

Jurnalul Oficial

al Uniunii Europene

C 16

Anul 51

Ediția în limba română

Comunicări și informări

23 ianuarie 2008

Numărul informării

Cuprins

Pagina

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2008/C 16/01

Autorizație pentru ajutoarele de stat acordate în conformitate cu dispozițiile articolelor 87 și 88 din Tratatul CE — Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții ⁽¹⁾ 1

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI ORGANELE UNIUNII EUROPENE

Comisie

2008/C 16/02

Rata de schimb a monedei euro 5

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2008/C 16/03

Informații comunicate de statele membre privind ajutorul de stat acordat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din Tratatul ajutoarelor de stat acordate întreprinderilor mici și mijlocii active în producția de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 70/2001 6

RO

V Anunțuri

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO)

2008/C 16/04	Anunț de concursuri generale EPSO/AD/116-117/08 și EPSO/AST/45/08	13
--------------	---	----

ALTE ACTE

Comisie

2008/C 16/05	Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare	14
2008/C 16/06	Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare	23

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚII ȘI ORGANE ALE UNIUNII
EUROPENE

COMISIE

**Autorizație pentru ajutoarele de stat acordate în conformitate cu dispozițiile articolelor 87 și 88 din
Tratatul CE****Cazuri în care Comisia nu ridică obiecții****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2008/C 16/01)

Data adoptării deciziei	10.10.2007
Ajutorul nr.	N 239/07
Stat membru	România
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Compania Națională a Huilei S.A.
Temei legal	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Tipul de măsură	Sistem de ajutoare
Obiectiv	Ajutoare pentru producția curentă
Forma ajutorului	Subvenții
Buget	1 289 562 000 RON
Intensitate	—
Durată	2007-2010
Sectoare economice	Industria cărbunelui
Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

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

Data adoptării deciziei	14.11.2007
Ajutorul nr.	N 330/07
Stat membru	Germania
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Temei legal	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Cercetare și dezvoltare
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget global: 123 milioane EUR
Valoare	100 %
Durată	Până la 31.12.2010
Sectoare economice	Toate sectoarele
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

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

Data adoptării deciziei	30.11.2007
Ajutorul nr.	N 359/07
Stat membru	Finlanda
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Temei legal	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstöds lag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Protecția mediului
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	2008: 26 milioane EUR, 2009: 27 milioane EUR, 2010: 30 milioane EUR, 2011: 32 milioane EUR

Valoare	50 %
Durată	1.1.2008-31.12.2012
Sectoare economice	Industria de prelucrare, furnizarea de energie electrică, gaz și apă
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

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

Data adoptării deciziei	5.12.2007
Ajutorul nr.	N 409/07
Stat membru	Ungaria
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Temei legal	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
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	Cercetare și dezvoltare
Forma de ajutor	Subvenție directă
Buget	Buget anual: 50 000,00 milioane HUF; buget global: 350 000,00 milioane HUF
Valoare	—
Durată	2007-31.12.2013
Sectoare economice	—
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	—
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

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

Data adoptării deciziei	28.11.2007
Ajutorul nr.	N 541/07
Stat membru	Germania
Regiune	—
Titlu (și/sau numele beneficiarului)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Temei legal	—
Tipul măsurii	Regim de ajutoare
Obiectiv	—
Forma de ajutor	Garanție
Buget	—
Valoare	—
Durată	28.11.2007-31.12.2013
Sectoare economice	Toate sectoarele
Numele și adresa autorității de acordare a ajutorului	—
Alte informații	—

Textul deciziei în limba (limbile) originală (originale), din care au fost înlăturate toate informațiile confidențiale, poate fi consultat pe site-ul:

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

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE ȘI
ORGANELE UNIUNII EUROPENE

COMISIE

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

22 ianuarie 2008

(2008/C 16/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb
USD dolar american	1,4494	TRY lira turcească	1,7754
JPY yen japonez	154,13	AUD dolar australian	1,6876
DKK coroana daneză	7,4508	CAD dolar canadian	1,4953
GBP lira sterlină	0,74265	HKD dolar Hong Kong	11,3186
SEK coroana suedeză	9,4995	NZD dolar neozeelandez	1,9336
CHF franc elvețian	1,599	SGD dolar Singapore	2,0943
ISK coroana islandeză	96,98	KRW won sud-coreean	1 382,8
NOK coroana norvegiană	8,044	ZAR rand sud-african	10,4966
BGN leva bulgărească	1,9558	CNY yuan renminbi chinezesc	10,4925
CZK coroana cehă	26,2	HRK kuna croată	7,3123
EEK coroana estoniană	15,6466	IDR rupia indoneziană	13 740,31
HUF forint maghiar	259,72	MYR ringgit Malaiezia	4,775
LTL litas lituanian	3,4528	PHP peso Filipine	59,947
LVL lats leton	0,6982	RUB rubla rusească	35,918
PLN zlot polonez	3,6523	THB baht thailandez	44,775
RON leu românesc nou	3,7813	BRL real brazilian	2,6579
SKK coroana slovacă	33,948	MXN peso mexican	15,9188

(¹) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Informații comunicate de statele membre privind ajutorul de stat acordat în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei privind aplicarea articolelor 87 și 88 din Tratatul ajutoarelor de stat acordate întreprinderilor mici și mijlocii active în producția de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 70/2001

(2008/C 16/03)

Ajutorul nr.: XA 200/07

Statul membru: Republica Slovenia

Regiunea: Municipalitatea (*območje občine*) Vitanje

Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual: Podpore programom razvoja podeželja v občini Vitanje 2007-2013

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

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii:

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

Intensitatea maximă a ajutoarelor:

1. Investiții în exploatațile agricole:

- până la 40 % din costurile eligibile pentru investiții.

Obiectivul ajutorului este realizarea de investiții în vederea renovării fermelor, achiziționarea de echipamente care urmează să fie utilizate în producția agricolă, realizarea de investiții în culturi permanente și îmbunătățirea terenurilor agricole și a pășunilor.

2. Conservarea clădirilor tradiționale:

- ajutoare de până la 60 % din costurile reale aferente investițiilor destinate conservării elementelor productive și neproductive de patrimoniu situate pe exploatați agricole. Investițiile pentru protejarea patrimoniului cultural al elementelor productive situate pe exploatați agricole nu trebuie să atragă după sine o creștere a capacității de producție a exploatației în cauză.

3. Ajutoare pentru plata primelor de asigurare:

- valoarea cofinanțării municipale reprezintă diferența dintre valoarea cofinanțării de la bugetul statului a primelor de asigurare și până la 50 % din costurile eligibile ale primelor de asigurare pentru a asigura culturile, produsele, precum și animalele împotriva riscurilor de îmbolnăvire.

4. Acordarea de asistență tehnică:

- până la 100 % din costurile eligibile pentru educația și formarea fermierilor, pentru serviciile de consultanță și organizarea de forumuri, competiții, expoziții și târguri, editarea de publicații și cataloage, precum și pentru administrarea site-urilor de internet și difuzarea cunoștințelor științifice. Ajutoarele se acordă sub formă de servicii subvenționate și nu trebuie să implice plăți directe în numerar către producători

Data punerii în aplicare: August 2007 (sau data intrării în vigoare a normelor)

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual: Până la 31 decembrie 2013

Obiectivul ajutorului: Sprijin acordat IMM-urilor

Referință la articolele din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 și costurile eligibile: Capitolul al doilea din proiectul de norme privind acordarea de ajutoare de stat în municipalitatea Vitanje în perioada 2007-2013 cuprinde măsuri care constituie ajutor de stat în conformitate cu următoarele articole din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 al Comisiei din 15 decembrie 2006 privind aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat ajutoarelor de stat pentru întreprinderile mici și mijlocii care își desfășoară activitatea în domeniul producției de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 70/2001 (JO L 358, 16.12.2006, p. 3):

- articolul 4: Investiții în exploatațile agricole,
- articolul 5: Conservarea peisajelor și a clădirilor tradiționale,
- articolul 12: Ajutoare pentru plata primelor de asigurare,
- articolul 15: Acordarea de asistență tehnică în sectorul agricol

Sectorul (sectoarele) în cauză: Agricultură: producția vegetală și creșterea animalelor

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

Občina Vitanje
Grajski trg 1
SLO-3205 Vitanje

Adresa web:

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

Alte informații: Măsura privind plata primelor de asigurare în vederea asigurării culturilor și a produselor acoperă inclusiv următoarele fenomene meteorologice nefavorabile care pot fi asimilate dezastrelor naturale: înghețul de primăvară, grindina, fulgerul, incendiile provocate de fulger, furtunile și inundațiile.

