

# Europos Sąjungos oficialusis leidinys

# C 102



Leidimas  
lietuvių kalba

## Informacija ir pranešimai

56 tomas  
2013 m. balandžio 9 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	Turinys	Puslapis
<p>II <i>Komunikatai</i></p> <p>EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI</p> <p style="text-align: center;"><b>Europos Komisija</b></p>		
2013/C 102/01	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough) <sup>(1)</sup> .....	1
<hr/> <p>IV <i>Pranešimai</i></p> <p>EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI</p> <p style="text-align: center;"><b>Europos Komisija</b></p>		
2013/C 102/02	Euro kursas .....	2
2013/C 102/03	Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė .....	3

# LT

Kaina:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE

(Tęsinys antrajame viršelyje)

## V Nuomonės

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

**Europos Komisija**

2013/C 102/04	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) <sup>(1)</sup> .....	4
2013/C 102/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	5
2013/C 102/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business) <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 102/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka <sup>(1)</sup> .....	7

## KITI AKTAI

**Europos Komisija**

2013/C 102/08	Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą .....	8
2013/C 102/09	Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą .....	12




---

<sup>(1)</sup> Tekstas svarbus EEE

## II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI  
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

**Neprieštaravimas praneštai koncentracijai**

**(Byla COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)**

**(Tekstas svarbus EEE)**

(2013/C 102/01)

2013 m. kovo 14 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
  - elektroniniu formatu EUR-Lex svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Dokumento numeris 32013M6832. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.
-

## IV

(Pranešimai)

## EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

## EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas <sup>(1)</sup>

2013 m. balandžio 8 d.

(2013/C 102/02)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,3023	AUD	Australijos doleris	1,2503
JPY	Japonijos jena	128,46	CAD	Kanados doleris	1,3244
DKK	Danijos krona	7,4543	HKD	Honkongo doleris	10,1107
GBP	Svaras sterlingas	0,85095	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5405
SEK	Švedijos krona	8,3591	SGD	Singapūro doleris	1,6158
CHF	Šveicarijos frankas	1,2168	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 489,21
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	11,7647
NOK	Norvegijos krona	7,4540	CNY	Kinijos ženminbi juanis	8,0786
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,6104
CZK	Čekijos krona	25,727	IDR	Indonezijos rupija	12 693,68
HUF	Vengrijos forintas	297,75	MYR	Malaizijos ringitas	3,9818
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	53,787
LVL	Latvijos latas	0,7010	RUB	Rusijos rublis	40,7450
PLN	Lenkijos zlotas	4,1283	THB	Tailando batas	38,066
RON	Rumunijos lėja	4,4075	BRL	Brazilijos realas	2,5773
TRY	Turkijos lira	2,3292	MXN	Meksikos pesas	15,8076
			INR	Indijos rupija	71,0240

<sup>(1)</sup> Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

**Nauja apyvartinių eurų monetų nacionalinė pusė**

(2013/C 102/03)

*Italijos išleistos naujos proginės apyvartinės 2 eurų monetos nacionalinė pusė*

Apyvartinės eurų monetos yra teisėta mokėjimo priemonė visoje euro zonoje. Siekdama informuoti visas suinteresuotąsias šalis, kurių veikla susijusi su monetomis, ir plačiąją visuomenę, Komisija skelbia visus naujo eurų monetų dizaino variantus <sup>(1)</sup>. Remiantis 2009 m. vasario 10 d. Tarybos išvadomis <sup>(2)</sup>, euro zonos valstybėms narėms ir šalims, su Bendrija sudariusioms susitarimą dėl pinigų, kuriuo numatoma išleisti eurų monetas, suteikiama teisė išleisti tam tikrą proginių apyvartinių eurų monetų skaičių laikantis tam tikrų sąlygų, visų pirma tai turi būti tik 2 eurų nominalo monetos. Tokių monetų techninės charakteristikos yra tokios pat kaip kitų 2 eurų monetų, tačiau jų nacionalinėje pusėje yra proginis atvaizdas, turintis didelę simbolinę prasmę tai valstybei ar visai Europai.

**Monetas leidžianti šalis:** Italija**Proga:** Giovannio PASCOLIO 100-osios mirties metinės**Dizaino aprašas:**

Monetos centre – Romanijos regiono poeto Giovannio PASCOLIO, žymaus XIX a. pabaigos italų literatūros atstovo, portretas. Dešinėje pusėje – monetos išleidimo metai „2012“ ir Italijos Respublikos monograma „RI“; kairėje pusėje – poeto mirties metai „1912“, kalyklos ženklas – raidė „R“ ir autorės Marios Carmelos Colaneri inicialai „MCC“. Monetos apačioje – lanku iškaltas įrašas „G. PASCOLI“.

Išorinėje dalyje (žiede) pavaizduota dvylika Europos Sąjungos vėliavos žvaigždžių.

**Tiražas:** 15 mln.**Išleidimo data:** 2012 m. balandžio mėn.

---

<sup>(1)</sup> Žr. OL C 373, 2001 12 28, p. 1, kur pavaizduotos visų 2002 m. išleistų eurų monetų nacionalinės pusės.

<sup>(2)</sup> Žr. 2009 m. vasario 10 d. Ekonomikos ir finansų reikalų tarybos išvadas ir 2008 m. gruodžio 19 d. Komisijos rekomendaciją dėl apyvartinių eurų monetų nacionalinių pusių ir išleidimo bendrųjų gairių (OL L 9, 2009 1 14, p. 52).

## V

(Nuomonės)

## PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

## EUROPOS KOMISIJA

## Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales)

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 102/04)

1. 2013 m. kovo 27 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „Aegon Spain Holding BV“ (toliau – „Aegon Spain“), kontroliuojama įmonės „Aegon NV“ (toliau – „Aegon Group“, Nyderlandai), ir „Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA“ (toliau – „Santander Seguros“, Ispanija), kontroliuojama įmonės „Banco Santander SA“ (toliau – „Banco Santander“, Ispanija), pirkdamos akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą įmonių „Santander Vida“ ir „Santander Generales“ (toliau – „JV“; Ispanija) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Aegon Group“: draudimo ir pensijų produktų teikimas tarptautiniu mastu,
- „Banco Santander“: bankininkystės ir draudimo paslaugų teikimas tarptautiniu mastu,
- „Santander Vida“: gyvybės draudimo produktų teikimas Ispanijoje,
- „Santander Generales“: ne gyvybės draudimo produktų teikimas Ispanijoje.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)**  
**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**  
**(Tekstas svarbus EEE)**  
**(2013/C 102/05)**

1. 2013 m. balandžio 2 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „ETC Holdings (Mauritius) Limited“ (toliau – „ETC Holdings“, Mauricijus), „Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited“ (toliau – SCPE, Mauricijus), „PRIF AfriVest Limited“ („Pemgrofund“, Mauricijus) ir „CSSAF Consumer I“ (toliau – CSSAF, Mauricijus) pirkdamos akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą visos įmonės „Export Trading Company Group“ (toliau – ETCG, Mauricijus) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- ETCG ir „ETC Holdings“: vertikalčiai integruoto žemės ūkio verslo veikla Afrikos subkontinente, įskaitant žemės ūkio produktų pirkimą, perdirbimą, sandėliavimą, vežimą, platinimą ir pardavimą,
- „Pemgrofund“: ilgalaikis fondas, investuojantis į infrastruktūrą ir susijusią veiklą Afrikoje,
- CSSAF: alternatyvus turto valdymas pasauliniu mastu,
- SCPE: nuosavo kapitalo teikimas verslo plėtrai, įsigijimui, akcijų išpirkimui panaudojant skolintas lėšas ir kontrolinių akcijų paketų išpirkimui įvairiose pramonės šakose.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu. Remiantis Komisijos komunikatu dėl supaprastintos procedūros, taikomos tam tikroms koncentracijoms pagal EB susijungimų reglamentą <sup>(2)</sup>, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

<sup>(2)</sup> OL C 56, 2005 3 5, p. 32 (Komunikatas dėl supaprastintos procedūros).

