

Jornal Oficial

da União Europeia

C 16

51.º ano

Edição em língua
portuguesa

Comunicações e Informações

23 de Janeiro de 2008

<u>Número de informação</u>	Índice	Página
	II <i>Comunicações</i>	
	COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA	
	Comissão	
2008/C 16/01	Autorização de auxílios concedidos pelos Estados no âmbito das disposições dos artigos 87.º e 88.º do Tratado CE — A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções ⁽¹⁾	1
	IV <i>Informações</i>	
	INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA	
	Comissão	
2008/C 16/02	Taxas de câmbio do euro	5
	INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS	
2008/C 16/03	Informações sintéticas comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) n.º 70/2001	6

PT

V Avisos

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Serviço Europeu de Selecção do Pessoal (EPSO)

2008/C 16/04 Anúncio de concursos gerais EPSO/AD/116-117/08 e EPSO/AST/45/08 13

OUTROS ACTOS

Comissão

2008/C 16/05 Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 14

2008/C 16/06 Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios 23



II

(Comunicações)

COMUNICAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS ÓRGÃOS DA
UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

**Autorização de auxílios concedidos pelos Estados no âmbito das disposições dos artigos 87.º e 88.º
do Tratado CE****A respeito dos quais a Comissão não levanta objecções**

(Texto relevante para efeitos do EEE)

(2008/C 16/01)

Data de adopção da decisão	10.10.2007
Número do auxílio	N 239/07
Estado-Membro	Roménia
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Compania Națională a Huilei S.A.
Base jurídica	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Auxílios à produção corrente
Forma do auxílio	Subvenção
Orçamento	1 289 562 000 RON
Intensidade	—
Duração	2007-2010
Sectores económicos	Sector carbonífero
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

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

Data de adopção da decisão	14.11.2007
Número do auxílio	N 330/07
Estado-Membro	Alemanha
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Base jurídica	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Investigação e desenvolvimento
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Montante global do auxílio previsto: 123 milhões EUR
Intensidade	100 %
Duração	Até 31.12.2010
Sectores económicos	Todos os sectores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

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

Data de adopção da decisão	30.11.2007
Número do auxílio	N 359/07
Estado-Membro	Finlândia
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Base jurídica	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstödslag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Protecção do ambiente
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	2008: 26 milhões EUR, 2009: 27 milhões EUR, 2010: 30 milhões EUR, 2011: 32 milhões EUR

Intensidade	50 %
Duração	1.1.2008-31.12.2012
Sectores económicos	Indústria transformadora, distribuição de electricidade, gás e água
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

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

Data de adopção da decisão	5.12.2007
Número do auxílio	N 409/07
Estado-Membro	Hungria
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Base jurídica	A Kutatási és Innovációs Alapról szóló 2003. évi XC. törvény A Kutatási és Technológiai Innovációs Alap kezeléséről és felhasználásáról szóló 133/2004. (IV. 29.) kormányrendelet A Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások szabályairól szóló 146/2007. (VI. 26.) kormányrendelet
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	Investigação e desenvolvimento
Forma do auxílio	Subvenção directa
Orçamento	Despesa anual prevista: 50 000,00 milhões HUF; montante global do auxílio previsto: 350 000,00 milhões HUF
Intensidade	—
Duração	2007-31.12.2013
Sectores económicos	—
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	—
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

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

Data de adopção da decisão	28.11.2007
Número do auxílio	N 541/07
Estado-Membro	Alemanha
Região	—
Denominação (e/ou nome do beneficiário)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Base jurídica	—
Tipo de auxílio	Regime de auxílios
Objectivo	—
Forma do auxílio	Garantia
Orçamento	—
Intensidade	—
Duração	28.11.2007-31.12.2013
Sectores económicos	Todos os sectores
Nome e endereço da entidade que concede o auxílio	—
Outras informações	—

O texto da decisão na(s) língua(s) que faz(em) fé, expurgado(s) dos respectivos dados confidenciais, está disponível no site:

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

IV

(Informações)

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DAS INSTITUIÇÕES E DOS
ÓRGÃOS DA UNIÃO EUROPEIA

COMISSÃO

Taxas de câmbio do euro ⁽¹⁾

22 de Janeiro de 2008

(2008/C 16/02)

1 euro =

Moeda	Taxas de câmbio	Moeda	Taxas de câmbio		
USD	dólar americano	1,4494	TRY	lira turca	1,7754
JPY	iene	154,13	AUD	dólar australiano	1,6876
DKK	coroa dinamarquesa	7,4508	CAD	dólar canadiano	1,4953
GBP	libra esterlina	0,74265	HKD	dólar de Hong Kong	11,3186
SEK	coroa sueca	9,4995	NZD	dólar neozelandês	1,9336
CHF	franco suíço	1,599	SGD	dólar de Singapura	2,0943
ISK	coroa islandesa	96,98	KRW	won sul-coreano	1 382,8
NOK	coroa norueguesa	8,044	ZAR	rand	10,4966
BGN	lev	1,9558	CNY	yuan-renminbi chinês	10,4925
CZK	coroa checa	26,2	HRK	kuna croata	7,3123
EEK	coroa estoniana	15,6466	IDR	rupia indonésia	13 740,31
HUF	forint	259,72	MYR	ringgit malaio	4,775
LTL	litas	3,4528	PHP	peso filipino	59,947
LVL	lats	0,6982	RUB	rublo russo	35,918
PLN	zloti	3,6523	THB	baht tailandês	44,775
RON	leu	3,7813	BRL	real brasileiro	2,6579
SKK	coroa eslovaca	33,948	MXN	peso mexicano	15,9188

⁽¹⁾ Fonte: Taxas de câmbio de referência publicadas pelo Banco Central Europeu.

INFORMAÇÕES ORIUNDAS DOS ESTADOS-MEMBROS

Informações sintéticas comunicadas pelos Estados-Membros relativas a auxílios estatais concedidos em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) n.º 70/2001

(2008/C 16/03)

Número do auxílio: XA 200/07

Estado-Membro: República da Eslovénia

Região: Município de Vitanje

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Podpore programom razvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

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

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa:

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

Intensidade máxima de auxílio:

1. Investimentos nas explorações agrícolas:

— Até 40 % das despesas elegíveis para investimentos.

Os auxílios são concedidos aos investimentos para renovação das explorações e à aquisição de equipamento destinado à produção agrícola, aos investimentos em culturas permanentes, ao melhoramento agrícola e à gestão das pastagens.

2. Preservação dos edifícios tradicionais:

— Podem ser concedidos auxílios até 60 % dos custos reais relativos a investimentos para conservação de elementos do património, de carácter não produtivo e produtivo, localizados em explorações agrícolas. Os investimentos que se destinem à conservação e protecção de elementos do património que façam parte de bens produtivos das explorações não podem provocar qualquer aumento da capacidade de produção agrícola.

3. Auxílios para o pagamento de prémios de seguro:

— A contribuição do município é a diferença de auxílio entre o montante do co-financiamento do prémio de seguro a partir do orçamento nacional, até 50 % das despesas elegíveis para prémios de seguro para seguro de culturas e produtos, bem como para seguro de animais em caso de doença.

4. Assistência técnica:

— Até 100 % das despesas elegíveis para educação e formação dos agricultores, serviços de consultoria, organização de fóruns, concursos, exposições, feiras, publicações, catálogos, sítios Web e divulgação de conhecimentos científicos. Os auxílios serão concedidos em espécie, através de serviços subsidiados e não devem implicar pagamentos directos de dinheiro aos produtores

Data de aplicação: Agosto de 2007 (ou no dia de entrada em vigor da regulamentação)

Duração do regime ou do auxílio individual: Até 31 de Dezembro de 2013

Objectivo do auxílio: Apoio às PME

Referências a artigos do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 e a despesas elegíveis: O Capítulo II da proposta de *Normas para a concessão de auxílios estatais no município de Vitanje* inclui medidas que constituem auxílios estatais nos termos dos artigos seguintes do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 da Comissão, de 15 de Dezembro de 2006, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) n.º 70/2001 (JO L 358 de 16.12.2006, p. 3):

— artigo 4.º: Investimentos nas explorações agrícolas,

— artigo 5.º: Preservação das paisagens e edifícios tradicionais,

— artigo 12.º: Auxílios para o pagamento de prémios de seguro,

— artigo 15.º: Prestação de assistência técnica no sector agrícola

Sector(es) em causa: Agricultura: — Culturas arvenses e pecuária

Nome e endereço da autoridade que concede o auxílio:

Občina Vitanje
Grajski trg 1
SLO-3205 Vitanje

Endereço do sítio Web:

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

Outras informações: A medida relativa ao pagamento dos prémios de seguros para segurar culturas e produtos inclui os acontecimentos climáticos adversos seguintes, que podem ser equiparados a calamidades naturais: geada de Primavera, granizo, raios, incêndios causados por raios, furacões e inundações.

