

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 102



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

56. sējums
2013. gada 9. aprīlis

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
II <i>Informācija</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2013/C 102/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6832 – <i>Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough</i>) ⁽¹⁾	1
IV <i>Paziņojumi</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2013/C 102/02	Euro maiņas kurss	2
2013/C 102/03	Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse	3

LV

Cena:
EUR 3

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2013/C 102/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6848 – <i>Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales</i>) ⁽¹⁾	4
2013/C 102/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6890 – <i>SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	5
2013/C 102/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6813 – <i>McCain Foods Group/Lutosa Business</i>) ⁽¹⁾	6
2013/C 102/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6898 – <i>RAG Stiftung/Evonik Industries</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	7

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2013/C 102/08	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	8
2013/C 102/09	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	12



⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.6832 – *Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough*)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2013/C 102/01)

Komisija 2013. gada 14. martā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar kopējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanas sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
 - elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32013M6832. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.
-

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2013. gada 8. aprīlis**

(2013/C 102/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,3023	AUD	Austrālijas dolārs	1,2503
JPY	Japānas jena	128,46	CAD	Kanādas dolārs	1,3244
DKK	Dānijas krona	7,4543	HKD	Hongkongas dolārs	10,1107
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,85095	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5405
SEK	Zviedrijas krona	8,3591	SGD	Singapūras dolārs	1,6158
CHF	Šveices franks	1,2168	KRW	Dienvidkorejas vona	1 489,21
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvidāfrikas rands	11,7647
NOK	Norvēģijas krona	7,4540	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,0786
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,6104
CZK	Čehijas krona	25,727	IDR	Indonēzijas rūpija	12 693,68
HUF	Ungārijas forints	297,75	MYR	Malaizijas ringits	3,9818
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	53,787
LVL	Latvijas lats	0,7010	RUB	Krievijas rublis	40,7450
PLN	Polijas zlots	4,1283	THB	Taizemes bāts	38,066
RON	Rumānijas leja	4,4075	BRL	Brazīlijas reāls	2,5773
TRY	Turcijas lira	2,3292	MXN	Meksikas peso	15,8076
			INR	Indijas rūpija	71,0240

⁽¹⁾ Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse

(2013/C 102/03)



Valsts puse jaunajai 2 euro piemiņas monētai, kuru paredzēts laist apgrozībā un kuru emitē Itālija

Apgrozībai paredzētajām euro monētām ir likumīga maksāšanas līdzekļa statuss visā eurozonā. Komisija publicē visus jauno euro monētu dizaina aprakstus, lai informētu visas personas, kuru profesionālā darbība ir saistīta ar monētām, un sabiedrību kopumā⁽¹⁾. Saskaņā ar Padomes 2009. gada 10. februāra secinājumiem⁽²⁾ eurozonas dalībvalstīm un valstīm, kas ar Kopienas noslēgšanas monetāro nolīgumu, ar ko paredz euro monētu emisiju, ir atļauts emitēt apgrozībai paredzētas euro piemiņas monētas, ievērojot konkrētus nosacījumus, jo īpaši to, ka var emitēt tikai monētas 2 euro nominālvērtībā. Šīm monētām ir tādas pašas tehniskās pazīmes kā citām 2 euro monētām, bet valsts pusē tās rotā piemiņas monētas dizains, kam ir izteikti simboliska nozīme valsts vai Eiropas mērogā.

Emitentvalsts: Itālija

Piemiņas monētas tematika: 100 gadi kopš *Giovanni PASCOLI* nāves

Dizaina parauga apraksts:

Priekšplānā *Romagna* izcelsmes dzejnieka *Giovanni PASCOLI* portrets, kurš ir spilgta personība 19. gadsimta beigu Itālijas literatūrā. Labajā pusē izdošanas gads "2012" un Itālijas Republikas monogramma "RI"; kreisajā pusē miršanas gads "1912", kaltuves zīme "R" un autora *Maria Carmela Colaneri* iniciāļi "MCC". Apakšā arkveidīgs uzraksts "G. PASCOLI".

Ap monētas ārējo uzmalu izvietotas divpadsmit Eiropas Savienības karoga zvaigznes.

Emisijas apjoms: 15 miljoni monētu

Emisijas datums: 2012. gada aprīlis

⁽¹⁾ Informāciju par visu 2002. gadā emitēto monētu valsts pusēm skatīt OV C 373, 28.12.2001., 1. lpp.

⁽²⁾ Sk. Ekonomikas un finanšu padomes 2009. gada 10. februāra sanāksmes secinājumus un Komisijas 2008. gada 19. decembra lēmumu par kopīgām pamatnostādnēm attiecībā uz apgrozībai paredzēto euro monētu emisiju un to valsts pusēm (OV L 9, 14.1.2009., 52. lpp.).

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

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

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/C 102/04)

1. Komisija 2013. gada 27. martā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot 4. pantu Padomes Regulā (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾, kuras rezultātā uzņēmums *Aegon Spain Holding BV* (“*Aegon Spain*”), ko faktiski kontrolē *Aegon NV* (“*the Aegon Group*”, Nīderlande), un uzņēmums *Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA* (“*Santander Seguros*”, Spānija), ko faktiski kontrolē *Banco Santander SA* (“*Banco Santander*”, Spānija), iegūst Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē kopīgu kontroli pār uzņēmumiem *Santander Vida* un *Santander Generales* (“*JV*”, Spānija), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Aegon Group*: apdrošināšanas un pensiju produkti starptautiskā mērogā,
- *Banco Santander*: banku un apdrošināšanas pakalpojumi starptautiskā mērogā,
- *Santander Vida*: dzīvības apdrošināšanas pakalpojumi Spānijā,
- *Santander Generales*: nedzīvības apdrošināšanas pakalpojumi Spānijā.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6848 – *Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“EK Apvienošanās regula”).

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/C 102/05)

1. Komisija 2013. gada 2. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmumi *ETC Holdings (Mauritius) Limited* (“ETC Holdings”, Maurīcija), *Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited* (“SCPE”, Maurīcija), *PRIF AfriVest Limited* (“Pemgrofund”, Maurīcija) un *CSSAF Consumer I* (“CSSAF”, Maurīcija) iegūst Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē nozīmē kopīgu kontroli pār visu uzņēmumu *Export Trading Company Group* (“ETCG”, Maurīcija), iegādājoties akcijas.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
 - *ETCG* un *ETC Holdings*: vertikāli integrēti lauksaimniecības uzņēmumi visā Āfrikas kontinentā, tostarp lauksaimniecības preču iepirkšana, pārstrāde, uzglabāšana, transports, izplatīšana un pārdošana,
 - *Pemgrofund*: ilgtermiņa ieguldījumi infrastruktūrā un saistītās jomās Āfrikā,
 - *CSSAF*: alternatīva aktīvu pārvaldība visā pasaulē,
 - *SCPE*: pašu kapitāla finansēšana dažādu nozaru uzņēmumu paplašināšanai, pārpirkšanai, uzņemoties parādsaistības un vadības veiktai uzņēmuma izpirkšanai.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar EK Apvienotās regulu ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.
4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānolūk Komissijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komissijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“EK Apvienotās regula”).