**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business)**  
**(Tekstas svarbus EEE)**  
**(2013/C 102/06)**

1. 2013 m. balandžio 3 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį ir po perdavimo pagal 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „McCain Foods Group Inc.“ (toliau – „McCain“, Kanada), veikdama per savo patronuojamąją įmonę „McCain Foods Belgium NV“ (toliau – „McCain Foods“, Belgija) ir pirkdama akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę įmonių „G&L Van den Broeke-Olsene NV“ (Belgija), „Vanelo NV“ (Belgija) ir „Lutosa France SARL“ (toliau kartu – „Lutosa Business“) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „McCain“ ir jos patronuojamosios įmonės: užšaldytų, atšaldytų ir dehidratuotų bulvių produktų (gruzdintų bulvyčių, bulvių gaminių ir bulvių dribsnių), picų, užkandžių, vartojimui paruoštų gaminių, sulčių ir desertų gamyba bei pardavimas,

— „Lutosa Business“: užšaldytų, atšaldytų ir dehidratuotų bulvių produktų gamyba ir pardavimas.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).



**Išankstinis pranešimas apie koncentraciją**  
**(Byla COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries)**

**Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka**

(Tekstas svarbus EEE)

(2013/C 102/07)

1. 2013 m. balandžio 2 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „RAG Stiftung“ (Vokietija) įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, išskirtinę visos įmonės „Evonik Industries AG“ (Vokietija) kontrolę. Koncentraciją lemia akcininkų susitarimo, reglamentuojančio akcininkų „RAG Stiftung“ ir privataus kapitalo įmonės „CVC Capital Partners“, kurie šiuo metu bendrai kontroliuoja „Evonik Industries AG“, santykius, pakeitimas.

2. Įmonių verslo veikla:

- Įmonei „RAG Stiftung“ visiškai priklauso įmonė „RAG AG“, Vokietijoje užsiimanti antracito gamyba, antracito importu, buvusių pramoninių rajonų žemės naudojimo koncepcijų kūrimu ir laboratorijos paslaugų kietojo kuro srityje teikimu,
- Įmonė „Evonik Industries AG“ tarptautiniu mastu užsiima įvairios paskirties specialiųjų cheminių produktų gamyba ir prekyba, ji turi gyvenamosios paskirties nekilnojamojo turto Vokietijoje ir jį valdo. „Evonik“ taip pat turi Vokietijos energijos tiekėjo „Steag“ mažumos akcijų paketą.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu. Remiantis Komisijos komunikatu dėl supaprastintos procedūros, taikomos tam tikroms koncentracijoms pagal EB susijungimų reglamentą <sup>(2)</sup>, reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti komunikate nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries adresu:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

<sup>(2)</sup> OL C 56, 2005 3 5, p. 32 (Komunikatas dėl supaprastintos procedūros).

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**

(2013/C 102/08)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

## BENDRASIS DOKUMENTAS

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006****dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>****„WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN“****EB Nr.: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011****SGN ( X ) SKVN ( )****1. Pavadinimas:**

„Westfälischer Knochenschinken“

**2. Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Vokietija

**3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:****3.1. Produkto rūšis:**

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

**3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:**

Produkto išorės aprašymas

Sūdytas ir vytintas kiaulės kumpis su tuščiaviduriu kaulu.

Spalva – nuo tamsiai rausvos iki tamsiai raudonos su gelsvu lašiniu.

Skonis švelnus pikantiškas, kartais su lengvu dūmo prieskoniu, dėl kumpyje paliktų tuščiavidurių kaulų vos juntamas riešuto prieskonis. Ore vytintos rūšies Vestfalijos kumpis su kaulu yra ypač švelnaus ir subtilaus skonio. Visi abiejų rūšių kumpio apdorojimo etapai iki rūkymo yra tokie patys.

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Druskos maks. 6,5 proc.

Vandens maks. 65 proc. rūkytame kumpyje ir maks. 62 proc. ore vytintame kumpyje.

Subrandintas perpjautas kumpis yra sodrios raudonos spalvos su nežymiais riebalų intarpais.

Gamybos būdas

Visas gamybos procesas nuo žaliavos (viso kumpio su kaulu) atvežimo į gamybos įmonę iki visiško kumpio subrandinimo turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje. Mažiausia brandinimo trukmė – šeši mėnesiai. Mažiausia sūdyimo trukmė – trys savaitės.

Sūdyimas yra vien rankų darbas. Sūdyti galima tik sausai, sūrymo atsiranda tik iš paties kumpio. Draudžiama druską arba prieskonių sūrymą išvirkšti. Kumpis iš visų pusių sūdomas rankomis. Sūdyti kumpiai guldomi į dubenis. Sluoksnis užbarstomas druska. Iš viso sūdymas trunka 3–6 savaites. Kiekvieną savaitę kumpiai naujai perdėliojami savo sūryme. Po sūdyimo kumpiai išimami iš sūrymo ir paliekami dubenyje liekamajam įsisūrėjimui (vok. *Nachbrennen*).

Išmirkymas. Galutinai įsisūrėję kumpiai prireikus išmirkomi, tuomet nuskutami ir galiausiai pakabinami.

Vytinimas arba rūkymas. Pakabinti kumpiai vytinami arba, jei kumpius reikia rūkyti, laikomi dūmuose. Kumpiams rūkyti naudojama vien tik buko mediena.

Priežiūra. Protarpiais kumpiai nuplaunami ir džiovinami iki pageidaujamo brandumo.

Kumpiai brandinami mažiausiai šešis mėnesius. Parduoti, išpakuoti, pjaustyti ir pakuoti vakuuminėse pakuočiose galima tik visiškai subrandintus kumpius.

Nenaudojama jokių fosfatų ir gliukono-delta-laktono.

### 3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

Visas kiaulės kumpis su kaulu. Sunkvežimio krovinių skyriaus, kuriame kumpiai atvežami į perdirbimo įmonę, temperatūra turi būti iki 4 °C, kumpio šerdies temperatūra turi būti mažesnė nei 7 °C. pH vertė turi būti 5,4–5,8.

### 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

—

### 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Visas gamybos procesas nuo žaliavos (viso kumpio su kaulu) atvežimo į gamybos įmonę iki visiško kumpio subrandinimo turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

—

### 3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Be kitos pagal įstatymus privalomos informacijos, kumpio etiketėje turi būti įrašyta:

„Westfälischer Knochenschinken“ g.g.A. (Vestfalijos kumpis, saugoma geografinė nuoroda)

ES saugomos geografinės nuorodos logotipas.

Etiketėje draudžiama įrašyti gaminio specifikacijoje nenurodytas nuorodas. Taip pat draudžiami vartotoją klaidinantys įrašai.

#### 4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Vestfalijos–Lipės savivaldos organizacija (Miunsterio, Detmoldo ir Arnsbergo administracinės apskritys), Žemutinės Saksonijos vietovės Šiutorfas (48465), Bad Bentheimas (48455), Zalcbergenai (48499).

#### 5. **Ryšys su geografine vietove:**

##### 5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Vestfalijoje atsirado ir iki mūsų dienų gyvuoja ypatinga kumpio gamybos tradicija. Šiai geografinei vietovei būdinga tradicija pati atsirado dėl vietovės ypatybių.

Drėgnas ir šaltas Šiaurės jūros nulemtas vidutinis klimatas labai tinka kiaulininkystei – iki šių dienų Vestfalijoje auginama daug kiaulių. Ankstesniais amžiais Vestfalijoje gyvavo ypatingi kiaulių ūkiai. Kiaulės buvo paleidžiamos į laukines Vestfalijos ažuolų girias, kad natūraliomis sąlygomis užaugtų sveikos. Laikantis tokio auginimo metodo beveik kiekvienas galėjo laikyti bent vieną kiaulę ir gaminti kumpį. Taip auginamos kiaulės gerai užaugdavo didelės ir turėjo ne per daug riebalų.