As normas do município cumprem as exigências do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 relativas às medidas a adoptar pelos municípios e as disposições gerais a prever (procedimento para a concessão de auxílios, cumulação, transparência e controlo do auxílio)

Assinatura da pessoa responsável

Slavko VETRIH
Presidente do Município

Número do auxílio: XA 202/07

Estado-Membro: República Federal da Alemanha

Região: Freistaat Bayern

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

Base jurídica:

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

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa:

Até 100 000 EUR, financiados na proporção de 60 % por recursos estatais e de 40 % por uma taxa parafiscal

Intensidade máxima de auxílio:

100 % dos custos para a realização de análises laboratoriais;

até 100 % dos custos de vacinação, até ao limite 0,10 EUR/galinha poedeira vacinada

Data de aplicação: Julho/Agosto de 2007

Duração do regime ou do auxílio individual: Reembolso das despesas no respeitante às medidas adoptadas até Dezembro de 2007 (análises laboratoriais, vacinas)

Objectivo do auxílio: Verificação dos problemas associados à salmonela nas pequenas e médias explorações com mais de 1 000 galinhas poedeiras, assim como avaliação da eficácia das medidas de controlo da salmonela nas referidas explorações.

Realização de análises laboratoriais para a detecção de salmonela nas referidas explorações a título gratuito para o produtor, assim como assunção dos custos de vacinação nos casos em que o produtor se decida, após conselho veterinário, por praticar a vacinação [artigo 10.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006]

Sector(es) em causa: Agricultura — serviços subsidiados

Nome e endereço da entidade responsável pela concessão:

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse
Arabellastr. 29
D-81925 München

Para mais informações, dirigir-se a:

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
Beatrix Tischler
Tel 089/9214-2113
beatrix.tischler@stmugv.bayern.de
Sabine Böttcher
Tel 089/9214-3511
sabine.boettcher@stmugv.bayern.de

Endereço do sítio Web:

[http://portal.versorgungskammer.de/pls/portal/docs/PAGE/BTSK/KAMPF/SALMONELLENPROJEKT/VOLLZUGSHINWEISE %20EU-FASSUNG.PDF](http://portal.versorgungskammer.de/pls/portal/docs/PAGE/BTSK/KAMPF/SALMONELLENPROJEKT/VOLLZUGSHINWEISE%20EU-FASSUNG.PDF)

Outras informações: —

Número do auxílio: XA 203/07

Estado-Membro: República da Eslovénia

Região: Município de Šmarje pri Jelšah

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa:

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

Intensidade máxima de auxílio:**1. Investimentos nas explorações agrícolas para produção primária:**

- até 50 % das despesas elegíveis nas zonas desfavorecidas,
- até 40 % das despesas elegíveis nas outras regiões,
- no caso de investimentos efectuados por jovens agricultores nos cinco anos seguintes à sua instalação a intensidade do auxílio aumenta em 10 % [os investimentos em causa devem ser definidos no plano empresarial, nos termos da alínea c) do artigo 22.º e devem cumprir as condições do artigo 22.º do Regulamento (CE) n.º 1698/2005].

Os auxílios são destinados aos investimentos para renovação das explorações e à aquisição de equipamento destinado à produção agrícola, aos investimentos em culturas permanentes, ao melhoramento agrícola e à gestão das pastagens.

2. Preservação das paisagens e edifícios tradicionais:

- para investimentos em aspectos não produtivos, até 100 % dos custos reais,
- para investimentos em meios de produção agrícola, até 60 % dos custos reais, ou até 75 % nas zonas desfavorecidas, desde que os investimentos não provoquem qualquer aumento da capacidade de produção agrícola,
- pode ser concedido um auxílio adicional, a uma taxa que pode ascender a 100 %, para cobrir as despesas adicionais inerentes à utilização de materiais tradicionais cuja utilização se imponha para conservar elementos do património cultural dos edifícios.

3. Relocalização de edifícios agrícolas no interesse público:

- até 100 % dos custos reais, quando a relocalização consista simplesmente em demolir, deslocar e reconstruir instalações existentes,
- sempre que a relocalização das instalações leve a que o agricultor passe a beneficiar de instalações mais modernas, o agricultor deve contribuir com, pelo menos, 50 % nas zonas desfavorecidas, ou, pelo menos, 60 % nas outras regiões, do aumento do valor das instalações depois da relocalização. Se o beneficiário for um jovem agricultor, a sua contribuição será de, pelo menos, 45 % nas zonas desfavorecidas, ou 55 % nas outras regiões,
- sempre que da relocalização das instalações resulte um aumento da capacidade de produção, a contribuição do agricultor deve ser de, pelo menos, 60 %, ou, pelo menos, 50 % nas zonas desfavorecidas, das despesas correspondentes a esse aumento. Se o beneficiário for um jovem agricultor, a sua contribuição será de, pelo menos, 45 % nas zonas desfavorecidas, ou 55 % nas outras regiões.

4. Auxílios para o pagamento de prémios de seguro:

- o montante de co-financiamento do município é a diferença entre o montante do co-financiamento do prémio

de seguro a partir do orçamento nacional, até 50 % das despesas elegíveis para prémios de seguro para seguro de culturas e produtos, bem como para seguro de animais em caso de doença.

5. Auxílios ao emparcelamento:

- até 100 % das despesas elegíveis em matéria de procedimentos jurídicos e administrativos.

6. Auxílios para incentivar a produção de produtos agrícolas de qualidade:

- até 100 % das despesas reais, sob forma de serviços subsidiados e não devem implicar pagamentos directos de dinheiro aos produtores.

7. Prestação de assistência técnica no sector agrícola:

- o auxílio é concedido até 100 % das despesas elegíveis

Data de aplicação: Agosto de 2007 (ou no dia de entrada em vigor da regulamentação)

Duração do regime ou do auxílio individual: Até 31 de Dezembro de 2013

Objectivo do auxílio: Apoio às PME

Referências a artigos do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 e a despesas elegíveis: O Capítulo II da proposta de Normas relativas à concessão de auxílios para preservação da agricultura e do desenvolvimento rural no município de Šmarje pri Jelšah para o período de programação 2007-2013 inclui medidas que constituem auxílio estatal, em conformidade com os seguintes artigos do Regulamento (CE) n.º 1857/2006, relativo à aplicação dos artigos 87.º e 88.º do Tratado aos auxílios estatais a favor das pequenas e médias empresas que se dedicam à produção de produtos agrícolas e que altera o Regulamento (CE) n.º 70/2001 (JO L 358 de 16.12.2006, p. 3):

- artigo 4.º: Investimentos nas explorações agrícolas,
- artigo 5.º: Preservação das paisagens e edifícios tradicionais,
- artigo 6.º: Relocalização de edifícios agrícolas no interesse público,
- artigo 12.º: Auxílios para o pagamento de prémios de seguro,
- artigo 13.º: Auxílios ao emparcelamento,
- artigo 14.º: Auxílios para incentivar a produção de produtos agrícolas de qualidade,
- artigo 15.º: Prestação de assistência técnica

Sector(es) em causa: Agricultura: Culturas arvenses e pecuária

Nome e endereço da autoridade que concede o auxílio:

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

Endereço do sítio Web:

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

Outras informações: A medida relativa ao pagamento dos prémios de seguros para segurar culturas e produtos inclui os acontecimentos climáticos adversos seguintes, que podem ser equiparados a calamidades naturais: geada de Primavera, granizo, raios, incêndios causados por raios, furacões e inundações.

As normas do município cumprem as exigências do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 relativas às medidas a adoptar pelos municípios e as disposições gerais a prever (procedimento para a concessão de auxílios, cumulação, transparência e controlo do auxílio).

Assinatura da pessoa responsável

Zinka BERK
Chefe do Departamento de Economia

Número do auxílio: XA 209/07

Estado-Membro: República Federal da Alemanha

Região: Rheinland-Pfalz

Denominação do regime de auxílios: Entwicklungsprogramm „Agrarwirtschaft, Umweltmaßnahmen, Landentwicklung“ (PAUL) nach Verordnung (EG) Nr. 1698/2005

— Code 112 — „Förderung der Niederlassung von Junglandwirtinnen und Junglandwirten (FNJ)“

— Code 121.1 — „Grundsätze für die einzelbetriebliche Förderung landwirtschaftlicher Unternehmen“ (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — AFP)

— Code 121.2 — „Förderung von Spezialmaschinen für Weinbausteillagen und moderne Umwelttechniken“

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

Despesas anuais previstas:

— Código 112 — «Incentivo à Instalação de Jovens Agricultores»

Cerca de 0,7 milhões EUR de fundos públicos por ano para todas as medidas de auxílio elegíveis, destinadas predominantemente ao co-financiamento nacional de acções no âmbito do artigo 22.º do Regulamento (CE)

n.º 1698/2005. Para acções nacionais no âmbito do artigo 89.º do Regulamento (CE) n.º 1698/2005, estão previstos cerca de 0,3 milhões EUR.

