którzy mogą doskonalić swoje umiejętności na wszystkich etapach systemu kształcenia. Nazwa „piwo czeskie” została uwzględniona w załączniku do porozumienia między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej a Rządem Republiki Portugalskiej w sprawie ochrony danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych tego typu oznaczeń. Umowę tę opublikowano w obwieszczeniu Ministerstwa Spraw Zagranicznych *Vyhlaška ministra zahraničních věcí z 18. května 1987, č. 63/1987 Sb.*

W 2003 r. czeska organizacja turystyczna *Česká centrála cestovního ruchu* przeprowadziła badania wizerunku Republiki Czeskiej i motywacji turystów, którzy decydują się na pobyt w tym kraju. Grupę docelową tworzyli turyści z Niemiec, Austrii, Polski, Włoch, Holandii, Stanów Zjednoczonych, Japonii, krajów skandynawskich, Rosji, Korei Południowej i krajów arabskich. W badaniu wzięło udział 1 800 respondentów (150 osób z każdego kraju lub grupy krajów). W grupie tej mężczyźni stanowili 66 %. W wyniku badania stwierdzono, że Republika Czeska jest kojarzona przede wszystkim z Pragą (47 %) i doskonałym piwem (45 %). Respondenci odpowiadali na pytanie: „Republika Czeska kojarzy mi się z ...”.

O popularności „piwa czeskiego” świadczy również jego stale rosnący eksport.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adres: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Tel.: (420) 543 540 205

Faks: (420) 543 540 210

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

4.8. *Etykietowanie:* Oznaczenie „piwo czeskie” jest elementem nazwy handlowej produktu, umieszczanym na jego głównej etykietce.

Celem specyfikacji „piwa czeskiego” nie jest ograniczenie stosowania określeń odnoszących się do faktu, że dane piwo jest produkowane w Republice Czeskiej w przypadku tych rodzajów piwa, które zgodnie z wymogami krajowymi i wspólnotowymi nie są kwalifikowane jako „piwo czeskie”. Określenia takie nie powinny jednak stanowić elementu nazwy handlowej produktu, umieszczonej na jego głównej etykietce.

Określenia takie jak „CHOG”, „chronione oznaczenie geograficzne” i odpowiadający im symbol wspólnotowy muszą łączyć się w sposób niebudzący wątpliwości z nazwą „piwo czeskie”, aby nie powstało wrażenie, że inne oznaczenia na etykietce również zostały zarejestrowane.

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 16/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CEBREIRO”

Nr WE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: 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

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

Tel.: (34) 91 347 53 94

Faks: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Tel.: (34) 982 367 163

Faks: (34) 982 367 163

E-mail: —

Imię i nazwisko: D^a M^a del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Adres: Nullán. As Nogais (Lugo)

Tel.: (34) 982 161 020

Faks: (34) 982 161 020

E-mail: —

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: Ser

4. Specyfikacja produktu:

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

- 4.1. *Nazwa produktu:* „Cebreiro”
- 4.2. *Opis:* Ser wytwarzany z pasteryzowanego mleka krowiego, które po procesie produkcji obejmującym etapy koagulacji, rozdrabniania skrzepu, odciągania serwatki, ugniatania i solenia, formowania, odciskania, dojrzewania i, w odpowiednich przypadkach, peklowania nabiera następujących właściwości:
- Właściwości fizyczne
 - kształt grzyba lub czapki kucharskiej. Ser składa się z dwóch części: cylindrycznej podstawy o zróżnicowanej średnicy i wysokości do 12 cm oraz „kapelusza”, którego średnica jest o 1–2 cm większa od średnicy podstawy, a wysokość nie przekracza 3 cm,
 - waga między 0,3 a 2 kg.
 - Właściwości organoleptyczne:
 - ser świeży nie posiada skórki, jego miąższ jest biały, ziarnisty, miękki, w dotyku gliniasty, o lepkiej konsystencji, roztopia się na podniebieniu. Smak i zapach sera przypominają smak i zapach mleka, z którego został on wyprodukowany, smak jest lekko kwaśny,
 - ser peklowany („*curado*”) ma nieznacznie zaznaczoną skórkę, a jego miąższ jest żółty lub intensywnie żółty, czasami twardy, ale jego konsystencja jest zawsze bardziej zbita niż konsystencja masła. Ser ma lekko metaliczny, pikantny i mleczny smak i charakterystyczny zapach.
 - Właściwości chemiczne
 - wilgotność: zróżnicowana w zależności od stopnia dojrzałości, ale poniżej 50 %,
 - zawartość tłuszczu: co najmniej 45 % i maksymalnie 60 % w s.m,
 - białko: zawartość powyżej 30 %.
- 4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar produkcji mleka i wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” znajduje się na terenie geograficznym obejmującym następujące gminy leżące w prowincji Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Láncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos i Triacastela.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Do wytwarzania serów objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” może być wykorzystywane wyłącznie mleko uzyskiwane w gospodarstwach wpisanych do odpowiedniego rejestru.