Dėl gamtos apsaugos ir gyventojų tankumo mūsų dienomis šis gerus rezultatus duodantis mėsos auginimo būdas nebetaikomas, tačiau dėl jo atsirado ypatinga tradicija – srities gyventojai išmoko meistriškai apdoroti mėsą ir gaminti kumpį.

Klimatas ypač tinkamas rūkyto kumpio gamybai, tačiau taip pat gamintas ir gaminamas ore vytintas kumpis. Kumpio gamyba paprastai prasidedavo šaltais žiemos mėnesiais, pirmiausia todėl, kad pradiniam darbo etapams reikia žemos temperatūros, kita vertus, todėl, kad kumpius būtų galima pradėti pjaustyti nuo pirmųjų gegužės dienų, kai prasideda smidrų sezonas. Šiais laikais naudojantis techninėmis priemonėmis gamyba gali vykti ištisus metus, tačiau išliko vienos kartos kitai kartai perduodamas tradicinis gamybos būdas, kuris ir mūsų dienomis padeda užtikrinti aukštą Vestfalijos kumpio kokybę. Aukščiausios kokybės mėsa vertinama ir šiais laikais, kumpis kaip anksčiau sūdomas vien tik rankomis, o laikantis vietovei būdingos tradicijos kumpiai tradiciškai brandinami gerokai ilgiau nei įprasta rinkoje.

##### 5.2. *Produkto ypatumai:*

Vestfalijoje gaminami aukščiausios kokybės kumpiai žinomi šimtmečiais, jų gerą vardą pripažįsta net vartotojai už regiono ribų.

Vestfalijos kumpis su kaulu yra pirminė labai vertinga Vestfalijos kumpio rūšis. Jis vertingas tuo, kad perdirbama visa kumpinė dalis su joje esančiu kaulu. Be to, draudžiama sūrymą išvirkti, todėl kumpio sūdyimo trukmė ilgesnė – mažiausiai trys savaitės, nes druska į kumpį ir į kaulą turi įsiskverbti natūraliai. Dėl sūdyimo kartu su kaulu pailgėja ir brandinimo trukmė, nes kumpis džiūva lėčiau. Brandinimas trunka mažiausiai šešis mėnesius, t. y. kur kas ilgiau nei kurio kito žinomu pavadinimu parduodamo kumpio brandinimas. Kumpis brandinamas su kaulu, todėl gauna ypatingą riešuto prieskonį.

Istorijos faktai. Dar romėnai žinojo, kad geriausias kumpis gaminamas Vestfalijoje. Jokios kliūtys jiems nebuvo per didelės subrandintą kiaulės kumpį su kaulu arkliais ir pėsčiomis palei Reiną per Alpes gabenti į Italiją. XII a. pagrindiniame Kelno turguje parduodamo Vestfalijos kumpio paklausa buvo didžiulė. Dortmundio miestas dvylika kumpių padovanojo imperatoriui Zigmantui (1368–1437 m., imperatoriumi išrinktas 1410 m.). Sakoma, kad imperatorius kumpiais džiaugėsi labiau nei Kelno miesto padovanotu auksiniu dubeniu. Apie Vestfalijos kumpio vertę galima spręsti iš šiaurinio apie 1400 m. Zoste pastatytos bažnyčios *Maria zur Wiese* vitražo (sukurto apie 1500 m.). Jame pavaizduota „vestfališkoji paskutinė vakarienė“ – vietoj duonos ir vyno valgomas kumpis ir geriamas alus. Vestfaliją kumpio gimtine vadino Henrikas Heinė.

Per Prancūzijos ir Nyderlandų karus 1674–1678 m., baiminantis marodieravimo ir kareivių įkeldinimo, daugybė kumpio krovinių iš Vestfalijos Zauerlando išvežta į Vieną.

Sena Vestfalijos kumpio tradicija atspindi ir kalboje. Pavyzdžiui, vieta virš atviro dūmtraukio vestfaliskuose žemdirbių namuose, kur anksčiau būdavo kabinami rūkyti skirti kumpiai, vadinama „Vestfalijos rojumi“ (vok. *westfälischer Himmel*).

- 5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

Geras gaminio vardas glaudžiai susijęs su geografine jo gamybos vietove. Dėl gamtos sąlygų atsiradusi šimtametė Vestfalijos kumpio gamybos ir su ja susijusios specialios vietinių kumpio gamintojų žinios padėjo Vestfalijos kumpiui su kaulu tapti vertingu tipiško skonio gaminiu, kuris net toliausiai už regiono ribų laikomas delikatesu, savo gerą vardą gavusiu, be kitų dalykų, dėl geografinės kilmės. Šis geras vardas grindžiamas tikra kumpio gamybos tradicija, kurios svarbiausia ypatybė yra ilgesnė šio kumpio brandinimo trukmė nei kurio kito paprasto kumpio.

Taikant vietovėje būdingus gamybos būdus, objektyvios kumpio savybės susiejamos su jo geografine kilme. Visų pirma šioje vietovėje brandinimo ir sūdymo trukmė ilgesnė, todėl kumpyje lieka mažiau vandens, nuo to priklauso jo fizinės (tankumas, tvirtumas, savitasis svoris) ir cheminės (ypač mažas vandens kiekis lemia didesnę kitų medžiagų, pavyzdžiui, riebalų ir baltymų, kiekį) savybės, o nuo pastarųjų, savo ruožtu, priklauso organoleptinės gaminio savybės, kuriomis jis skiriasi nuo kitų rūšių kumpio.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis <sup>(3)</sup>)

<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/17403>

---

<sup>(3)</sup> Žr. 2 išnašą.

**Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą**  
(2013/C 102/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 straipsnį.

PAKEITIMO PARAIŠKA

**TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006**

**dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos <sup>(2)</sup>**

**PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNĮ**

**„VOLAILLE DE BRESSE“/„POULET DE BRESSE“/„POULARDE DE BRESSE“/„CHAPON DE BRESSE“**

**EB Nr.: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**SGN ( ) SKVN ( X )**

**1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys:**

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita (gamintojų, kompetentingų institucijų ir kontrolės įstaigų duomenų atnaujinimas)

**2. Pakeitimo (-ų) pobūdis:**

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio paskelbto bendrojo dokumento keisti nereikia (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

**3. Pakeitimas (-ai):**

**3.1. Dalis „Produkto pavadinimas“:**

1996 m. birželio 12 d. Reglamentu (EB) Nr. 1107/96 įregistruotą pavadinimą sudaro tik dalis pavadinimo, kuri iš pradžių prašyta įregistruoti. Taigi tai yra registravimo klaidos ištaisymas. Įregistruotas pavadinimas yra „Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“.

<sup>(1)</sup> OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

<sup>(2)</sup> OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

### 3.2. Dalis „Produkto aprašymas“:

Visų auginimo laikotarpių trukmė buvo sujungta ir, kad būtų aiškesnis minimalus skerdimo amžius bei siekiant palengvinti patikrinimus, išreikšta sistemškai dienomis.

Viščių auginimo trukmė padidėja nuo 106 iki 108 dienų. Tai susiję su galutinio etapo mediniame narve (*épinette*) pailginimu. Be to, mažiausias išdarinėtų viščių svoris padidinamas nuo 1,2 kg iki 1,3 kg. Dėl šių pakeitimų pagerėja galutinė produkto kokybė (mėsingesnė paukštiena).