— Código 121.1 — «Condições de Apoio às Empresas Agrícolas» (Programa de Promoção do Investimento na Agricultura — AFP)

Cerca de 8,7 milhões EUR de fundos públicos por ano para todas as medidas de auxílio elegíveis, destinadas em mais de 50 % ao co-financiamento nacional de acções no âmbito do artigo 26.º do Regulamento (CE) n.º 1698/2005. Para acções nacionais no âmbito do artigo 89.º do Regulamento (CE) n.º 1698/2005, estão previstos cerca de 3,6 milhões EUR. A medida é financiada a nível nacional predominantemente com fundos da acção de interesse comum «*Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes*» (GAK — «Beneficiação da Estrutura Agrária e Protecção do Litoral»), já registada para o conjunto do território alemão nos termos do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 (número de registo XA 08/07). O Land Renânia-Palatinado disponibiliza fundos regionais (2007: 0,1 milhões EUR; 2008: 0,4 milhões EUR; 2009: 0,1 milhões EUR) prioritariamente para medidas relacionadas com o bem-estar dos animais (p. ex., reconversão da criação de galinhas poedeiras em gaiolas para a criação em interior e ao ar livre).

— Código 121.2 — «Promoção de Maquinaria Especial para Viticultura em Declive e de Técnicas Ambientais Modernas»

Cerca de 0,55 milhões EUR de fundos públicos por ano para todas as medidas de auxílio elegíveis, destinadas predominantemente ao co-financiamento nacional de acções no âmbito do artigo 26.º do Regulamento (CE) n.º 1698/2005. Para acções nacionais no âmbito do artigo 89.º do Regulamento (CE) n.º 1698/2005, estão previstos cerca de 0,1 milhões EUR.

Intensidade máxima de auxílio:

— Código 112 — «Incentivo à Instalação de Jovens Agricultores»

10 000 EUR de prémio de instalação em montante fixo

— Código 121.1 — «Condições de Apoio às Empresas Agrícolas» (Programa de Promoção do Investimento na Agricultura — AFP)

Contribuição com base no montante de referência (até 90 % dos custos elegíveis), com os seguintes valores:

— até 30 % para acções sujeitas a condições especiais (p. ex., protecção e higiene dos animais ou realocização de explorações),

— até 25 % (taxa-padrão) para outros investimentos elegíveis,

— até 10 % do montante de referência (20 000 EUR por pessoa) para jovens agricultores.

— Código 121.2 — «Promoção de Maquinaria Especial para Viticultura em Declive e de Técnicas Ambientais Modernas»

Contribuição até 20 % do montante de referência (até 90 % dos custos elegíveis), com um máximo de 25 000 EUR por exploração.

A promoção de investimentos em explorações agrícolas nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 é limitada a 400 000 EUR em três campanhas.

Data de aplicação: 1 de Setembro de 2007

Duração do regime de auxílio: Até 31 de Dezembro de 2013

Objectivo do auxílio:

— Código 112 — «Incentivo à Instalação de Jovens Agricultores»

Apoio à preparação dos jovens agricultores e viticultores para a actividade agrícola e desenvolvimento estrutural acelerado das explorações, com vista ao aumento da competitividade.

Esta medida tem por base o artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 («Auxílios à instalação de jovens agricultores»).

— Código 121.1 — «Condições de Apoio às Empresas Agrícolas» (Programa de Promoção do Investimento na Agricultura — AFP)

Para promover uma agricultura competitiva, sustentável e respeitadora do ambiente, que tenha devidamente em conta o bem-estar animal e seja multifuncional, é possível encorajar as explorações agrícolas a investir na produção primária de produtos agrícolas. É necessário ter em

conta os interesses dos consumidores, o desenvolvimento territorial das zonas rurais e a preservação da biodiversidade, bem como o melhoramento das condições de vida, de trabalho e de produção. Objectivos especiais:

— aumento da competitividade mediante o melhoramento das condições de produção e de trabalho, com destaque para a redução dos custos de produção, o melhoramento da qualidade e o aumento do valor acrescentado da actividade agrícola, na acepção da Estratégia de Lisboa,

— preservação e melhoramento do ambiente e das condições de higiene e normas relativas ao bem-estar dos animais.

Esta medida tem por base o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 («Investimentos nas explorações agrícolas»).

— Código 121.2 — «Promoção de Maquinaria Especial para Viticultura em Declive e de Técnicas Ambientais Modernas»

Para reduzir os custos de produção, melhorando simultaneamente o ambiente, é apoiada a introdução acelerada de técnicas agrícolas particularmente ecológicas. São promovidos os investimentos em maquinaria especialmente concebida para este efeito, em domínios como a viticultura em terrenos declivosos, a aplicação ecológica de produtos fitofarmacêuticos em pomares e vinhas, os acessórios para instrumentos de dispersão de chorume, os sistemas de posicionamento global (GPS) para máquinas agrícolas ou máquinas autopropulsoras e a introdução de outras técnicas agrárias inovadoras.

Esta medida tem por base o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 («Investimentos nas explorações agrícolas»).

Sector(es) em causa: Todos os sectores da produção agrícola

Nome e endereço da entidade que concede o auxílio:

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

Endereço do sítio Web: O projecto de medida regulamentar pode ser consultado no seguinte endereço

<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>

(Medien-Download → Einzelbetriebliches Förderungsprogramm).

As versões finais das orientações estaduais (texto regulamentar, formulários de candidatura, etc.) podem ser consultadas no endereço www.dlr.rlp.de (portal: *Förderung*).

Outras informações: A presente notificação não abrange a parte 3 do texto regulamentar — *Förderung von Investitionen zur Diversifizierung* (FID — Promoção de Investimentos para Diversificação), que tem como base jurídica o artigo 53.º do Regulamento (CE) n.º 1698/2005, em conjugação com o Regulamento (CE) n.º 1998/2006.

Número do auxílio: XA 210/07

Estado-Membro: França

Região: Entidades locais (regiões, departamentos) que desejem completar os auxílios estatais ou conceder auxílios idênticos

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

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

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa: O orçamento anual para os auxílios está estimado, sob reserva das dotações orçamentais, em 500 000 EUR para o VINIFLHOR e num montante indeterminado para as entidades locais

Intensidade máxima de auxílio: No máximo, 100 % das despesas efectivas de constituição e funcionamento administrativo dos agrupamentos de produtores elegíveis para os auxílios, até ao limite de 5 a 1 % (taxa degressiva em cinco anos) do valor da produção comercializada dos produtos num período de cinco anos. O montante total da contribuição pública por agrupamento beneficiário não poderá exceder 400 000 EUR

Data de aplicação: A partir da data do aviso de recepção da ficha de isenção pela Comissão

Duração do regime ou do auxílio individual: Seis anos.

Objectivo do auxílio: Estes auxílios inscrevem-se no âmbito do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006. O sector da horticultura ornamental e viveiros abrange, em França, cerca de 6 000 explorações, com um total de 22 000 hectares, mas a taxa de organização e agrupamento da oferta é muito baixa. Face aos condicionalismos de uma distribuição cada vez mais concentrada, às suas exigências em matéria de volume, de alargamento das gamas e de qualidade, as autoridades francesas

consideram oportuno promover a organização do sector hortícola a fim de encorajar a sua necessária estruturação, o que permitirá manter uma produção geradora de empregos e adaptada, graças à preservação do tecido rural, às orientações de ordenamento do território

Sector(es) em causa: Horticultura ornamental e viveiros

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

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

Endereço do sítio Web:

www.viniflhor.fr

Consultar: «espace fruits et légumes»,

«réglementation française», «aides d'Etat»

Outras informações: Quando complementem financiamentos do VINIFLHOR, as entidades locais deverão intervir em condições idênticas às adoptadas pelo VINIFLHOR e verificar a observância dos limites máximos dos auxílios

Número do auxílio: XA 211/07

Estado-Membro: República da Irlanda

Região: Todo o Estado-Membro

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

Base jurídica: National Development Plan 2007-2013

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante total do auxílio individual concedido à empresa: 1,57 milhões EUR por ano para o período 2007-2013

Intensidade máxima de auxílio: Intensidades de auxílio previstas nos artigos 15.º e 16.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006

Data de aplicação: 15 de Agosto de 2007

Duração do regime ou do auxílio individual: 31 de Dezembro de 2013

Objectivo do auxílio: Melhorar a qualidade da produção de cavalos não puro-sangue através da formulação de índices genéticos para ganhos, de amostragens aleatórias de sangue e testes de DNA para verificar o *pedigree* nos livros genealógicos e da melhoria dos sistemas de registo nesses livros.