⁽²⁾ OV C 56, 5.3.2005., 32. lpp. (“Paziņojums par vienkāršotu procedūru”).

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business)
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2013/C 102/06)

1. Komisija 2013. gada 3. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu un pēc lietas nodošanas izskatīšanai atbilstoši 4. pantam, kuras rezultātā uzņēmums *McCain Foods Group Inc.* ("McCain", Kanāda) ar sava meitasuzņēmuma *McCain Foods Belgium NV* ("McCain Foods", Beļģija) starpniecību iegūst Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē pilnīgu kontroli pār *G&L Van den Broeke-Olsene NV* (Beļģija), *Vanelo NV* (Beļģija) un *Lutosa France SARL* (kopā "Lutosa Business"), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *McCain* un tā meitasuzņēmumi: saldētu, atdzesētu un dehidrētu kartupeļu produktu (frī kartupeļi, īpašie kartupeļu produkti un kartupeļu pārslas), picu, uzskodu, krāsni pagatavojamu ēdienu, sulu un desertu ražošana un pārdošana,
- *Lutosa Business*: saldētu, atdzesētu un dehidrētu kartupeļu produktu ražošana un pārdošana.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6813 – *McCain Foods Group/Lutosa Business* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("EK Apvienotās regula").

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/C 102/07)

1. Komisija 2013. gada 2. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot 4. pantu Padomes Regulā (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾, kuras rezultātā uzņēmums RAG Stiftung (Vācija) Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu Evonik Industries AG (Vācija). Koncentrāciju panāk ar izmaiņām akcionāru nolīgumā, kas regulē attiecības starp akcionāriem RAG Stiftung un privātā kapitāla uzņēmumu CVC Capital Partners, kuriem pašlaik ir kopīga kontrole pār Evonik Industries AG.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- uzņēmumam RAG Stiftung pilnīgi pieder RAG AG, kas darbojas akmeņogļu ieguves nozarē Vācijā, importē akmeņogles, izstrādā zemes izmantošanas koncepcijas bijušajām rūpnieciskajām teritorijām un sniedz laboratorijas pakalpojumus attiecībā uz cieto kurināmo,
- uzņēmums Evonik Industries AG starptautiskā līmenī darbojas speciālu ķīmisko vielu, kas paredzētas dažādiem nolūkiem, ražošanas un tirdzniecības nozarē, un uzņēmumam pieder un tas apsaimnieko dzīvojamo nekustamo īpašumu Vācijā. Evonik pieder arī Vācijas enerģijas piegādātāja Steag mazākuma daļa.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar EK Apvienošanās regulu⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("EK Apvienošanās regula").

⁽²⁾ OV C 56, 5.3.2005., 32. lpp. ("Paziņojums par vienkāršotu procedūru").

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2013/C 102/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Regulas (ES) Nr. 1151/2012 (1) 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību (2)

“WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN”

EK Nr.: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Westfälischer Knochenschinken”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. Produkta veids:**

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Vispārīgs produkta apraksts

Sālīts un kaltēts vai kūpināts cūkas pakaļējais šķiņķis ar stobrkaulu.

Krāsa: gaļa piesātinātā tumšsārtā līdz tumši sarkanā krāsā, āda dzeltenīga.

Garša: intensīva, taču maiga, var būt ar nelielu dūmu piegaršu, jaušams viegls riekstu aromāts, kas rodas, apstrādājot neatkaulotu šķiņķi. Kaltētā šķiņķa “Westfälischer Knochenschinken” garša ir īpaši maiga un delikāta. Visi apstrādes posmi, izņemot kūpināšanu, abiem šķiņķa veidiem ir vienādi.

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

(2) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Sāls saturs: ne vairāk kā 6,5 %

Ūdens saturs: kūpinātajā šķiņķī ne vairāk kā 65 %, kaltētajā šķiņķī ne vairāk kā 62 %.

Nogatavināšanas perioda beigās šķiņķis griezuma vietā ir izteikti sarkanā krāsā ar vieglu marmorējumu.

Ražošanas metode

Visam ražošanas procesam no izejvielu (nesadalīti pakaļējie šķiņķi ar kaulu) piegādes ražošanas uzņēmumā līdz šķiņķa pilnīgai nogatavināšanai jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Minimālais nogatavināšanas ilgums ir seši mēneši. Minimālais iesālīšanās ilgums ir 3 nedēļas.

Sālīšana notiek tikai ar rokām. Atļauta ir tikai sālīšana ar sausu sāli, kuras laikā rodas sālījums no izdalījušās gaļas sulas. Ir aizliegta jebkāda sāls vai garšvielu šķīduma ieslīcināšana. Šķiņķus no visām pusēm ar rokām apsāla. Pēc apsālīšanas tos liek tvertnēs. Arī starp kārtām iekaisa sāli. Sālīšana kopumā ilgst 3–6 nedēļas. Tās laikā šķiņķus reizi nedēļā pārcilā, sālījumā apmainot tos vietām. Pēc sālīšanas šķiņķus izņem no sālījuma un liek tvertnē, kurā notiek tā sauktā "izturēšana".

Mērcēšana: pēc "izturēšanas" šķiņķus nomērcē, tad noberzē un, visbeidzot, uzkarina.

Kaltēšana vai kūpināšana: pēc uzkarināšanas šķiņķus apžāvē vai – ja tos paredzēts kūpināt – nogādā kūpinātavā. Kūpināšanai izmanto tikai dižskābarža malku.

Aprūpēšana: šķiņķi laiku pa laikam noskalo un nosusina, līdz sasniegta vēlāmā gatavības pakāpe.

Nogatavināšana: minimālais nogatavināšanas ilgums ir 6 mēneši. Pārdot, atkaulot, sagriezt (sagatavot pārdošanai mazumtirdzniecībā) un iepakot vakuumā drīkst tikai pilnībā nogatavinātus šķiņķus.

Ražošanā netiek izmantoti fosfāti un glukonskābes delta-laktons (GDL).

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Nesadalīts cūkas pakaļējais šķiņķis ar kaulu. Ja šķiņķi ražošanas uzņēmumam piegādā kravas automobiļos, temperatūra kravas telpā nedrīkst pārsniegt 4 °C; šķiņķa iekšējai temperatūrai jābūt zemākai par 7 °C. Šķiņķa pH jābūt no 5,4 līdz 5,8.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Visam ražošanas procesam no izejvielu (nesadalīti pakaļējie šķiņķi ar kaulu) piegādes ražošanas uzņēmumā līdz šķiņķa pilnīgai nogatavināšanai jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Līdzās likumā noteiktajai informācijai produkta marķējumā jābūt šādām norādēm:

AĞIN "Westfälischer Knochenschinken",

ES AĞIN logotipam.