Normele municipale îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 1857/2006 cu privire la măsurile care trebuie adoptate de municipalitate și dispozițiile generale care trebuie puse în aplicare (etapele care precedă acordarea ajutoarelor, cumulum ajutoarelor, transparența și monitorizarea ajutoarelor)

Semnătura persoanei responsabile

Slavko VETRIH
Primar

Ajutorul nr.: XA 202/07

Stat membru: Republica Federală Germania

Regiunea: Freistaat Bayern

Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual: Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

Temeiul juridic:

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

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală al ajutorului individual acordat întreprinderii:

Până la 100 000 EUR, dintre care 60 % finanțate prin resurse de stat și 40 % prin prelevări parafiscale

Intensitatea maximă a ajutoarelor:

100 % din costurile aferente realizării de teste de laborator,

până la 100 % din costurile de vaccinare, cu o limită maximă de 0,10 EUR/găină ouătoare vaccinată

Data punerii în aplicare: Iulie/august 2007

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual: Rambursarea cheltuielilor aferente măsurilor luate până în decembrie 2007 (teste de laborator, vaccinare)

Obiectivul ajutorului: Detectarea bacteriei salmonela în exploatațile mici și mijlocii cu peste 1 000 de găini ouătoare din Bavaria și evaluarea eficienței măsurilor luate împotriva bacteriei salmonela în aceste exploatați.

Realizarea în mod gratuit de teste de laborator cu privire la salmonela în exploatațile în cauză și finanțarea proporțională a

cheltuielilor de vaccinare în cazul în care crescătorul decide să le efectueze, la avizul veterinar [articolul 10 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006]

Sectorul (sectoarele) în cauză: Agricultură: servicii subvenționate

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

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

(b) Bayerische Tierseuchenkasse
Arabellastr. 29
D-81925 München

Pentru informații suplimentare:

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

Adresa 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)

Alte informații: —

Ajutorul nr.: XA 203/07

Stat membru: Republica Slovenia

Regiunea: Municipality Šmarje pri Jelšah.

Denumirea regimului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual: Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii:

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

Intensitatea maximă a ajutoarelor:**1. Investiții în exploatații agricole pentru producția primară:**

- până la 50 % din costurile eligibile, în zonele defavorizate,
- până la 40 % din costurile eligibile, în alte zone,
- în cazul în care investițiile sunt realizate de tineri fermieri în termen de cinci ani de la data instalării lor, intensitatea ajutoarelor poate fi mărită cu 10 % [aceste investiții trebuie incluse în planuri de afaceri, în conformitate cu articolul 22 litera (c) și trebuie îndeplinite condițiile stabilite la articolul 22 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005].

Ajutoarele sunt destinate investițiilor în materie de renovare a structurilor agricole și achiziționare de echipamente utilizate în producția agricolă, precum și investițiilor în culturile permanente și în amenajarea pășunilor și a terenurilor agricole.

2. Conservarea peisajelor și a clădirilor tradiționale:

- până la 100 % din costurile reale aferente investițiilor în elemente neproductive,
- până la 60 % sau, în zonele defavorizate, până la 75 % din costurile reale aferente investițiilor în elemente productive de patrimoniu situate pe exploatațile agricole, cu condiția ca investiția să nu atragă după sine o creștere a capacității de producție a exploatației în cauză,
- se poate acorda un ajutor suplimentar de până la 100 % pentru acoperirea costurilor suplimentare rezultate în urma utilizării materialelor tradiționale necesare pentru păstrarea autenticității istorice a construcției.

3. Transferul clădirilor agricole în interes public:

- până la 100 % din costurile reale suportate, atunci când transferul în interes public constă exclusiv în demolarea, îndepărtarea sau reconstrucția instalațiilor existente,
- în cazul în care transferul în interes public are drept rezultat faptul că fermierul beneficiază de instalații mai moderne, fermierul trebuie să contribuie cu cel puțin 60 % sau, în zonele defavorizate, cu cel puțin 50 % din creșterea valorii instalațiilor în cauză după transfer. În cazul în care beneficiarul este un fermier tânăr, contribuția este de cel puțin 55 % și, respectiv, 45 % în zone defavorizate,
- în cazul în care transferul în interes public are ca efect o creștere a capacității de producție, contribuția beneficiarului este cel puțin egală cu 60 % sau, în zonele defavorizate, cu 50 % din cheltuielile legate de respectiva creștere. În cazul în care beneficiarul este un fermier tânăr, contribuția este de cel puțin 55 % și, respectiv, 45 % în zone defavorizate.

4. Ajutoare pentru plata primelor de asigurare:

- valoarea cofinanțării din partea municipalității vine în completarea cofinanțării primelor de asigurare de la bugetul statului până la 50 % din costurile eligibile pentru a asigura culturile, produsele, precum și animalele de la ferme împotriva riscurilor de îmbolnăvire.

5. Ajutoare pentru comasarea terenurilor:

- până la 100 % din costurile efective pentru procedurile legale și administrative.

6. Ajutoare destinate încurajării producției de produse agricole de calitate:

- până la 100 % din costurile reale suportate; aceste ajutoare se acordă sub formă de servicii subvenționate și nu trebuie să implice plăți directe în numerar către producători.

7. Acordarea de asistență tehnică în sectorul agricol:

- se acordă ajutor de până la 100 % din costurile eligibile

Data punerii în aplicare: August 2007 (sau data intrării în vigoare a regulamentului)

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual: Până la 31 decembrie 2013

Obiectivul ajutorului: Sprijin acordat IMM-urilor

Referință la articolele din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 și costurile eligibile: Capitolul II din proiectul de norme privind acordarea de ajutoare de stat pentru conservare și dezvoltare agricolă și rurală în municipalitatea Šmarje pri Jelšah pentru perioada de programare 2007-2013, cuprinzând măsuri care constituie ajutor de stat în conformitate cu următoarele articole din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 privind aplicarea articolelor 87 și 88 din tratat ajutoarelor de stat acordate întreprinderilor mici și mijlocii care își desfășoară activitatea în domeniul producției de produse agricole și de modificare a Regulamentului (CE) nr. 70/2001 (JO L 358, 16.12.2006, p. 3):

- articolul 4: Investiții în exploatațile agricole,
- articolul 5: Conservarea peisajelor și a clădirilor tradiționale,
- articolul 6: Transferul clădirilor agricole în interes public,
- articolul 12: Ajutoare pentru plata primelor de asigurare,
- articolul 13: Ajutor pentru comasarea terenurilor,
- articolul 14: Ajutoare destinate încurajării producției de produse agricole de calitate,
- articolul 15: Acordarea de asistență tehnică în sectorul agricol

Sectorul (sectoarele) în cauză: Agricultură: culturile vegetale și creșterea animalelor

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

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

Adresa web:

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

Alte informații: Măsura privind plata primelor de asigurare în vederea asigurării culturilor și a produselor acoperă inclusiv următoarele fenomene meteorologice nefavorabile care pot fi asimilate dezastrurilor naturale: înghețul de primăvară, grindina, fulgerul, incendiile provocate de fulger, furtunile și inundațiile.

Normele municipale îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 1857/2006 cu privire la măsurile care trebuie adoptate de municipalitate și dispozițiile generale care trebuie puse în aplicare (etapele care precedă acordarea ajutoarelor, cumulul ajutoarelor, transparența și monitorizarea ajutoarelor)

Semnătura persoanei responsabile

Zinka BERK

Șef al Departamentului economic

Ajutorul nr.: XA 209/07

Statul membru: Republica Federală Germania

Regiune: Rheinland-Pfalz

Denumirea sistemului de ajutor: 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“

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

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului:

— Cod 112 — „Ajutor pentru instalarea tinerilor agricultori (FNJ)“

Finanțare publică anuală de aproximativ 0,7 milioane EUR pentru toate sistemele de ajutor, din care majoritatea este utilizată pentru cofinanțarea la nivel național a proiectelor subvenționate în conformitate cu articolul 22 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005. Aproximativ 0,3 milioane EUR din această sumă sunt destinate proiectelor care beneficiază de finanțare la nivel național în conformitate cu

articolul 89 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005.

— Cod 121.1 — „Principii care reglementează ajutorul acordat întreprinderilor agricole individuale” (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — Programul de sprijin pentru investiții în agricultură — AFP)

Finanțare publică anuală de aproximativ 8,7 milioane EUR pentru toate sistemele de ajutor, din care peste 50 % este utilizată pentru cofinanțarea la nivel național a proiectelor subvenționate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005. Aproximativ 3,6 milioane EUR din această sumă sunt destinate proiectelor care beneficiază de finanțare la nivel național în conformitate cu articolul 89 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005. Măsura va fi în principal finanțată la nivel național din fondurile sarcinii de interes comun „Îmbunătățirea structurilor agricole și a protecției zonelor de coastă”, care a fost deja complet înregistrată pentru Germania în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 (conform numărului de înregistrare XA 08/07). În mod suplimentar și la nivel de land, Renania-Palatina acordă cu prioritate mijloace financiare (2007: 0,1 milioane EUR; 2008: 0,4 milioane EUR; 2009: 0,1 milioane EUR) pentru bunăstarea animalelor (de exemplu pentru trecerea de la creșterea găinilor ouătoare în cotețe la creșterea la sol și în aer liber).