Promover uma maior utilização de cavalos irlandeses não puro-sangue em actividades desportivas e de lazer, através de actividades genéricas de promoção e participação em concursos, feiras e exposições.

Apoiar a qualidade da produção de cavalos não puro-sangue através de acções de formação, investimento em edifícios e equipamentos de treino, acções de promoção e educativas em seminários e na Internet, meios de comunicação e formato impresso.

Apoiar a realização de inventários, colheita de dados e análise no sector dos cavalos não puro-sangue, a fim de melhorar a qualidade genética na criação de cavalos.

Este auxílio é concedido ao abrigo dos artigos 15.º e 16.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006 — Prestação de assistência técnica no sector agrícola e Apoio ao sector pecuário.

Sector(es) em causa: A00122 — Criação de gado ovino, caprino, cavalari, asinino e muar

Nome e endereço da autoridade responsável pela concessão:

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

Endereço do sítio web:

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

Número do auxílio: XA 217/07

Estado-Membro: Áustria

Região: Niederösterreich

Denominação do regime de auxílios ou nome da empresa que recebe um auxílio individual: Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

Base jurídica: NÖ Landwirtschaftsgesetz

Despesas anuais previstas a título do regime ou montante anual total concedido à empresa: O financiamento médio anual necessário para a Baixa Áustria está estimado em 300 000 EUR

Intensidade máxima de auxílio: A subvenção está limitada a 25 % dos prémios pagos

Data de aplicação: Junho de 2007

Duração do regime ou do auxílio individual: Junho de 2007 a 2013.

Objectivo do auxílio: As explorações que se dedicam à bovicultura, sobretudo em pastagens e prados naturais, têm vindo a ser confrontadas, nos últimos anos, com condições meteorológicas cada vez mais extremas. Esta aleatoriedade das condições meteorológicas pode representar um risco importante para o gado. As tempestades violentas podem provocar o pânico entre os animais, fazendo com que se firam e se despenhem. Além destes perigos, o aquecimento global, mesmo nas nossas atitudes, tem levado a um aumento da incidência de doenças mortais provocado pelo alargamento da distribuição dos insectos e dos parasitas.

Com estas directrizes pretende-se, por conseguinte, incentivar os agricultores a subscreverem seguros que cubram a perda de animais por doença e acidente. Trata-se de reduzir os prejuízos financeiros na bovicultura, contribuindo assim para manter a produção pecuária na Baixa Áustria.

Sector(es) em causa: Explorações agrícolas que se dedicam à bovicultura, na Baixa Áustria

Nome e endereço da entidade responsável pela concessão:

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

Endereço do sítio Web:

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

Outras informações: O regime de auxílio ao pagamento de prémios de seguros baseia-se no artigo 12.º do Regulamento (CE) n.º 1857/2006.

O auxílio não constitui um entrave ao funcionamento do mercado interno dos serviços de seguro. Os serviços do governo regional da Baixa Áustria assegurarão que o auxílio não se limite aos seguros de uma única seguradora e que não esteja subordinado à condição de o contrato de seguro ser celebrado com uma seguradora estabelecida na Áustria.

V

(Avisos)

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

SERVIÇO EUROPEU DE SELECÇÃO DO PESSOAL (EPSO)

ANÚNCIO DE CONCURSOS GERAIS EPSO/AD/116-117/08 E EPSO/AST/45/08

(2008/C 16/04)

O Serviço Europeu de Selecção de Pessoal (EPSO) organiza os seguintes concursos gerais:

- EPSO/AD/116/08 e EPSO/AD/117/08 — administradores (AD8) e administradores principais (AD11) no domínio da luta antifraude
- EPSO/AST/45/08 — Assistentes (AST4) no domínio da luta antifraude

Os anúncios dos concursos são publicados unicamente em alemão, inglês e francês no Jornal Oficial C 16 A de 23 de Janeiro de 2008.

Podem ser consultadas todas as informações no sítio Internet do EPSO <http://europa.eu/epso>

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 16/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«ČESKÉ PIVO»

N.º CE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

DOP () IGP (X)

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

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

2. Agrupamento:

Nome: Sdružení České pivo
Endereço: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Telefone: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
E-mail: —
Composição: Produtores/processadores (X) outro (X)

3. Tipo de produto:

Classe: 2.1 Cerveja.

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4. Caderno de especificações:

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «České pivo»

4.2. *Descrição:* A natureza distinta da «České pivo» (Cerveja Checa) é-lhe dada por alguns factores, especialmente as matérias-primas utilizadas, o saber-fazer acumulado pela indústria cervejeira ao longo de muitos anos e os processos próprios do fabrico de cerveja. É de salientar, no fabrico da «České pivo», o método de brassagem por decocção, a ebulição e a fermentação do mosto em duas fases. Todo o processo produtivo (selecção cuidadosa das matérias-primas, técnica de maltagem e fabricação da cerveja na região tradicional da República Checa) contribui para dar lugar a um produto especial único de grande reputação.

Os parâmetros técnicos relativos à «České pivo» são enumerados em seguida. A cerveja pode distinguir-se pelo facto de ser dominada pelo malte e pelos lúpulos, admitindo apenas um leve toque de pasteurização, levedura ou éster. Não são permitidos gostos ou odores estranhos. O aroma geral menos intenso da «České pivo» provém do teor relativamente baixo de subprodutos indesejáveis libertados na fermentação. A cerveja tem uma acidez média a forte, com libertação lenta de dióxido de carbono. O corpo da cerveja na boca é de médio a forte, principalmente devido ao teor de extractos residuais não fermentados associado à diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real. Menor atenuação corresponde igualmente a menor teor alcoométrico. Uma característica importante da «České pivo» é o amargor. O grau de amargor da cerveja é de médio a intenso, com uma acidez leve a moderada, que leva mais tempo a desaparecer. O travo amargo perdura mais tempo na boca, prolongando o efeito estimulante das células gustativas. O grau de amargor mais elevado também contribui para ajudar o processo digestivo. A maior concentração de polifenóis e o valor superior de pH são outras características da «České pivo».

As cervejas claras («lager» clara, cerveja branca em barril e a cerveja branca) têm um aroma suave a médio de malte claro e lúpulos. É de cor dourada de intensidade média a elevada. A cerveja é gaseificada e, ao vaziar-se num copo, forma uma espuma branca compacta. As cervejas pretas («lager» escura e cerveja preta de barril) têm um aroma distinto de maltes escuros e coloridos. Tem uma acidez média, com corpo característico devido à diferença substancial entre a atenuação aparente e a atenuação real, bem como à presença de substâncias não fermentadas nas matérias-primas a partir das quais a cerveja é fabricada. O travo amargo é inculido pelo corpo intenso da cerveja. São permitidos gostos e odores episódicos caramelizados ou adocicados.

Parâmetros de qualidade

«Lager» clara (cerveja de fermentação baixa)

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 11,00-12,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 3,8-6,0
- Unidades colorimétricas (EBC): 8,0-16,0
- Unidades de amargor: 20-45 (EBC)
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 1,0-9,0 (% rel.)
- Polifenóis: 130-230 (mg/l)

«Lager» escura

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 11,00-12,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 3,6-5,7
- Unidades colorimétricas (EBC): 50-120
- Unidades de amargor (EBC): 20-45
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 2,0-9,0 (% rel.)

Cerveja branca em barril

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 8,00-10,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 2,8-5,0
- Unidades colorimétricas (EBC): 7,0-16,0
- Unidades de amargor (EBC): 16-28
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 1,0-11,0 (% rel.)

Cerveja preta em barril

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 8,00-10,99 (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 2,6-4,8
- Unidades colorimétricas (EBC): 50-120
- Unidades de amargor (EBC): 16-28
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 2,0-11,0 (% rel.)

Cerveja branca

- Extracto primitivo do mosto lupulado: 7,99, no máximo (% em peso)
- Título alcoométrico volúmico %: 2,6-3,6
- Unidades colorimétricas (EBC): 6,0-14,0
- Unidades de amargor (EBC): 14-26
- Valor do pH: 4,1-4,8
- Diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real: 1,0-11,0 (% rel.)