Be to, nustatoma „poularde“ (mėsinės vištos) apibrėžtis: „lytiškai subrendusios patelės, galinčios dėti kiaušinius, tačiau jų dar nepradėjusios dėti.“

Nustatytas kaplūnų pardavimo laikotarpis – taip patikslinta ši išskirtinė tradicinė pardavimo praktika per metų pabaigos šventes. Siekiant išsamiau aprašyti tradicinę praktiką ir patikslinti, kad paukštiena gali būti parduodama įvyniota į audinį ar be jo, perrašyta dalis, susijusi su galimybe mėsines vištas ir viščiukus pardavinėti suvyniotus.

### 3.3. Dalis „Geografinė vietovė“:

Kad būtų išvengta dviprasmiškumo, patikslintas geografinėje vietovėje turinčių vykti operacijų sąrašas: atranka, dauginimasis, perėjimas, auginimas, skerdimas, paukštienos ruošimas ir, esant reikalui – greitas užšaldymas. Šis sąrašas – tai perkeltos nacionalinės nuostatos, numatytos su nuoroda susijusiu dekretu.

### 3.4. Dalis „Kilmės įrodymas“:

Atsižvelgiant į pasikeitusius nacionalinius įstatymus ir kitus teisės aktus, konsoliduota dalis „Duomenys, įrodantys, kad produktas kilęs iš geografinės vietovės“; dabar joje yra visų pirma su deklaravimu ir su produkto atsekamumo registrais bei gamybos sąlygų priežiūra susijusios prievolės.

Šie pakeitimai susiję su kilmės vietos nuorodų kontrolės sistemos reforma, padaryta 2006 m. gruodžio 7 d. įstatymu 2006-1547 dėl žemės ūkio, miško ar maisto bei jūros produktų vertės didinimo. Visų pirma, turi būti patvirtinama, kad ūkinės veiklos vykdytojai sugeba laikytis kilmės vietos nuorodos, kurią nori naudoti, specifikacijos reikalavimų. SKVN „Volaille de Bresse“ specifikacijos kontrolė organizuojama remiantis kontrolės įstaigos parengtu kontrolės planu.

Be to, ši dalis papildyta keliomis nuostatomis, susijusiomis su paukštienos atsekamumą užtikrinti skirtais registrais ir deklaracijomis.

### 3.5. Dalis „Gamybos būdas“:

#### 3.5.1. Atranka, dauginimasis ir perėjimas

Siekiant užtikrinti veislės išsaugojimą, įtraukti papildomi atrankos reikalavimai. Padaryti su kiaušiniiais ir viščiukais susiję patikslinimai, visų pirma, dėl mažiausio svorio (50 g kiaušiniams ir 32 g viščiukams).

#### 3.5.2. Auginimas

Pakeitimu auginimo metu leidžiama į paukščių būrius įleisti keletą perlinių vištų, kad savo elgesiu jos nubaidytų plėšrūnus. Bresėje tai yra įprasta praktika. Šie paukščiai auginami tokiomis pačiomis sąlygomis ir, savaime suprantama, į jų skaičių atsižvelgiama apskaičiuojant tankumą, kad būtų užtikrinta auginimo gerovė ir sąlygų kokybė.

Pirminiuose dokumentuose (1957 m.), kuriais reglamentuojama „Volaille de Bresse“, tankumas nėra nustatytas. Dėl tankumo auginimo pradžioje, taip pat dėl tuo etapu reikalingos įrangos (lovys, girdykla) patikslinimų galima pagerinti sanitarinį auginimo ūkių valdymą. Tuo prisidedama prie gyvūnų gerovės ir kartu – prie galutinės produkto kokybės.

Padidintas tankumas auginimo metu (ne daugiau kaip 12 paukščių 1 kvadr. pastato metre viščių ir mėsinių vištų atveju), kad būtų atsižvelgta į visus paukščius viso auginimo metu. Toks tankumas atitinka realią praktiką. Kaplūnų atveju tankumas lieka nepakitęs: patikslinta, kad jis taikomas nuo liepos 15 d., t. y. nuo kastravimo.

Siekiant kokybės, galutinis etapas viščiukams esant mediniuose narvuose pailginamas nuo 8 iki 10 dienų. Mėsinių vištų atveju galutinis etapas sumažinamas iki ne mažiau kaip 21 dienos; bendra auginimo trukmė nekeičiama (ne trumpiau kaip 140 dienų). Dėl šios nuostatos tampa įmanoma atsižvelgti į dienų ir naktų ilgumo kaitą skirtingais metų laikais ir išvengti, kad mėsinės vištos kiaušinius imtų dėti dienoms ilgėjant.

Patikslintos galutinio etapo mediniuose narvuose sąlygos – patalpos išdėstymas, tankumas narvuose, bendras paukščių skaičius patalpoje bei narvų, nebūtinai turinčių būti medinių, rūšys.

### 3.5.3. Paukščių auginimo sąlygos ir ganyklų administravimas

„Volailles de Bresse“ atveju ganyklos yra svarbus maisto išteklių, esančių žolėje ir gyvuose organizmuose (moliuskai, vabzdžiai ir pan.), šaltinis; ištekliai ypač gerai vystosi dirvožemyje esant drėgnam Bresės klimatui (dirvožemis molingas, nepralaidus dažno lietaus vandeniui). Nuostatomis, susijusiomis su žolingų ganyklų administravimu, siekiama užtikrinti tokių išteklių kokybę ir didinti paukščių gerovę.

Siūlymuose visų pirma gvildenami šie klausimai:

- paukštienos grupių ir partijų sąvokų apibrėžtys, siekiant pagerinti produkcijos atsekamumą,
- patikslinimas apie ne didesnę kaip 1 500 vištų viename ganyklos hektare metinę produkciją, kad būtų išsaugotas tinkamas ganyklos žolėtumas,
- patikslinimas apie sanitarinį ganyklos valymą, kurį reikia atlikti likus ne mažiau kaip dviem savaitėms iki paukščių išleidimo į ją,
- patikslinimai apie pievų sandarą (daugiametės ar laikinos ilgiau nei metus veikiančios ganyklos) ir jų priežiūrą,
- įvestas reikalavimas dėl ne trumpesnių kaip 25 m gyvatvorių viename hektare,
- sumažintas leidžiamas atstumas tarp auginimo pastatų,
- įvestas reikalavimas dėl paukščių mėšlo ganyklose.

Kitų pakeitimų tikslas – sustiprinti SKVN „Volaille de Bresse“ ir vietovės ryšį bei padidinti saugomos kilmės vietos nuoroda žymimos paukštienos kokybę ir atsekamumą:

- tame pačiame ūkyje atliekamų etapų patikslinimai. Gamintojų grupė norėjo patikslinti tradicinę praktiką auginti paukščius vienu po kito einančiais auginimo ir galutiniu etapais tame pačiame ūkyje. Taip paukščiai išvengia streso ir sanitarinių pavojų, kurių galėtų atsirasti, jei būtų keičiama auginimo vieta (transportas, kiti pastatai ir aplinka, „socialinės“ partijos sąrangos pakitimai ir pan.), ir kurie turėtų įtakos galutinei produkto kokybei,
- nustatytas didžiausias viščiukų grupių viename pastate dydis ir tankis,
- padidintas didžiausias paukščių partijos dydis – 700 paukščių,
- įvestos nuostatos dėl lovių ir girdyklų ilgio skirtingais paukščių auginimo etapais,
- patikslintos paukščiams taikomos profilaktinės priemonės ir priemonės, susijusios su patalpų valymu, dezinfekcija ir sanitariniu valymu.