— Cod 121.2 — „Promovarea mașinilor speciale destinate viilor cultivate pe terenuri cu pantă pronunțată, precum și a tehnologiilor ecologice moderne”

Finanțare publică anuală de aproximativ 0,55 milioane EUR pentru toate sistemele de ajutor, din care majoritatea este utilizată pentru cofinanțarea la nivel național a proiectelor subvenționate în conformitate cu articolul 26 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005. Aproximativ 0,1 milioane EUR din această sumă este destinată proiectelor care beneficiază de finanțare la nivel național în conformitate cu articolul 89 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005

Intensitatea maximă a ajutoarelor:

— Cod 112 — „Ajutor pentru instalarea tinerilor agricultori (FNJ)“

O sumă fixă de 10 000 EUR ca primă de instalare.

— Cod 121.1 — „Principii care reglementează ajutorul acordat întreprinderilor agricole individuale” (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — Programul de sprijin pentru investiții în agricultură — AFP)

Subvenție bazată pe suma de referință (până la 90 % din costurile eligibile) în valoare de:

— până la 30 % pentru proiecte care îndeplinesc criterii speciale (de exemplu pentru bunăstarea și igiena animalelor sau pentru crearea unui spațiu pentru relocalizarea fermei),

— până la 25 % (cotă standard) pentru alte investiții eligibile,

— suplimentar până la 10 % din suma de referință (maximum 20 000 EUR de persoană) pentru tinerii agricultori.

— Cod 121.2 — „Promovarea mașinilor speciale destinate viilor cultivate pe terenuri cu pantă pronunțată, precum și a tehnologiilor ecologice moderne”

Subvenție de până la 20 % din suma de referință (până la 90 % din costurile eligibile), maximum 25 000 EUR pentru fiecare întreprindere.

În conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006, promovarea investițiilor în exploatarea agricolă este limitată la 400 000 EUR pentru o perioadă care se întinde pe trei exerciții financiare anuale

Data punerii în aplicare: 1 septembrie 2007

Perioada de aplicare a sistemului de ajutor: Până la 31 decembrie 2013

Obiectivul ajutorului:

— Cod 112 — „Ajutor pentru instalarea tinerilor agricultori (FNJ)”

Încurajarea disponibilității tinerilor agricultori și viticultori de a lua în antrepriză exploatarea agricolă și accelerarea dezvoltării structurale a acestora în scopul ameliorării competitivității.

Măsura se întemeiază pe articolul 7 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 („Ajutorul pentru instalarea tinerilor agricultori”).

— Cod 121.1 — „Principii care reglementează ajutorul acordat întreprinderilor agricole individuale” (Agrarinvestitionsförderungsprogramm — Programul de sprijin pentru investiții în agricultură — AFP)

Pentru a sprijini o agricultură competitivă, durabilă, care protejează mediul, tine cont de bunăstarea animalelor și este multifuncțională, pot fi încurajate investițiile în

exploatarea agricolă pentru producția primară de produse agricole. De asemenea, trebuie avute în vedere interesele consumatorilor, dezvoltarea teritorială a zonelor rurale și conservarea biodiversității, precum și ameliorarea condițiilor de viață, de muncă și de producție. În special sunt de urmărit următoarele obiective:

— ameliorarea competitivității prin îmbunătățirea condițiilor de producție și de muncă, în special prin scăderea costurilor de producție, îmbunătățirea calității și creșterea valorii adăugate de exploatare în sensul strategiei adoptate la Lisabona de UE,

— conservarea și îmbunătățirea mediului natural și îmbunătățirea condițiilor de igienă și a bunăstării animalelor.

Măsura se întemeiază pe articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 („Investiții în exploatarea agricolă”).

— Cod 121.2 — „Promovarea mașinilor speciale destinate viilor cultivate pe terenuri cu pantă pronunțată, precum și a tehnologiilor ecologice moderne”

În vederea scăderii costurilor de producție concomitent cu ameliorarea condițiilor de mediu este sprijinită introducerea accelerată în special a tehnologiilor agricole care protejează mediul. Sunt promovate investițiile în mașini specializate recunoscute în acest scop de către economia exteroară în domenii precum exploatarea viilor cultivate pe terenuri cu pantă pronunțată, împrăștierea în livezi și podgorii a produselor fitosanitare care respectă mediul, dispozitive auxiliare pentru vehicule distribuitoare de îngrășăminte naturale sub formă lichidă, echipamente pentru sistemele de poziționare globală (GPS) pentru tractoare și alte utilaje agricole autopropulsate, precum și introducerea altor tehnologii agricole inovatoare.

Măsura se întemeiază pe articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 („Investiții în exploatarea agricolă”).

Sectorul sau sectoarele economice vizate: Toate sectoarele din producția agricolă

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

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

Adresa web: Proiectul dispoziției administrative poate fi consultat la:

<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“)

Orientările finale ale landului (dispoziții administrative, formulare de cerere etc.) pot fi consultate la adresa: www.dlr.rlp.de (portal specializat → „Förderung“)

Alte informații: Partea a treia a dispoziției administrative „Förderung von Investitionen zur Diversifizierung (FID)” — „Promovarea investițiilor în scopul diversificării” nu face obiectul prezentei notificări. Acest domeniu de măsuri este pus în aplicare în conformitate cu articolul 53 din Regulamentul (CE) nr. 1698/2005, în coroborare cu Regulamentul (CE) nr. 1998/2006

Ajutorul nr.: XA 210/07

Statul membru: Franța

Regiunea: Autoritățile regionale (regiuni, departamente) care doresc să completeze ajutoarele de stat sau să acorde ele însele ajutoare identice

Denumirea sistemului de ajutor sau a întreprinderii care beneficiază de ajutor individual: Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

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

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii: Bugetul anual al ajutoarelor este estimat, sub rezerva disponibilității fondurilor bugetare, la 500 000 EUR pentru VINIFLHOR și la o sumă nedeterminată pentru autoritățile regionale

Intensitatea maximă a ajutoarelor: maximum 100 % din cheltuielile reale de constituire și funcționare administrativă a grupurilor de producători eligibile pentru acordarea ajutorului, de la maximum 5 % la 1 % (rată degresivă pe cinci ani) din valoarea producției comercializate pe o perioadă de cinci ani. Suma totală a contribuției de la bugetul de stat acordată unui grup de beneficiari nu poate să depășească 400 000 EUR

Data punerii în aplicare: Începând cu data confirmării de primire, de către Comisie, a fișei de scutire

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual: Șase ani

Obiectivul ajutorului: Aceste ajutoare se acordă în temeiul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006. Sectorul horticulturii ornamentale și al pepinierelor cuprinde, în Franța, aproximativ 6 000 de exploatații reprezentând 22 000 ha. Cu toate acestea, nivelul de organizare și concentrare al ofertei este foarte scăzut. Confruntate cu constrângerile unui lanț de distribuție din

ce în ce mai concentrat, cu cerințele privind volumele, lărgirea gamei de produse și calitatea, autoritățile franceze susțin că organizarea sectorului horticulturii ar trebui sprijinită pentru a încuraja structurarea necesară a acestui sector, menținând astfel o producție care creează locuri de muncă și adaptată, prin menținerea structurii rurale, la cerințele dezvoltării teritoriale

Sectorul (sectoarele) economice în cauză: Horticultura ornamentală și pepinierele

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

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

Adresa web:

www.viniflhor.fr

rubrica: „espace fruits et légumes”

sub-rubrica: „réglementation française”, subdiviziunea: „aides d'Etat”

Alte informații: În cazul în care autoritățile regionale intervin în completarea finanțării pentru VINIFLHOR, acestea trebuie să respecte condițiile stabilite de oficiu și să verifice respectarea plafoanelor de ajutor

Ajutorul nr.: XA 211/07

Stat membru: Irlanda

Regiunea: Întregul stat membru

Denumirea sistemului de ajutoare sau a întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual: Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

Temeiul juridic: National Development Plan 2007-2013

Cheltuieli anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii: 1,57 milioane EUR pe an, în perioada 2007-2013

Intensitatea maximă a ajutoarelor: Intensitatea ajutoarelor prevăzută la articolele 15 și 16 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006

Data punerii în aplicare: 15 august 2007

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual: 31 decembrie 2013

Obiectivul ajutorului: Îmbunătățirea calității producției de cai de altă rasă decât pursânge prin formularea de indici genetici pentru armăsari, prin efectuarea de probe de sânge aleatorii și de teste de ADN pentru verificarea genealogiei indicate în registrele genealogice și prin perfecționarea sistemelor de înregistrare pentru registrele genealogice.

Promovarea utilizării pe scară mai largă a cailor irlandezi de altă rasă decât pursânge pentru sport și activități de agrement prin activități generice de promovare și participare la competiții, târguri și expoziții.

Sprijinirea producției de calitate de cai de altă rasă decât pursânge prin cursuri de antrenament, investiții în construcții și echipamente de formare, furnizarea de informații promoționale și educaționale în cadrul atelierelor de lucru și pe internet, pe hârtie și prin alte mijloace de comunicare.

Sprijinirea efectuării de studii, colectării de date și lucrărilor de analizare a sectorului cailor de altă rasă decât pursânge în vederea îmbunătățirii calității genetice în domeniul creșterii cabalinelor.

