

Úradný vestník

Európskej únie

C 16

Zväzok 51

Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

23. januára 2008

Číslo oznamu

Obsah

Strana

II Oznámenia

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

Komisia

2008/C 16/01

Povolenie štátnej pomoci v rámci ustanovení článkov 87 a 88 Zmluvy o ES — Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky ⁽¹⁾ 1

IV Informácie

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

Komisia

2008/C 16/02

Výmenný kurz eura 5

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

2008/C 16/03

Súhrnné informácie oznámené členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1857/2006 o uplatňovaní článkov 87 a 88 Zmluvy o ES na štátnu pomoc malým a stredným podnikom pôsobiacim vo výrobe, spracovaní a odbyte poľnohospodárskych výrobkov, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 70/2001 6

SK

V Oznamy

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

Európsky úrad pre výber pracovníkov (EPSO)

2008/C 16/04	Oznámenie o verejnom výberovom konaní EPSO/116–117/08 a EPSO/AST/45/08	13
--------------	--	----

INÉ AKTY

Komisia

2008/C 16/05	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín	14
2008/C 16/06	Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín	23



II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Povolenie štátnej pomoci v rámci ustanovení článkov 87 a 88 Zmluvy o ES**Prípady, ku ktorým nemá Komisia námietky**

(Text s významom pre EHP)

(2008/C 16/01)

Dátum prijatia rozhodnutia	10. 10. 2007
Číslo pomoci	N 239/07
Členský štát	Rumunsko
Región	—
Názov (a/alebo meno príjemcu)	Compania Națională a Huilei S.A.
Právny základ	Proiectul Strategiei industriei miniere pentru perioada 2007-2020
Druh opatrenia	Schéma štátnej pomoci
Účel pomoci	Pomoc pre bežnú výrobu
Forma pomoci	Dotácia
Rozpočet	1 289 562 000 RON
Intenzita	—
Trvanie	2007-2010
Odvetvia hospodárstva	Uhoľný priemysel
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Ministerul Economiei și Finanțelor Calea Victoriei nr. 152, sector 1 București România
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

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

Dátum prijatia rozhodnutia	14. 11. 2007
Číslo pomoci	N 330/07
Členský štát	Nemecko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Forschung für die zivile Sicherheit
Právny základ	Förderprogramm Sicherheitsforschung — Kabinettsbeschluss vom 24. Januar 2007
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Výskum a vývoj
Forma pomoci	Priama dotácia
Rozpočet	Celková výška plánovanej pomoci: 123 mil. EUR
Intenzita	100 %
Trvanie	Do 31. 12. 2010
Sektory hospodárstva	Všetky odvetvia
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 D-53175 Bonn
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

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

Dátum prijatia rozhodnutia	30. 11. 2007
Číslo pomoci	N 359/07
Členský štát	Fínsko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Energiatukiohjelman N 75/02 muuttaminen ja jatkaminen. Förlängning och ändring av stödordning N 75/02 för energisektorn
Právny základ	Valtionavustuslaki (688/2001), Valtioneuvoston asetus energiatuen myöntämisen yleisistä ehdoista (luonnos). Statsunderstöds lag (688/2001), Statsrådets förordning om allmänna villkor för energistatsunderstöd (utkast)
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Ochrana životného prostredia
Forma pomoci	Priama dotácia
Rozpočet	2008: 26 mil. EUR, 2009: 27 mil. EUR, 2010: 30 mil. EUR, 2011: 32 mil. EUR

Intenzita	50 %
Trvanie	1. 1. 2008-31. 12. 2012
Sektory hospodárstva	Spracovateľský priemysel, dodávka elektriny, vody a plynu
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	Kauppa-ja teollisuusministeriö PL 32 FI-00023 Valtioneuvosto
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

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

Dátum prijatia rozhodnutia	5. 12. 2007
Číslo pomoci	N 409/07
Členský štát	Maďarsko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Kutatási és Technológiai Innovációs Alapból nyújtott állami támogatások
Právny základ	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
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	Výskum a vývoj
Forma pomoci	Priama dotácia
Rozpočet	Ročné plánované výdavky: 50 000,00 mil. HUF; celková výška plánovanej pomoci: 350 000,00 mil. HUF
Intenzita	—
Trvanie	2007-31. 12. 2013
Sektory hospodárstva	—
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	—
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

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

Dátum prijatia rozhodnutia	28. 11. 2007
Číslo pomoci	N 541/07
Členský štát	Nemecko
Región	—
Názov (a/alebo názov príjemcu)	Ergänzung zur Methode zur Berechnung des Beihilfelements von Bürgschaften (hier Betriebsmittelkredite)
Právny základ	—
Druh opatrenia	Schéma pomoci
Účel	—
Forma pomoci	Garancia
Rozpočet	—
Intenzita	—
Trvanie	28. 11. 2007-31. 12. 2013
Sektory hospodárstva	Všetky odvetvia
Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc	—
Ďalšie informácie	—

Rozhodnutie v autentickom jazykovom znení, z ktorého boli odstránené všetky informácie, ktoré sú predmetom obchodného tajomstva, je uverejnené na stránke:

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

IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ A ORGÁNOV EURÓPSKEJ ÚNIE

KOMISIA

Výmenný kurz eura ⁽¹⁾

22. januára 2008

(2008/C 16/02)

1 euro =

Mena			Mena		
Výmenný kurz			Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,4494	TRY	Turecká líra	1,7754
JPY	Japonský jen	154,13	AUD	Austrálsky dolár	1,6876
DKK	Dánska koruna	7,4508	CAD	Kanadský dolár	1,4953
GBP	Britská libra	0,74265	HKD	Hongkongský dolár	11,3186
SEK	Švédská koruna	9,4995	NZD	Novozélandský dolár	1,9336
CHF	Švajčiarsky frank	1,599	SGD	Singapurský dolár	2,0943
ISK	Islandská koruna	96,98	KRW	Juhokórejský won	1 382,8
NOK	Nórska koruna	8,044	ZAR	Juhoafrický rand	10,4966
BGN	Bulharský lev	1,9558	CNY	Čínsky juan	10,4925
CZK	Česká koruna	26,2	HRK	Chorvátska kuna	7,3123
EEK	Estónska koruna	15,6466	IDR	Indonézska rupia	13 740,31
HUF	Maďarský forint	259,72	MYR	Malajzijský ringgit	4,775
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	59,947
LVL	Lotyšský lats	0,6982	RUB	Ruský rubel	35,918
PLN	Poľský zlotý	3,6523	THB	Thajský baht	44,775
RON	Rumunský lei	3,7813	BRL	Brazílsky real	2,6579
SKK	Slovenská koruna	33,948	MXN	Mexické peso	15,9188

⁽¹⁾ Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

INFORMÁCIE ČLENSKÝCH ŠTÁTOV

Súhrnné informácie oznámené členskými štátmi o štátnej pomoci poskytnutej v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1857/2006 o uplatňovaní článkov 87 a 88 Zmluvy o ES na štátnu pomoc malým a stredným podnikom pôsobiacim vo výrobe, spracovaní a odbyte poľnohospodárskych výrobkov, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 70/2001

(2008/C 16/03)

Číslo pomoci: XA 200/07

Členský štát: Slovinská republika

Región: Oblasť obce Vitanje

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Podpora programom rozvoja podeželja v obci Vitanje 2007-2013

Právny základ: Pravidlá o dodeljovaní štátnych pomoci v obci Vitanje (III. Poglavlje)

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku:

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

Maximálna intenzita pomoci:

1. *Investície do poľnohospodárskych podnikov:*

— do 40 % oprávnených nákladov na investície.

Pomoc sa poskytuje na investície v oblasti renovácie poľnohospodárskych objektov a nákupu vybavenia určeného na poľnohospodársku výrobu, ako aj na investície do trvalých sádov, meliorácie a úpravy pastvín.

2. *Zachovanie tradičných budov:*

— pomoc sa schvaľuje do 60 % skutočných nákladov na investície určené na zachovanie tradičných hodnôt nevýrobného a výrobného majetku v poľnohospodárskych usadlostiach, pričom investície určené na zachovanie tradičných hodnôt produktívneho majetku nebudú mať za následok zvýšenie výroby v poľnohospodárskych podnikoch.

3. *Pomoc na platenie poistného*

— pomoc obce dopĺňa poistné spolufinancované zo štátneho rozpočtu až do výšky 50 % oprávnených nákladov na poistné na poistenie zasiatych plodín a plodov a na poistenie zvierat pre prípad ich úmrtia z dôvodu choroby.

4. *Udelenie technickej pomoci v poľnohospodárskom sektore:*

— do 100 % nákladov v oblasti vzdelávania, školenia poľnohospodárov, poradenských služieb, organizácie fór, súťaží, výstav, trhov, publikácií, katalógov, internetových stránok a popularizácie vedeckých poznatkov. Pomoc sa poskytuje vo forme subvencovaných služieb a nesmie zahŕňať priame peňažné platby poľnohospodárskym výrobcam

Dátum implementácie: august 2007 (prípadne deň vstúpenia predpisu do platnosti)

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: do 31.12. 2013

Účel pomoci: podpora MSP

Prehľad článkov nariadenia (ES) č. 1857/2006 a oprávnené výdavky: Kapitola II návrhu Predpisu o poskytovaní štátnej pomoci v obci Vitanje zahŕňa také opatrenia, ktoré predstavujú štátnu pomoc v súlade s nasledovnými článkami nariadenia Komisie (ES) č. 1857/2006 z 15. decembra 2006 o uplatňovaní článkov 87 a 88 zmluvy na štátnu pomoc pre malé a stredné podniky (MSP) pôsobiace v poľnohospodárskej výrobe, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 70/2001 (Ú. v. EÚ L 358, 16.12.2006, s. 3):

— článok 4 nariadenia Komisie: Investície do poľnohospodárskych podnikov,

— článok 5 nariadenia Komisie: Zachovanie tradičnej krajiny a budov,

— článok 12 nariadenia Komisie: Pomoc na platby poistného,

— článok 15 nariadenia Komisie: Udelenie technickej pomoci v poľnohospodárskom sektore

Príslušné odvetvia hospodárstva: Poľnohospodárstvo – rastlinná a živočíšna výroba

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

Občina Vitanje
Grajski trg 1
SLO-3205 Vitanje

Internetová stránka:

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

Ďalšie informácie: Pomoc na platby poistného na poistenie zasiaty chodcov a plodov zahŕňa nasledujúce nepriaznivé poveternostné udalosti, ktoré možno prirovnať k prírodným katastrofám: jarné vymrznutie, krupobitie, úder blesku, požiar, ktorý je následkom úderu blesku, víchrica a záplavy.