### 3.5.4. Mityba

Patikslintos „Volaille de Bresse“ mitybos taisyklės, visų pirma:

- siekiant nustatyti pagrindines auginimo pradžios laikotarpio mitybos taisykles, sudarytas medžiagų, sudarančių auginimo pradžios laikotarpio pašarą, sąrašas, taip pat nustatytas didžiausias riebalų kiekis (6 %). Patikslinta, kad grūdai, sudarantys ne mažiau kaip 50 % raciono, gaunami iš geografinės vietovės,



- su augimo laikotarpiu susijusiais siūlomais pakeitimais patikslinami mitybos metodai. Paukščių racionas daugiausia sudarytas iš ganyklos išteklių, papildomų pieno produktais ir iš geografinės vietovės gaunamais grūdais. Pakeitimais siekiama, kad paukščiams netrūktų lesalo ir būtų tiksliau nustatomi jų mitybos papildai. Todėl, atsižvelgiant į Bresės tradicijas, per augimo ir galutinį laikotarpius racionui nustatomas ne mažesnis kaip 40 % kukurūzų kiekis. Patikslinta, kokie yra per šiuos laikotarpius duodami grūdai ir pieno produktai, taip pat jų kiekis. Patikslinta, kad papildant vietos išteklius, paukščiams gali būti tiekiami augaliniai baltymai, mineralai ir vitaminai. Tokiems papildams taikomi kiekio ir kokybės apribojimai (baltymų kiekis ne didesnis kaip 15 %). Tikslas – subalansuoti mitybą, tuo pačiu apribojant baltymų kiekį: tai verčia „Volaille de Bresse“ pagrindinio lesalo (žolės, vabzdžiai, nedideli moliuskai ir pan.) ieškoti ganyklose; taip užtikrinama, kad būtų išsaugomos būdingos savybės, išreiškiančios ryšį su vietove,
- įtrauktas draudimas naudoti GMO visuose „Volaille de Bresse“ duodamuose pašaruose, įskaitant pašarus, duodamus auginimo pradžios laikotarpiu, bei draudimas ūkiuose sodinti genetiškai modifikuotas augalų veisles.

### 3.5.5. Skerdimas, ruošimas ir pakavimas

Panaikintas mažiausio svorio tikrinimas tiekimo ar paėmimo metu – dėl šios nuostatos reikėdavo atlikti dvigubą tikrinimą, nes būdavo tikrinamas numanomas gyvasis svoris paėmimo ar tiekimo metu ir išdarinėtos paukštienos svoris skerdykloje. Nustatyta, kad reikalingiau yra tikrinti išdarinėtos paukštienos, kuri yra parduoti skirtas produktas, svorį.

Padarytais pakeitimais siekiama padidinti viršutinę nuplikinimo temperatūros ribą, kad ši nuostata būtų pritaikyta skirtingo svorio ir riebumo viščiukams, mėsinėms vištoms ir kaplūnams.

Kraujo nuleidimo, išpjaustymo ar išdarinėjimo, galutinio nupešimo ir kaklų nuvalymo operacijos ir toliau atliekamos rankomis. Vis dėlto buvo patikslinta, kad apvali paukščių išeinamosios angos įpjova gali būti atliekama specialiu peiliu – tai pusiau rankinis instrumentas.

Nustatyta paukštienos „ruošimo“ apibrėžtis: tai galutinis nupešimas ir kaklų nuvalymas. Tai rankomis atliekami veiksmai; tuo pat metu, prieš pat uždedant identifikacinę žymą, kuriomis užtikrinamas produkto atsekamumas, produktą galima ir įvertinti.

Patikslinta apsiuvimo operacija.

Užšaldymas pakeistas greitu užšaldymu. Įvestomis greito užšaldymo taisyklėmis (maksimalus laikas, iki kada galima greitai užšaldyti, temperatūra, galutinė vartojimo data) užtikrinama optimali produkto kokybė.

### 3.6. Dalis „Ryšys su geografinė vietovė“:

Ši dalis perrašyta, siekiant įrodyti geografinės vietovės ypatumus, produkto ypatumus ir ryšį su geografinė vietovė. Ši dalis buvo įterpta remiantis Reglamento (EB) Nr. 510/2006 nuostatomis.

### 3.7. Dalis „Ženklinimas etiketėmis“:

Padaryti patikslinimai, susiję su identifikavimo žymų išdavimo taisyklėmis, „Bresse“ pavadinimo naudojimu lydraščiuose ir sąskaitose bei nuorodomis, esančiomis žymoje ir etiketėje.

### 3.8. Dalis „Nacionaliniai reikalavimai“:

Atsižvelgiant į nacionalinių įstatymų ir kitų teisės aktų raidą, dalis „Nacionaliniai reikalavimai“ sudaryta kaip lentelė, kurioje nurodyti pagrindiniai kontroliuojami dalykai, jų standartinės vertės ir vertinimo metodas.

3.9. *Kompetentingų institucijų, gamintojų ir kontrolės įstaigų duomenys:*

Atnaujinti už SKVN kontrolę atsakingos sertifikavimo institucijos ir kompetentingų institucijų bei gamintojų duomenys.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos

„VOLAILLE DE BRESSE“/„POULET DE BRESSE“/„POULARDE DE BRESSE“/„CHAPON DE BRESSE“

EB Nr.: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

SGN ( ) SKVN ( X )

1. **Pavadinimas:**

„Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:**

3.1. *Produkto rūšis:*

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:*

„Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“ priklauso *Gallus* genčiai ir baltųjų vištų porūšio galų ar Bresės veislei. Suaugę paukščiai pasižymi jiems būdingomis išorinėmis savybėmis.

„Poulet de Bresse“ yra vyriškos ar moteriškos lyties viščiukas, ne jaunesnis kaip 108 dienų, jo svoris (išdarinėto) – ne mažesnis nei 1,3 kg (paruoštas kepti – 1 kg). „Poularde de Bresse“ (mėsinė višta) yra ne jaunesnė kaip 140 dienų lytiškai subrendusi patelė, galinti dėti kiaušinius, tačiau jų dar nepradėjusi dėti, jos svoris (išdarinėtos) – ne mažesnis nei 1,8 kg. Viščiukai ir mėsinės vištos gali būti tradiciškai suvyniotos ir apsiūtos.

„Chapon de Bresse“ yra vyriškos lyties kastruotas gaidžiukas (kaplūnas), ne jaunesnis kaip 224 dienų, jo svoris (išdarinėto) – ne mažesnis nei 3,0 kg. Jis pardavinėjamas tik per metų pabaigos šventes – nuo lapkričio 1 d. iki sausio 31 d. Tradiciškai jis būtinai turi būti įvyniotas į augalinės kilmės audeklą (linas, kanapė, medvilnė) ir apsiūtas taip, kad jo nesimatytų, išskyrus kaklą, kurio viršutinis trečdalis paliekamas su plunksnomis.

Paskersti paukščiai turi būti mėsingi, su gerai išsivysčiusia krūtinėle; odelė turi būti švari, be plunksnų, įplyšimų, mėlynių ar neįprastos spalvos dėmių; pakankamai riebus, kad nesimatytų nugarkaulio; natūrali krūtinkaulio forma neturi būti pakeista. Galūnės turi būti be lūžių. Ant viršutinio kaklo trečdalis paliktos plunksnos turi būti švarios. Kojos turi būti švarios.

Paukščiai parduodami išdarinėti. Pateikimo formos „paruoštas kepti“ ir „greitai užšaldytas“ galimos tik viščiukų atveju su sąlyga, kad nepašalintos galūnės, išskyrus pirštakaulius.

Paukščiai, kurie buvo suvynioti į audeklą ir apsiūti, gali būti parduodami suvynioti ar nesuvynioti. Jei nesuvynioti, tai jų forma turi būti pailga. Sparnai ir kojos prigludusios prie kūno, o ne išsikišusios. Mėsa turi būti tvirta, kieta ir išlaikiusi formą.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

—

#### 3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):

Paukščių auginimas susideda iš trijų vienas po kito einančių – auginimo pradžios, augimo ir galutinio – laikotarpių. Šiais laikotarpiais paukščių lesale gali būti tik:

- iš saugomos kilmės geografinės vietovės gaunami ir, jei įmanoma, pačiame ūkyje užauginti grūdai,
- augalai, šalutiniai produktai ir papildai, gauti iš genetiškai nemodifikuotų produktų.