4.3. Área geográfica:

São os seguintes os limites da região de produção da «České pivo»:

- Sudoeste: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les e sopé das montanhas de Novohradské,
- Sul: Třeboňská pánev, limite sul da cadeia montanhosa de Českomoravská, e rio Dyje e rio Morava para além de Hodonín,
- Sudeste: os limites ocidental e setentrional da área de paisagem protegida dos Cárpatos Brancos,
- Leste: limite ocidental, setentrional e sudeste da área de paisagem protegida de Beskydy,
- Oeste: rio Ohře, Mostecká pánev e rio Elba até Děčín,
- Noroeste: rio Ploučnice, rio Kamenice e Lužické hory,
- Norte: Liberecká pánev, vertentes meridionais de Krkonoše, Broumovské hory e vertentes meridionais de Orlické hory,
- Nordeste: sopé de Kralický Sněžník, Rychlebské hory e cadeia montanhosa de Zlatohorská, rio Opavice até ao seu ponto de confluência com o rio Opava, rio Opava até ao seu ponto de confluência com o rio Oder, rio Oder até ao seu ponto de confluência com o rio Olše, rio Olše até ao seu ponto de confluência com o rio Lomná e rio Lomná até à área de paisagem protegida de Beskydy.

A indicação geográfica «České pivo» contém o nome do país, uma vez que, principalmente pelo método de fabrico específico que durante séculos caracterizou a área delimitada, a «České pivo» está praticamente ligada a todo o território da actual República Checa. Durante séculos, a cerveja de fermentação baixa, perfeitamente amadurecida, foi sempre aqui fabricada pelo mesmo processo, que conjuga a brassagem por decocção, a ebulição do mosto, a fervura do lúpulo e a fermentação em duas fases diferentes (ver ponto 4.5). A «České pivo» tem como característica uma proporção mais elevada de extracto não fermentado, um teor superior de polifenóis, um valor de pH mais elevado e uma cor, amargor e acidez mais acentuados que as outras cervejas.

Pelas características especiais do método de fabrico utilizado, que conferem à «České pivo» as suas propriedades características, a reputação da cerveja e a denominação «České pivo» alastraram no país e no estrangeiro, ficando o produto inequivocamente ligado ao local onde é fabricado, a saber a República Checa.

A importância do conceito e a fama da qualidade da «České pivo» também são confirmadas pelo facto de esta denominação estar incluída no registo das denominações de origem protegidas no acordo celebrado em 1985 entre os Governos da República Socialista da Checoslováquia e da República Portuguesa para a protecção das indicações de proveniência, denominações de origem e outras denominações geográficas afins. Naquela época, a região delimitada constituía apenas uma parte de todo o território do país. Na sequência da dissolução da República Federal Checa e Eslovaca, a região delimitada passou a constituir a maior parte da superfície territorial de um Estado independente. Os consumidores de todo o mundo associam inequivocamente o nome da «České pivo» não apenas ao lugar onde é fabricada, ou seja, a República Checa, mas também, em especial, à sua qualidade e características específicas.

O requerente do registo da indicação geográfica «České pivo» é a associação de produtores que fabricam cerveja praticamente em toda a República Checa. As características e a reputação da «České pivo» foram influenciadas sem dúvida pela experiência inestimável adquirida ao longo de muito anos por fabricantes de malte e cervejeiros checos e transmitida através das gerações na região delimitada da República Checa.

Em termos de superfície, a República Checa figura entre os pequenos Estados europeus. Agora, tal como no passado, a sua dimensão e relevo tornam possível assegurar o cumprimento das condições de fabrico — a tecnologia e as matérias-primas utilizadas, aliadas às competências dos produtores — em toda a região delimitada.

Perante os factos acima expostos e, em especial, devido aos métodos tradicionais característicos do fabrico de cerveja, que diferem dos que são empregados nas regiões vizinhas, ao sabor inimitável e às propriedades características da cerveja (ver ponto 4.2) e ao seu renome que se estende muito para além das fronteiras da região delimitada, é clara e incontestável a homogeneidade do território delimitado.

Lúpulos

A maior região de plantações de lúpulo na República Checa é Žatecko, com 355 municípios produtores de lúpulo situados nos distritos de Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany e Plzeň-sever, seguida de Ústěcko, com 220 municípios produtores de lúpulo nos distritos de Litoměřice, Česká Lípa e Mělník, e Tršicko, com 65 municípios produtores de lúpulo nos distritos de Olomouc, Přerov e Prostějov.

As regiões produtoras de lúpulo checas estão situadas em zonas de transição entre os climas temperado marítimo e continental. Além disso, a região de Žatecko situa-se numa área abrigada da chuva formada pelos Montes Krušné hory e Český les, o que lhe confere condições únicas.

Nas regiões produtoras de lúpulo checas, podem encontrar-se diversos tipos de solos (chernozemas, rendzinas, terras castanhas e solos castanhos), com diversas classes de solos (arenoso, limoso e argiloso). Estes solos formaram-se sobre diversos substratos geológicos petrográficos.

Na região produtora de lúpulo de Žatecko, a maioria das culturas está localizada em solos provenientes de estratos de formação geológica pérmica. Estes solos, conhecidos por terrenos pérmicos vermelhos, contêm uma quantidade considerável de compostos de ferro (6-7 % de óxido de ferro), de manganésio e de outros metais.

A parte oriental da região produtora de lúpulo de Ústěcko está situada numa formação de transição do Cretáceo para o Terciário e a parte central, Polepská blata, assenta sobre sedimentos do Quaternário. Na parte ocidental da região de Ústěcko abundam as rochas vulcânicas basálticas.

Os solos da região produtora de lúpulo de Tršicko são principalmente de origem do Quaternário e, em parte, do Terciário.

Os solos pérmicos vermelhos da região produtora de lúpulo de Žatecko são considerados os melhores solos para o cultivo de lúpulos de qualidade excepcional. Trata-se, na sua maioria, de solos limo-argilosos que, após trabalhados a uma certa profundidade, têm uma boa capacidade de retenção de água e ar e uma capacidade significativa de adsorção dos nutrientes do solo. Um solo neutro, ou ligeiramente ácido é o mais apropriado para a cultura do lúpulo. A aptidão dos solos para a cultura de lúpulo é determinada não apenas pelas suas características naturais, mas também, em larga medida, pelos melhoramentos introduzidos nos solos, pela quantidade de fertilizantes orgânicos e minerais aplicada e por outros tipos de tratamento a longo prazo, susceptíveis de criar condições favoráveis à cultura e ao seu desenvolvimento.

4.4. *Prova de origem:* Cada fabricante de cerveja conserva uma lista dos fornecedores de todas as matérias-primas que utiliza. A origem das matérias-primas pode verificar-se nas notas de entrega. Além disso, a rastreabilidade da origem do lúpulo cultivado na República Checa é assegurada por uma disposição prevista na lei n.º 97/1996. Os produtores conservam também uma lista dos compradores do produto final. Nas embalagens do produto devem constar obrigatoriamente os dados discriminados referentes ao produtor e ao próprio produto, o que assegura a identificação exacta da origem do produto. O processo de produção é controlado com a maior atenção e rigor, e as informações específicas de cada lote são registadas, de modo a poder verificar-se posteriormente a origem de todas as matérias-primas utilizadas em cada lote de «České pivo» produzido. O cumprimento do caderno de especificações é controlado pelo serviço local da Direcção de inspecção agrícola e alimentar checa.

4.5. *Método de obtenção:* Matérias-primas utilizadas no fabrico da cerveja:

Malte — Utiliza-se um malte claro, também conhecido por «Pilsener», produzido a partir de cevada dística de Primavera. As variedades de cevada utilizadas na produção de malte provêm de variedades cultivadas autorizadas pelo organismo checo de inspecção agrícola e alimentar, em Brno, e recomendadas pelo Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem, em Praga, para a produção da «České pivo» (para consultar os dados gerais relativos ao mosto, ver quadro a seguir).

Os actuais requisitos de qualidade exigidos a nível internacional e europeu em relação à cevada para malte dão preferência a variedades com maior actividade enzimática, teor de extracto mais elevado e valores de atenuação final elevados. Por outro lado, a menor alteração proteolítica e citolítica e o grau de atenuação que resulta na presença de extracto residual são características da «České pivo». Nesse contexto, foram definidos em relação às variedades adequadas ao fabrico da «České pivo» os parâmetros fundamentais seguintes:

Extracto no malte seco	(% em peso)	min.	80,0
Índice Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Poder diastásico	(unidades W.-K)	min.	220
Atenuação real	(%)	max.	82
Friabilidade	(%)	min.	75,0

São utilizados lúpulos checos e produtos transformados deles derivados, especialmente as variedades cultivadas especificamente nas regiões de (1) Žatecko, (2) Ústěcko e 3) Tršicko. Os lúpulos são cultivados em solos limosos ou limo-argilosos. Os solos pérmicos vermelhos são característicos da região de Žatecko. A temperatura média anual mais favorável para a cultura do lúpulo é de 8-10°C.