V predpise obce sú splnené požiadavky nariadenia (ES) č. 1857/2006 týkajúce sa opatrení, ktoré bude vykonávať obec, a ustanovenia všeobecných predpisov (postup pred poskytnutím pomoci, kumulácia, transparentnosť a kontrola pomoci).

podpis príslušného orgánu:

Slavko VETRIH
starosta

Číslo XA: XA 202/07

Členský štát: Spolková republika Nemecko

Región: Freistaat Bayern

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov spoločnosti prijímajúcej individuálnu pomoc: Evaluation der Wirksamkeit von Maßnahmen zur Salmonellenbekämpfung bei kleinen und mittleren Betrieben mit über 1 000 Legehennen (Juli bis Dezember 2007)

Právny základ:

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

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej pomoci poskytnutej podniku:

Do 100 000 EUR, financovaných do 60 % zo štátnych prostriedkov a do 40 % z parašifického poplatku.

Maximálna intenzita pomoci:

100 % výdavkov na laboratórne testy;

do 100 % výdavkov na očkovanie, maximálne 0,10 EUR na každú zaočkovanú nosnicu

Dátum implementácie: júl/august 2007

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Náhrada výdavkov na opatrenia uskutočnené do decembra 2007 (laboratórne testy, očkovanie)

Účel pomoci: Zistiť ochorenie salmonely v malých a stredných podnikoch s viac ako 1 000 nosnicami v Bavorsku, ako aj zhodnotiť účinnosť opatrení na boj proti salmonelle v týchto podnikoch.

Zabezpečiť chovateľom bezplatné vykonanie laboratórnych testov na salmonelu v týchto podnikoch a financovanie časti

nákladov na očkovanie, ak sa chovateľ na základe rady veterinára rozhodne očkovať (článok 10 nariadenia (ES) č. 1857/2006)

Príslušné odvetvia hospodárstva: Poľnohospodárstvo – dotovaná služba

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

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

b) Bayerische Tierseuchenkasse
Arabellastr. 29
D-81925 München

Prípadné otázky možno posilať na adresu

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

Internetová stránka:

[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)

Ďalšie informácie: —

Číslo pomoci: XA 203/07

Členský štát: Slovinská republika

Región: Oblasť obce Šmarje pri Jelšah.

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Dodeljevanje državnih pomoči za ohranjanje in razvoj kmetijstva ter podeželja v občini Šmarje pri Jelšah 2007-2013

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

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku:

Na rok 2007: 109 000 EUR

Na rok 2008: 115 000 EUR

Na rok 2009: 125 000 EUR

Na rok 2010: 125 000 EUR

Na rok 2011: 125 000 EUR

Na rok 2012: 125 000 EUR

Na rok 2013: 125 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci:**1. Investície do poľnohospodárskych podnikov v primárnej výrobe:**

- do 50 % oprávnených nákladov v znevýhodnených oblastiach,
- do 40 % oprávnených nákladov v iných oblastiach,
- ak investíciu realizuje mladý poľnohospodár do piatich rokov od založenia poľnohospodárskeho podniku, intenzita sa zvýši o 10 % (tieto investície musia byť uvedené v podnikateľskom pláne, ako je to stanovené v článku 22 písm. c), a musia byť splnené podmienky z článku 22 nariadenia (ES) č. 1698/2006).

Pomoc sa poskytuje na investície v oblasti renovácie poľnohospodárskych objektov a nákupu vybavenia určeného na poľnohospodársku výrobu, ako aj na investície do trvalých sádov, meliorácie a úpravy pastvín.

2. Zachovanie tradičnej krajiny a budov

- na investície do nevýrobných objektov do 100 % skutočných nákladov,
- na investície do výrobného majetku do 60 % skutočných nákladov alebo do 75 % v znevýhodnených oblastiach pod podmienkou, že investícia nebude mať za následok zvýšenie výroby v poľnohospodárskych podnikoch,
- dodatočná pomoc sa schvaľuje vo výške do 100 % na krytie mimoriadnych nákladov, ktoré vznikli použitím tradičných materiálov nutných na zachovanie historických hodnôt budov.

3. Premiestnenie hospodárskych budov vo verejnom záujme:

- do 100 % skutočných nákladov, ak premiestnenie spočíva iba v demontáži, premiestnení a opätovnom postavení existujúcich zariadení,
- ak premiestnenie budovy prinesie poľnohospodárovi prospech z modernejších zariadení, poľnohospodár musí na takéto zvýšenie hodnoty budovy po premiestnení sám prispieť najmenej 50 % v znevýhodnených oblastiach a 60 % v ostatných oblastiach najmenej. Ak je príjmom mladý poľnohospodár, tento príspevok predstavuje najmenej 45 % v znevýhodnených oblastiach alebo 55 % v iných oblastiach,
- ak má premiestnenie budovy za následok zvýšenie výrobnnej kapacity, musí príspevok poľnohospodára predstavovať najmenej 60 % nákladov alebo v znevýhodnených oblastiach najmenej 50 % nákladov súvisiacich s takýmto zvýšením výrobnnej kapacity. Ak je príjmom mladý poľnohospodár, tento príspevok predstavuje najmenej 45 % v znevýhodnených oblastiach alebo 55 % v iných oblastiach.

4. Pomoc na platenie poistného:

- pomoc obce dopĺňa poistné spolufinancované zo štátneho rozpočtu až do výšky 50 % oprávnených

nákladov na poistné na poistenie zasiatych plodín a plodov a na poistenie zvierat pre prípad ich úmrtia z dôvodu choroby.

5. Pomoc na preparcelovanie pozemku:

- do 100 % oprávnených nákladov na právne a administratívne úkony.

6. Pomoc na podporu výroby kvalitných poľnohospodárskych výrobkov:

- do 100 % skutočne vzniknutých vo forme subvencovaných služieb a nesmie zahŕňať priame peňažné platby poľnohospodárskym výrobcam.

7. Udelenie technickej pomoci v poľnohospodárskom sektore

- pomoc sa poskytuje do 100 % oprávnených nákladov

Dátum implementácie: August 2007 (prípadne deň začatia platnosti predpisu)

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Do 31.12. 2013

Účel pomoci: Podpora MSP

Prehľad článkov nariadenia (ES) č. 1857/2006 a oprávnené výdavky: Kapitola II návrhu Predpisu o poskytovaní pomoci na ochranu a rozvoj poľnohospodárstva a vidieka v obci Šmarje pri Jelšah na programové obdobie zahŕňa také opatrenia, ktoré predstavujú štátnu pomoc v súlade s nasledovnými článkami nariadenia (ES) č. 1857/2006 o uplatňovaní článkov 87 a 88 zmluvy na štátnu pomoc pre malé a stredné podniky (MSP) pôsobiace v poľnohospodárskej výrobe, ktorým sa mení a dopĺňa nariadenie (ES) č. 70/2001 (Ú. v. EÚ L 358, 16.12.2006, s. 3):

- článok 4 nariadenia Komisie: Investície do poľnohospodárskych podnikov,
- článok 5 nariadenia Komisie: Zachovanie tradičnej krajiny a budov,
- článok 6 nariadenia Komisie: Premiestnenie hospodárskych budov vo verejnom záujme,
- článok 12 nariadenia Komisie: Pomoc na platby poistného,
- článok 13 nariadenia Komisie: Pomoc na preparcelovanie pozemku,
- článok 14 nariadenia Komisie: Pomoc na podporu výroby kvalitných poľnohospodárskych výrobkov,
- článok 15 nariadenia Komisie: Udelenie technickej pomoci v poľnohospodárskom sektore

Príslušné odvetvia hospodárstva: Poľnohospodárstvo – rastlinná a živočíšna výroba

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

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

Internetová stránka:

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

Ďalšie informácie: Pomoc na platby poistného na poistenie zasiatych plodín a plodov zahŕňa nasledujúce nepriaznivé poveternostné udalosti, ktoré možno prirovnať k prírodným katastrofám: jarné vymrznutie, krupobitie, úder blesku, požiar, ktorý je následkom úderu blesku, víchrica a záplavy.

V predpise obce sú splnené požiadavky nariadenia (ES) č. 1857/2006 týkajúce sa opatrení, ktoré bude vykonávať obec, a ustanovenia všeobecných predpisov (postup pred poskytnutím pomoci, kumulácia, transparentnosť a kontrola pomoci).

podpis príslušného orgánu:

Zinka BERK
vedúca oddelenia hospodárstva

Číslo XA: XA 209/07

Členský štát: Nemecká spolková republika

Región: Rheinland-Pfalz

Názov schémy štátnej pomoci: 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“

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

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku:

- Kód 112 — Podpora mladých poľnohospodárov pri začatí činnosti

Približne 0,7 mil. eur verejných prostriedkov ročne na všetky prípady poskytnutia pomoci, ktoré sa využijú prevažne na vnútroštátne spolufinancovanie

vanie plánov podľa článku 22 nariadenia (ES) č. 1698/2005. Z tohto celkového financovania sa na vnútroštátne plány podľa článku 89 nariadenia (ES) č. 1698/2005 vyčlení približne 0,3 mil. EUR.