Acest ajutor se acordă în conformitate cu articolele 15 și 16 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006 — Acordarea de asistență tehnică în sectorul agricol și Sprijin pentru sectorul creșterii animalelor

Sectorul (sectoarele) în cauză: A00122 — Creșterea ovinelor, caprinelor și ecvideelor

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

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

Adresa web:

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

Ajutorul nr.: XA 217/07

Stat membru: Austria

Regiunea: Austria de Jos

Denumirea sistemului de ajutoare sau denumirea întreprinderii care beneficiază de ajutorul individual: Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

Temeiul juridic: NÖ Landwirtschaftsgesetz

Cheltuielile anuale prevăzute în cadrul sistemului de ajutoare sau valoarea totală a ajutorului individual acordat întreprinderii: Se preconizează că cerința medie de finanțare în landul Austria de Jos va fi de 300 000 EUR anual

Intensitatea maximă a ajutoarelor: O contribuție de până la 25 % din totalul primelor plătite

Data punerii în aplicare: Iunie 2007

Durata sistemului de ajutoare sau a ajutorului individual: Iunie 2007-2013

Obiectivul ajutorului: Exploatațiile de creștere a bovinelor, în special cele bazate pe pășunatul alpin și pe pășunatul în zona de șes, se confruntă din ce în ce mai des în ultimii ani cu condiții meteorologice extreme. Aceste capricii ale vremii pot reprezenta un mare pericol pentru efectivele de bovine. Ca urmare a furtunilor puternice și sub efectul panicii, efectivele de bovine pot fi angrenate în busculade și se pot accidenta. În afară de aceste pericole, încălzirea climatică a condus la creșterea, chiar și la latitudinile noastre, a incidenței maladiilor mortale, fapt care poate fi explicat prin extinderea arealului de răspândire a insectelor și a paraziților.

În consecință, aceste orientări au fost elaborate cu scopul de a-i stimula pe fermieri să se asigure împotriva morții animalelor ca urmare a unor boli și accidente. Scopul principal este acela de a reduce pierderile financiare în sectorul creșterii bovinelor și de a contribui astfel la continuarea activității din acest sector în Austria de Jos

Sectoarele în cauză: Exploatații agricole în Austria de Jos care practică creșterea bovinelor

Denumirea și adresa autorității care acordă ajutorul:

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

Adresa web:

<http://www.noegv.at>

Alte informații: Sistemul de „ajutoare pentru plata primelor de asigurare” se bazează pe articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 1857/2006.

Ajutorul nu constituie un obstacol în calea funcționării pieței interne privind serviciile de asigurare. Serviciul Guvernului Regional din Austria de Jos se va asigura că ajutoarele nu vor viza doar asigurări din partea unei singure companii de asigurări și că acestea nu vor fi condiționate de încheierea unui contract cu o companie de asigurări cu sediul în Austria

V

(Anunțuri)

PROCEDURI ADMINISTRATIVE

OFICIUL EUROPEAN PENTRU SELECȚIA PERSONALULUI
(EPSO)

ANUNȚ DE CONCURSURI GENERALE EPSO/AD/116-117/08 ȘI EPSO/AST/45/08

(2008/C 16/04)

Oficiul European pentru Selecția Personalului (EPSO) organizează următoarele concursuri generale:

- EPSO/AD/116/08 și EPSO/AD/117/08 — Administratori (AD8) și administratori principali (AD11) în domeniul luptei antifraudă,
- EPSO/AST/45/08 — Asistenți (AST4) în domeniul luptei antifraudă.

Anunțurile de concurs sunt publicate în Jurnalul Oficial C 16 A din 23 ianuarie 2008, exclusiv în limbile engleză, franceză și germană.

Puteți găsi informații complete pe site-ul EPSO: <http://europa.eu/epso>

ALTE ACTE

COMISIE

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2008/C 16/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„ČESKÉ PIVO”

Nr. CE: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004

DOP () IGP (X)

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

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

2. Grup:

Denumire: Sdružení České pivo
Adresă: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Telefon (420) 224 914 566
Fax (420) 224 914 542
E-mail: —
Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii (X)

3. Tipul produsului:

Clasa 2.1: Bere

⁽¹⁾ JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire: „České pivo”

- 4.2. *Descriere:* Specificitatea berii „České pivo” este conferită de o serie de factori, în special materiile prime utilizate, know-how-ul format în industria berii de-a lungul multor ani și procedeele speciale de fabricare a berii. Printre caracteristicile notabile ale preparării berii „České pivo” sunt brasajul prin decoctie, fierberea mustului și fermentarea în două etape. Întregul proces de producție (materii prime alese cu grijă, procesul de malțificare și prepararea berii în zona tradițională a Republicii Cehe) dă naștere unui produs specific și unic foarte renumit.

Mai jos sunt prezentați parametri tehnici ai berii „České pivo”. Berea se poate distinge prin predominanța malțului și a hameiului, fiind acceptabil doar un ușor gust de pasteurizare, drojdie sau de ester și nefiind permise gusturi sau mirosuri străine. În general, aroma mai puțin pronunțată a berii „České pivo” provine de la conținutul scăzut de produse secundare de fermentație nedorite. Berea are un gust înțepător între mediu și puternic, iar eliberarea de dioxid de carbon este lentă. Gradul de densitate a berii este mediu până la maxim, în principal datorită conținutului de reziduuri nefermentate din extract, care depinde de diferența dintre atenuarea aparentă și cea reală. O atenuare mai scăzută înseamnă și un conținut de alcool mai scăzut. Una dintre caracteristicile foarte importante ale berii „České pivo” este gustul său amar. Gustul amar al berii variază de la mediu la destul de intens, cu o aciditate moderată-ușoară, care nu dispare din gură imediat. Acest gust amar persistă în gură mai multă vreme, stimulând mai îndelung papilele gustative. Gustul amar mai intens ajută și digestia. Alte caracteristici ale berii „České pivo” sunt concentrația mai mare de polifenoli și valoarea mai mare a pH-ului.

Berea blondă (blondă „lager”, bere blondă normală și ușoară) are o aromă slabă-medie de malț blond și de hamei. Este de culoare aurie, de intensitate medie spre mare. Berea este acidulată și, la turnarea în pahar, formează o spumă albă compactă. Berea brună (brună „lager” și brună normală) are o aromă specială de malț brun și colorat. Are un gust înțepător de intensitate medie, cu o densitate maximă caracteristică, datorată diferenței substanțiale dintre atenuarea aparentă și cea reală și a prezenței în materiile prime din care se fabrică berea a unor substanțe care nu pot fermenta. Gustul amar este influențat de densitatea maximă a berii. Se permite existența unor gusturi și mirosuri secundare de caramel și ușor dulci.

Parametri de calitate

Blondă „lager”

- Extract original de must fiert cu hamei: 11,00-12,99 (% din greutate)
- Conținut de alcool: 3,8-6,0 (% din volum)
- Culoare: 8,0-16,0 (unități EBC)
- Substanțe amare: 20-45 (unități EBC)
- Valoarea pH: 4,1-4,8
- Diferența dintre atenuarea aparentă și cea reală: 1,0-9,0 (% rel.)
- Polifenoli: 130-230 (mg/l)

Brună „lager”

- Extract original de must fiert cu hamei: 11,00-12,99 (% din greutate)
- Conținut de alcool: 3,6-5,7 (% din volum)
- Culoare: 50-120 (unități EBC)
- Substanțe amare: 20-45 (unități EBC)
- Valoarea pH: 4,1-4,8
- Diferența dintre atenuarea aparentă și cea reală: 2,0-9,0 (% rel.)

Blondă normală

- Extract original de must fiert cu hamei: 8,00-10,99 (% din greutate)
- Conținut de alcool: 2,8-5,0 (% din volum)
- Culoare: 7,0-16,0 (unități EBC)
- Substanțe amare: 16-28 (unități EBC)
- Valoarea pH: 4,1-4,8
- Diferența dintre atenuarea aparentă și cea reală: 1,0-11,0 (% rel.)

Brună normală

- Extract original de must fiert cu hamei: 8,00-10,99 (% din greutate)
- Conținut de alcool: 2,6-4,8 (% din volum)
- Culoare: 50-120 (unități EBC)
- Substanțe amare: 16-28 (unități EBC)
- Valoarea pH: 4,1-4,8
- Diferența dintre atenuarea aparentă și cea reală: 2,0-11,0 (% rel.)

Bere ușoară

- Extract original de must fiert cu hamei: max. 7,99 (% din greutate)
- Conținut de alcool: 2,6-3,6 (% din volum)
- Culoare: 6,0-14,0 (unități EBC)
- Substanțe amare: 14-26 (unități EBC)
- Valoarea pH: 4,1-4,8
- Diferența dintre atenuarea aparentă și cea reală: 1,0-11,0 (% rel.)