Os lúpulos são bastante distintos e diferem dos lúpulos cultivados noutras partes do mundo, principalmente devido à sua relação equilibrada de ácidos amargos alfa e beta. Enquanto a relação das variedades cultivadas mais correntes é geralmente de 2,5:1, a dos lúpulos cultivados nesta região é em média de 1:1,5. Outro aspecto que os distingue de outros lúpulos é o teor de beta-farneseno, 14-20 %, dos óleos essenciais. As variedades de lúpulo cultivadas na região em causa e, em geral, todas as variedades de lúpulo destinadas ao fabrico da «České pivo» devem ser autorizadas pelos organismos de supervisão e recomendadas pelo Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem.

Água — Na produção da «České pivo», é utilizada água proveniente de nascentes locais. Quanto à dureza, a água utilizada no fabrico da cerveja vai de macia a meio dura.

Levedura de cerveja — São utilizadas estirpes de levedura de baixa fermentação (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*) apropriadas para o fabrico da «České pivo», que contribuem para a diferença entre a atenuação aparente e a atenuação real prevista no caderno de especificações. As estirpes geralmente mais utilizadas são as n.ºs 2, 95 e 96, que estão incluídas no grupo de estirpes de reprodução de leveduras de cerveja do Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem sob o registo n.º RIBM 655 e estão disponíveis para todos os fabricantes de «České pivo».

Fabrico:

A produção da cerveja tem início na sala de fabrico, onde o malte é misturado com água e triturado, um processo que converte o amido não fermentável em açúcares fermentáveis. O processo de brassagem emprega um método de decocção de uma a três caldas; não é utilizada a brassagem por infusão. Pelo menos 80 % do total dos componentes do malte é constituído por malte produzido a partir de variedades autorizadas, o que garante o gosto característico da «České pivo».

A composição do grist do malte, incluindo a quantidade transformada, é anotada no registo de fabricação de cerveja e a origem do malte é comprovada pelas notas de entrega. A temperatura e o tempo de brassagem também são registados no diário. Depois de concluído o processo de brassagem e de serem separadas as partículas insolúveis do malte, mediante um processo conhecido por clarificação, começa a fabricação do mosto através de fervura juntamente com os lúpulos. Durante esta fase, que demora de 60 a 120 minutos, deve atingir-se um nível de evaporação de pelo menos 6 %. Os lúpulos podem ser adicionados em três fases. A quantidade mínima de lúpulos checos ou de produtos obtidos da sua transformação é de 30 % para as «lager» claras e, pelo menos, de 15 % para outros tipos de cerveja. A composição dos lúpulos, incluindo a composição do lote das matérias-primas, é apontada no registo de fabricação da cerveja; a origem das matérias-primas é comprovada pelas notas de entrega. Depois de concluído o processo de ebulição do mosto, o mosto lupulado é arrefecido a uma temperatura 6-10°C, para ser inoculado com a levedura, e arejado. A levedura de cerveja utilizada exclusivamente para fermentação baixa (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*) é então acrescentada.

A fermentação tem lugar a uma temperatura máxima de 14°C e este processo tecnológico é normalmente separado da fermentação secundária, ou seja, utiliza-se um processo de fermentação em duas fases. O padrão de temperaturas durante a fermentação é apontado no registo de fermentação. O processo de fermentação secundária tem lugar a temperaturas próximas dos 0°C. Depois de concluído o processo de maturação, mediante a fermentação secundária em tanques, a cerveja é filtrada e guardada em barris, garrafas, latas ou tanques. Também é possível fabricar cerveja não filtrada. O produto final deve satisfazer os parâmetros de qualidade descritos no ponto 4.2.

Toda a tecnologia utilizada na produção de cerveja é inspeccionada regularmente.

Método de controlo:

Mosto:

Extracto do primeiro mosto — amostragem 10 minutos após o início do processo de clarificação.

Determinação do extracto: por picnometria, utilizando um sacarímetro ou aparelhos especiais (A. Paar ou outros aparelhos próprios para medir o extracto).

Turbidez do mosto a 25°C — por nefelometria a 25°C, medição após 30 minutos de maturação.

Medição do extracto do último mosto a 25°C — medição do extracto pelo mesmo método que o extracto do primeiro mosto.

Mosto lupulado:

Extracto do mosto lupulado — amostragem 15 minutos após terminada a ebulição do mosto.

Determinação do extracto — por picnometria, utilizando um sacarímetro ou aparelhos especiais (A. Paar ou outros aparelhos próprios para medir o extracto).

Conteúdos sólidos sedimentáveis — observação visual do mosto lupulado agitado, 5 minutos depois de terminada a ebulição do mosto, num cone Imhoff ou noutro receptáculo pequeno que permita avaliar os resíduos sólidos sedimentáveis.

Turbidez do mosto lupulado — o mosto lupulado é filtrado (papel de filtro analítico, fita azul) e o filtrado é utilizado para determinação nefelométrica a um ângulo de 90°. A medição é efectuada uma parte a 20°C (aquecimento durante 20 minutos) e uma parte a 5°C (aquecimento durante 20 minutos).

Determinação do amargor do mosto lupulado — teor de ácidos alfa isomerizados amargos (IBU).

Atenuação real do mosto lupulado — determinada por um método recomendado.

Cerveja verde:

Determinação microscópica do número de células de levedura no fluido.

Determinação da viabilidade da levedura (através de tintura azul de metileno).

Determinação dos ácidos alfa isomerizados amargos (IBU) por métodos recomendados.

Cerveja acabada:

Análise básica — extracto aparente e real, teor alcoométrico, cálculo do extracto no mosto primitivo, determinação dos ácidos alfa isomerizados amargos (IBU), leitura da turbidez da cerveja a um ângulo de 90°, atenuação real e cor da cerveja.

Os controlos são realizados por laboratórios cervejeiros, ou por um laboratório especial (o Instituto de Investigação de Fabrico de Cerveja e Maltagem, por exemplo), em conformidade com as normas analíticas aplicáveis às indústrias cervejeiras e de maltagem ou a Analytica-EBC.

- 4.6. *Relação:* Dos achados arqueológicos ressalta que a cerveja já era fabricada pelos habitantes da região geográfica delimitada (a seguir denominada «região em causa») antes dos eslavos, e pelos próprios eslavos. Os primeiros registos sobre fabrico de cerveja na região em causa estão ligados ao Břevnovský klášter (Mosteiro de Brevnov), onde os monges beneditinos produziam cerveja e vinhos no ano de 993 da era actual.

O registo mais antigo sobre a cultura de lúpulo na região em causa é a carta de fundação pela qual o Príncipe Břetislav I atribuiu uma dízima aos lúpulos cultivados em Žatec, e em Stará e Mladá Boleslav, ao Cabido de S. Venceslau em Stará Boleslav. O primeiro documento histórico directamente relacionado com a produção de cerveja é a carta de fundação do Cabido de Vyšehrad, emitida pelo primeiro rei da Boémia, Vratislav II, em 1088. Este documento, do qual foram preservadas algumas transcrições, refere uma dízima ao lúpulo e outras benfeitorias, como terras e recompensas, concedidas aos cónegos do Cabido de Vyšehrad. Muitos outros documentos datados de 1090 a 1100 tratam da cultura de lúpulo, do malte, da cerveja e de licenças de fabrico de cerveja e de exportação de cerveja. A partir de 1330, encontram-se muitas descrições alusivas à produção de malte e cerveja em documentos da coroa, da nobreza e em documentação pública.

O processo de fabrico de cerveja foi transmitido de geração em geração. Inicialmente, a produção de cerveja era um privilégio desfrutado individualmente (por exemplo, burgueses detentores de licença de fabrico de cerveja e nobres). No século XIV, foram fundadas guildas de produtores de malte e de cervejeiros e a produção de cerveja por alta e baixa fermentação continuou a crescer rapidamente, culminando na criação de cervejarias industriais que prosseguiram com a tradição da «České pivo» até ao presente. Um marco importante foi a fundação da Cervejaria Burgher, em 1842, em Plzeň.