Auginimo pradžios laikotarpiu, kuris trunka ne ilgiau kaip 35 dienas, ne mažiau kaip 50 % raciono yra sudaryta iš grūdų, prie kurių gali būti pridėdama augalinių papildų, pieno produktų, vitaminų ir mineralų.

Po vadinamojo auginimo pradžios laikotarpio paukščiai auginami žolėmis apaugusiose ganyklose. Lesalą tuo laikotarpiu sudaro daugiausia ganyklose esantys išteklių (žolė, vabzdžiai, moliuskai ir pan.); taip pat grūdai: kukurūzai, griekiai, kviečiai, avižos, kvietrugiai, miežiai ir pienas bei jo produktai. Šie grūdai, iš kurių kukurūzai sudaro ne mažiau kaip 40 % raciono, gali būti virti, daiginti, skaldyti ar malti, bet ne kitaip perdirbti. 36–84 auginimo dienomis, kai vystosi skeletas, paukščiams papildomai prie vietinių išteklių gali būti duodama baltymų, mineralų ir vitaminų.

Baltymų kiekis dienos racione yra ne didesnis kaip 15 %.

Po šio vadinamojo augimo laikotarpio seka galutinis laikotarpis: viščių atveju – ne trumpesnis kaip 10 dienų, mėsinių vištų atveju – ne trumpesnis kaip 3 savaitės, kaplūnų atveju – ne trumpesnis kaip 4 savaitės. Šiuo laikotarpiu paukščiai laikomi narvuose, tamsioje ir gerai vėdinamoje patalpoje. Šiuo laikotarpiu paukščių racionas toks pat kaip ir augimo laikotarpiu; gali būti duodama ryžių.

Apskritai, apie 90 % paukščių lesalo (ganykla ir grūdai) gaunama iš geografinės vietovės.

#### 3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

Paukščių atranka, dauginimasis, perėjimas, auginimas ir skerdimas vyksta geografinėje vietovėje.

#### 3.6. Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:

Paukštienos ruošimas (galutinis nupešimas ir kaklų nuvalymas), pakavimas ir, esant reikalui ir tik viščių atveju – greitas užšaldymas vyksta geografinėje vietovėje, o pateikimo formos yra šios:

- išdarinėti paukščiai,
- suvynioti ir apsiūti paukščiai. Vyniojimo ir rišimo operacijos, būtinos kaplūnų atveju, naudojamos tradiciškai pateikiant Bresės paukštieną: stipriai įvyniojama į augalinės kilmės audeklo (linas, kanapė, medvilnė) gabalą ir susiuvama ranka (ne mažiau kaip 15–20 dygsnių, priklausomai nuo to, ar tai viščiukas, mėsinė višta ar kaplūnas),
- kepti paruošti ar greitai užšaldyti paukščiai (tik viščiukai). Paukščių galūnės (išskyrus pirštakaulius) nepašalinamos.

Tai, kad šie veiksmai turi būti atliekami geografinėje vietovėje, grindžiama labai specifinėmis ir tradicinėmis žiniomis, naudojamomis jiems atlikti. Paukščių suvyniojimas ir apsiuvimas – puikūs to pavyzdžiai. Ši technika naudojama daugiausia metų pabaigos švenčių proga; taip riebalai geriau įsigeria į raumenis ir paryškina organoleptinės produktų savybės. „Volaille de Bresse“ sektoriaus ūkio veiklos subjektai šią praktiką išsaugojo, nors toks produktų pateikimas reikalauja daug laiko ir darbo. Pateikimo formos „paruoštas kepti“ ir „greitai užšaldytas“ taip pat būdingos SKVN „Volaille de Bresse“ tuo, kad galūnės, išskyrus pirštakaulius, nepašalinamos.

Be to, ypač švelni Bresės paukščių oda reikalauja išskirtinio kruopštumo, kad nebūtų pažeista nupešant, vyniojant, pakuojant. Todėl reiktų kuo labiau sumažinti veiksmų, per kuriuos galėtų būti pažeista oda (įplėšimai, mėlynės ar neįprastos spalvos dėmės yra priežastys, dėl kurių paukštienos kokybė pagal specifikaciją pažeminama), skaičių.

Galiausiai, operacijos atlikti geografinėje vietovėje būtina ir dėl to, kad kartu atliekamas ir paukštienos SKVN klasifikavimas. Būtent po šio paskutinio klasifikavimo etapo paukštiena gali būti parduodama su SKVN žyma ar be jos. Šis klasifikavimas – tai identifikacinių žymų uždėjimas (mėsiniams vištoms ir kaplūnams – antspaudai). Žymos yra skirtos produktų identifikavimui ir atsekamumui užtikrinti.

### 3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

„Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“ yra pažymėti augintojo žiedu, skerdyklos žyma, specialia etikete, o mėsinės vištos ir kaplūnai – dar ir identifikaciniu antspaudu.

Etiketė dedama ant išdarinėtų paukščių nugarų ar paruoštų kepti paukščių krūtinkaulio tuo metu, kai paukštiena klasifikuojama kaip SKVN prieš ją išvežant. Etiketėje yra Europos Sąjungos SKVN logotipas.

Identifikacinių žymų pavyzdžiai

Unikalus žiedas yra nepažeidžiamas, ant jo nurodyti augintojo duomenys. Nepažeidžiamas antspaudas yra sąvaržėlės formos, ant jo yra užrašas „Bresse“. Skerdyklų atveju nurodomi skerdyklų duomenys. Jei paukštį paskerdė augintojas ūkyje, ant antspaudo nurodoma „Abattage à la ferme“ („paskersta ūkyje“).

Identifikaciniuose kaplūnų ir mėsinių vištų antspauduose yra įrašas „Poularde de Bresse roulée“ arba „Poularde de Bresse“ arba „Chapon de Bresse“ ir įrašas „appellation d'origine contrôlée“ ar „appellation d'origine protégée“.

Žymėjimo identifikacinėmis žymomis sąlygos:

Paukštis žieduojamas augintojo žiedu ant kairės kojos prieš išvežant iš ūkio. Antspaudas dedamas kaklo apačioje, kai paukštiena klasifikuojama kaip SKVN prieš ją išvežant. Žiedas ir antspaudas yra vienkartiniai; jie turi būti pritvirtinami taip, kad jų nebūtų galima suklastoti. Antspaudai dedami kaklo apačioje, juos prilaiko žyma.

## 4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Kilmės vietos nuorodos „Volaille de Bresse“ geografinė vietovė apima šias komunas ar jų dalis.

Eno departamente (01):

*Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes* ir *Viriat* kantonus.

Šių kantonų komunas ar jų dalis:

*Ceyzériat: Ceyzériat* (vakarinė dalis D52), *Jasseron* (vakarinė dalis D52);

*Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat* (Nord Châtillon dalis), *Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne* (šiaurės vakarai), *Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne* (Nord Chalaronne dalis), *Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas*;

*Coligny: Beaupont, Bény, Coligny* (vakarinė dalis N83/D52), *Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre* (vakarinė dalis N83), *Verjon* (vakarinė dalis N83), *Villemotier*;

*Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle* (dalis), *Druillat* (dalis), *Saint-Martin-du-Mont* (vakarinė dalis D52), *Tossiat* (vakarinė dalis D52), *La Tranclière*;

*Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne* (Nord Chalaronne dalis), *Saint-Etienne-sur-Chalaronne* (Nord Chalaronne dalis), *Thoissey*;

*Treffort-Cuisiat: Courmangoux* (vakarinė dalis D52), *Meillonas* (vakarinė dalis D52), *Pressiat* (vakarinė dalis D52), *Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat* (vakarinė dalis D52).