- Kód 121.1 — Zásady poskytovania pomoci jednotlivým poľnohospodárskym podnikom (program podpory poľnohospodárskych investícií)

Približne 8,7 mil. EUR verejných prostriedkov ročne na všetky prípady poskytnutia pomoci, z ktorých sa viac ako 50 % využije na vnútroštátne spolufinancovanie plánov podľa článku 26 nariadenia (ES) č. 1698/2005. Z tohto celkového financovania sa na vnútroštátne plány podľa článku 89 nariadenia (ES) č. 1698/2005 vyčlení približne 3,6 mil. Opatrenie sa na vnútroštátnej úrovni financuje prevažne z prostriedkov spoločnej úlohy „Zlepšenie štruktúry poľnohospodárstva a ochrany pobreží“, ktorá je už podľa nariadenia (ES) č. 1857/2006 pre celú Nemeckú spolkovú republiku zaregistrovaná (pozri registračné číslo XA 08/2007). Spolková republika Porýnie-Falcko poskytne dodatočne finančné prostriedky (2007: 0,1 mil. EUR, 2008: 0,4 mil. EUR, 2009: 0,1 mil. EUR) predovšetkým na opatrenia ochrany zvierat (napr. prechod z klieťového systému chovu nosníc na chov na podstielke a výbehový chov).

- Kód 121.2 — Podpora špeciálnych zariadení pre pestovanie viniča na strmých svahoch a moderných ekologických technológií

Približne 0,55 mil. EUR verejných prostriedkov ročne na všetky prípady poskytnutia pomoci, ktoré sa využijú prevažne na vnútroštátne spolufinancovanie plánov podľa článku 26 nariadenia (ES) č. 1698/2005. Z tohto celkového financovania sa na vnútroštátne plány podľa článku 89 nariadenia (ES) č. 1698/2005 vyčlení približne 0,1 mil.

Maximálna intenzita pomoci:

- Kód 112 — Podpora mladých poľnohospodárov pri začatí činnosti

10 000 EUR prémie na začatie činnosti ako paušálna prémie

— Kód 121.1 — Zásady poskytovania pomoci jednotlivým poľnohospodárskym podnikom (program podpory poľnohospodárskych investícií)

Dotácia založená na vymeriavacom základe (do 90 % oprávnených nákladov) vo výške

— Do 30 % na plány, ktoré spĺňajú osobitné požiadavky (napr. požiadavky ochrany zvierat a hygienické požiadavky alebo požiadavky na premiestnenie miesta výroby)

— do 25 % (štandardná sadzba) na ostatné oprávnené investície

— do 10 % vymeriavacieho základu (maximálne 20 000 EUR na osobu) dodatočne pre mladých poľnohospodárov.

— Kód 121.2 — Podpora špeciálnych zariadení pre pestovanie viniča na strmých svahoch a moderných ekologických technológií

Dotácia vo výške do 20 % vymeriavacieho základu (do 90 % oprávnených nákladov), maximálne 25 000 EUR na podnik.

Podpora investícií v poľnohospodárskych podnikoch podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1857/2006 je obmedzená na sumu 400 000 za tri hospodárske roky

Dátum implementácie: 1. september 2007

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Do 31. decembra 2013

Účel pomoci:

— Kód 112 — Podpora mladých poľnohospodárov pri začatí činnosti

Posilnenie pripravenosti mladých poľnohospodárov a vinárov prevziať podniky a urýchlenie štrukturálneho vývoja prevzatého podniku s cieľom zlepšiť jeho konkurencieschopnosť.

Opatrenie vychádza z článku 7 nariadenia (ES) č. 1857/2006 („Pomoc na začiatok mladým poľnohospodárom“).

— Kód 121.1 — Zásady poskytovania pomoci jednotlivým poľnohospodárskym podnikom (program podpory poľnohospodárskych investícií)

Na podporu konkurencieschopného, udržateľného, ekologického, multifunkčného poľnohospodárstva, v ktorom sú zabezpečené dobré životné podmienky zvierat, je možné poskytovať pomoc pri investíciách v poľnohospodárskych podnikoch v oblasti primárnej výroby poľno-

hospodárskych produktov. Zájmy spotrebiteľov, rozvoj vidieckych oblastí, ako aj udržanie biodiverzity sa musia zohľadňovať v rovnakej miere ako zlepšovanie životných, pracovných a výrobných podmienok. Cieľom je predovšetkým:

— Zlepšenie konkurencieschopnosti prostredníctvom zlepšenia výrobných a pracovných podmienok najmä znížením výrobných nákladov, zlepšením kvality a lepšou tvorbou hodnoty vo výrobe v zmysle Lisabonskej stratégie EÚ.

— ochrana a zlepšenie prírodného prostredia, zlepšenie hygienických podmienok a blaha zvierat.

Opatrenie vychádza z článku 4 nariadenia (ES) č. 1857/2006 („Investície do poľnohospodárskych podnikov“).

— Kód 121.2 — Podpora špeciálnych zariadení pre pestovanie viniča na strmých svahoch a moderných ekologických technológií

Na zníženie výrobných nákladov a zároveň zlepšenie stavu životného prostredia sa podporuje urýchlené zavádzanie poľnohospodárskych technológií mimoriadne šetrných voči životnému prostrediu. Pomoc sa poskytuje na investície do špeciálnych strojových zariadení na použitie vo vonkajšom prostredí v oblasti pestovania viniča na strmých svahoch, ekologickej aplikácie prípravkov na ochranu rastlín pri pestovaní ovocia a viniča, prídavných zariadení na rozmetávanie kvapalných hnojív, navigačných zariadení GPS pre poľnohospodárske ťahače alebo pracovných strojov na vlastný pohon schválených ako stroje šetrné voči životnému prostrediu, ako aj pri zavádzaní iných inovatívnych poľnohospodárskych technológií.

Opatrenie vychádza z článku 4 nariadenia (ES) č. 1857/2006 („Investície do poľnohospodárskych podnikov“)

Príslušné odvetvia hospodárstva: Všetky odvetvia poľnohospodárskej výroby

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

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

Internetová stránka: Návrh správneho predpisu je na internetovej adrese

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

(pod linkou Medien-Download → Einzelbetriebliches Förderprogramm).

Konečná verzia smerníc spolkovej krajiny (správny predpis, formuláre žiadostí...) budú na nahládanie k dispozícii na internetovej adrese www.dlr.rlp.de (pod linkou Fachportale: Förderung).

Ďalšie informácie: Časť 3 správneho predpisu – Podpora investícií na diverzifikáciu – nie je predmetom tohto oznámenia. Táto oblasť opatrení sa vykonáva podľa článku 53 nariadenia (ES) č. 1698/2005 v spojení s nariadením (ES) č. 1998/2006

Číslo pomoci: XA 210/07

Členský štát: Francúzsko

a regióny: Miestne samosprávy (regióny, departmenty), ktoré budú chcieť doplniť štátnu pomoc alebo poskytovať obdobnú pomoc

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Aides de démarrage aux groupements de producteurs reconnus dans le secteur de l'horticulture ornementale et de la pépinière

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

Ročné výdavky plánované v rámci schémy pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku: Ročný rozpočet na pomoc sa s výhradou rozpočtových dotácií odhaduje na 500 000 EUR pre VINIFLHOR a pre miestne samosprávy výška nie je určená

Maximálna intenzita pomoci: najviac 100 % skutočných nákladov na zriadenie a administratívnu prevádzku skupín výrobcov, ktorí sú oprávnení prijímať pomoc, v rozmedzí od 5 do 1 % (klesajúca sadzba v priebehu piatich rokov) hodnoty trhovej produkcie výrobkov počas päťročného obdobia. Celková výška verejnej pomoci na jednu skupinu prijímajúcu pomoc nemôže presiahnuť 400 000 EUR

Dátum implementácie: Od dňa potvrdenia o prijatí záznamu o výnimke Komisiou

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: šesť rokov

Účel pomoci: Táto pomoc spadá do pôsobnosti článku 9 nariadenia (ES) č. 1857/2006. V odvetví okrasného záhradníctva a škôlok vo Francúzsku pôsobí približne 6 000 podnikov, ktoré predstavujú 22 000 ha, avšak miera organizácie a zoskupenia ponuky je veľmi nízka. Vzhľadom na čoraz náročnejšie požiadavky zo strany odberateľov, pokiaľ ide o objemy, rozšírenie ponuky a kvalitu, francúzske orgány považujú za vhodné

podporiť organizovanie v záhradníckom sektore s cieľom povzbudiť potrebné štruktúrovanie tohto sektora, vďaka ktorému bude možné udržať produkciu, ktorá umožní vytvárať pracovné miesta a ktorá bude vďaka uchovaniu vidieckej štruktúry prispôbená politike územného plánovania

Príslušné odvetvie (-ia) hospodárstva: Okrasné záhradníctvo a škôlky

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

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

Internetová stránka:

www.viniflhor.fr

záložka: espace fruits et légumes

podpoložka: réglementation française, sous-division: aides d'Etat

Ďalšie informácie: Keď miestne samosprávy doplnia financovanie VINIFLHOR, budú musieť dodržať rovnaké podmienky ako tie, ktoré orgán ustanovil, a overiť dodržiavanie stropov pomoci

Číslo pomoci: XA 211/07

Členský štát: Írska republika

Región: Celé územie členského štátu

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu štátnu pomoc: Equine Technical Support and Equine Breeding Schemes 2007-2013

Právny základ: National Development Plan 2007-2013

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku: 1,57 mil. EUR ročne v období rokov 2007 – 2013

Maximálna intenzita pomoci: Intenzita pomoci stanovená v článkoch 15 a 16 nariadenia (ES) č. 1857/06

Dátum implementácie: 15. august 2007

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: do 31. decembra 2013

Účel pomoci: Zvýšiť kvalitu chovu nečistokrvných koní prostredníctvom tvorby genetických indexov pre žrebčov, náhodných odberov krvných vzoriek a testov DNA na kontrolu rodokmeňa uvedeného v plemenných knihách a zdokonaľovania systémov registrácie v plemenných knihách.