Analogicznie wyłącznie sery wytworzone i, w odpowiednich przypadkach, peklowane w serowniach i zakładach zajmujących się peklowaniem, które zostały wpisane do rejestrów organu kontrolnego, mogą zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro”.

W celu weryfikacji, czy spełniane są wymogi określone w specyfikacji produktu i księdze jakości, organ kontrolny prowadzi rejestr kontroli gospodarstw hodowlanych, serowni i zakładów zajmujących się peklowaniem. Wszystkie osoby fizyczne lub prawne, właściciele lokali zapisanych we wspomnianych rejestrach, a także urządzenia i produkty poddawane są takiej kontroli, tak by dokonać weryfikacji, czy produkty, które mają zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” spełniają wymogi określone w specyfikacji produktu.

Kontrole polegają na inspekcjach gospodarstw hodowlanych i urzędzeń, sprawdzaniu dokumentacji i analizie surowca i serów.

W przypadku stwierdzenia, że surowiec i sery nie zostały wytworzone zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji produktu, sery nie mogą być wprowadzane do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro”.

Na serach objętych chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro” umieszcza się numerowaną etykietę dodatkową, która jest kontrolowana, dostarczana i wydawana przez organ kontrolny, zgodnie z zasadami zapisanymi w księdze jakości.

- 4.5. *Metoda produkcji*: Do produkcji sera wykorzystywane jest pełnotłuste naturalne mleko pochodzące od krów ras „*rubia gallega*”, „*pardo alpina*” i „*frisona*”, lub krzyżówek tych ras między sobą. Mleko nie zawiera siary ani konserwantów i ogólnie powinno być zgodne z wymogami określonymi w obowiązujących przepisach. Ponadto mleko to nie jest poddawane żadnemu procesowi standaryzacji i jest odpowiednio przechowywane w temperaturze poniżej 4 °C w celu uniknięcia rozwoju mikroorganizmów. Przed rozpoczęciem procesu wytwarzania sera mleko poddawane jest pasteryzacji poprzez podgrzanie go do temperatury 62 °C podczas 30 minut, jeśli pasteryzacja realizowana jest w zbiorniku, lub do 72 °C podczas 20 sekund, w przypadku przeprowadzania jej w pasteryzatorze.

Proces wytwarzania serów składa się z następujących etapów:

- Koagulacja: Koagulacja przeprowadzana jest w temperaturze między 26 a 30 °C z wykorzystaniem podpuszczki zwierzęcej lub innych enzymów koagulujących w ilościach umożliwiających jej realizację w czasie nie mniejszym niż 60 minut.
- Rozdrabnianie skrzepu: Skrzep dzieli się na części o średnicy wynoszącej od 10 do 20 mm.
- Odciąganie serwatki: Po pierwszym odsączeniu serwatki w zbiorniku skrzep przelewany jest do worków z tkaniny, które następnie są wieszane na 5–10 godzin, tak by doprowadzić do drugiego odsączenia serwatki.
- Ugniatanie i solenie: Po odciągnięciu serwatki skrzep jest ugniatany, aż do uzyskania jednolitej i lepkiej konsystencji, jednocześnie soli się go chlorkiem sodu.
- Formowanie i odciskanie: Otrzymaną masę umieszcza się w formach, gdzie następuje końcowe odciskanie, którego okres trwania jest zróżnicowany w zależności od siły nacisku i wielkości kawałków. Następnie sery są wyjmowane z form i umieszczane w chłodniach w temperaturze między 2 a 6 °C na czas dojrzewania przez co najmniej jedną godzinę. Po tym czasie sery, które wprowadzane są do obrotu jako sery świeże, mogą już być sprzedawane.
- Peklowanie (opcjonalne): Proces peklowania, jeżeli ma miejsce, przeprowadzany jest w pomieszczeniach o wilgotności względnej między 70 a 80 % i temperaturze 10–15 °C. Minimalny czas peklowania wynosi 45 dni. Na etykietach serów peklowanych („*curados*”) umieszczane jest informacja o tych właściwościach.