Etiķetē drīkst norādīt tikai šajā specifikācijā paredzētus apzīmējumus. Turklāt ir aizliegtas norādes, kas var maldināt patērētājus.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Vestfālenes-Lipes pašvaldību apvienība (*Landschaftsverband*) (Minsteres (*Münster*), Detmoldas (*Detmold*) un Arnsbergas (*Arnsberg*) administratīvie apgabali), Lejassaksijas apdzīvotās vietas 48465 *Schüttorf*, 48455 *Bad Bentheim*, 48499 *Salzbergen*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Vestfālenē ir izveidojušās īpašas šķiņķa ražošanas tradīcijas, kas saglabājušās līdz pat mūsu dienām. Šīs tradīcijas ir ģeogrāfiskā apgabala raksturīga iezīme, un to saknes ir meklējamas apgabala specifikā.

Diezgan mitrais un vēsais mērenais klimats, kuru ietekmē Ziemeļjūras tuvums, ir lieliski piemērots cūku audzēšanai, ar ko Vestfālenē joprojām nodarbojas lielos apjomos. Iepriekšējos gadsimtos Vestfālenē izmantoja īpašu cūku audzēšanas paņēmieni. Vestfālenes ozolu mežos cūkas varēja brīvi un netraucēti skraidīt, un tās attīstījās dabiskas un veselīgas. Šādas audzēšanas metodes dēļ praktiski ikviens varēja turēt vismaz vienu cūku un tātad arī gatavot šķiņķi. Turklāt šādi audzētās cūkas bija lielas un labi noaugušas, un to gaļa nebija pārlietu trekna.

Šim gaļas ražošanas paņēmienam bija izcili rezultāti, un, kaut gan mūsdienās to vairs neizmanto dabas aizsardzības iemeslu un iedzīvotāju blīvuma dēļ, tas sekmēja īpašas tradīcijas rašanos un iedzīvotāju zinātību gaļas pārstrādes un šķiņķa ražošanas jomā.

Klimats ir īpaši piemērots kūpinātā šķiņķa ražošanai, taču tika un joprojām tiek ražots arī kaltētais šķiņķis. Tradicionāli ražošanu uzsāka vēsajos ziemas mēnešos, no vienas puses tāpēc, ka pirmajiem darba posmiem bija vajadzīga zemāka temperatūra, no otras puses tāpēc, ka tādējādi šķiņķi varēja uzgriezt maija sākumā, kad pienāca sparģeļu sezona. Lai gan mūsdienās, pateicoties modernām tehniskām iekārtām, šķiņķi var ražot visu gadu, joprojām ir saglabājies tradicionālais ražošanas veids, kas nodots no paaudzes paaudzē un arī šodien palīdz nodrošināt Vestfālenes šķiņķa īpašo kvalitāti. Pateicoties reģionam raksturīgajām šķiņķa ražošanas tradīcijām, arī mūsdienās liela uzmanība tiek pievērsta gaļas kvalitātei, sāļšana joprojām notiek tikai ar rokām, un tradicionālais nogatavināšanas ilgums ievērojami pārsniedz parastās tirgus preces nogatavināšanas ilgumu.

5.2. Produkta specifika:

Vestfālenes šķiņķis jau gadsimtiem ilgi ir slavens savas izcilās kvalitātes dēļ un ļoti iecienīts patērētāju vidū tālu aiz reģiona robežām.

Šķiņķis "Westfälischer Knochenschinken" ir sākotnējais – īpaši augstvērtīgais – Vestfālenes šķiņķa veids. Šķiņķa augstā kvalitāte ir izskaidrojama ar to, ka tā ražošanā izmanto veselu cūkas cisku, neizņemot kaulu. Gan šā iemesla dēļ, gan arī tāpēc, ka ir aizliegta sāļjuma iesļircināšana, neatkaulotajam šķiņķim ir vajadzīgs garāks iesālīšanās laiks, kas ilgst vismaz 3 nedēļas, jo sālim, izšķīstot gaļas sulā, ir dabiski jāiesūcas šķiņķī un arī kaulā. Tā kā tiek sāļti šķiņķi ar kaulu, pagarinās arī nogatavināšanas laiks, jo šķiņķis žūst lēnāk. Tas ilgst vismaz 6 mēnešus, tātad ir ievērojami ilgāks nekā laiks, kurā tiek nogatavināti šķiņķi ar citiem pazīstamiem nosaukumiem. Tā kā nogatavināšanas laikā kauls atrodas šķiņķī, tas iegūst īpašu garšas noti, kas atgādina riekstus.

Nedaudz par vēsturi. Jau romieši zināja, ka Vestfālenē tiek gatavots labākais šķiņķis. Viņi nebija nekādu grūtību, lai braucot zirgu pajūgā un kājām ejot, gar Reinu pāri Alpiem izcilo cūkas šķiņķi ar visu kaulu nogādātu Itālijā. 12. gadsimtā Ķelnē bija liels pieprasījums pēc Vestfālenes šķiņķa, ko pārdeva galvenajā tirgū. Dortmundes pilsēta uzdāvināja ķeizaram Zigismundam (1368–1437, pirmo reizi vēlēts par karali 1410. gadā) divpadsmit šķiņķu. Ķeizars par tiem esot priecājies vairāk nekā par Ķelnes pilsētas dāvāto zelta kausu. Par Vestfālenes šķiņķa augsto novērtējumu liecina arī 1400. gadā Zēstē (*Soest*) uzceltās Sv. Marijas baznīcas (*Kirche Maria zur Wiese*) ziemeļu logs, kas veidots ap 1500. gadu. Tajā attēlots "Vestfālenes vakarēdiens", kurā maizes un vīna vietā tiek baudīts alus un Vestfālenes šķiņķis. Heinrihs Heine Vestfāleni dēvēja par "šķiņķa dzimteni".

Franču–holandiešu/vācu karos 1674.–1678. gadā no draudošās māju izlaušanās un kareivju iemītnāšanas varēja paglābties, no Zauerlandes uz Vīni nogādājot vairākas šķiņķa kravas.

Ar Vestfālenes šķiņķi saistītās senās tradīcijas skaidri atspoguļojas arī valodā. Piemēram, vietu virs valējā pavarda Vestfālenes zemnieku mājās, kur savulaik šķiņķus uzkarināja kūpināšanai, sauc par Vestfālenes debesīm.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Produkta reputācijas pamatā ir tā ģeogrāfiskā izcelsme. Gadsimtiem ilgās šķiņķa ražošanas tradīcijas Vestfālenē, kuras veicinājuši dabiskie apstākļi, un ar tām saistītā vietējo ražotāju īpaša zinātība ir palīdzējuši panākt to, ka šķiņķis "Westfälischer Knochenschinken" ir augstvērtīgs izstrādājums ar tipisku garšu, kurš tālu aiz reģiona robežām ir pazīstams kā reģionam raksturīgs ēdiens un kura labā reputācija ir saistīta arī ar tā ģeogrāfisko izcelsmi. Šī reputācija balstās uz īstenām šķiņķa ražošanas tradīcijām, kuras izceļas galvenokārt ar šķiņķa nogatavināšanas laiku, kas ir ilgāks nekā parasta šķiņķa nogatavināšanas laiks.