Podpora širšieho využívania írskych nečistokrvných koní na športové a oddychové aktivity prostredníctvom všeobecných propagačných aktivít a účasti na súťažiach, veľtrhoch a výstavách.

Podporiť kvalitný chov nečistokrvných koní prostredníctvom školení, investícií do školiacich budov a vybavení, zabezpečenia propagačných a vzdelávacích informácií na workshopoch, internete, v médiách a tlači.

Podpora vykonávania prieskumov, zberu dát a analýz pre odvetvie chovu nečistokrvných koní s cieľom zabezpečiť zvýšenie genetickej kvality chovu koní.

Táto pomoc je poskytnutá v súlade s článkami 15 a 16 nariadenia (ES) č. 1857/2006 – Udelenie technickej pomoci v poľnohospodárskom sektore a podpora sektoru hospodárskych zvierat

Príslušné odvetvia hospodárstva: A00122 – Chov oviec, kôz, koní, oslov, mulov a mulíc

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

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

Internetová stránka:

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

Číslo XA: XA 217/07

Členský štát: Rakúsko

Región: Niederösterreich

Názov schémy štátnej pomoci alebo názov podniku prijímajúceho individuálnu pomoc: Richtlinie für die Gewährung eines Zuschusses des Landes Niederösterreich zu den Prämienkosten für die Rinderversicherung

Právny základ: NÖ Landwirtschaftsgesetz

Ročné výdavky plánované v rámci schémy štátnej pomoci alebo celková výška individuálnej štátnej pomoci poskytnutej podniku: Priemerné ročné náklady na schému štátnej pomoci v Dolnom Rakúsku sú vo výške 300 000 EUR

Maximálna intenzita pomoci: Poskytuje sa príspevok vo výške max. 25 % vyplatených prémieí

Dátum implementácie: jún 2007

Trvanie schémy štátnej pomoci alebo individuálnej štátnej pomoci: Od júna 2007 do roku 2013

Účel pomoci: Podniky zaoberajúce sa chovom hovädzieho dobytku, predovšetkým na pasienkoch a vysokohorských pastvinách, už niekoľko rokov čelia čoraz extrémnejším poveternostným situáciám. Tieto výkyvy počasia môžu predstavovať veľké nebezpečenstvo pre hovädzí dobytok. Pri silných búrkach môže v dôsledku panikkej reakcie dôjsť k pádom a zraneniam zvierat. Okrem tohto nebezpečenstva narastá z dôvodu zmeny klímy aj v našich zemepisných šírkach počet ochorení so smrteľnými následkami, ktoré sú dôsledkom väčšieho priestoru výskytu hmyzu a parazitov.

Touto smernicou sa preto má vytvoriť impulz uzatvárať poistenie na pokrytie výpadku v chove hovädzieho dobytku spôsobeného uhynutím v dôsledku chorôb a nehôd. Cieľom je znížiť finančné straty v chove hovädzieho dobytku a tým prispieť k udržaniu poľnohospodárskej výroby v Dolnom Rakúsku

Príslušné odvetvia hospodárstva: Poľnohospodárske podniky v Dolnom Rakúsku s chovom hovädzieho dobytku

Názov a adresa orgánu poskytujúceho pomoc:

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

Internetová stránka:

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

Ďalšie informácie: Právny predpis „Beihilfen zur Zahlung von Versicherungsprämien“ (Pomoc na splácanie poistného) sa vzťahuje na článok 12 nariadenia (ES) č. 1857/2006.

Pomoc nemá negatívny vplyv na fungovanie vnútorného trhu poisťovacích služieb. Úrad vlády spolkovej krajiny Dolné Rakúsko sa zaručil, že pomoc nie je obmedzená na poistenia jednej poisťovne ani nezávisí od toho, či sa zmluva o poistení uzatvorí s poisťovňou so sídlom v Rakúsku

V

(Oznamy)

ADMINISTRATÍVNE POSTUPY

EURÓPSKY ÚRAD PRE VÝBER PRACOVNÍKOV (EPSO)

OZNÁMENIE O VEREJNOM VÝBEROVOM KONANÍ EPSO/116–117/08 A EPSO/AST/45/08

(2008/C 16/04)

Európsky úrad pre výber pracovníkov (EPSO) organizuje tieto výberové konania:

- EPSO/AD/116/08 a EPSO/AD/117/08 – administrátori (AD8) a hlavní administrátori (AD11) v oblasti boja proti podvodom,
- EPSO/AST/45/08 – asistenti a asistentky (AST4) v oblasti boja proti podvodom,

Oznámenia o výberovom konaní sú uverejnené výlučne v nemeckom, anglickom a francúzskom jazyku v Úradnom vestníku C 16 A z 23. januára 2008.

Úplné informácie sú k dispozícii na internetovej stránke úradu EPSO <http://europa.eu/epso>

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 16/05)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietky voči žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„ČESKÉ PIVO“****ES č.: CZ/PGI/005/00375/14.10.2004****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Úrad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6-Bubeneč
Telefón: (420) 220 383 111
Fax: (420) 224 324 718
E-mail: posta@upv.cz

2. Skupina:

Názov: Sdružení České pivo
Adresa: Lípová 15
CZ-120 44 Praha 2
Telefón: (420) 224 914 566
Fax: (420) 224 914 542
E-mail: —
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní (X)

3. Druh výrobku:

Trieda 2.1: Pivo

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

4.1. Názov: „České pivo“

- 4.2. Opis: Rozlíšiteľnosť Českého piva vyplýva z viacerých faktorov, predovšetkým sú to použité suroviny, know-how celé roky vyvíjajúceho sa pivovarníctva a špeciálne pivovarnícke postupy. Výroba Českého piva je pozoruhodná vďaka využitiu dekokčnej metódy rmutovacieho procesu, varením mladiny a dvojstupňovým kvasením. Celková metóda výroby (dôkladne vyberané suroviny, sladovanie a príprava piva v tradičnej oblasti v Českej republike) umožňuje vznik špecifického a jedinečného výrobku s dobrým menom.

Technické parametre Českého piva sú uvedené v ďalšom texte. Pivo je rozpoznateľné vďaka tomu, že mu dominuje slad a chmeľ, prijateľná je len slabá príchuť pasterizácie, kvasníc alebo esterov, cudzia vôňa či príchuť nie sú prípustné. Nižšia intenzita celkovej arómy Českého piva je spôsobená relatívne nízkym obsahom nežiaducich vedľajších produktov kvasenia. Pivo má strednú až silnú nasýtenosť oxidom uhličitým, ktorý sa pomaly uvoľňuje. Podobne má strednú až vysokú plnosť, a to najmä vďaka obsahu neskvasených zvyškov extraktu, charakteristických rozdielom medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením. Nižšia miera prekvasenia rovnako znamená nižší obsah alkoholu. Veľmi dôležitou vlastnosťou Českého piva je jeho horkosť. Miera horkosti piva je stredná až vyššia, s miernou až ľahkou trpkosťou, ktorá ďalej odznieva. Horkosť zostáva v ústach dlhšie a tak dlhšie pôsobí i na chuťové bunky. Vyššia miera horkosti rovnako podporuje proces trávenia. Pre České pivo je rovnako charakteristická vyššia koncentrácia polyfenolov a vyššia hodnota pH.

Svetlé pivo (svetlý ležiak, svetlé výčapné pivo a ľahké pivo) má slabú až strednú arómu zo svetlého sladu a chmeľu. Pivo má zlatú farbu strednej až vyššej intenzity. Pivo je iskrivé a po naliatí do pohára tvorí kompaktnú bielu penu. Tmavé pivo (tmavý ležiak a tmavé výčapné pivo) má výraznú arómu tmavého a farebného sladu. Má strednú nasýtenosť s charakteristickou silnou plnosťou pôsobenou podstatným rozdielom medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením a prítomnosťou neskvasiteľných substancií v surovinách, z ktorých sa pivo varí. Charakter horkosti je ovplyvnený vysokou plnosťou piva. Z druhotných chutí a vôní sú prípustné karamelová a sladkastá.

Kvalitatívne parametre

Svetlý ležiak

- Pôvodný extrakt mladiny 11,00 – 12,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3,8 – 6,0 (% objemu)
- Farba 8,0 – 16,0 (jednotky EBC)
- Horké substancie 20 – 45 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 1,0 – 9,0 (% rel.)
- Polyfenoly 130 – 230 (mg/l)

Tmavý ležiak

- Pôvodný extrakt mladiny 11,00 – 12,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 3,6 – 5,7 (% objemu)
- Farba 50 – 120 (jednotky EBC)
- Horké substancie 20 – 45 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 2,0 – 9,0 (% rel.)