O fabrico de cerveja de baixa fermentação foi melhorado, e as características únicas desta cerveja eram completamente diferentes das cervejas produzidas até então. Esta bebida dourada, gaseificada, com um agradável sabor a lúpulo e uma fina espuma compacta difundiu-se pelo mundo inteiro. Isto marcou o início de uma nova era no desenvolvimento da indústria cervejeira mundial, que cresceu a um ritmo sem precedentes não apenas em terras checas, mas também na Austro-Hungria, na Alemanha e noutros países europeus. Nas décadas seguintes, foram fundadas várias cervejeiras, todas elas inteiramente equipadas com a mais moderna tecnologia. As melhorias progressivas introduzidas em máquinas e tecnologia contribuíram para a produção moderna em larga escala dos dias de hoje. O princípio básico, no entanto, permaneceu idêntico. A cerveja, no fabrico da qual eram utilizadas, e ainda o são, matérias-primas locais (matérias-primas provenientes da região em causa, com solos e condições climáticas especiais), conquistou o respeito e construiu uma posição forte no país e no estrangeiro. A sua popularidade é confirmada pelos vários recordes de exportações da «České pivo», não apenas no passado mas também no presente.

A «České pivo» é fabricada pelo método anteriormente descrito, baseado na técnica dos cervejeiros checos, exclusivamente na região em causa, sobretudo a partir de matérias-primas locais da qualidade especificada aliadas à água proveniente de nascentes locais. Tudo isto confere à «České pivo» características especiais que resultam da sua composição única.

Os estudos conduzidos pelo Instituto de Investigação do Fabrico de Cerveja e de Malte, em Praga, demonstraram que a «České pivo» é substancialmente diferente das cervejas estrangeiras. Algumas cervejas checas e estrangeiras seleccionadas foram objecto de uma avaliação analítica e sensorial metódica.

Foi concebido um modelo analítico e estatístico minucioso, que permitiu identificar semelhanças e diferenças entre diversas cervejas. Os resultados foram processados através de métodos estatísticos pluridimensionais (análise de factores, dispersão e conjunto, etc.). Ficou demonstrado que a «České pivo» se distingue das cervejas estrangeiras da mesma categoria.

Na maioria dos casos, a «České pivo» contém extracto residual (não fermentado), o que constitui um dos seus atributos mais originais. Outros aspectos que a distinguem das cervejas estrangeiras são a cor mais acentuada, o grau de amargor, o valor do pH e o teor de polifenóis. A cor mais acentuada e o teor de polifenóis mais elevado são o resultado do processo de brassagem por decocção geralmente mais utilizado na República Checa. Todos estes parâmetros são determinados pela qualidade e composição das matérias-primas e pelas condições técnicas e tecnológicas. Do ponto de vista tecnológico, a composição do grist de malte, a taxa de lupulagem, a estirpe de levedura seleccionada e o método de fermentação utilizado, em conjunto com a tradição cervejeira e o factor humano, são os aspectos predominantes. Do ponto de vista sensorial, a «České pivo» pode definir-se pelo seu corpo mais intenso, maior grau de amargor, o facto de o travo amargo demorar mais tempo a desaparecer e a menor incidência de odores e sabores estranhos.

A singularidade deste método de fabrico de cerveja é o resultado de uma tradição secular de fabrico de cerveja na região em causa e da transmissão, de geração em geração, desta arte na sua forma original até aos dias de hoje. As condições favoráveis à cultura de lúpulos na região em causa, associada à alta competência profissional adquirida pelos trabalhadores através dos estudos em escolas checas de todos os níveis, garantem a excelente reputação da «České pivo» em todo o mundo. A denominação «České pivo» já foi introduzida no anexo do acordo celebrado entre os Governos da República Socialista da Checoslováquia e a República Portuguesa para a protecção das indicações de proveniência, denominações de origem e outras denominações geográficas afins. O acordo foi publicado no decreto-lei do Ministérios dos Negócios Estrangeiros n.º 63/1987 de 18 de Maio de 1987.

Em 2003, o Turismo Checo realizou uma sondagem de opinião sobre a República Checa e as razões apresentadas pelos turistas para escolher este país como destino. O grupo-alvo consistia em turistas da Alemanha, Austria, Polónia, Itália, Países Baixos, Estados Unidos, Japão, países escandinavos, Rússia, Coreia do Sul e países árabes. Foram examinados 1 800 inquiridos no total (150 inquiridos de cada país ou grupo de países). A amostra era constituída por 66 % de indivíduos do sexo masculino. De acordo com as conclusões da sondagem, a República Checa está principalmente associada a Praga (47 %) e à excelência da cerveja (45 %). A pergunta era: «Quando ouço o nome de “República Checa”, a primeira coisa que me vem à mente é ...»

A popularidade da «České pivo» também é comprovada pelo crescimento constante das exportações.

4.7. *Estrutura de controlo:*

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Endereço: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Telefone: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

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

4.8. *Rotulagem:* A denominação «České pivo» faz parte da marca comercial exibida no rótulo principal do produto.

No caderno de especificações da «České pivo» nada consta com vista a impedir qualquer menção alusiva à produção na República Checa de cervejas não classificadas como «České pivo», em conformidade com as disposições nacionais e comunitárias. Tais menções não devem, no entanto, fazer parte da denominação comercial aposta no rótulo principal das cervejas em causa.

Quaisquer referências a «IGP», «indicação geográfica protegida», bem como o respectivo símbolo comunitário, devem estar claramente associados à menção «České pivo», não devendo sugerir que quaisquer outras menções exibidas no rótulo são registadas.

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 16/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«**CEBREIRO**»

N.º CE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

DOP (X) IGP ()

A presente ficha-resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações, para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: 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
Endereço: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid
Telefone: (34) 91 347 53 94
Fax: (34) 91 347 54 10
E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupamento:

Nome: Quesería Castelo de Brañas SL
Endereço: Acceso al Mercado Ganadero s/n. Pedrafita do Cebreiro (Lugo)
Telefone: (34) 982 367 163
Fax: (34) 982 367 163
E-mail: —

Nome: D^a M^a del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)
Endereço: Nullán. As Nogais (Lugo)
Telefone: (34) 982 161 020
Fax: (34) 982 161 020
E-mail: —

Composição: Produtores/transformadores (X) outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.3: Queijos

4. Caderno de especificações:

[Resumo dos requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

- 4.1. *Nome:* «Cebreiro»
- 4.2. *Descrição:* Queijo elaborado a partir de leite de vaca pasteurizado que, após um processo de produção que engloba as fases de coagulação, corte da coalhada, esgotamento, mistura da massa e salga, moldagem, prensagem, maturação e, se for caso disso, cura, adquire as seguintes características:
- Características físicas:
 - forma: cogumelo ou barrete de cozinheiro, composto por duas partes — base, cilíndrica de diâmetro variável e com uma altura não superior a 12 cm, e chapéu com mais 1 a 2 cm de diâmetro do que a base e altura não superior a 3 cm,
 - peso: entre 0,3 e 2 kg.
 - Características organolépticas:
 - o queijo fresco não apresenta uma crosta diferenciada, a massa é branca e granulada, macia, textura argilosa, untuosa, derretendo-se na boca. O sabor e o aroma lembram os do leite de que é proveniente, ligeiramente ácido,
 - o queijo curado tem a crosta ligeiramente diferenciada e a sua massa, de cor amarela a amarelo forte, apresenta uma consistência por vezes dura, sempre mais firme do que amanteigada. O sabor é ligeiramente metálico, picante e lácteo, com aroma característico.
 - Características analíticas:
 - humidade: variável, segundo o grau de maturação, mas inferior a 50 %,
 - gordura: no mínimo 45 % e, no máximo, 60 %, no extracto seco,
 - proteínas: teor superior a 30 %.
- 4.3. *Área geográfica:* A zona de produção de leite e de elaboração dos queijos que beneficiam da Denominação de Origem Protegida «Cebreiro» é constituída pela área geográfica que inclui os seguintes municípios da província de Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Lánçara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos e Triacastela.
- 4.4. *Prova de origem:* Só poderá ser utilizado para a elaboração dos queijos que beneficiam da Denominação de Origem Protegida «Cebreiro» o leite obtido nas explorações pecuárias inscritas no registo correspondente.

Do mesmo modo, só poderão beneficiar da denominação de origem protegida «Cebreiro» os queijos elaborados e, se for caso disso, curados nas queijarias e locais de cura inscritos nos registos do organismo de controlo.

Para a comprovação das disposições do caderno de especificações e do manual de qualidade, o organismo de controlo contará com registos de controlo das explorações pecuárias, queijarias e locais de cura. Todas as pessoas, singulares ou colectivas, proprietárias de bens inscritos nos registos, explorações, instalações e produtos estão sujeitas a controlos do Consejo Regulador destinados a verificar se os produtos que ostentam a denominação de origem protegida «Cebreiro» satisfazem os requisitos do regulamento e do caderno de especificações.

Os controlos basear-se-ão em inspecções de explorações pecuárias e instalações, revisão de documentação e análises da matéria-prima e dos queijos.