W celu ochrony jakości produktu i zapewnienia jego identyfikowalności sery objęte CHNP powinny być wprowadzane do obrotu generalnie w całych kawałkach i w opakowaniach dopuszczonych przez organ kontrolny.

Niemniej jednak organ kontrolny może zezwolić na wprowadzanie do obrotu w punkcie sprzedaży detalicznej sera w porcjach lub nawet w plasterkach, pod warunkiem, że w tym celu wprowadzony zostanie odpowiedni system kontroli gwarantujący odtworzenie historii produktu i jego pochodzenia, jak również zapewniający jego jakość, właściwe przechowywanie i prezentację konsumentom, tak by uniknąć jakichkolwiek niejasności.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym*:

Historyczny

Początki wytwarzania tych serów przypisywane są pierwszym mnichom, którzy zamieszkali we wsi Cebreiro — która stanowi wejście do prowincji Galicja na szlaku francuskim, podstawowym szlaku pielgrzymkowym do Santiago — w celu opieki nad szpitalem wybudowanym tam pod koniec IX dla opieki nad pielgrzymami. Przez wieki pielgrzymi jedli ser w górach Cebreiro i popularyzowali go w całej Hiszpanii i Europie.

Dokumenty zachowane w narodowym archiwum historycznym (*Archivo Histórico Nacional*) i w archiwum generalnym Simancas (*Archivo General de Simancas*) pozwalają poznać ciekawe zapiski dotyczące corocznej wysyłki serów wytworzonych w Cebreiro na portugalski dwór królewski podczas panowania króla Karola III. Ser wytwarzany był w domostwach przez mieszkańców wsi leżących na terenie gminy (głównie kobiety) począwszy od listopada. Dostawa składała się zawsze z dwóch tuzinów serów. Dostawę wysyłano w czasie ostatnich dwóch tygodni roku, wykorzystując dla lepszej konserwacji sera panujący o tej porze roku chłód. Ser docierał na miejsce w pierwszej połowie stycznia jako dar dla króla Portugalii.

Ponadto szereg dokumentów z wieków XVIII i XIX świadczy o popularności sera z Cebreiro w tej epoce.

W nowszych źródłach pisanych, w książce z 1936 r. „Geografia ogólna królestwa Galicji” („*Geografía General del Reino de Galicia*”), zebrano informacje dotyczące sera z Cebreiro, jego właściwości i sposobu wytwarzania.

Później, w latach siedemdziesiątych XX wieku, Carlos Compairé Fernández, znawca serów hiszpańskich, a szczególnie serów galicyjskich, opublikował szereg prac, w których przedstawił wyniki wszechstronnych badań tych serów, w tym analiz chemicznych i bakteriologicznych. Prace te można uznać za pierwsze badania naukowe dotyczące omawianych serów.

W „Hiszpańskim spisie produktów tradycyjnych” („*Inventario Español de Productos Tradicionales*”) opublikowanym przez hiszpańskie Ministertwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności w 1996 r., w rozdziale poświęconym serom, przedstawiono wszechstronne dane dotyczące serów z Cebreiro, wraz z informacjami na temat ich właściwości, sposobu wytwarzania, historii i znaczenia gospodarczego.