Reģionam raksturīgais ražošanas paņēmiens ir iemesls tam, ka šķiņķa objektīvās īpašības ir cieši saistītas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi. Jo īpaši apgabalā raksturīgā ilgākā nogatavināšanas un sāļšanas laika dēļ šķiņķim ir zemāks ūdens saturs, un tāpēc tā fizikālās īpašības (konsistence, stingrums, šķiņķa īpatnējais svars), ķīmiskās īpašības (jo īpaši zemākais ūdens saturs un no tā izrietošais relatīvi augstais tauku un olbaltumvielu saturs), kā arī ar to saistītās organoleptiskās īpašības atšķiras no citu šķiņķu īpašībām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

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

⁽³⁾ Skat. 2. atsauci.

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2013/C 102/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

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

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

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur (ražotāju grupas, kompetento iestāžu un pārbaudes struktūru kontaktinformācijas atjaunināšana)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i):

3.1. Nodaļa “Produkta nosaukums”:

Nosaukums, kas reģistrēts ar 1996. gada 12. jūnija Regulu (EK) Nr. 1107/96, nav pilns nosaukums, par kuru sākotnēji tika iesniegts reģistrācijas pieteikums. Tātad tā ir reģistrācijas kļūda. Pilns reģistrējams nosaukums ir “Volaille de Bresse”/“Poulet de Bresse”/“Poularde de Bresse”/“Chapon de Bresse”.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.2. Nodaļa "Produkta apraksts":

Audzēšanas ilgums summēts, norādot visu audzēšanas periodu kopējo ilgumu un sistemātiski izsakot to "dienās", lai minimālais kaušanas vecums būtu uzskatāmāk izteikts un lai atvieglotu pārbaucēju veikšanu.

Vistu audzēšanas ilgums no 106 dienām pagarināts līdz 108 dienām. Šis ilgums pagarināts uz to audzēšanas dienu ilguma rēķina, kuras nobarošanas beidzamajā posmā mājputni pavada nelielos koka (vai cita materiāla) sprostos (*épinette*). Palielināts arī daļēji izķidātu cāļu liemeņu minimālais svars – no 1,2 kg līdz 1,3 kg. Šie grozījumi izdarīti, lai veicinātu gatavā produkta kvalitātes uzlabošanu (mājputni ar lielāku gaļas iznākumu).

Turklāt ieviesta "jaunvistas" (*poularde*) definīcija: "dzimumgatavību sasniegušas jaunas mātītes, kurām ir olu ražošanai nobrieduši sievišķie dzimumorgāni, bet kurām vēl nav sācies dēšanas cikls".

Definēts tirdzniecības periods kapauniem, lai precīzāk aprakstītu šo īpašo pārdošanu, kas tradicionāli notiek gada nogales svinību gadījumos. Visbeidzot, mainīta tā punkta redakcija, kurš attiecas uz iespēju "apaļot" (nokautās) jaunvistas un arī vistas, ievīstot tās audeklā un šādā stāvoklī turot vēsumā, lai pēc tam, noņemot audeklu, tām būtu cilindriska forma – šī tradicionālā prakse aprakstīta plašāk; tas darīts arī, lai precizētu, ka vistas var piedāvāt tirdzniecībā ar "apaļošanas" audeklu vai bez tā.

3.3. Nodaļa "Ģeogrāfiskā apgabala definīcija":

Pilnīgas konkrētības labad sniegts skaidrs apgabalā veicamo darbību uzskaitījums: selekcija, pārošana, perēšana, audzēšana, nokaušana, vistu liemeņu sagatavošana un – vajadzības gadījumā – saldēšana. Šis uzskaitījums ir tas pats saraksts, kas iekļauts valsts noteikumos, kuri paredzēti dekrētā par šo aizsargāto nosaukumu.

3.4. Nodaļa "Izcelsmes apliecinājums":

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļas "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" redakcija ir izlabota, un tajā iekļauti jo īpaši obligātie noteikumi par deklarēšanu un reģistru kārtošanu attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību.

Šie grozījumi ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmas reformu, ko īstenoja ar 2006. gada 7. decembra rīkojumu 2006-1547 par lauksaimniecības, mežsaimniecības vai pārtikas produktu un jūras velšu popularizēšanu. Konkrētāk, ir paredzēts ieviest uzņēmēju apstiprināšanu, ar kuru atzīst to spēju izpildīt ar to nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijas prasības, kuru tie vēlas izmantot. Ar ACVN "Volaille de Bresse" apzīmētā produkta specifikācijas kontrole notiek atbilstīgi kontroles plānam, ko izstrādājusi pārbaudes struktūra.

Turklāt šajā nodaļā ieviesti precizējumi un papildinājumi vairākos noteikumos, kas saistīti ar reģistriem un deklarāciju dokumentiem un kas ļauj nodrošināt mājputnu gaļas izsekojamību.

3.5. Nodaļa "Ražošanas metode":

3.5.1. Selekcija, pārošanās un perēšana

Ieviestas papildu prasības attiecībā uz selekciju, lai garantētu šķirnes saglabāšanu. Nodaļa papildināta ar precizējumiem attiecībā uz olām un cāļiem, jo īpaši to minimālo svaru (50 g olām un 32 g cāļiem).

3.5.2. Audzēšanas noteikumi

Grozījums ļauj ražotājiem iekļaut vistu partijās nelielu skaitu pārļu visticpu, lai tās ar savu izturēšanos atbaidītu plēsējus. Bresē (*Bresse*) tā ir tradicionāla prakse. Šiem mājputniem ir tādi paši audzēšanas apstākļi, un, aprēķinot putnu izvietošanas normu, šos mājputnus ņem vērā, lai nodrošinātu dzīvniekiem labturību un to audzēšanai labus apstākļus.

Sākotnējos (1957. g.) tekstos par "Volaille de Bresse" ražošanu putnu izvietošanas norma nebija noteikta. Noteikta izvietošanas norma audzēšanas sākumposmā, un sīkāk norādījumi par šajā posmā vajadzīgo aprīkojumu (barības siles, dzirdinātavas) ļauj uzlabot audzētavu sanitāri higiēnisko pārvaldību. Šo norādījumu ievērošana veicina dzīvnieku labturību un tātad – gatavā produkta kvalitātes uzlabošanu.

Putnu augšanas posmā ieteicamā izvietošanas norma palielināta (cāļiem un jaunvistām – ne vairāk par 12 dzīvniekiem uz kvadrātmētru mītnes platības), lai ņemtu vērā visus dzīvniekus visā audzēšanas laikā. Šāda izvietošanas norma atbilst praksei. Kapauniem izvietošanas norma nav mainīta: precizēts, ka tā piemērojama no 15. jūlija, tas ir, kastrēšanas dienā.

Kvalitātes paaugstināšanas labad nobarošanas beidzamā posma ilgums sprostos no 8 dienām pagarināts līdz 10 dienām. Jaunvistām šā posma ilgums samazināts līdz vismaz 21 dienai, saglabājot audzēšanas posma kopējo ilgumu (vismaz 140 dienu). Šis noteikums ļauj ņemt vērā dienas un nakts garumu atkarībā no gadalaika un tātad novērst dēšanas uzsākšanu jaunvistām, kad dienas garums palielinās.