Se se comprovar que a matéria-prima ou os queijos elaborados não foram obtidos de acordo com os requisitos do caderno de especificações, tais queijos não poderão ser comercializados ao abrigo da Denominação de Origem Protegida «Cebreiro».

Os queijos que beneficiam desta denominação de origem ostentam um contra-rótulo numerado que será controlado, fornecido e emitido pelo organismo de controlo de acordo com as normas constantes do manual de qualidade.

- 4.5. *Método de obtenção*: Será utilizado leite natural e gordo, proveniente de vacas das raças *rubia gallega*, *pardo alpina* e *frisona* ou de cruzamentos entre elas. O leite não conterà colostros nem conservantes e, de um modo geral, deverá cumprir os requisitos estabelecidos pela legislação vigente. Além disso, não poderá ser objecto de nenhum processo de normalização e será convenientemente conservado para evitar o desenvolvimento de microorganismos, de forma a que a temperatura de conservação não supere os 4°C. Antes de se iniciar o processo de elaboração, o leite será submetido a um tratamento de pasteurização, em que será mantido a 62°C durante 30 minutos, se a pasteurização for realizada em cuba, ou a 72°C durante 20 segundos, se for realizada num pasteurizador.

A elaboração do queijo engloba os seguintes processos:

- *Coagulação*: este processo será induzido por coalho animal ou outras enzimas coagulantes autorizadas no manual de qualidade, a temperaturas compreendidas entre 26 e 30°C, nas doses necessárias para que o tempo de coalhada não seja inferior a 60 minutos.
- *Corte da coalhada*: serão efectuados os cortes necessários para obter blocos de entre 10 e 20 mm de diâmetro.
- *Esgotamento*: depois de um primeiro esgotamento na própria cuba, o leite coalhado é introduzido em sacos de tecido que se suspendem, entre 5 e 10 horas, para permitir um segundo esgotamento.
- *Mistura da massa e salga*: terminado o esgotamento, o leite coalhado é amassado até que se obtenha uma massa uniforme e de textura argilosa, procedendo-se, ao mesmo tempo, à salga com cloreto sódico.
- *Moldagem e prensagem*: a massa é introduzida em moldes que são submetidos à prensagem final durante um período variável em função da pressão que se lhe aplique e do tamanho das peças. Em seguida, os queijos são retirados dos moldes e colocados em câmaras frigoríficas a uma temperatura compreendida entre 2 e 6°C, durante um período de maturação de, no máximo, numa hora. Passado esse período, os queijos que se comercializem frescos poderão ser introduzidos no mercado.
- *Cura (facultativa)*: o processo de cura, se tiver lugar, será realizado em locais com uma humidade relativa entre 70 e 80 %, a uma temperatura entre 10 e 15°C. O período mínimo de cura será de 45 dias. Os queijos curados indicarão, no rótulo, esta característica.

Para salvaguardar a qualidade do produto e a sua rastreabilidade, os queijos protegidos deverão ser comercializados, de um modo geral, em peças inteiras e nas embalagens autorizadas pelo organismo de controlo.

No entanto, o organismo de controlo poderá autorizar a comercialização em porções e, inclusive, o corte no ponto de venda, sempre que se estabeleça para esse efeito um sistema adequado de controlo que garanta a proveniência do produto, a sua origem e qualidade e a correcta apresentação ao consumidor, evitando qualquer possibilidade de confusão.

4.6. *Relação*:

Histórica

A origem destes queijos é atribuída aos primeiros monges que se instalaram na povoação de Cebreiro — ponto de entrada na Galiza do caminho francês, principal via de peregrinação a Santiago — para trabalhar no hospital construído no final do século IX, a fim de satisfazer as necessidades dos peregrinos. Ao longo dos séculos, o queijo Cebreiro foi degustado pelos peregrinos e dado por estes a conhecer em toda a Espanha e na Europa.

A documentação conservada no Arquivo Histórico Nacional e no Arquivo Geral de Simancas revela pormenores curiosos sobre o envio anual de queijo fabricado em Cebreiro à Casa Real Portuguesa durante o reinado de Carlos III. O queijo era fabricado em casa pelos habitantes (principalmente mulheres) a partir de Novembro. As remessas eram sempre constituídas por duas dezenas de queijos. O envio tinha lugar na última quinzena do ano, aproveitando o frio da estação para a melhor conservação dos queijos, que eram presenteados à rainha de Portugal na primeira quinzena de Janeiro.

Além disso, diversos documentos dos séculos XVIII e XIX atestam igualmente a notoriedade do queijo «Cebreiro» nessa época.

Trabalhos mais recentes, nomeadamente a «Geografía General del Reino de Galicia» (1936) contêm informações sobre o queijo «Cebreiro», as suas características e forma de elaboração.

Posteriormente, já nos anos 60 do século XX, Carlos Compairé Fernández, que estudou os queijos espanhóis em geral e os galegos em particular, publicou diversos trabalhos em que investiga amplamente estes queijos, com análises químicas e bacteriológicas. Pode afirmar-se que são os primeiros estudos científicos sobre este produto.

No capítulo dedicado aos queijos do «Inventario Español de Productos Tradicionales», publicado pelo ministério da agricultura, pescas e alimentação em 1996, é compilada uma vasta informação sobre o queijo «Cebreiro», com dados sobre as suas características, a sua forma de fabrico, a sua história e a sua importância económica.

Natural

A zona que beneficia da DOP «Cebreiro» apresenta um clima oceânico de montanha. Caracteriza-se por uma forte atenuação da influência marítima e por uma acentuação das características continentais. Este clima limita fortemente as actividades agrícolas. Uma grande parte do território, acima dos 1 000 metros de altitude, caracteriza-se por um regime de temperaturas que poderia ser considerado «muito frio» para as condições gerais da Galiza, com um período sem geadas inferior a 5 meses.

Em consequência das condições desfavoráveis do meio, a actividade pecuária é fundamental para a economia da zona, dado que é mais compatível com as suas condições climáticas, edáficas e orográficas do que a agricultura, atendendo à existência de bons prados naturais e pastos, à possibilidade de aproveitar as diversas superfícies montanhosas como pastagens e à adaptação do gado aos rigores do clima.

Relação causal entre o meio geográfico e as características específicas do produto.

A zona geográfica de produção do queijo «Cebreiro» caracteriza-se, portanto, pela presença de diversos vales encaixados entre montanhas, onde abundam os prados e pastagens, que constituem um elemento fundamental da paisagem.

Este meio geográfico singular incide nas características diferenciadoras do queijo «Cebreiro» através de diversos factores:

- em primeiro lugar, como já se referiu, o meio geográfico é favorável ao crescimento de abundantes pastos de primeira qualidade,
- além disso, o leite é produzido em pequenas explorações familiares em que o maneio é tradicional; o efectivo é constituído em grande parte por animais de raças autóctones, sendo a alimentação composta essencialmente por forragens produzidas na própria exploração e, quando o tempo o permite, por pasto,
- os alimentos concentrados, comprados fora da exploração, são utilizados só em pequenas quantidades como complemento para cobrir as necessidades energéticas do gado. Este modelo tradicional, em que a utilização de factores de produção comprados fora da exploração é limitada ao mínimo necessário, facilita a viabilidade económica destas pequenas quintas familiares,
- as características destas explorações estão na origem de um leite com condições de qualidade óptimas para a elaboração dos queijos. Está cientificamente provado que estes sistemas mais naturais de produção e alimentação do gado proporcionam ao leite uma melhor qualidade nutricional, devido a uma maior acumulação de CLA (ácido conjugado linoléico) e de ácidos gordos omega-3 no seu perfil lipídico, já que quanto mais pastos consumam os animais, maior é o teor de matéria gorda dieteticamente favorável, o que também influencia as características dos queijos elaborados,
- por último, os produtores da região herdaram uma longa tradição na elaboração deste tipo de queijos, com características absolutamente únicas — destacando-se a peculiar forma tradicional de «barrete de cozinheiro», que permite a sua identificação imediata — conseguindo conferir aos seus produtos um mercado prestígio e reconhecimento entre os consumidores.

4.7. *Estrutura de controlo:*

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

- 4.8. *Rotulagem:* Os queijos comercializados com a Denominação de Origem Protegida «Cebreiro», após serem certificados como aptos de acordo com as prescrições do caderno de especificações e seu regulamento, devem ostentar um selo, rótulo ou contra-rótulo de codificação alfanumérica com numeração correlativa, autorizado e emitido pelo organismo de controlo, com o logótipo oficial da denominação de origem protegida.

Tanto o rótulo comercial como o contra-rótulo devem obrigatoriamente conter a menção «Denominación de Origen Protegida Cebreiro». Além disso, no queijo «Cebreiro» curado este último termo deve ser destacado no rótulo.