4.3. Aria geografică:

Zona de producție a berii „České pivo” este delimitată astfel:

- la sud-vest: Chebská pánev, Český les, Šumava, Blanský les și zonele piemontane ale Novohradské hory,
- la sud: Třeboňská pánev, extremitatea sudică a Českomoravská vrchovina și râul Dyje și râul Morava dincolo de Hodonin,
- la sud-est: extremitățile vestice și nordice ale zonei protejate a Bílé Karpaty,
- la est: extremitățile vestice, nordice și sud-estice ale zonei protejate a Beskydy,
- la vest: râul Ohře, Mostecká pánev și râul Elba până la Děčín,
- la nord-vest: râul Ploučnice, râul Kamenice și Lužické hory,
- la nord: Liberecká pánev, versanții sudici ai Krkonoše, Broumovské hory și versanții sudici ai Orlické hory,
- la nord-est: zona piemontană a Kralický Sněžník, Rychlebské hory și Zlatohorská vrchovina, râul Opavice până la confluența acestuia cu râul Opava, râul Opava până la confluența acestuia cu râul Oder, râul Oder până la confluența acestuia cu râul Olše, râul Olše până la confluența acestuia cu râul Lomná și râul Lomná până la zona protejată a Beskydy.

Indicația geografică „České pivo” conține numele țării, în primul rând deoarece prin metoda specifică de producție, care a fost, vreme de secole, specifică zonei delimitate, berea „České pivo” este legată practic de întreaga zonă a Republicii Cehe de astăzi. De-a lungul secolelor, berea de fermentație joasă, maturată complet, a fost fabricată continuu în această zonă, cu precădere prin aceeași metodă, care combină brasajul prin decoctie, fierberea mustului, fierberea în sine a hameiului și fermentarea în două etape distincte (a se vedea punctul 4.5). „České pivo” are în mod specific un procent înalt de extract nefermentat, un conținut mare de polifenoli, o valoare ridicată a pH-ului și o culoare mai aparte și un gust amar și înțepător mai pronunțat față de alte beri.

Prin specificitatea metodei de producție utilizate, de la care provin proprietățile caracteristice ale berii „České pivo”, faima și denumirea „České pivo” s-au răspândit atât pe plan național, cât și internațional, iar produsul a devenit legat fără echivoc de locul în care a fost produs, respectiv Republica Cehă.

Importanța conceptului și reputația calității berii „České pivo” sunt confirmate și de faptul că această denumire a fost inclusă în lista de denumiri protejate din Acordul din 1985 dintre Guvernele Republicii Socialiste Cehoslovace și Republicii Portugheze privind protecția indicațiilor de proveniență, a denumirilor de origine și a altor denumiri geografice și similare. La acea vreme, aria delimitată constituia doar parte din țară, în ansamblul ei. După dizolvarea Republicii Federale Cehe și Slovace, această arie a fost alcătuită din suprafața celei mai mari părți a unui stat independent. Consumatorii din întreaga lume au asociat fără echivoc denumirea „České pivo” nu doar cu locul în care această bere era produsă, și anume Republica Cehă, ci și, în special, cu caracteristicile și calitatea specifică a acesteia.

Cererea de înregistrare a indicației geografice „České pivo” este solicitată de asociația producătorilor de bere care provin, practic, din întreaga Republică Cehă. Caracteristicile și reputația berii „České pivo” au fost influențate, fără îndoială, de experiența neprețuită dobândită de-a lungul multor ani de către producătorii de malț și berarii cehi și transmisă din generație în generație în cadrul zonei delimitate a Republicii Cehe.

Ca suprafață, Republica Cehă este un stat european mic. Acum, ca și în trecut, datorită dimensiunii sale mici și a reliefului, Republica Cehă poate asigura respectarea condițiilor de producție — tehnologia și materiile prime folosite, precum și competențele producătorilor — pe teritoriul ariei delimitate.

Având în vedere cele menționate mai sus și, în special, datorită metodelor tipice și tradiționale de producere a berii, care diferă de cele folosite în zonele înconjurătoare, a gustului inimitabil și a proprietăților specifice ale berii (a se vedea punctul 4.2) și a renumelui, care depășește cu mult granițele ariei delimitate, omogenitatea teritoriului delimitat este clară și de netăgăduit.

Hamei

Cea mai mare zonă de cultivare a hameiului din Republica Cehă este Žatecko, cu 355 de comune cultivate de hamei, în districtele Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany și Plzeň-sever, urmată de Ústěcko, cu 220 de comune cultivate de hamei în districtele Litoměřice, Česká Lípa și Mělník și de Tršicko, cu 65 de comune cultivate de hamei în districtele Olomouc, Přerov și Prostějov.

Zonele din Republica Cehă în care se cultivă hamei se găsesc în punctele de tranziție dintre climatele temperat oceanică și continentală. Mai mult, zona Žatecko se întinde pe o suprafață mai ferită de precipitații din Krušné hory și Český les, care creează condiții unice în acest spațiu.

În zonele din Republica Cehă în care se cultivă hamei se pot găsi variate tipuri de soluri (cernoziomuri, rendzine, pământuri brune și soluri bune), împreună cu variate clase de soluri (nisipoase, lutoase și argiloase). Aceste soluri s-au format pe variate substraturi petrografice și geologice.

În zona de cultivare a hameiului Žatecko, majoritatea plantațiilor de hamei se găsesc pe soluri care provin din straturi ale formațiunilor geologice permieni. Aceste soluri, care sunt cunoscute drept depozite permieni roșii, conțin o cantitate considerabilă de compuși de fier (6-7 % oxid de fier), mangan și compuși ai altor metale.

Partea estică a zonei de cultivare a hameiului Úštěcko este situată pe o formațiune terțiară și cretacică, iar partea centrală, Polepská blata, este așezată pe sedimente cuaternare. În partea vestică a zonei Úštěcko există numeroase roci vulcanice bazaltice.

Solurile din zona de cultivare a hameiului Tršicko sunt în principal cuaternare și parțial de origine terțiară.

Solurile roșii permene din zona de cultivare a hameiului Žatecko sunt considerate a fi cele mai bune soluri care produc un hamei fin de calitate. Acestea sunt în cea mai mare parte soluri argilo-lutoase care, după ce au fost lucrate la o anumită adâncime, dețin o bună capacitate de absorbție a apei și a aerului și o sorbție substanțială a nutrienților din sol. Un sol ușor acid spre neutru prieste cel mai bine culturilor de hamei. Adecvarea solurilor pentru cultivarea hameiului este determinată nu doar de proprietățile naturale ale acestora, ci și, într-o mare măsură, de nivelul ameliorării și dezvoltării solului, de cantitatea de îngrășăminte organice și minerale aplicate și de alte tratamente pe termen lung, de natură să creeze condiții favorabile pentru cultivarea și creșterea hameiului.

- 4.4. *Dovada originii:* Fiecare producător de bere păstrează o listă cu furnizorii tuturor materiilor prime. Originea materiilor prime se poate regăsi în bonurile de livrare. Mai mult, trasabilitatea originii hameiului cultivat în Republica Cehă este o cerință în temeiul Legii nr. 97/1996 Sb. Se păstrează, de asemenea, o listă a achizitorilor produsului final. Fiecare ambalaj al produsului oferă elementele obligatorii referitoare la producător și la produsul în sine. Acest lucru asigură o trasabilitate clară a produsului. Procesul de producție în sine este controlat cu grijă și cu precizie, iar elementele de pe fiecare lot sunt înregistrate astfel încât să se poată regăsi ulterior originea tuturor materiilor prime utilizate în fiecare lot de bere „České pivo” produsă. Respectarea caietului de sarcini este monitorizată de filiala locală a Autorității cehă pentru agricultură și inspecție alimentară.

- 4.5. *Metoda de obținere:* Materii prime pentru producția de bere:

Malț — Se folosește un malț blond cunoscut și sub numele de „malț Pilsen”, care este produs din orz de primăvară pe două rânduri. Varietățile de orz folosite pentru producerea malțului provin din varietățile cultivate aprobate de Autoritatea cehă pentru agricultură și inspecție alimentară din Brno și recomandate de Institutul de cercetare pentru fabricarea berii și malțului din Praga pentru producția de „České pivo” (pentru detalii complete referitoare la mustul preparat standard, a se vedea tabelul de mai jos).

Cerințele actuale de calitate pe plan internațional și european pentru prepararea orzului preferă varietăți cu activitate enzimatică puternică, conținut ridicat de extract și valori mari de atenuare finală. Pe de altă parte, modificarea proteică și citolitică scăzută și gradul de atenuare care conduce la apariția extractului rezidual sunt specifice berii „České pivo”. Pe această bază s-au specificat următorii parametrii fundamentali pentru varietățile adecvate producției de „České pivo”:

Extract de malț uscat	(% din greutate)	min.	80,0
Coeficientul Kolbach	(%)		39,0 ± 3
Acțiune diastatică	(unități W.-K.)	min.	220
Atenuare reală	(%)	max.	82
Friabilitate	(%)	min.	75,0

Se folosesc hameiul și produsele prelucrate din hamei din Republica Cehă, în special varietățile crescute în zonele selectate din: 1. Žatecko; 2. Úštěcko și 3. Tršicko. Hameiul se cultivă în soluri lutoase spre argilo-lutoase. Solurile roșii permene sunt tipice regiunii Žatecko. Cea mai favorabilă temperatură anuală medie pentru cultivarea hameiului este aceea cuprinsă între 8 și 10 °C.