Nosacījumi par nobarošanas beidzamo posmu sprostos precizēti attiecībā uz mītnes iekārtojumu, izvietojuma normu sprostos, iemītņu kopējo skaitu un sprostiem izmantojamo materiālu, kas ne vienmēr ir koks.

3.5.3. Dzīvnieku audzēšanas apstākļi un ganību apsaimniekošana

Breses mājputniem ganību platībās atrodas nozīmīgi barības līdzekļu resursi – zāle un dzīvi organismi (gliemeži, kukaiņi u. c.), kuru attīstībai īpaši labus apstākļus sniedz Breses augsne un mitrais klimats (māla augsne, kas aiztur biežo lietusgāzu ūdeņus). Zāles zelmeņa ganību praktiskās pārvaldības noteikumi ieviesti, lai nodrošinātu šo resursu kvalitāti, vienlaikus veicinot dzīvnieku labturību.

Ierosinājumi attiecas uz šādiem punktiem:

- mājputnu koloniju un partiju definīcija, lai stiprinātu produkcijas izsekojamību,
- ikgadējās produkcijas apjoma ierobežojums līdz 1 500 vistveidīgajiem uz hektāru ganību platības, lai ganību zelmeni uzturētu labā stāvoklī,
- precizējums par apgānīšanas pārtraukuma ievērošanu – tā ilgumam pirms mājputnu ielaišanas attiecīgajā platībā jābūt vismaz divas nedēļas,
- precizējumi par pļavu ierīkošanu (pastāvīgās pļavas vai pagaidu pļavas, kuras izmanto ilgāk par gadu) un apsaimniekošanu,
- prasība obligāti izveidot dzīvžogu, kura garumam uz hektāru platības jābūt vismaz 25 metriem,
- atļautā attāluma samazinājums starp putnkopības saimniecības ēkām,
- noteikumi par ganību mēslošanu.

Ir arī citi grozījumi, kuru mērķis ir stiprināt saikni ar zemi, kurā ražo produktu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Volaille de Bresse", kā arī uzlabot mājputnu un no tiem iegūstamā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta kvalitāti un izsekojamību:

- precizējumi par ražošanas posmiem, kas jāveic tajā pašā saimniecībā. Ražotājgrupa ir vēlējusies sniegt sīkāku aprakstu šai tradicionālajai praksei audzēt mājputnus secīgos augšanas periodos un nobarošanas beidzamajā posmā tajā pašā saimniecībā. Tas ļauj aiztaupīt dzīvniekiem stresu, kā arī to veselības apdraudējumu, ko varētu radīt audzēšanas vietas maiņa (transporta, ēku vai vides maiņa, pārmaiņas putnu partijas "sociālajās" attiecībās utt.) un kas ietekmētu gatavā produkta kvalitāti,
- katrā ēkā esošo cālēnu koloniju maksimālā apmēra noteikšana, kā arī izvietojuma normas noteikšana cālēniem,
- mājputnu partijas maksimālā apmēra palielināšana līdz 700 mājputniem,
- noteikumu ieviešana par barības siļu un dzirdinātavu līnijām un dažādajiem mājputnu audzēšanas periodiem,
- precizējumi attiecībā uz mājputniem piemērojamiem profilakses pasākumiem, kā arī tīrīšanas, dezinfekcijas un sanitārā pārtraukuma pasākumiem ēkās (putnu mītnēs).

3.5.4. Barošana

Produkta "Volaille de Bresse" iegūšanai attiecīgos mājputnus ēdina saskaņā ar šādu kārtību:

- attiecībā uz audzēšanas sākumposmu ieviests to barības vielu saraksts, kuras veido barības līdzekļus sākumposma ēdināšanai, kā arī kopējais maksimālais tauku saturs, lai regulētu/normētu ēdināšanu šajā posmā. Noteikts, ka labība, kas veido vismaz 50 % barības devas, iegūstama ģeogrāfiskajā apgabalā,

- ierosināti grozījumi, kas ievieš precizējumus attiecībā uz ēdināšanas praksi augšanas posmā. Šo māļputnu ēdināšanā galvenā nozīme ir ganībās iegūtajiem barības resursiem, ko papildina ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes labība un piena produkti. Grozījumu mērķis ir, precīzāk normējot papildbarības izēdināšanu, nepieļaut, ka māļputniem ir barības vielu nepietiekamība, kaut arī tā būtu neliela. Attiecībā uz augšanas posmu un nobarošanas beidzamo posmu ieviests noteikums, ka barības devā saskaņā ar Breses putnkopības tradīciju jābūt vismaz 40 % kukurūzas. Detalizētākā redakcijā sniegts saraksts ar tās labības un to piena produktu veidiem, kurus izēdina minētajos posmos, norādot arī attiecīgos daudzumus. Piebilsts, ka papildus vietējiem barības resursiem māļputniem var izēdināt augu izcelsmes proteīnbarību, minerālbarību un vitamīnus. Papildbarībai ir noteikts ierobežojums sastāva un satura ziņā (proteīnu saturs nedrīkst pārsniegt 15 %). Papildbarības mērķis ir sabalansēt barības devu, nodrošinot proteīnu satura ierobežošanu; tas liek Breses māļputniem uzmeklēt ganībās lielāko daļu tiem vajadzīgās barības (zāli, kukaiņus, nelielus gliemežņus utt.) un tādējādi garantēt tipisko īpašību saglabāšanu, kurās izpaužas saikne ar vietējo zemi,
- ieviests aizliegums izmantot barībā ĢMO visā “Volaille de Bresse” māļputnu ēdināšanas laikā, arī barībā, ko izēdina audzēšanas sākumposmā, kā arī aizliegums, kas attiecas uz visām šīs putnkopības saimniecībām, ieaudzēt dažādu sugu ģenētiski modificētus augus.

3.5.5. Nokaušana, sagatavošana un iepakojšana

Minimālais svars māļputnu nogādes vai noķeršanas brīdī ir svītrots, jo, lai izpildītu šo noteikumu, svaru vajadzēja pārbaudīt divreiz – noķeršanas vai nogādes brīdī aplēsto dzīvsvāru un pēc kaušanas daļēji izķidāta putna svaru. Izrādījās, ka piemērotāk ir saglabāt daļēji izķidāta putna svara pārbaudi, jo ar šādu svaru šo produktu piedāvā tirdzniecībā.

Izdarīto grozījumu mērķis ir paaugstināt applaucēšanas temperatūras augšējo robežu, lai šīs apstrādes noteikumus pielāgotu cāļiem, jaunvistām un kapauniem, kuriem ir atšķirīgs svārs un nobarojums.

Atasiņošanas, zāru izņemšanas jeb daļējas izķidāšanas, smalkās noplūkšanas un apkakles tīršanas darbības joprojām veic ar rokām. Tomēr sniegti sīkāki apraksti, lai norādītu, ka aplveida iegriezumu māļputnu kloākas atverē var veikt ar kloākas nazi jeb “coupe-cloaque”, kas ir daļēji manuāls instruments.