Svetlé výčapné pivo

- Pôvodný extrakt mladiny 8,00 – 10,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,8 – 5,0 (% objemu)
- Farba 7,0 – 16,0 (jednotky EBC)
- Horké substancie 16 – 28 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 1,0 – 11,0 (% rel.)

Tmavé výčapné pivo

- Pôvodný extrakt mladiny 8,00 – 10,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,6 – 4,8 (% objemu)
- Farba 50 – 120 (jednotky EBC)
- Horké substancie 16 – 28 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 2,0 – 11,0 (% rel.)

Ľahké pivo

- Pôvodný extrakt mladiny max. 7,99 (% hmotnosti)
- Alkohol 2,6 – 3,6 (% objemu)
- Farba 6,0 – 14,0 (jednotky EBC)
- Horké substancie 14 – 26 (jednotky EBC)
- pH 4,1 – 4,8
- Rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením 1,0 – 11,0 (% rel.)

4.3. Zemepisná oblasť:

Hranice oblasti výroby Českého piva sú vymedzené takto:

- na juhozápade Chebská panva, Český les, Šumava, Blanský les a podhorie Novohradských hôr,
- na juhu Třeboňská panva, južný okraj Českomoravskej vrchoviny a rieky Dyje a Morava za Hodonínom,
- juhovýchodnú hranicu tvorí západný a severný okraj oblasti chránenej Bielymi Karpatmi,
- východnú hranicu vymedzenej oblasti tvorí západný, severný a juhovýchodný okraj oblasti chránenej Beskydami,
- na západe je daná oblasť vymedzená riekou Ohře, Mosteckou panvou a riekou Labe po Děčín,
- severozápadnú hranicu tvoria rieky Ploučnice a Kamenice a Lužické hory,
- severnú hranicu tvorí Liberecká panva, južné svahy Krkonôš, Broumovské hory a južné svahy Orlických hôr,
- severovýchodnú hranicu tvorí podhorie Kralického Sněžníka, Rychlebské hory a Zlatohorská vrchovina, rieka Opavice k sútoku s Opavou, Opava k sútoku s Odrou, Odra k sútoku s Olšou, Olše k sútoku s Lomnou a Lomná až po oblasť chránenú Beskydami.

Zemepisné označenie České pivo obsahuje názov štátu, lebo najmä špecifickým spôsobom výroby typickým po stáročia pre vymedzenú oblasť súvisí České pivo s takmer celým územím dnešnej Českej republiky. Po stáročia sa tu v prevažujúcej miere varí spodne kvasené, riadne dozreté pivo stále rovnakým výrobným postupom, ktorý je charakterizovaný dekokčnou metódou rmutovacieho procesu, varením mladiny, skutočným varením chmeľu a oddeleným dvojstupňovým kvasením (pozri časť 4.5). Pre České pivo je v porovnaní s inými pivami charakteristický vyšší podiel neskvaseného extraktu, väčšie množstvo polyfenolov, vyššie pH, výraznejšia farba, horkosť a nasýtenosť.

V nadväznosti na špecifický spôsob výroby Českého piva, od ktorého sa odvíjajú aj charakteristické vlastnosti výrobku, sa odvíja dobré meno výrobku aj jeho označenia České pivo ako na domácej pôde, tak aj v zahraničí a jeho jednoznačné spojenie s miestom výroby – Českou republikou.

Dôležitosť pojmu a reputáciu kvality Českého piva potvrdzuje aj zaradenie tohto názvu do zoznamu chránených označení v rámci Dohody medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a obdobných označení z roku 1985. V tej dobe bolo vymedzené územie len časťou celého štátu. Väčšinovým územím samostatného štátu sa stalo až v dôsledku rozdelenia Českej a Slovenskej Federatívnej Republiky. Spotrebitelia vo svete jednoznačne spájajú názov České pivo nielen s miestom jeho výroby, t. j. s Českou republikou, ale predovšetkým s jeho špecifickými vlastnosťami a kvalitou.

Žiadateľom o registráciu zemepisného označenia České pivo je združenie výrobcov, ktorí uskutočňujú výrobu tohto piva prakticky na celom území Českej republiky. Na výsledné vlastnosti a dobré meno Českého piva má nesporný vplyv dlhoročná skúsenosť českých sladovníkov a pivovarníkov, ktorí si z generácie na generáciu vo vymedzenej oblasti v rámci Českej republiky predávajú cenné skúsenosti.

Česká republika svojou rozlohou patrí medzi malé európske štáty. Malá rozloha štátu a jeho reliéf tiež zaručuje možnosť dodržania podmienok výroby – použitej technológie a surovín na výrobu, ako aj umu výrobcov – na celom vymedzenom území, a to ako v minulosti, tak v súčasnosti.

Homogenita vymedzenej oblasti, spočívajúca v uvedených údajoch a tvorená najmä typickou a tradičnou metódou výroby odlišujúcou sa od okolitých oblastí, neopakovateľnou chuťou a charakteristickými vlastnosťami piva (pozri časť 4.2), ako aj dobrým menom siahajúcim ďaleko za hranice vymedzenej oblasti, je zrejma a nepopierateľná.

Chmeľ

Najväčšou oblasťou pestovania chmeľu v ČR je oblasť Žatecko s 355 pestovateľskými obcami v okresoch Louny, Chomutov, Kladno, Rakovník, Rokycany a Plzeň-sever, za ňou nasleduje oblasť Ústěcko s 220 obcami v okresoch Litoměřice, Česká Lípa a Mělník, ďalej oblasť Tršicko so 65 obcami v okresoch Olomouc, Přerov a Prostějov.

České chmeliarske oblasti sa nachádzajú na území, na ktorom podnebie tvorí prechod medzi miernou prímorskou klímou a vnútrozemskou klímou. Žatecká oblasť ešte navyše leží v dažďovom tieni Krušných hôr a Českého lesa, čo vytvára zvláštne podmienky v tejto oblasti.

V českých chmeliarskych oblastiach sa stretávame s rôznymi pôdnymi typmi (černozeme, rendziny, hnedozeme a hnedé pôdy) aj s rôznymi pôdnymi druhmi (pôdy piesočnaté, hlinité aj ílovité). Tieto pôdy vznikli na rôznych petrograficko-geologických podkladoch.

V Žateckej chmeliarskej oblasti je založená väčšina chmeľníc na pôdach, majúcich svoj pôvod na vrstvách permského geologického útvaru. Tieto pôdy, označované ako permské červenky, obsahujú značné množstvo zlúčenín železa (6 – 7 % oxidu železitého) a mangánu a ďalej zlúčeniny ďalších kovov.

Východná časť chmeliarskej oblasti Úštěk leží na treťohornom kriedovom útvere, stredná časť, tzv. Polepská blata, na štvrťhorných sedimentoch a v západnej oblasti Úštěk je mnoho čadičových vyvrelín.

Chmeliarska oblasť Tršice má väčšinu pôd štvrťhorného pôvodu, čiastočne aj pôdy treťohorné.

Za najlepšie pôdy pre jemný akostný chmeľ sa považujú permské červenky chmeliarske oblasti Žatec. Tieto, väčšinou hlinitoílovité pôdy, majú po hlbokom spracovaní dobrú vodnú a vzdušnú absorpčnú schopnosť a značnú sorpčnú kapacitu pôdných živín. Najlepšia pre chmeľ je slabo kyslá až neutrálna pôdna reakcia. Vhodnosť pôd na pestovanie chmeľu neurčujú len ich prirodzené vlastnosti, ale do značnej miery tiež stupeň ich skultúrenia, ich prepracovanosť, stupeň vyhnojenia organickými aj minerálnymi hnojivami a iné dlhodobé uskutočňované zásahy, ktoré vytvárajú priaznivé podmienky pre rast a vývoj chmeľu.

- 4.4. *Dôkaz o pôvode:* Každý výrobca piva má zoznam dodávateľov všetkých surovín. Ich pôvod možno zistiť z dodacích listov. Okrem toho je sledovateľnosť pôvodu chmeľu pestovaného na území Českej republiky povinná podľa zákona č. 97/1996 Zb. Tiež sa vedie zoznam kupujúcich konečného výrobku. Každé balenie výrobku obsahuje povinné údaje o výrobcovi a samotnom výrobku. Tým je zaručené presné sledovanie výrobku. Samotný výrobný proces sa dôkladne a presne kontroluje a údaje o várkach sa zaznamenávajú, aby sa neskôr mohol vysledovať pôvod všetkých surovín v súvislosti s každou várkou vyrobeného Českého piva. Kontrolu dodržiavania špecifikácie uskutočňuje miestna pobočka štátnej poľnohospodárskej a potravinárskej inšpekcie.

- 4.5. *Spôsob výroby:* Suroviny na výrobu piva:

Slad – svetlý druh sladu, nazvaný aj „plzeňský slad“, vyrobený z jarného dvojradového jačmeňa. Odrody jačmeňa na výrobu sladu sú odvodené od kultivovaných odrôd schválených Štátnou poľnohospodárskou a potravinárskou inšpekciou v Brne a odporučených Výskumným ústavom pivovarským a sladovníckym a.s. v Prahe na výrobu Českého piva (celkové kongresové hodnoty sladiny pozri v tabuľke).

Súčasnú svetovú a európsku požiadavku na kvalitu pivovarského jačmeňa dávajú prednosť odrodám s vysokou enzymatickou aktivitou, vysokým obsahom extraktu a vysokými hodnotami konečného prekvásenia. Na druhej strane je pre České pivo charakteristická nižšia úroveň proteolytickej a cytolitickej modifikácie a miera prekvásenia spôsobujúca prítomnosť zbytkového extraktu. Na tomto základe sa stanovili základné parametre, ktoré odrody vhodné pre České pivo musia mať.