Juros departamentas (39)

Šių kantonų komunas ar jų dalis:

*Beaufort*: Augéa (vakarai N83), *Beaufort* (vakarai N83), *Bonnaud*, *Cezancey* (vakarai N83), *Cousance* (vakarai N83), *Cuisia* (vakarai N83), *Mallerey*, *Maynal* (vakarai N83), *Orbagnia* (vakarai N83), *Sainte-Agnès* (vakarai N83), *Vercia* (vakarai N83), *Vincelles* (vakarai N83);

*Bletterans*: *Bletterans*, *Chapelle-Voland*, *Cosges*, *Desnes* (vakarai), *Fontainebrux*, *Larnaud*, *Nance*, *Relans*, *Les Repôts*, *Ruffey-sur-Seille* (dalis), *Villevieux*;

*Chaumergy*: *Bois-de-Gand* (vakarai), *La Chassagne* (pietūs D468), *Chaumergy* (dalis), *La Chaux-en-Bresse* (vakarai D95), *Chêne-Sec*, *Commenailles*, *Foulenay* (dalis), *Francheville* (vakarai D95 + pietūs D468), *Froidville* (dalis), *Rye* (vakarai D468), *Vincent* (vakarai D95);

*Chaussin*: *Asnans-Beauvoisin* (vakarai D468), *Chaînée-des-Coupis* (pietvakariai), *Chaussin* (pietūs D468), *Les Essards-Taigevaux* (vakarai D468), *Les Hays*, *Neublans-Abergement*;

*Chemins*: *Annoire* (Doubs pietūs), *Longwy-sur-le-Doubs* (dalis), *Petit-Noir* (Doubs vakarai);

*Lons-le-Saunier Nord*: *Chilly-le-Vignoble*, *Condamine*, *Courlans*, *Courlaoux*, *Montmorot* (pietūs N78+vakarai N83);

*Lons-le-Saunier-Sud*: *Frébuans*, *Gevingey* (vakarai N83), *Messia-sur-Sorne* (šiaurė N83), *Trenal*;

*Saint-Amour*: *Balanod* (vakarai N83), *Chazelles*, *Digna* (vakarai N83), *Nanc-lès-Saint-Amour* (vakarai N83), *Saint-Amour* (vakarai N83), *Saint-Jean-d'Etreux* (vakarai N83).

Sonos ir Luaros departamente (71):

*Beaurepaire-en-Bresse*, *Cuisery*, *Louhans*, *Montpont-en-Bresse*, *Montret*, *Saint-Germain-du-Bois*, *Saint-Germain-du-Plain*, *Saint-Martin-en-Bresse* kantonai.

Šių kantonų komunas ar jų dalis:

*Chalon-sur-Saône-Sud*: *Chalon-sur-Saône* (kairysis krantas), *Châtenoy-en-Bresse*, *Epervans*, *Lans*, *Oslon*, *Saint-Marcel*;

*Cuiseaux*: *Champagnat* (vakarai N83), *Condal*, *Cuiseaux* (dalis), *Dommartin-les-Cuiseaux*, *Flacey-en-Bresse*, *Frontenaud*, *Joudes* (vakarai N83), *Le Miroir*, *Varennes-Saint-Sauveur*;

*Pierre-de-Bresse*: *Authumes*, *Beauvernois*, *Bellevesvre*, *La Chapelle-Saint-Sauveur*, *Charrette-Varennes* (dalis), *La Chaux*, *Dampierre-en-Bresse*, *Fretterans* (dalis), *Frontenard*, *Lays-sur-le-Doubs* (dalis), *Montjay*, *Mouthier-en-Bresse*, *Pierre-de-Bresse*, *La Racineuse*, *Saint-Bonnet-en-Bresse*, *Torpes*;

*Tournus*: *Lacrost*, *Préty*, *Ratenelle*, *Romenay*, *Tournus* (dalis), *La Truchère*;

*Verdun-sur-le-Doubs*: *Ciel*, *Longepierre* (pietūs), *Navilly* (Doubs pietūs), *Pontoux*, *Sermesse*, *Toutenant*, *Verdun-sur-le-Doubs*, *Verjux*.

## 5. Ryšys su geografinėmis vietovėmis:

### 5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

— Gamtiniai veiksniai

„Volailles de Bresse“ auginimo vietovė sutampa su miškinga ir šiek tiek kalvota vietove, susidariusia prekartero laikotarpiu, dirvožemis labai molingas ir nelaidus vandeniui. Klimatui didelę įtaką daro vandenynas, klimatas drėgnas, dažni rūkai.

Kukurūzai, Bresėje pasirodę XVII a. (šiek tiek daugiau nei šimtmečiu vėliau, nei Andalūzijoje), suvaidino lemiamą vaidmenį Bresės žemės ūkio sistemoje – tai buvo pagrindinis žmonių valgis ir paukščiams naudojamas lesalas. Tokiomis aplinkybėmis įsitvirtino ir gyvuoja tradicinis mišrus ūkininkavimas, paremtas žolinių ir grūdinių kultūrų bei paukščių ir gyvulių auginimu (iš pradžių pieninių, paskui žinduklių).

— Žmogiškieji veiksniai

Bourg-en-Bresse miesto archyvuose nuo 1591 m. minimi „Volailles de Bresse“ ir ypač „riebūs gaidžiu-kai“. Nuo XVII a. daugėjo atsiskaitymų kaplūnais ir mėsinėmis vištomis, o XVIII a. pabaigoje jie naudoti visoms nuomos sutartims. Vėliau gastronomas Brillat-Savarin knygoje *Physiologie du goût* (1825 m.) akcentavo mėsos sultingumą: „Mėsinių vištų tarpe pirmąja Bresės vištos“.

Produkcijos didėjimą paskatino prekybos suintensyvėjimas dėl atidarytos Paryžiaus–Liono–Marselio geležinkelio linijos. Tai, kad netoliese yra didelis miestas, kaip Lionas, neabejotinai yra apčiuopiamas augimą skatinantis veiksnys.

Vietos veislė pripažinta vienintele, iš kurios galima gaminti SKVN žymimus produktus; ji yra labai atspari ir puikiai prisitaikiusi prie aplinkos ir drėgno Bresės dirvožemio. Anksčiau kiekvienas augintojas pats pasirinkdavo reproduktorių iš savo būrio. Po to, 1955 m., kolektyviniu sektoriaus nutarimu buvo įsteigtas selekcijos centras. Jame atliekama genealoginė veislės atranka, leidžianti veislę išsaugoti.

Auginimo praktika paremta nuo seno sukurtu racionu, kai paukščiai savarankiškai ieško maisto žolėtose ganyklose (kirminų, žolės), o tas maistas papildomas grūdais ir pieno produktais (skiestu pienu, išrūgomis, pieno milteliais, pasukomis). Galutinis paukščių penėjimas vyksta narvuose, vadinamuose „épinettes“, kurie yra ramioje ir tamsioje patalpoje, kad būtų išvengta streso. Paskersti paukščiai paprastai pateikiami originaliai – kaklo apačioje paliekama plunksnų „apykablė“.

Augintojas ypač rūpinasi kaplūnais – vyriškos lyties paukščiais, gimusiais pavasario pradžioje ir kastruotais iki liepos 15 d – ir mėsinėmis vištomis – vyresnėmis nei viščiukas patelėmis, dar nesudėjusiomis kiaušinių. Galutinis šių paukščių penėjimo etapas narvuose trunka ilgiau nei viščiukų; jie dažniausiai maitinami skanesniu pašteto forma pateikiamu maistu. Skerdžiant su jais taip pat elgiamasi labai švelniai, o nupešami ypač kruopščiai, stengiantis nepažeisti odos. Kai jie papuošiami pagal Bresės tradiciją (tai būtina kaplūnų atveju), paukščių kojos ir sparnai prispaudžiami prie kūno. Tuomet paukščiai tvirtai susukami į tvirtą augalinės kilmės audeklą, jis susiūnamas plonu siūlu pradėdamas nuo centrinės dalies ir baigiant galva ir pasturgaliu taip, kad paukštis būtų visiškai „išsuptas“, išskyrus kaklą, kurio viršutinis trečdalis paliekamas su plunksnomis. Išvyniotas paukštis yra būdingos cilindro formos ir kyšo tik galva ir kaklas.