Definēts māļputnu “sagatavošanas” jēdziens: tā ir smalkā noplūkšana un apkakles tīršana. Tas ir roku darba posms, kas ļauj arī novērtēt produktu tieši pirms identifikācijas marķēšanas, ar ko garantē produkta izsekojamību.

“Iesiešanas” (*bridage* – putna kautķermeņa iesiešana audekla apvalkā, ļoti cieši sašujot to ar šujamajiem diegiem) darbības izklāstītas detalizētāk.

Visbeidzot, sasaldēšana aizstāta ar strauju sasaldēšanu. Sīkāk aprakstīta straujā sasaldēšana (straujās sasaldēšanas maksimālais ilgums, temperatūras, derīguma termiņa beigās) ļauj nodrošināt, ka produkts ir labākajā kvalitātē.

3.6. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

Šī nodaļa pārrakstīta, lai raksturotu ģeogrāfiskā apgabala specifiku, produkta sevišķās īpašības un saikni ar ģeogrāfisko apgabalu. Nodaļas papildinājumi sniegti saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 510/2006.

3.7. Nodaļa “Marķēšana”:

Sniegti precizējumi attiecībā uz identifikācijas zīmju izdošanu, nosaukuma “Bresse” lietošanu pavad-dokumentos un kvītīs un norādēm uz aizzīmogojuma vai etiķetes.

3.8. Nodaļa “Valsts prasības”:

Nemot vērā valsts tiesību aktu un normatīvo aktu attīstību, nodaļa “Valsts prasības” izveidota tabulas formā, norādot galvenos kontrolējamos parametrus, to atsaucies vērtības un vērtēšanas metodi.

3.9. *Kompetento iestāžu, ražotāju grupas un pārbaudes struktūru kontaktinformācija:*

Atjaunināta par šā ACVN produkta kontroli atbildīgās sertificētājas iestādes kontaktinformācija, kā arī kompetento iestāžu un ražotāju grupas kontaktinformācija.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

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

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

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

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

2. Dalībvalsts:

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

“Volaille de Bresse”/“Poulet de Bresse”/“Poularde de Bresse”/“Chapon de Bresse” ir produkts, ko iegūst no *Gallus* ģints balto vistu varietātes gallu jeb Bresses šķirnes mājputniem. Pieaugušajiem mājputniem ir šādas specifiskas ārējās īpašības.

“Poulet de Bresse” ir vismaz 108 dienas veca vīriešu vai sievietes kārtas jaunputna liemenis, kas pēc daļējas izķidāšanas sver vismaz 1,3 kg (ja “gatavs cepšanai”, tad 1 kg). “Poularde de Bresse” ir liemenis, ko iegūst no vismaz 140 dienas vecas dzimumgatavību sasniegušas jaunvistas, kurai ir olu ražošanai nobrieduši sievišķie dzimumorgāni, bet kurai vēl nav sācies dēšanas cikls, un kas pēc daļējas izķidāšanas sver vismaz 1,8 kg. Jaunputni un jaunvistas var būt apstrādāti “apaļojot” un “iesienot” atkarā no ieražām.

“Chapon de Bresse” ir kastrēta, vismaz 224 dienas veca vīriešu kārtas mājputna liemenis, kas pēc daļējas izķidāšanas sver vismaz 3,0 kg. Tirdzniecībā to pārdod vienīgi gadumijas svinību gadījumos no 1. novembra līdz 31. janvārim. Tam saskaņā ar ieražām jābūt apstrādātam, ievīstot to dabīgās šķiedras (linu, kaņepju vai kokvilnas) audeklā un sašujot ar šujamo diegu tā, ka mājputna liemenis ir pilnīgi “ievīstīts”, izņemot kaklu, kura augšējā trešdaļa ir atstāta neatšpavota.

Nokautajiem mājputniem jābūt ar kuplu miesu un attīstītu filejas daļu; to ādai jābūt tīrai, bez sīkām spalvām, bez iepļūsumiem, savainojumiem vai neraksturīgiem iekrāsojumiem; nobarojuma pakāpei jābūt tādai, ka mugurkaula aprises nav saskatāmas; krūšukaula ķīlim jābūt tā dabiskajā formā bez izmaiņām. Ekstremitātēm jābūt bez lūzumiem. Spalvu apkaklei, kas saglabāta uz kakla augšējās trešdaļas, jābūt tīrai. Kājas jāatbrīvo no visiem netīrumiem.

Šos mājputnu liemeņus tirgo “bezzarnu” formā (daļēji izķidātus). “Gatavus cepšanai” vai “strauji sasaldētus” noformē tikai jaunputnu liemeņus un ar nosacījumu, ka ekstremitātes, izņemot pirkstus, nav atdalītas.

Apalotos un iesietos mājputnu liemeņus var tirgot ievīstītus vai izvīstītus. Tiem tad ir iegarena forma. Spārniņi un kājiņas, ievīstot un cieši pārsienot kautķermeni, ir iespiedušies tajā tā, ka attiecībā pret to neveido izciļņus. Gaļai jābūt stingrai, cietai un labā izskatā.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Mājputnu audzēšana noris trijos secīgos posmos: audzēšanas (nobarošanas) sākumposms, augšana un nobarošanas beidzamais posms. Šo posmu laikā mājputnus atļauts ēdināt vienīgi ar šādiem barības līdzekļiem:

- labību, kuras izcelsme ir vienīgi ar aizsargāto nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā un kura, ja iespējams, izaudzēta pašu saimniecībā,
- augu izcelsmes barība, blakusprodukti un papildbarība, kas iegūti no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

“Audzēšanas (nobarošanas) sākumposmā”, kas ilgst vismaz 35 dienas, barības devā pēc apjoma jābūt vismaz 50 % labības, kurai var pievienot papildbarību, ko veido augu izcelsmes barības vielas, piena produkti, vitamīni un minerālbarība.

Pēc tā sauktā “audzēšanas (nobarošanas) sākumposma” mājputnus audzē brīvās turēšanas apstākļos zālaugu ganībās. Ēdināšanu tad nodrošina galvenokārt ganību barības resursi (zāle, kukaiņi, nelieli gliemeži), kurus papildina ar labību: kukurūzu, griķiem, kviešiem, auzām, tritikāli, miežiem, kā arī ar pienu un tā produktiem. Šie labības graudi, kuros vismaz 40 % apmērā no barības devas ietilpst kukurūza, var būt vārīti, dīdēti, drupināti vai malti, taču ne citādi apstrādāti. Laikposmā no 36. līdz 48. audzēšanas dienai, kad mājputniem veidojas skelets, tiem var izēdināt proteīnbarību, minerālbarību un vitamīnus, kas tādējādi ir vietējo barības resursu papildinājums.

Proteīnu saturs dienas barības devā nedrīkst pārsniegt 15 %.

Šim “augšanas” posmam seko “nobarošanas beidzamais” posms, kurš jaunputniem ilgst desmit dienas, jaunvistām – trīs nedēļas, bet kapauniem – četras nedēļas; nobarošanas beidzamo posmu veic, kad mājputnus tur sprostos samērā tumšā, mierīgā un vēdinātā telpā. Šajā laikposmā mājputnu barības deva ir tāda paša kā augšanas posmā; šai devai var pievienot rīsus.