Extrakt v sušine sladu	(% hmotnosti)	min.	80,0
Kolbachovo číslo	(%)		39,0 ± 3
Diastatická mohutnosť	(jednotky W.-K.)	min.	220
Dosiahnuteľný stupeň prekvásenia	(%)	max.	82
Friabilita	(%)	min.	75,0

Český chmeľ a vyrábané výrobky z chmeľu – používajú sa najmä odrody pestované vo vybraných oblastiach týchto určených území – 1) Žatecká oblasť, 2) Úštěcká oblasť, 3) Tršická oblasť. Chmeľ rastie na hlinitých alebo ílovito-hlinitých pôdach; pre žatecký región sú typické permské červené pôdy. Najpriaznivejšia priemerná ročná teplota na pestovanie chmeľu je 8 až 10 °C.

Chmeľ je úplne špecifický a líši sa od chmeľu pestovaného vo svete, najmä svojím pomerom alfa a beta horkých kyselín. Kým u bežne pestovaných odrôd je tento pomer zvyčajne 2,5:1, pomer u odrôd pestovaných v tejto oblasti je v priemere 1:1,5. Ďalšou charakteristickou vlastnosťou odlišnou od iných druhov chmeľu je obsah beta-farnesenu, ktorého obsah je 14 – 20 % všetkých esenciálnych olejov. Odrody chmeľu kultivované a pestované na danom území a vo všeobecnosti všetky odrody chmeľu na výrobu Českého piva sa musia schvaľovať kontrolnými orgánmi a odporúčať Výskumným ústavom pivovarským a sladovníckym, a.s.

Voda – na výrobu Českého piva sa používa voda z miestnych zdrojov. Tvrdosť vody používanej na varenie piva je hodnotená ako mäkká až polotvrdá.

Pivovarské kvasnice – kmene kvasiniek využívané na takzvané spodné kvasenie (*Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*), ktoré sú vhodné na výrobu Českého piva a ktoré zabezpečujú rozdiel medzi zdanlivým a dosiahnuteľným prekvasením podľa tejto špecifikácie. Najčastejšie sa používajú kmene č. 2, 95, 96, ktoré sú uložené v Zbierke reprodukčných kmeňov pivovarských kvasiniek Výskumného ústavu pivovarského a sladovníckeho, a.s. pod registračným číslom RIBM 655, a sú dostupné všetkým výrobcam Českého piva.

Výroba:

Výroba piva začína vo varni, v ktorej sa rozomletý slad zmieša s vodou a rmutuje, čím sa neskvasiteľný škrob mení na skvasiteľné cukry. Vlastný proces rmutovania prebieha dekokčným jedno až trojrmutovým spôsobom; nepoužíva sa infúzný spôsob rmutovania. Najmenej 80 % celkového množstva sladového šrotu tvorí slad vyrobený zo schválených odrôd, čím je zaručený chuťový profil Českého piva.

Zloženie sladového šrotu vrátane spracovávanej dávky je uvedené v zázname o varení, pôvod sladu dokladajú dodacie listy. V zázname o varení sa uvádza aj teplota a čas rmutovania. Po dokončení rmutovacieho procesu a oddelení nerozpustiteľných častí sladu procesom nazvaným scedenie, začína príprava mladiny chmeľovarom. Táto fáza trvá 60 až 120 minút a musí sa pri nej dosiahnuť odparenie aspoň 6 % objemu. Pridávanie chmeľu možno rozdeliť až na tri časti. Minimálne množstvo českého chmeľu alebo výrobkov vyrobených z neho dosahuje 30 % u svetlých ležiakov a najmenej 15 % u ostatných variant piva. Zloženie chmeľu vrátane zloženia dávky surovín sa uvádza v zázname o varení; pôvod surovín dokladajú dodacie listy. Po dokončení varenia mladiny sa táto schladí na zákvasnú teplotu 6 až 10 °C a prevzdušní. Pridajú sa pivovarské kvasnice používané výlučne na spodné kvasenie (*Saccharomyces cerevisiae* subs. *uvarum*).

Kvasenie prebieha pri maximálnej teplote do 14 °C a tento technologický proces je štandardne oddelený od druhého kvasenia, ide teda o dvojfázové kvasenie. Priebeh teploty pri kvasení sa zaznamenáva do protokolu o kvasení. Proces druhého kvasenia prebieha pri teplotách blížiacich sa 0 °C. Po dokončení procesu zretia piva druhým kvasením v tankoch sa pivo filtruje a stáča do sudov, fliaš, plechoviek či automobilových cisterien. Možno vyrábať aj nefiltrované pivo. Konečný výrobok musí spĺňať kvalitatívne parametre uvedené v časti 4.2.

Celá technológia výroby piva je pod stálou kontrolou.

Spôsob kontroly:

Sladina:

Extrakt predku (prvá sladina) – odber 10 min. po začiatku scedenia.

Stanovenie extraktu – pyknometricky, cukromerom alebo špeciálnym prístrojom (A. Paar, alebo iný vhodný prístroj na meranie extraktívnosti látok).

Priezračnosť sladiny pri 25 °C – nefelometricky pri 5 °C, meranie po 30 minútach temperácie.

Meranie extraktu posledného výstrelku pri 5 °C – meranie extraktu rovnakou metódou ako pri extrakte predku.

Mladina:

Extrakt mladiny – odber 15 minút po konci varu.

Stanovenie extraktu – pyknometricky, cukromerom alebo špeciálnym prístrojom (A. Paar, alebo iný vhodný prístroj na meranie extraktívnosti látok).

Obsah kalov – vizuálna kontrola zamiešanej mladiny s chmeľom 5 minút po konci varenia mladiny v Imhotovej banke alebo inej malej nádobke, v ktorej možno posúdiť obsah kalu.

Priezračnosť mladiny – mladina sa filtruje (analytický filtračný papier, modrý pásik), filtrát sa používa na nefelometrické určenie pri uhle 90°. Meranie sa uskutočňuje jednak pri 20 °C (zahrievanie 20 minút), jednak pri 5 °C (zahrievanie 20 minút).

Stanovenie horkosti mladiny – obsah izo-alfa-horkých kyselín (IBU).

Dosiahnuteľné prekvásenie mladiny – stanovenie doporučenou metódou.

Mladé pivo:

Mikroskopické stanovenie počtu kvasničných buniek vo vznose.

Stanovenie viability kvasiniek (farbením metylenovou modrou).

Stanovenie izo-alfa-horkých kyselín (IBU) doporučenými metódami.

Hotové pivo:

Základná analýza – zdanlivý a dosiahnuteľný extrakt, obsah alkoholu, výpočet extraktu pôvodnej mladiny, stanovenie izo-alfa-horkých kyselín (IBU), priezračnosť piva pri uhle 90°, dosiahnuteľné prekvásenie, farba piva.

Kontrolu uskutočňujú laboratória pivovaru alebo špecializované laboratórium (napr. Výskumný ústav pivovarský a sladovnícky, a.s.) podľa pivovarsko-sladovníckych analytických metód alebo metód Analytica-EBC (European Brewery Convention).

- 4.6. *Spojenie:* Z archeologických nálezov je zrejmé, že pivo na vymedzenom geografickom území (ďalej len „dané územie“) vyrábali už obyvatelia, ktorí na tomto území žili už pred Slovanmi, rovnako ako sami Slovania. Prvé záznamy o varení piva na danom území sa spájajú s Břevnovským kláštorom, v ktorom benediktínski mníši vyrábali pivo a víno v roku 993 n. l.

Najstarším záznamom o pestovaní chmeľu na danom území je zakladacia listina princa Břetislava I., ktorou sa priznali desiatky z chmeľu pestovaného v Žatci, Starej a Mladej Boleslavi kapitule Sv. Václava v Starej Boleslavi. Prvým historickým dokumentom priamo spojeným s výrobou piva je zakladacia listina vyšehradskej kapituly, vydaná prvým českým kráľom Vratislavom II. roku 1088. V tomto dokumente, ktorý zostal zachovaný v opisoch, sa zmieňuje priznanie desiatkov z chmeľu a iných darov vrátane nehnuteľností a odmien kanovníkom vyšehradskej kapituly. Pestovaním chmeľu, sladom, pivom, varným právom a vývozom piva sa zaoberá mnoho ďalších dokumentov z rokov 1090 až 1100. Od roku 1330 možno nájsť mnoho záznamov o výrobe sladu a piva v kráľovských, šľachtických a meštianskych materiáloch.

Proces varenia piva sa predával z generácie na generáciu. Výroba piva bola najskôr výsadou jednotlivcov (napríklad mešťanov s varečným právom a šľachty). V 14. storočí sa zakladali cechy sladovníkov a pivovarníkov a výroba piva so spodným a horným kvasením ďalej výrazne rástla až do založenia priemyslových pivovarov, ktoré pokračujú v tradícii Českého piva dodnes. Dôležitým medzníkom bol rok 1842, v ktorom boli založené Mestské pivovary v Plzni.

Výroba piva spodným kvasením sa ďalej zlepšovala a typická charakteristika tohto piva bola úplne odlišná od pív vyrábaných do tej doby. Tento zlatý, perlivý nápoj s príjemnou chuťou chmeľu a krásnou kompaktnou penou si prerazil cestu do celého sveta. To bol začiatok nového obdobia vývoja svetového pivovarníctva, ktoré rástlo dosiaľ nevídaným tempom nielen v českých krajinách, ale rovnako v Rakúsko-Uhorsku, Nemecku a ďalších európskych krajinách. V nasledujúcich desaťročiach bolo založených mnoho pivovarov dokonale vybavených najmodernejšou technológiou. Postupné zlepšovanie strojného vybavenia a technológií viedlo k dnešnej modernej výrobe vo veľkom meradle. Základný princíp však zostal rovnaký. Pivo, ku ktorého výrobe sa používali a stále používajú najmä miestne suroviny (čiže suroviny pochádzajúce z daného územia so špecifickou pôdou a klimatickými podmienkami), si získalo rešpekt a dôležitú pozíciu rovnako v zahraničí. Jeho obľúbenosť dokladá mnoho záznamov o vývoze Českého piva, a to v minulosti, ako aj teraz.