Hameiul este destul de specific și diferă de hameiul cultivat în alte regiuni din lume, în special datorită procentului de acizi amari alfa și beta. În vreme ce raportul pentru varietățile cultivate în mod obișnuit este în general de 2,5:1, raportul pentru hameiul cultivat în această zonă este în medie de 1:1,5. O altă trăsătură care deosebește hameiul din această zonă de hameiul din alte zone este conținutul de beta-farnesen de 14-20 % din totalul de uleiuri esențiale. Varietățile de hamei cultivate în zona în cauză și, în general, toate varietățile de hamei folosite pentru producerea de bere „České pivo” trebuie să fie aprobate de autoritățile de supraveghere și recomandate de Institutul de cercetare pentru fabricarea berii și a malțului.

Apa — Pentru producerea de bere „České pivo”, se folosește apă din izvoare locale. Duritatea apei folosite pentru fabricarea berii este evaluată ca fiind moale spre mediu-dură.

Drojdie de bere — Se folosesc sușe de drojdie de fermentație joasă (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*) care sunt adecvate producției de bere „České pivo” și care generează diferența dintre atenuarea aparentă și cea reală prezentate în caietul de sarcini. Cele mai frecvent folosite sușe sunt numerele 2, 95 și 96, care sunt incluse în colecția de sușe de reproducere de drojdii de bere ale Institutului de cercetare pentru fabricarea berii și a malțului, cu numărul de înregistrare RIBM 655 și sunt disponibile pentru toți producătorii de bere „České pivo”.

Producția

Producția de bere începe la fabrica de bere, unde malțul măcinat se amestecă cu apă și se brasează, ceea ce descompune amidonul nefermentabil în zaharuri fermentabile. Pentru brasajul în sine se folosește metoda prin decoctie cu una până la trei plămezi; nu se folosește brasajul prin infuzie. Cel puțin 80 % din măcinșul total este format din malț produs din varietăți aprobate, care garantează gustul tipic al berii „České pivo”.

Compoziția măcinșului, inclusiv cantitatea prelucrată, este înregistrată în registrul de fabricație a berii, iar originea malțului este justificată prin bonurile de livrare. Temperatura și durata brasajului sunt, de asemenea, înregistrate în registrul de fabricație. După ce s-a încheiat brasajul și au fost separate particulele insolubile de malț prin operația numită filtrare, începe prepararea mustului prin fierberea acestuia cu hameiul. Pe parcursul acestei etape, care durează între 60 și 120 de minute, trebuie să se atingă o rată de evaporare de cel puțin 6 %. Se poate adăuga hamei în trei etape. Cantitatea minimă de hamei sau produse prelucrate din hamei din Republica Cehă este de 30 % pentru berile blonde „lager” și cel puțin 15 % pentru alte tipuri de bere. Compoziția hameiului, inclusiv compoziția lotului de materii prime este înregistrată în registrul de fabricație a berii; originea materiilor prime este justificată prin bonurile de livrare. După ce s-a încheiat fierberea mustului, mustul fiert cu hamei este răcit până la o temperatură de fermentare de 6-10 °C și aerisit. Apoi se adaugă drojdia de bere folosită exclusiv pentru fermentația joasă (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Fermentarea are loc la o temperatură maximă de 14 °C, iar acest proces tehnologic este separat în mod normal de fermentarea secundară, și anume se folosește fermentarea în două etape. Evoluția temperaturii pe durata fermentării este înregistrată într-un registru de fermentație. Procesul de fermentare secundară are loc la temperaturi apropiate de 0 °C. La încheierea maturării prin fermentare secundară în bazine, berea este filtrată și pusă în butoaie, în sticle, în doze sau în cisterne. Se poate face și bere nefiltrată. Produsul final trebuie să respecte parametrii de calitate indicați la punctul 4.2.

Întreaga tehnologie de producție a berii este permanent monitorizată.

Metoda de obținere

Mustul

Extract din primul must — eșantion prelevat la 10 minute după începerea filtrării.

Determinarea extractului — prin metoda picnometrică, folosindu-se un zaharimetru sau un aparat special (A. Paar sau alt aparat potrivit pentru măsurarea extractului).

Limpezimea mustului la 25 °C — prin metoda nefelometrică la 25 °C, măsurare la 30 de minute după revenirea temperaturii.

Măsurarea extractului din ultimul must la 25 °C — extract măsurat după aceeași metodă ca și extractul din primul must.

Mustul fiert cu hamei

Extract din mustul fiert cu hamei — eșantion prelevat la 15 minute după încheierea fierberii mustului.

Determinarea extractului: prin metoda picnometrică, folosindu-se un zaharimetru sau un aparat special (A. Paar sau alt aparat potrivit pentru măsurarea extractului).

Conținutul de sedimente — verificare vizuală după agitarea mustului, la 5 minute după încheierea fierberii mustului într-o fosă Imhoff sau într-un alt recipient în care se poate evalua conținutul de sedimente.

Limpezimea mustului fiert cu hamei — mustul fiert cu hamei se filtrează (hârtie de filtru pentru analize, fâșie albastră), iar filtratul este utilizat pentru determinarea prin metoda nefelometrică în unghi de 90°. Măsurătoarea este efectuată parțial la 20 °C (încălzire timp de 20 de minute) și parțial la 5 °C (încălzire timp de 20 de minute).

Determinarea gustului amar al mustului fiert cu hamei — conținutul de acizi amari izomeri alfa (IBU).

Atenuarea reală a mustului fiert cu hamei — determinată printr-o metodă recomandată.

Berea tânără

Determinarea microscopică a numărului de celule de drojdie din fluid.

Determinarea fiabilității drojdiei (prin colorarea cu albastru de metil).

Determinarea acizilor amari izomeri alfa (IBU) prin metode recomandate.

Berea maturată

Analiza de bază — extractul aparent și real, conținutul de alcool, calcularea extractului în mustul inițial, determinarea acizilor amari izomeri alfa (IBU), limpezimea berii în unghi de 90°, atenuarea reală și culoarea berii.

Verificările sunt desfășurate de către laboratoarele fabricilor de bere sau de către un laborator specializat (de exemplu, Institutul de cercetare pentru fabricarea de bere și malț), în conformitate cu standardele analitice ale sectorului de fabricare a berii și malțului sau cu metodele analitice EBC.

- 4.6. *Legătură:* Descoperirile arheologice dovedesc în mod clar faptul că locuitorii ariei geografice delimitate (denumită în continuare „aria în cauză”), slavii și populația care o ocupa înaintea acestora, fabricau deja bere. Primele mențiuni privind fabricarea de bere din aria în cauză sunt legate de Břevnovský klášter (mănăstirea Břevnov), unde călugării benedictini preparau bere și vin în anul 993.

Cea mai veche mențiune de cultivare a hameiului în aria în cauză este actul de fondare prin care Prințul Břetislav I oferea dările încasate pentru hameiul cultivat în Žatec, Stará și Mladá Boleslav capitulului Sf. Wenceslas din Staré Boleslavi Boleslav. Primul document istoric legat direct de fabricarea de bere este actul de fondare al capitulului Vyšehrad emis de către primul rege al Boemiei, Vratislav II, în 1088. Acest document, în transcrierea a ceea ce s-a mai păstrat, se referă la dări pentru hamei și alte daruri, precum bunuri imobiliare și sume de bani, acordate canonicilor capitulului Vyšehrad. Multe alte documente care datează din 1090 până în 1100 tratează cultivarea hameiului, malțul, berea, licențele pentru fabricarea berii și exporturile de bere. Începând din 1330, există multe însemnări referitoare la fabricarea de malț și de bere în documente aparținând casei regale, nobilimii sau orașelor.

Procesul de fabricare a berii a fost transmis din generație în generație. Inițial, fabricarea de bere a fost un privilegiu de care s-au bucurat anumite persoane (de exemplu, burghezi care dețineau licență de fabricare și nobili). În secolul al XIV-lea, s-au constituit gilde ale fabricanților de malț și de bere și fabricarea de bere de fermentație joasă și înaltă a continuat să se dezvolte rapid, culminând cu înființarea marilor fabrici de bere industriale care au continuat tradiția berii „České pivo” până în prezent. Anul 1842 a reprezentat un reper important prin înființarea fabricilor de bere Plzeň.

Fabricarea de bere cu fermentație joasă a fost ameliorată în continuare, caracteristicile acestei beri fiind complet diferite față de cele ale celorlalte beri produse până atunci. Această băutură arie acidulată cu gust plăcut de hamei și cu spumă fină și compactă s-a răspândit în întreaga lume. Acest lucru a marcat începutul unei noi epoci în dezvoltarea industriei mondiale a berii, care a cunoscut o dezvoltare fără precedent, nu numai pe teritoriul ceh, ci și în Austro-Ungaria, Germania și alte țări europene. În deceniile care au urmat, s-au înființat numeroase fabrici de bere, toate complet dotate cu cea mai modernă tehnologie. Progresiv s-au adus îmbunătățiri la echipamente și tehnologie, ceea ce a condus la producția modernă și pe scară largă de astăzi. Principiul de bază a rămas, totuși, același. Berea pentru care au fost și încă sunt utilizate în special materii prime locale (și anume materii prime care provin din aria în cauză, caracterizată de sol și condiții climatice specifice) și-a câștigat respect și o poziție puternică atât în țară, cât și peste hotare. Popularitatea ei este confirmată de numeroasele încasări din exporturi de bere „České pivo”, nu numai în trecut, ci și în prezent.