Mājputnu barības (ganību barības resursi un izēdinātie labības graudi) izcelsme gandrīz 90 % apmērā ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Mājputnu atlase un izlase, pārošanās un perēšana, kā arī audzēšana un nokaušana noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Mājputnu liemeņu sagatavošana (smalkā noplūkšana un apkakles tīrīšana), iepakojšana un, ja vajadzīgs – vienīgi jaunputnu liemeņiem – strauji sasaldēšana, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā saskaņā ar šādu noformējumu:

- “bezzarnu” (daļēji izķidāti) liemeņi,
- “noapaļoti un iesieti” liemeņi. “Apaļošana” un “iesiešana”, kas ar kapaunu liemeņiem veicamas obligāti, ir tradicionālās darbības Breses mājputnu liemeņu noformēšanai, cieši ievīstot tos dabīgās šķiedras (linu, kokvilnas vai kaņepju šķiedru) audeklā un ar rokām aizšūjot to (ar vismaz 15–20 dūrieniem atkarībā no tā, vai ievīstāmais produkts ir iegūts no jaunputna, jaunvistas vai kapauna),
- “strauji sasaldēti” liemeņi vai “gatavi cepšanai” – vienīgi jaunputniem. Mājputnu liemeņi ir ar ekstremitātēm (izņemot pirkstus).

Šie posmi obligāti veicami ģeogrāfiskajā apgabalā – to pamato ļoti specifiskas un tradicionālas zinātniskās izmantošana. Labākais piemērs tam ir mājputnu liemeņu apaļošana un iesiešana. Šo paņēmieni lieto it īpaši gadumijas svinību reizēs, un tas ļauj labāk nodrošināt tauku iesūkšanos muskuļaudos un tādējādi izceļ produkta organoleptiskās īpašības. “Volaille de Bresse” ražošanas nozares uzņēmēji turpina šo praksi, neraugoties uz ieguldāmo laiku un darbu, kādi vajadzīgi, lai šos produktus sagatavotu pārdošanai šādā noformējumā. Arī “strauji sasaldēti” un “gatavi cepšanai” ir ar ACVN “Volaille de Bresse” apzīmētajam produktam īpaši raksturīgi noformējuma veidi – ekstremitātes (izņemot pirkstus) nedrīkst būt atdalītas.

Turklāt ļoti plānā “Volaille de Bresse” mājputnu āda prasa sevišķu uzmanību, lai atspalvošanas, liekšanas un iepakojšanas laikā to nenorautu. Tādēļ līdz minimumam jāierobežo darbības, kuru rezultātā varētu bojāt ādu (ieplēsumu, bojājumu un neraksturīgu iekrāsojumu dēļ mājputnu liemeņus izbrāķē saskaņā ar produkta aprakstu).

Visbeidzot, šo darbību veikšana ģeogrāfiskajā apgabalā ir vajadzīga, jo tās norisinās vienlaikus ar šo mājputnu atzīšanu par derīgiem apzīmēšanai ar šo ACVN. Tieši sākot ar šo pēdējo – klasificēšanas – posmu, ir iespēja šo mājputnu produkciju piedāvāt tirdzniecībā ar šo ACVN. Produkcijas apzīmēšana ar šo nosaukumu izpaužas kā identifikācijas marķējuma uzlikšana aizzīmogojuma veidā (jaunvistām un kapauniem – zīmoga veidā). Šīs zīmes ir produktu identificēšanas instrumenti, taču izmantojamas arī to izsekojamības garantēšanai.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Uz produkta “Volaille de Bresse”/“Poulet de Bresse”/“Poularde de Bresse”/“Chapon de Bresse” vienlaikus jābūt gan putnkopja gredzenam, gan lopkāvēja aizzīmogojumam, gan īpaši etiķetei, gan arī – jaunvistām un kapauniem – identifikācijas zīmogam.

Etiķeti piestiprina pie “bezzarnu” (daļēji izķidātu) mājputnu liemeņu muguras vai pilnīgi izķidātu (“gatavi cepšanai”) liemeņu krūšukaula ķīļa, kad mājputnus klasificē par derīgiem apzīmēšanai ar šo cilmes vietas nosaukumu un pirms produkcijas nosūtīšanas. Uz etiķetes jābūt Eiropas Savienības ACVN logotipam.

Identifikācijas marķējuma modeļi.

Citai personai nenododamais gredzens ir ar viltošanas aizliegumu nodrošināts gredzens ar putnkopja kontaktinformāciju. Citai personai nenododamais aizzīmogojums pēc formas ir īpaša skava, uz kuras ir uzraksts “Bresse”. Ja mājputns nokauts lopkautuvē, uz skavas ir norādīta lopkāvēja kontaktinformācija. Ja mājputnu nokauj putnkopis pats savā saimniecībā, uz šā aizzīmogojuma ir norāde “Abattage à la ferme” [nokauts saimniecībā].

“Kapaunu” un “jaunvistu” identifikācijas zīmogi pēc formas ir zīmogi ar norādi “Poularde de Bresse roulée” vai “Poularde de Bresse”, vai “Chapon de Bresse” un norādi “appellation d’origine contrôlée” (kontrolēts cilmes vietas nosaukums) vai “appellation d’origine protégée” (aizsargāts cilmes vietas nosaukums).

Identifikācijas marķējuma uzlikšanas nosacījumi.

Gredzenu pirms produkta izvešanas no saimniecības putnkopis mājputnam uzliek uz kreisās kājas. Aizzīmogojumu uzliek uz kakla pamatnes, kad mājputnus klasificē par derīgiem apzīmēšanai ar šo cilmes vietas nosaukumu un pirms produkcijas nosūtīšanas. Gredzenu un aizzīmogojumu var izmantot tikai vienu reizi, un to uzlikšanu veic rūpīgi un uz vietas tā, lai tie būtu neviltojami. Zīmogs piestiprina pie kakla pamatnes un nostiprina ar aizzīmogojumu.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ar cilmes vietas nosaukumu “Volaille de Bresse” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver šādu pašvaldību teritoriju (pilnībā vai daļēji).