České pivo sa vyrába vyššie opísaným spôsobom založeným na umení českých pivovarníkov, výhradne na danom území, najmä z miestnych surovín určenej kvality s využitím miestnych vodných zdrojov. To všetko dáva Českému pivu špecifické vlastnosti, ktoré sú výsledkom odlišného zloženia Českého piva.

Štúdie pripravené Výskumným ústavom pivovarským a sladovníckym, a.s. v Prahe preukázali, že sa České pivo významne odlišuje od pív zahraničných. Dôkladnému analytickému a zmyslovému hodnoteniu sa podrobili vybrané domáce a zahraničné pívá.

Pripravil sa podrobný analytický a štatistický model, ktorý umožnil opísať spoločné obdobné vlastnosti na jednej strane a odlišnosti rôznych pív na druhej strane. Výsledky sa spracovali viacrozmernými štatistickými metódami (disperznou analýzou, faktorovou analýzou, zoskupovaním, atď.). Preukázalo sa, že České pivo možno odlíšiť od zahraničných pív rovnakej kategórie.

Vo väčšine prípadov obsahuje České pivo zvyšky (neskvasené) extraktu, čo je jedna z typických vlastností Českého piva. Ďalšími sú v porovnaní so zahraničnými pivami intenzívnejšia farba, vyššia horkosť a hodnota pH, ďalej vyšší obsah polyfenolov. Intenzívnejšia farba a vyšší obsah polyfenolov sú dôsledkom dekokčnej metódy rmutovania, ktorá sa v Českej republike najčastejšie používa. Všetky tieto parametre sú určené kvalitou a zložením surovín a technickými a technologickými podmienkami. Z technologického pohľadu dominuje zloženie sladového šrotu a množstvo chmeľu spoločne s výberom kmeňa kvasníc a použitej metódy kvasenia, to všetko v kombinácii s pivovarníckou tradíciou a ľudským faktorom. Zo zmyslového hľadiska možno České pivo charakterizovať vyššou plnosťou a horkosťou, ďalším odzníevaním horkosti a nižším výskytom cudzích vôní a príchuť.

Jedinečnosť výroby piva vychádza z niekoľkých storočí tradície pivovarníctva na danom území a predávania tohto remesla z generácie na generáciu až do dnešnej doby v špecifickej forme. Priaznivé podmienky na pestovanie chmeľu na danom území a vysoké profesionálne kvality pracovníkov, získané štúdiom na všetkých úrovniach českých škôl zaisťujú výbornú povesť Českého piva na celom svete. Názov České pivo sa už špecifikoval v prílohe k Dohode medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zeme-pisných a podobných označení. Zmluva bola uverejnená vo Vyhláske ministra zahraničných vecí z 18. mája 1987 č. 63/1987 Zb.

V roku 2003 spracovala Česká centrála cestovného ruchu prieskum vnímania Českej republiky a motivácie turistov pri výbere destinácie. Cieľovú skupinu tvorili turisti z Nemecka, Rakúska, Poľska, Talianska, Holandska, USA, Japonska, škandinávskych krajín, Ruska, Južnej Kórey a arabských krajín. Spolu bolo oslovených 1 800 respondentov (čiže 150 z každej krajiny alebo skupiny krajín) – muži tvorili 66 %. Na základe prieskumu sa zistilo, že Českú republiku spájajú najmä s Prahou (47 %) a výborným pivom (45 %). Otázka znela: „Keď počujem názov Česká republika, okamžite ma napadne ...“.

Popularitu Českého piva dokumentuje i jeho stále rastúci vývoz.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Adresa: Květná 15
CZ-603 00 Brno

Tel.: (420) 543 540 205

Fax: (420) 543 540 210

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

4.8. *Označenie:* Označenie „České pivo“ tvorí súčasť predajnej značky na hlavnej etikete výrobku.

Nič v špecifikácii „Českého piva“ nemá za cieľ zamedziť odkazom na výrobu piva v Českej republike u pív, ktorá nie sú kvalifikované ako „České pivo“ v súlade s vnútroštátnymi a komunitárnymi požiadavkami. Tieto odkazy by však nemali tvoriť súčasť predajnej značky na hlavnej etikete týchto pív.

Odkazy na „CHZO“, „chránené zemepisné označenie“ a zodpovedajúci komunitárny symbol musia byť jasne spojené s termínom „České pivo“ a nesmú vzbudzovať dojem, že ostatné termíny na etikete sú registrované.

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2008/C 16/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„CEBREIRO“

ES č.: ES/PDO/005/0443/15.12.2004

CHOP (X) CHZO ()

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: 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

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

Telefón: (34) 91 347 53 94

Fax: (34) 91 347 54 10

E-mail: sgcaproagro@mapya.es

2. Skupina:

Názov: Quesería Castelo de Brañas SL

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

Telefón: (34) 982 367 163

Fax: (34) 982 367 163

E-mail: —

Názov: Da Ma del Carmen Arrojo Valcárcel (Quesería XAN BUSTO)

Adresa: Nullán. As Nogais (Lugo)

Telefón: (34) 982 161 020

Fax: (34) 982 161 020

E-mail: —

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3: Syry

4. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1. *Názov:* „Cebreiro“

- 4.2. *Opis:* Syr vyrobený z pasterizovaného kravského mlieka, ktorý prostredníctvom výrobného procesu obsahujúceho fázy koagulácie, zrážania mlieka, odtečenia, zhutnenia a solenia, tvarovania, lisovania, vyzrievania a v prípade potreby sušenia nadobúda tieto vlastnosti:

— Fyzické vlastnosti

- Tvar: balónový alebo „kuchárskej čapice“, zložený z nasledujúcich častí: valcovitá základňa rôzneho priemeru s maximálnou výškou 12 cm a klobúkom, ktorý má o 1 až 2 centimetre väčší priemer v porovnaní so základňou a s maximálnou výškou 3 cm.
- Hmotnosť: od 0,3 do 2 kg.

— Organoleptické vlastnosti:

- Čerstvý syr nemá odlišnú kôru, cesto je biele a granulované, mäkké, na dotyk fľovité, krémové, v ústach sa rozplýva. Jeho chuť a vôňa pripomínajú mierne kyslé mlieko, z ktorého je vyrobený.
- Sušený syr má mierne odlišnú kôru od samotného cesta syra, žltej farby a môže dosiahnuť až intenzívnu žltú farbu, niekedy je tvrdej a vždy pevnejšej ako maslovej konzistencie. Jeho chuť je čiastočne kovová, pikantná a mliečna, s charakteristickou vôňou.

— Analytické vlastnosti:

- Vlhkosť: variabilná podľa stupňa vyzretia, ale nižšia ako 50 %
- Tuk: minimálne 45 % a maximálne 60 % vzhľadom na sušinu
- Bielkoviny: obsah vyšší ako 30 %.

- 4.3. *Zemepisná oblasť:* Oblasť výroby mlieka a spracovania syra označeného Chráneným označením pôvodu „Cebreiro“ je tvorená zemepisnou oblasťou, ktorá obsahuje hranice nasledujúcich obcí, z ktorých sa všetky nachádzajú v provincii Lugo: Baleira, Baralla, Becerreá, Castroverde, Cervantes, Folgoso do Courel, A Fonsagrada, Luncara, Navia de Suarna, As Nogais, Pedrafita do Cebreiro, Samos a Triacastela.

- 4.4. *Dôkaz o pôvode:* Na výrobu syra označeného Chráneným označením pôvodu „Cebreiro“ je možné použiť len mlieko vyrobené v poľnohospodárskych podnikoch zapísaných v príslušnom registri.

Takisto je možné označovať Chráneným označením pôvodu „Cebreiro“ syry vyrobené a prípadne sušené v syrárňach a sušiarňach zapísaných v registroch kontrolného orgánu.

Za účelom zaistiť súlad s ustanoveniami špecifikácií a príručky kvality počíta kontrolný orgán s kontrolnými registrami chovateľských podnikov, syrární a sušiarň. Všetky osoby, fyzické alebo právnické, ktoré sú držiteľmi majetku, zariadení a výrobkov zaregistrovaných v uvedených registroch, budú podliehať tejto kontrole, ktorej cieľom je kontrolovať, či výrobky označené Chráneným označením pôvodu „Cebreiro“ spĺňajú požiadavky uvedené v špecifikáciách.

Kontroly budú založené na inšpekciách chovateľských podnikov a zariadení, revíziách dokumentácie a analýzach surovín a syrov.

V prípade zistenia, že surovina alebo spracované syry nie sú v súlade s požiadavkami špecifikácií nie je možné ich predávať pod ochranou Chráneného označenia pôvodu „Cebreiro“.

Syry chránené týmto Chráneným označením pôvodu budú označené očíslovanou kontraetiketou, ktorú bude kontrolovať, dodávať a odosielať kontrolný orgán v súlade s pravidlami uvedenými v príručke kvality.