„České pivo” este fabricată prin metoda descrisă mai sus, care se bazează pe măiestria berarilor cehi, exclusiv în aria în cauză, în principal din materii prime locale care dețin calitatea specificată și din surse de apă locale. Toate acestea conferă berii „České pivo” specificitatea care derivă din compoziția sa unică.

Studiile derulate de Institutul de cercetare pentru fabricarea berii și a malțului din Praga au demonstrat faptul că berea „České pivo” diferă în mod considerabil față de berile străine. S-a efectuat o evaluare analitică și senzorială amănunțită asupra unei selecții de beri cehe și străine.

S-a creat un model analitic și statistic detaliat, care a făcut posibilă identificarea de similarități și diferențe dintre diferite beri. Rezultatele au fost prelucrate folosindu-se metode statistice multidimensionale (analiza factorilor, analiza dispersiei, agregarea etc.). S-a demonstrat că berea „České pivo” poate fi diferențiată de berile străine din aceeași categorie.

În majoritatea cazurilor, „České pivo” conține extract (nefermentat) rezidual, ceea ce constituie una din trăsăturile specifice ale acestei beri. Alte trăsături care o deosebesc de berile străine sunt culoarea mai intensă, gustul amar, valoarea pH-ului și conținutul de polifenoli. Culoarea mai puternică și conținutul mai ridicat de polifenoli sunt rezultatul metodei de brasaj prin decoctie utilizată foarte frecvent în Republica Cehă. Toți acești parametri sunt determinați de calitatea și compoziția materiilor prime și de condițiile tehnice și tehnologice. Din punct de vedere tehnologic, compoziția măcinșului de malț, nivelul hameiului, sușele de drojdie selectate și metoda de fermentație folosită, toate combinate cu tradiția de fabricare a berii și cu factorul uman, constituie trăsături predominante. Din punct de vedere senzorial, berea „České pivo” se poate distinge prin densitatea sa, prin gustul său foarte amar, prin faptul că gustul amar nu dispăre imediat și prin incidența scăzută de mirosuri și gusturi străine.

Caracterul unic al producerii acestei beri este rezultatul unei tradiții seculare a fabricării de bere în aria în cauză și a transmiterii din generație în generație până în prezent a acestui meșteșug, în forma sa specifică. Condițiile favorabile de cultivare a hameiului în aria în cauză, combinate cu înaltul profesionalism dobândit de lucrători în urma studiilor la școli cehe de toate nivelurile, garantează reputația excelentă a berii „České pivo” în întreaga lume. Denumirea berii „České pivo” a fost deja menționată în anexa la acordul dintre Guvernele Republicii Socialiste Cehoslovace și Republicii Portugheze privind protecția indicațiilor de proveniență, a denumirilor de origine și a altor denumiri geografice și similare. Acest acord a fost publicat în Decretul Ministerului Afacerilor Externe nr. 63/1987 Sb. din 18 mai 1987.

În 2003, Oficiul de turism ceh a realizat un sondaj cu privire la percepția străinilor asupra Republicii Cehe și la motivele pentru care turiștii aleg ca destinație această țară. Grupul-țintă a fost compus din turiști din Germania, Austria, Polonia, Italia, Țările de Jos, Statele Unite, Japonia, țări scandinave, Rusia, Coreea de Sud și țări arabe. S-au intervievat 1 800 de respondenți (150 de respondenți din fiecare țară sau grup de țări) — bărbații au alcătuit 66 % din eșantion. În urma sondajului s-a constatat că Republica Cehă este în primul rând asociată orașului Praga (47 %) și berii excelente (45 %). Întrebarea a fost următoarea: „Când aud «Republica Cehă», primul lucru care îmi vine în minte este ...”

Popularitatea berii „České pivo” este dovedită și de exporturile care se află în creștere constantă.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresă: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Telefon (420) 543 540 205

Fax (420) 543 540 210

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

4.8. *Etichetare:* Denumirea „České pivo” face parte din numele de marcă de pe eticheta principală a produsului.

Nicio mențiune din caietul de sarcini al berii „České pivo” nu vizează să împiedice trimiterea la producția din Republica Cehă în cazul berilor neclasificate drept „České pivo” în conformitate cu cerințele naționale și comunitare. Astfel de trimiteri nu ar trebui totuși să facă parte din numele de marcă de pe eticheta principală a acestor beri.

Orice referință „IGP”, „Indicație geografică protejată” și simbolul aferent al Comunității trebuie să fie clar asociate termenului „České pivo” și nu trebuie să creeze impresia că sunt înregistrați și alți termeni care figurează pe etichetă.

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2008/C 16/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„CEBREIRO”

Nr. CE: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

DOP (X) IGP ()

Această fișă rezumat prezintă cu titlu informativ principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: 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

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

Telefon (34) 91 347 53 94

Fax (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Grup:

Denumire: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Telefon (34) 982 367 163

Fax (34) 982 367 163

E-mail: —

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

Adresă: Nullán. As Nogais (Lugo)

Telefon (34) 982 161 020

Fax (34) 982 161 020

E-mail: —

Componență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tipul produsului:

Clasa 1.3: Brânzeturi

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor de conformitate prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

4.1. *Denumire:* „Cebreiro”

4.2. *Descriere:* Brânză preparată din lapte de vacă pasteurizat care, în urma unui proces de producție care cuprinde fazele de coagulare, decupare, strecurare, amestecare și sărare, așezare în forme, presare, maturare și tratare uscată, după caz, dobândește următoarele caracteristici:

— Caracteristici fizice:

- formă: de ciupercă sau bonetă de bucătar, având două părți: baza, cilindrică, cu diametru variabil și o înălțime mai mică sau egală cu 12 cm și pălăria, care are un diametru cu 1-2 cm mai mare decât baza și o înălțime mai mică sau egală cu 3 cm,
- greutate: între 0,3 și 2 kg.

— Caracteristici organoleptice:

- brânza proaspătă nu prezintă crustă, pasta este albă și granulată, moale, argilooasă la atingere, onctuoasă și fondantă. Gustul și aroma amintesc de laptele din care este preparată, ușor acidulat,
- brânza uscată prezintă o crustă uniformă, iar pasta, de culoare galbenă, chiar galben intens, prezintă o consistență uneori dură și mereu mai fermă decât cremoasă. Gustul este ușor metalic, picant și lactat, cu o aromă caracteristică.

— Caracteristici analitice:

- umiditate: variabilă în funcție de gradul de maturare, însă sub 50 %,
- grăsime: minim 45 % și maxim 60 %, în materia uscată,
- proteine: peste 30 %.

4.3. *Aria geografică:* Zona de producție a laptelui și de preparare a brânzeturilor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Cebreiro” este formată din aria geografică care cuprinde municipalitățile următoare, toate fiind situate în provincia Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castrovirde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Luncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos și Triacastela.

4.4. *Dovada originii:* Numai laptele obținut de la exploatarea de creștere a animalelor înscrise în registrul corespunzător va putea fi folosit la prepararea brânzeturilor cu denumirea de origine protejată „Cebreiro”.

Totodată, vor putea obține protecția denumirii de origine protejată „Cebreiro” numai brânzeturile preparate și, după caz, uscate în brânzăriile și spațiile de uscare înscrise în registrele organismului de control.

Pentru verificarea respectării specificațiilor din caietul de sarcini și din manualul de calitate, organismul de control va dispune de registrele de control ale exploatarea de creștere a animalelor, ale brânzăriilor și spațiilor de uscare. Toate persoanele fizice sau juridice care posedă bunurile înscrise în aceste registre, instalațiile și produsele acestora se vor supune acestui control în vederea verificării respectării de către produsele cu denumirea de origine protejată „Cebreiro” a cerințelor din caietul de sarcini.

Controalele se vor baza pe inspecțiile crescătorilor de animale și ale instalațiilor, pe examinarea documentelor și analiza materiilor prime și a brânzeturilor.

Atunci când se constată că materia primă sau brânzeturile preparate nu au fost obținute în conformitate cu cerințele din caietul de sarcini, acestea nu vor putea fi comercializate sub protecția denumirii de origine protejată „Cebreiro”.

Brânzeturile protejate prin această denumire de origine vor prezenta o contraetichetă numerotată care va fi controlată și transmisă de organismul de control în conformitate cu normele prevăzute în manualul de calitate.