## 5.2. Produkto ypatumai:

Paukščiams būdingas smulkus skeletas ir odos grūdėtumas, rodantys mėsingumą ir riebumą. Nugaros ilgumas yra laidas, kad krūtinėlė bus kokybiška.

„Volaille de Bresse“ laikoma riebia paukštiena, t. y. pailgos formos ir liekni paukščiai, o tai rodo tinkamumą penėjimui. Jie aiškiai skiriasi nuo „poulet de grain“, kurie yra stambesni, tvirtesni ir turintys ne tokių aiškių aneminių savybių.

Paukštieną išvirus tinkamai, kad ji neprarastų organoleptinių savybių, ji pasižymi mėsingumu, minkštumu, intensyviu skoniu ir sultingumu.

Šioje paukštienoje yra puikus mėsos gabalų pasirinkimas, kaip ilga ir plati krūtinėlė ir sultingos blauzdelės. Kaulai labai ploni, galva ir kaklas gležni, taigi nevalgomų dalių labai nedaug. Nuleidus kraują ir nupešus paukštiena pasižymi mėsingumu ir riebumu; nėra matomų išsikišusių iškilumų.

Mėsa švelni, tirpstanti burnoje – tai jai pelnė „moelleux“ („minkštosios“) vardą Paryžiaus turguose. Mėsa lengvai atsiskiria nuo kaulų, kaip ir skirtingi raumenys vieni nuo kitų. Raumeninės skaidulos tokios plonytės, kad jų beveik nesijaučia. Sausgyslių ir jungiamųjų audinio plėvių beveik nėra, jos nesiskiria nuo mėsos. Yra ne tik paviršinių riebalų, kurių kiekis priklauso nuo nupenėjimo; riebalų yra ir paukščių raumenyse. Kiekviena iš smulkučių skaidulų tam tikra prasme yra apvilktos riebalais, o išvirus tai suteikia mėsai ypatingo švelnumo.

Mėsinės vištos už viščiuką yra stambesnės ir sunkesnės, jų skoninės savybės ypatingos ir susijusios su geresniu penėjimu. Kaplūnai, kuriems dėl kastracijos ir ilgo gyvenimo riebalai ilgai ir nuolat infiltruojasi į raumenų audinius, yra labai aukštos kulinarinės vertės paukščiai, jie parduodami tik per metų pabaigos šventes.

Patyrę degustuotojai pripažįsta, kad šių paukščių mėsa turi tam tikrą kvapą, kurį vertina patys didžiausi gurmė.

Šiuos produktus, kurių vartojimas giliai įaugęs į vietos virtuvę, ruošia ir reklamuoja geriausi restoranai tiek Prancūzijoje, tiek užsienyje.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

Mišrus ūkininkavimas Bresėje, atsiradęs dėl aplinkos savybių, ypač dėl tinkamumo auginti žolinius augalus ir kukurūzus, kuriems reikalingas drėgnas klimatas ir drėgnas dirvožemis, yra pagrindinis paukštininkystės veiksnys ir ištakos. Kukurūzai, kurie yra duodami su kitais grūdais, dėl savo maistingų savybių leido auginti riebius paukščius, kuriais grindžiamas geras Bresės paukštienos vardas.

Augintojai sugebėjo išlaikyti gryną veislę ir toliau tobulinti Bresės paukščių savybes. Paukščiams būdingas atsparumas padeda jiems gyventi šioje sudėtingoje aplinkoje, kur tenka maitintis iš dalies atsitiktinai randamais gyviais ir svarbią vietą užimančiais papildais iš geografinės vietovės (kukurūzais, pienu), kuriuos augintojai paukščiams duoda auginimo ir penėjimo metu.

Taigi auginimas paremtas tvirta tradicija, sujungiančia baltymų turtingą racioną, specifinius penėjimo būdus ir vėlyvą skerdimą, dėl kurio paukščiai fiziologiškai subręsta iki galo.

Dėl auginimo būdo, priežiūros ir penėjimo virta paukštiena įgyja išskirtinių organoleptinių savybių. Tradicinis paprotys paukščius tvirtai vynioti į audeklo gabalą padeda pasiekti, kad riebalai įsigertų į raumenis. Į riebalus įsigėrę ir virimo metu išlaisvinti eteriai tarpusavyje reaguoja ir įsigeria į mėsą – taip paukštiena įgyja subtilų kvapą.

Daug šių paukščių parduodama po keturių specialių parodų „Les glorieuses de Bresse“; pirmoji Bresėje vyko 1862 m. gruodžio 23 d. Kiti trys renginiai vyksta likus savaitei iki Kalėdų *Pont-de-Vaux*, *Montrevel-en-Bresse* ir *Louhans* miesteliuose; per juos galima išvysti daugiau nei 1 000 suvyniotų paukščių; gražiausi iš jų pateikiami žiuri teismui. Vištų augintojai kovoja dėl apdovanotųjų kaplūnų ir mėsinių vištų kainų; šie paukščiai parduodami didžiausią kainą pasiūliusiems pirkėjams, o gražiausi pavyzdžiai papuošia parduotuvių vitrinas ir gražiausius kalėdinius stalus. Šie konkursai rodo, kaip augintojai didžiuojasi savo produkcija ir kaip jie yra atsidadę savo darbui.

**Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis <sup>(3)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCVolailleDeBresse2011.pdf>

---

<sup>(3)</sup> Žr. 2 išnašą.











## 2013 m. prenumeratos kainos (be PVM, įskaitant paprastosios siuntos išlaidas)

<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 300 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 420 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	910 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, mėnesinis kaupiamasis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	100 EUR per metus
Oficialiojo leidinio priedas, S serija (Konkursai ir viešieji pirkimai), skaitmeninis diskas, leidžiamas vieną kartą per savaitę	daugiakalbis: 23 oficialiosiomis ES kalbomis	200 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , C serija. Konkursai	konkursų kalbomis	50 EUR per metus

*Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, leidžiamą oficialiosiomis Europos Sąjungos kalbomis, galima prenumeruoti bet kuria iš 22 kalbų. Jį sudaro L (teisės aktai) ir C (informacija ir pranešimai) serijos.

Kiekviena kalba leidžiamas leidinys prenumeruojamas atskirai.

Oficialieji leidiniai airių kalba parduodami atskirai, remiantis 2005 m. birželio 18 d. Oficialiajame leidinyje L 156 paskelbtu Tarybos reglamentu (EB) Nr. 920/2005, nurodančiu, kad Europos Sąjungos institucijos laikinai neįpareigojamos rengti ir skelbti visų aktų airių kalba.

Oficialiojo leidinio priedas (S serija. Konkursai ir viešieji pirkimai) skelbiamas viename daugiakalbiame skaitmeniniame diske visomis 23 oficialiosiomis kalbomis.

Pateikę paprastą prašymą *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio* prenumeratoriai gali gauti įvairius Oficialiojo leidinio priedus. Apie priedų išleidimą prenumeratoriai informuojami pranešime skaitytojui, kuris skelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

## Pardavimas ir prenumerata

Įvairių mokamų leidinių, tokių kaip *Europos Sąjungos oficialusis leidinys*, galima užsiprenumeruoti mūsų pardavimo biuruose. Pardavimo biurų sąrašą galima rasti internete adresu

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_lt.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_lt.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) – tai tiesioginė ir nemokama prieiga prie Europos Sąjungos teisės aktų. Šiame tinklalapyje galima skaityti *Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, susipažinti su sutartimis, teisės aktais, precedentine teise bei parengiamaisiais teisės aktais.**

**Išsamesnės informacijos apie Europos Sąjungą rasite <http://europa.eu>**



Europos Sąjungos leidinių biuras  
2985 Liuksemburgas  
LIUKSEMBURGAS

LT