- 4.5. *Spôsob výroby:* Používa sa prírodné a plnotučné mliečno, získané z dojenia kráv rás rubia gallega, pardo alpina, frisona alebo z ich krížení. Neobsahuje mledzivo a konzervačné prísady a musí vo všeobecnosti spĺňať požiadavky stanovené platnou legislatívou. Okrem toho mlieko nebude možné spracovať žiadnym postupom štandardizácie a bude musieť byť vhodne uskladnené, aby sa predišlo rozvoju mikroorganizmov tak, aby teplota skladovania nepresiahla 4 °C. Pred začiatkom procesu spracovania sa mlieko pasterizuje udržiavaním pri teplote 62 °C počas 30 minút ak sa pasterizácia vykonáva v kadiach alebo pri teplote 72 °C počas 20 sekúnd, ak sa vykonáva v pasterizátoroch.

Výroba syra zahŕňa tieto postupy:

- *Koagulácia:* Pomocou živočíšneho syridla alebo iných povolených koagulačných enzýmov uvedených v príručke kvality sa vytvorí kvas pri teplote medzi 26 a 30 °C. Použite sa také množstvo syridla, aby nebol čas zrážania kratší ako 60 minút.
- *Zrážanie mlieka:* Zrážanie mlieka musí byť dostatočné na získanie blokov s priemerom medzi 10 a 20 mm.
- *Odtokanie:* Po prvom odtčení v samotných kadiach sa zrazené mlieko umiestni do látkových vriec, v ktorých sa vykonáva druhé odtkanie. Tieto vrecia zostávajú zavesené päť až desať hodín.
- *Hutnenie a solenie:* Pod odtčením sa zrazené mlieko sa zhutňuje miešaním, kým sa nevytvorí jednotné a na dotyk ílovité cesto a zároveň sa solí chloridom sodným.
- *Tvarovanie a lisovanie:* Cesto sa vloží do foriem, ktoré sa vystavujú konečnému tlaku počas rôzneho časového obdobia v závislosti od vytvoreného tlaku a veľkosti kusov. Potom sa syr vyberie z foriem a umiestni sa do chladničiek s teplotou medzi 2 a 6 °C počas minimálneho času vyzrievania jednej hodiny. Po uplynutí tohto času syry, ktoré sa predávajú ako čerstvé môžu byť uvedené na trh.
- *Sušenie (voliteľné):* Proces sušenia sa vykonáva v miestnostiach s relatívnou vlhkosťou medzi 70 a 80 % a teplotou medzi 10 a 15 °C. Minimálna doba sušenia je štyridsať až päťdesiat dní. Sušené syry majú uvedenú túto charakteristiku na svojich etiketách.

Na účely zachovania kvality výrobku a jeho vysledovateľnosti musia byť chránené syry vo všeobecnosti predávané celé alebo v baleniach schválených kontrolným orgánom.

Avšak kontrolný orgán môže povoliť predaj porcií a tiež krájanie v predajmi, ak existuje na tento účel príslušný kontrolný systém, ktorý zaručuje miesto odoslania výrobku, jeho pôvod a kvality ako aj jeho vynikajúcu konzerváciu a správnu prezentáciu spotrebiteľovi, čím sa predíde akejkoľvek možnosti zámieny.

4.6. *Spojenie:*

Historické

Pôvod tohto syra sa pripisuje prvým mníchom, ktorí sa usídlili v meste Cebreiro – bode vstupu do Galície z Francúzskej cesty (Camino francés), hlavnej pútnickej cesty do Santiaga – s cieľom venovať sa nemocnici, ktorú postavili koncom IX. storočia za účelom uspokojenia potrieb pútnikov. Počas storočí pútnici ochutnávali syr v horách Cebreiro a rozšírili ho po celom Španielsku a Európe.

Dokumentácia zachovaná v Národnom historickom archíve a vo Všeobecnom archíve v Simancas obsahujú zaujímavé informácie týkajúce sa každoročného odosielania syra vyrobeného v obci Cebreiro na spotrebu na portugalský Kráľovský dvor počas panovania Karla III. Syr vyrábali doma dedičania tohto regiónu (najmä ženy) od novembra. Zásielky sa vždy skladali z dvoch tuctov syrov. Táto činnosť sa vždy vykonáva v druhej polovici roka, využívajúc lepšie konzervačné vlastnosti chladnejšieho ročného obdobia s cieľom dodať syr v prvej polovici januára na hostinu portugalskej kráľovnej.

Okrem toho rôzne dokumenty z XVIII. a XIX. storočia tiež potvrdzujú všeobecnú povesť syra z obce Cebreiro vo svojej dobe.

Pokiaľ ide o aktuálnejšie diela, v knihe „Všeobecný zemepis galícijského kráľovstva“ (1936) je možné nájsť informácie týkajúce sa syru z Cebreira, jeho vlastností a spôsobe výroby.

Neskôr a v šesťdesiatych rokoch minulého storočia Carlos Compairé Fernández, odborník na španielske syry vo všeobecnosti a na obzvlášť na galícijské, uverejnil rôzne práce, ktoré tvoria celkovú štúdiu o týchto syroch, vrátane chemických a bakteriologických analýz. Dá sa povedať, že ide o prvé vedecké štúdie týkajúce sa týchto syrov.

V „Španielskom inventári tradičných výrobkov (Inventario Español de Productos Tradicionales)“, ktorý zverejnilo Ministerstvo poľnohospodárstva, rybolovu a výživy v roku 1996 sú uvedené v kapitole venovanej syrom podrobné informácie o syre „Cebreiro“, s údajmi o jeho vlastnostiach, jeho spôsobe výroby, jeho histórii a ekonomickom význame.

Prírodné

Oblasť chránená CHOP „Cebreiro“ má horské oceánske podnebie. Je charakteristická silným ústupom morského vplyvu a výrazným zosilnením kontinentálnych vlastností. Toto predstavuje významné obmedzenie poľnohospodárskych činností. Veľká časť územia, nad 1 000 metrov nadmorskej výšky, má teplotné vlastnosti, ktoré je možné charakterizovať ako „veľmi studené“, do ktorých patria všeobecné vlastnosti pre Galíciu, s obdobím bez mrazov kratším ako 5 mesiacov.

Ako dôsledok nepriaznivých podmienok životného prostredia je chovateľská činnosť najdôležitejším prvkom hospodárstva tejto oblasti v dôsledku klimatických, pôdných a horopisných podmienok, pre ktorú sú nemej nepriaznivé ako pre poľnohospodárstvo vďaka prítomnosti vhodných prírodných lúk a pastvín, možnosti využívania horských pastvín a vďaka schopnosti dobytku prispôbiť sa ťažkým klimatickým podmienkam.

Vplyv zemepisného prostredia na špecifické vlastnosti výrobku:

Zemepisná oblasť výroby syra „Cebreiro“ je charakteristická tak prítomnosťou rôznych údolí zapadnutých medzi horami ako aj množstvom lúk a pastvín, ktoré sú hlavným prvkom tejto krajiny.

Toto zvláštne zemepisné prostredie vplýva na rozdielne vlastnosti syra „Cebreiro“ prostredníctvom rôznych faktorov:

- Na prvom mieste, ako už bolo uvedené, zemepisné prostredie poskytuje dobré podmienky pre početné pastviny najlepšej kvality.
- Okrem toho je výroba mlieka založená na malých rodinných farmách, v ktorých sa stádo riadi tradičnými spôsobmi, v ktorom sú vo významnej miere prítomné tradičné miestne plemená a ktorých chov je založený najmä na krmivách vyrobených v samotných farmách, realizovaný v závislosti od klimatických podmienok spásaním.
- Krmivové koncentráty nakupované mimo fariem sa používajú len v malých množstvách ako doplnok na pokrytie energetických potrieb dobytku. Tento tradičný model, v ktorom je nakupovanie vstupov mimo samotnej farby obmedzené na minimum uľahčuje hospodársku životaschopnosť týchto malých rodinných fariem.
- Vlastnosti týchto chovateľských podnikov sú predpokladom na výrobu mlieka s optimálnymi kvalitatívnymi podmienkami na výrobu syrov. Je vedecky dokázané, že tieto prirodzenejšie systémy výroby a chovu dobytku umožňujú výrobu mlieka s lepšími výživnými vlastnosťami, vďaka lepšej akumulácii CLA (koagulovanej kyseliny linolovej) a tučných kyselín omega-3 vo svojom lipidovom profile a keďže zvieratá požívajú viac pastvy, zvyšuje to obsah týchto dietetických vhodných tukov, čo ovplyvňuje vlastnosti vyrobených syrov.
- Výrobcovia si v tejto oblasti cenia dlhodobú tradíciu výroby tohto druhu syra s absolútne výnimočnými vlastnosťami – zdôrazňujúc jeho zvláštnu tradičnú formu „kuchárskej čapice“, vďaka ktorej je okamžite identifikovateľný, ktorý dosiahol zaslúženú prestíž a uznanie medzi spotrebiteľmi.

4.7. *Kontrolný orgán:*

Názov: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria

Adresa: San Caetano, Santiago de Compostela

Telefón: (34) 981 54 47 77

Fax: (34) 981 54 00 18

E-mail: dxpica.mrural@xunta.es

4.8. *Označenie:* Syr predávaný pod ochranou Chráneného označenia pôvodu Cebreiro musí po osvedčení kvality podľa podmienok špecifikácií a nariadení obsahovať pečat, označenie alebo kontraetiketu označenú alfanumerickým kódom s príslušným očíslovaním, ktorú schvaľuje a vydáva kontrolný orgán, a oficiálne logo Chráneného označenia pôvodu.

Rovnako na obchodnej etikete ako aj na kontraetikete musí byť povinne uvedený nápis „Chránené označenie pôvodu Cebreiro“. Okrem toho v prípade sušeného syra „Cebreiro“ sa tento výraz uvedie viditeľným spôsobom na etikete.