Naturalny

Obszar objęty CHOG „Cebreiro” charakteryzuje się oceanicznym klimatem górskim. Występuje na nim znaczne zmniejszenie wpływów morza i większe znaczenie klimatu kontynentalnego. Oznacza to istotne ograniczenia dla działalności rolniczej. Znaczna część omawianego obszaru położona jest powyżej 1 tys. m n.p.m. i odznacza się temperaturami, które są znacznie niższe od tych występujących ogólnie w Galicji oraz okresem wolnym od przymrozków krótszym niż 5 miesięcy.

W konsekwencji tych niekorzystnych uwarunkowań geograficznych oraz ze względu na fakt, że klimat, gleby i ukształtowanie terenu nie sprzyjają rolnictwu, podstawowe znaczenie dla gospodarki tego obszaru ma działalność hodowlana, dzięki występowaniu odpowiednich łąk i pastwisk, możliwości wykorzystania jako pastwiska powierzchni gór oraz przystosowaniu bydła do trudnych warunków klimatycznych.

Związek przyczynowy między środowiskiem geograficznym i cechami charakterystycznymi produktu.

Obszar geograficzny produkcji sera „Cebreiro” odznacza się występowaniem licznych, położonych między górami, dolin, na których znajdują się obfite łąki i pastwiska, co stało się nawet elementem rozpoznawczym tego krajobrazu.

Takie wyjątkowe środowisko geograficzne w następujący sposób wpływa na cechy charakterystyczne sera „Cebreiro”:

- Przede wszystkim, jak już wspomniano, warunki te są korzystne dla występowania obfitych pastwisk najwyższej jakości.
- Ponadto produkcja mleka opiera się na małych gospodarstwach rodzinnych, w których bydło, często rasy lokalnej, hodowane jest w tradycyjny sposób, a jego pożywienie stanowi pasza uzyskana w ramach samych gospodarstw lub, kiedy umożliwiają to warunki pogodowe, pastwiska.
- Koncentraty żywieniowe pochodzące spoza gospodarstwa stosowane są tylko w niewielkich ilościach, jako uzupełnienie pożywienia bydła. Taki tradycyjny model hodowli, w którym ogranicza się do minimum wykorzystanie paszy pochodzącej spoza gospodarstwa, umożliwia rentowność tych niewielkich gospodarstw rolnych.
- Charakter wspomnianych gospodarstw przyczynia się do uzyskania wysokiej jakości mleka, posiadającego optymalne właściwości do produkcji serów. Zostało naukowo udowodnione, że opisany system produkcji i żywienia bydła w bardziej naturalny sposób przyczynia się do otrzymania mleka o wyższej wartości odżywczej, dzięki wysokiej zawartości CLA (sprzężony kwas linolowy) i kwasów tłuszczowych omega-3 w składzie tłuszczowym, ponieważ dzięki wypasowi bydła na łąkach zwiększa się zawartość tych korzystnych dla diety tłuszczów, co wpływa również pozytywnie na wytwarzane sery.
- Wreszcie produkcja tego typu serów na tym obszarze ma długą tradycję, a sery mają wyjątkowe cechy, począwszy od charakterystycznego tradycyjnego kształtu „czapki kucharza” umożliwiającego ich natychmiastowe rozpoznanie; cechy te przyczyniły się do sławy i uznania wśród konsumentów.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adres: San Caetano, Santiago de Compostela

Tel.: (34) 981 54 47 77

Faks: (34) 981 54 00 18

E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

- 4.8. *Etykietowanie:* Sery wprowadzane do obrotu jako objęte chronioną nazwą pochodzenia „Cebreiro”, po otrzymaniu zaświadczenia zgodności z wymogami określonymi w specyfikacji produktu i rozporządzeniu, powinny być opatrzone w banderolę, etykietę lub etykietę dodatkową z oznaczeniem alfanumerycznym z odpowiednim numerem, dopuszczoną i wydaną przez organ kontrolny, a także z oficjalnym logo chronionej nazwy pochodzenia.

Zarówno na etykiecie handlowej, jak i na etykiecie dodatkowej obowiązkowo znajduje się napis chroniona nazwa pochodzenia „Cebreiro”. Ponadto w przypadku peklowanego sera „Cebreiro” („*curado*”) na etykiecie w widocznym miejscu umieszcza się napis „*curado*”.