- 4.5. *Metoda de obținere:* Se va utiliza lapte natural și integral, provenind de la vaci din rasele albă galiciană, brună alpină, Frisona, precum și din încrucișările acestora. Acesta nu va conține colostru și conservanți și, în general, va trebui să îndeplinească cerințele prevăzute de legislația în vigoare. În plus, nu va putea fi supus niciunui proces de standardizare și se va conserva în condiții corespunzătoare pentru a evita apariția de microorganisme, astfel încât temperatura de conservare nu depășește 4 °C. Înainte de a începe procesul de elaborare, laptele va fi supus unui tratament de pasteurizare, în cadrul căruia este menținut la 62 °C timp de 30 de minute dacă pasteurizarea se realizează într-o cuvă sau la 72 °C timp de 20 de secunde dacă aceasta se realizează în pasteurizator.

Pentru prepararea acestei brânze, trebuie îndeplinite următoarele procese:

- Coagulare: se va realiza cu cheag animal sau cu alte enzime coagulante autorizate în manualul de calitate, la temperaturi cuprinse între 26 și 30 °C, utilizând dozele de cheag necesare astfel încât perioada de închegare să nu fie mai mică de 60 de minute.
- Decupare: se decupează după cum este necesar pentru a obține blocuri cu un diametru cuprins între 10 și 20 mm.
- Scurgere: după o primă scurgere în propria cuvă, laptele închegat se varsă în saci de pânză care sunt suspendați între cinci și zece ore, pentru a permite o a doua scurgere.
- Amestecare și sărare: după scurgere, laptele covăsit se amestecă până se obține o pastă uniformă și argiloasă la atingere; în același timp, se sarează cu clorură de sodiu.
- Așezare în forme și presare: pasta se introduce în forme care se presează definitiv o perioadă variabilă de timp, în funcție de presiunea exercitată și de dimensiunea bucăților. Apoi, brânza se scoate din forme, se așază în camere frigorifice la o temperatură cuprinsă între 2 și 6 °C și se lasă la maturat cel puțin o oră. După acest interval de timp, brânza care se comercializează proaspătă poate fi introdusă pe piață.
- Tratare uscată (opțional): dacă se realizează, procesul de tratare uscată are loc în spații cu o umiditate relativă cuprinsă între 70 și 80 % și o temperatură între 10 și 15 °C. Timpul minim de tratare uscată este de patruzeci și cinci de zile. Brânza uscată va avea marcată pe etichetă această caracteristică.

Pentru a păstra calitatea produsului și a-i garanta trasabilitatea, brânza protejată trebuie comercializată, în general, în bucăți întregi și în ambalaje autorizate de organismul de control.

Cu toate acestea, organismul de control poate autoriza comercializarea ca porții, inclusiv tăierea la punctul de vânzare, cu condiția să se instituie în acest sens un sistem de control adecvat care să garanteze proveniența produsului, originea și calitatea acestuia, precum și conservarea perfectă și prezentarea corectă pentru consum, evitând orice posibilitate de confuzie.

4.6. *Legătură:*

Istorică

Originea acestor brânzeturi este atribuită primilor călugări care s-au stabilit în satul Cebreiro — punctul de intrare în Galicia al drumului francez, principală rută de pelerinaj spre Santiago — pentru a lucra la spitalul care fusese construit la sfârșitul secolului al IX-lea pentru a răspunde nevoilor pelerinilor. De-a lungul secolelor, pelerinii au degustat brânza în munții din Cebreiro și au făcut-o cunoscută în toată Spania și în Europa.

Documentele păstrate în arhivele istorice naționale și în arhivele generale din Simancas evidențiază detalii curioase privind trimiterea anuală a brânzei preparate în Cebreiro la Casa Regală portugheză în timpul domniei cu Carol al III-lea. Brânza era preparată acasă, de sătenii din regiune (în principal, femei) începând din luna noiembrie. Livrările constau întotdeauna din două duzini de brânză. Aceasta se prepara în ultimele cincisprezece zile ale anului, profitând de frigul sezonier pentru o mai bună conservare, și se oferea drept cadou reginei Portugaliei în primele cincisprezece zile din ianuarie.

În plus, mai multe documente din secolele al XVIII-lea și al XIX-lea atestă notorietatea de care se bucura în această perioadă brânza de Cebreiro.

Referințele bibliografice mai recente, precum cartea „Geografía General del Reino de Galicia” (Geografia generală a regatului Galicia — 1936), conțin informații privind brânza Cebreiro, caracteristicile și modul de preparare a acesteia.

Ulterior, în anii 1960, Carlos Compañón Fernández, care a studiat brânzeturile spaniole, în general, și brânzeturile din Galicia, în special, a publicat diverse lucrări în care a realizat un studiu amplu al acestor brânzeturi, inclusiv analize chimice și bacteriologice. Se poate spune că acestea constituie primele studii științifice din acest domeniu.

În „Inventario Español de Productos Tradicionales” (Inventarul spaniol al produselor tradiționale), publicat pentru Ministerul Agriculturii, Pescuitului și Alimentației în 1996, capitoul dedicat brânzeturilor reia informațiile detaliate privind brânza Cebreiro, cu date despre caracteristicile, modul de preparare, istoria și importanța economică a acesteia.

Naturală

Zona acoperită de denumirea de origine protejată „Cebreiro” prezintă o climă oceanică de munte. Se caracterizează printr-o degradare puternică a influenței maritime și printr-o accentuare a caracteristicilor continentale. Acest climat presupune o limitare importantă a activităților agricole. O mare parte a teritoriului, la o altitudine de peste 1 000 de metri, prezintă temperaturi care pot fi considerate drept „foarte reci” față de condițiile generale din Galicia, cu o perioadă fără ger mai mică de 5 luni.

Ca urmare a condițiilor nefavorabile de mediu, activitatea de creștere a animalelor este fundamentală pentru economia zonei, deoarece condițiile climatice, edafice și orografice sunt mai puțin ostile decât în cazul agriculturii, datorită existenței unor pășuni și pajiști naturale bune, posibilității de a folosi numeroase suprafețe montane drept pășuni și adaptării animalelor la rigoarea climatului.

Relația cauzală dintre mediul geografic și caracteristicile specifice ale produsului

Aria geografică de producție a brânzei „Cebreiro” se caracterizează, așadar, prin prezența unui mare număr de văi cuprinse între munți unde abundă pajiștile și pășunile care reprezintă elementul fundamental al peisajului.

Acest mediu geografic unic influențează caracteristicile specifice ale brânzei „Cebreiro” prin intermediul următorilor factori:

- În primul rând, după cum s-a menționat anterior, mediul geografic este favorabil cultivării de pajiști bogate, de înaltă calitate.
- În plus, producția de lapte se bazează pe exploatații familiale de dimensiuni mici care aplică tehnici tradiționale de creștere a animalelor, cu un șeptel format în principal din exemplare din rase autohtone a căror alimentație este formată mai ales din furaje produse în exploatarea respectivă sau din iarbă de pe pășuni, atunci când condițiile meteorologice o permit.
- Alimentele concentrate, achiziționate din afara exploatarei, sunt utilizate numai în cantități mici, ca supliment, pentru a acoperi necesitățile energetice ale animalelor. Acest sistem tradițional, în care achizițiile de furaje din afara exploatarei sunt limitate la maximum, facilitează viabilitatea economică a acestor mici exploatați familiale.
- Datorită caracteristicilor acestor exploatați, laptele produs oferă condiții de calitate optime pentru prepararea brânzei. S-a dovedit științific că aceste sisteme de producție și alimentație a animalelor într-o formă cât mai naturală conferă laptelui proprietăți nutriționale superioare, datorită unei concentrații mai mari de CLA (acid linoleic conjugat) și de acizi grași omega-3 în profilul său lipidic, conținutul de materii grase favorabile din punct de vedere dietetic crescând odată cu consumul de iarbă al animalelor, ceea ce se repercutează, de asemenea, asupra caracteristicilor brânzeturilor preparate.
- În ultimul rând, producătorii din regiune sunt moștenitorii unei bogate tradiții de preparare a acestui tip de brânză, cu caracteristici absolut unice — în special, forma tradițională deosebită de „boneț de bucătar”, care permite identificarea imediată a acesteia — produsele lor obținând un prestigiu și o notorietate binemeritate în rândul consumatorilor.

4.7. *Organism de control:*

Denumire: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adresă: San Caetano, Santiago de Compostela

Telefon (34) 981 54 47 77

Fax (34) 981 54 00 18

E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

- 4.8. *Etichetare:* Brânza comercializată cu denumirea de origine protejată Cebreiro, după ce a fost certificată ca fiind adecvată în conformitate cu dispozițiile din caietul de sarcini și din regulament, trebuie să prezinte un sigiliu, o etichetă sau o contraetichetă de codificare alfanumerică cu o numerotare corespunzătoare, autorizată și eliberată de organismul de control și având logotipul oficial al denumirii de origine protejate.

Mențiunea „Denominación de Origen Protegida Cebreiro” (denumire de origine protejată) trebuie să apară atât pe eticheta comercială, cât și pe contraetichetă. În plus, pentru brânza „Cebreiro” uscată, termenul „curado” trebuie să apară clar pe etichetă.