Ain (01) departamentā –

šādus kantonus: *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* un *Viriat*;

pašvaldību teritoriju pilnībā vai daļēji šādos kantonos:

Ceyzériat – *Ceyzériat* (ceļa D52 rietumpusē), *Jasseron* (ceļa D52 rietumpusē);

Châtillon-sur-Chalaronne – *l’Abergement-Clémenciat* (*Châtillon* ziemeļdaļa), *Biziat*, *Chanoz-Châtenay*, *Châtillon-sur-Chalaronne* (ziemeļrietumdaļa), *Chaveyriat*, *Condeissiat*, *Dompierre-sur-Chalaronne* (*Chalaronne* ziemeļdaļa), *Mézériat*, *Neuville-les-Dames*, *Saint-Julien-sur-Veyle*, *Sulignat* un *Vonnas*;

Coligny – *Beaupont*, *Bény*, *Coligny* (ceļu N83/D52 rietumpusē), *Domsure*, *Marboz*, *Pirajoux*, *Salavre* (ceļa N83 rietumpusē), *Verjon* (daļa, kas atrodas uz rietumiem no valsts nozīmes ceļa N83) un *Villemotier*;

Pont-d’Ain – *Certines*, *Dompierre-sur-Veyle* (daļa), *Druillat* (daļa), *Saint-Martin-du-Mont* (ceļa D52 rietumpusē), *Tossiat* (ceļa D52 rietumpusē) un *La Tranclière*;

Thoissey – *Garnerans*, *Illiat*, *Saint-Didier-sur-Chalaronne* (*Chalaronne* ziemeļdaļa), *Saint-Etienne-sur-Chalaronne* (*Chalaronne* ziemeļdaļa) un *Thoissey*;

Treffort-Cuisiat – *Courmangoux* (ceļa D52 rietumpusē), *Meillonas* (ceļa D52 rietumpusē), *Pressiat* (daļa, kas atrodas uz rietumiem no departamenta nozīmes ceļa D52), *Saint-Etienne-du-Bois* un *Treffort-Cuisiat* (ceļa D52 rietumpusē);

Jura (39) departamentā –

pašvaldību teritoriju pilnībā vai daļēji šādos kantonos:

Beaufort – *Augea* (ceļa N83 rietumpusē), *Beaufort* (ceļa N83 rietumpusē), *Bonnaud*, *Cezancey* (ceļa N83 rietumpusē), *Cousance* (ceļa N83 rietumpusē), *Cuisia* (ceļa N83 rietumpusē), *Mallerey*, *Maynal* (ceļa N83 rietumpusē), *Orbagnia* (ceļa N83 rietumpusē), *Sainte-Agnès* (ceļa N83 rietumpusē), *Vercia* (ceļa N83 rietumpusē) un *Vincelles* (ceļa N83 rietumpusē);

Bletterans – *Bletterans*, *Chapelle-Voland*, *Cosges*, *Desnes* (Ouest), *Fontainebrux*, *Larnaud*, *Nance*, *Relans*, *Les Repôts*, *Ruffey-sur-Seille* (daļa) un *Villevieux*;

Chaumergy – *Bois-de-Gand* (rietumpuse), *La Chassagne* (ceļa D468 dienvidpusē), *Chaumergy* (daļa), *La Chaux-en-Bresse* (ceļa D95 rietumpusē), *Chêne-Sec*, *Commenailles*, *Foulenay* (daļa), *Francheville* (ceļa D95 rietumpusē un ceļa D468 dienvidpusē), *Froiderville* (daļa), *Rye* (ceļa D468 rietumpusē) un *Vincent* (ceļa D95 rietumpusē);

Chaussin – *Asnans-Beauvoisin* (ceļa D468 rietumpusē), *Chaînée-des-Coupiis* (dienvidrietumdaļa), *Chaussin* (ceļa D468 dienvidpusē), *Les Essards-Taignevaux* (ceļa D468 rietumpusē), *Les Hays* un *Neublans-Abergement*;

Chemins – *Annoire* (dienviddaļa), *Longwy-sur-le-Doubs* (daļa), un *Petit-Noir* (Doubs rietumdaļa);

Lons-le-Saunier Nord – *Chilly-le-Vignoble*, *Condamine*, *Courlans*, *Courlaoux* un *Montmorot* (ceļa N78 dienvidpusē un ceļa N83 rietumpusē);

Lons-le-Saunier-Sud – *Frébuans*, *Gevingey* (ceļa N83 rietumpusē), *Messia-sur-Sorne* (ceļa N83 ziemeļpusē) un *Trenal*;

Saint-Amour – *Balanod* (ceļa N83 rietumpusē), *Chazelles*, *Digna* (ceļa N83 rietumpusē), *Nanc-lès-Saint-Amour* (ceļa N83 rietumpusē), *Saint-Amour* (ceļa N83 rietumpusē), *Saint-Jean-d'Étreux* (ceļa N83 rietumpusē);

Saône-et-Loire (71) departamentā –

šādi kantoni: *Beaurepaire-en-Bresse*, *Cuisery*, *Louhans*, *Montpont-en-Bresse*, *Montret*, *Saint-Germain-du-Bois*, *Saint-Germain-du-Plain* un *Saint-Martin-en-Bresse*;

pašvaldību teritoriju pilnībā vai daļēji šādos kantonos:

Chalon-sur-Saône-Sud – *Chalon-sur-Saône* (kreisā krasta pusē), *Châtenoy-en-Bresse*, *Epervans*, *Lans*, *Oslon* un *Saint-Marcel*;

Cuiseaux – *Champagnat* (ceļa N83 rietumpusē), *Condal*, *Cuiseaux* (daļa), *Dommartin-les-Cuiseaux*, *Flacey-en-Bresse*, *Frontenaud*, *Joudes* (ceļa N83 rietumpusē), *Le Miroir* un *Varennes-Saint-Sauveur*;

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

Tournus – *Lacrost*, *Préty*, *Ratenelle*, *Romenay*, *Tournus* (daļa) un *La Truchère*;

Verdun-sur-le-Doubs – *Ciel*, *Longepierre* (dienvidpusē), *Navilly* (Doubs dienvidpusē), *Pontoux*, *Sermesse*, *Toutenant*, *Verdun-sur-le-Doubs* un *Verjux*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

— Dabas faktori

Breses mājputnu audzēšanas apgabals ir mežains līdzenums ar nelieliem pauguriem; turienes cilmiem izcelsme ir pliocēna un kvartāra perioda periglaciālie ģeoloģiskie nogulumi, no kā veidojusies ļoti mālaina un ūdensnecaurlaidīga augsne. Mitro klimatu stipri ietekmē okeāns, bieži veidojas miglas.

Kukurūzai, ko Bresē ievada XVII gs. sākumā (nedaudz vēlāk par pusgadsimtu pēc tam, kad to ievada Andalūzijas piekrastes zemēs), ir bijusi liela nozīme Breses lauksaimniecības sistēmā – to kā pamatproduktu lietojuši gan cilvēki, gan arī tā kā pamatbarība izēdināta mājputniem. Šādos apstākļos gadsimtu gaitā izveidojusies tradicionāla jaukta tipa lauksaimniecība, kuras pamatā ir zālaugu kultūru izmantošana un graudaugu audzēšana, bet līdztekus tai – aītkopība un liellopu audzēšana (piensaimniecība, vēlāk teļu audzēšana), kas saglabājusies līdz mūsu dienām.

— Cilvēkfaktori

Kopš 1591. gada “Volailles de Bresse” un jo īpaši “chapons gras” (nobarotie kapauni) minēti *Bourg-en-Bresse* pilsētas pašvaldības reģistros. Sākot ar XVII gadsimtu, nodevas arvien vairāk tiek maksātas kapaunu un jaunvistu veidā, bet XVIII gadsimta beigās tie jau ir minēti visos nomas līgumos. Šo mājputnu gaļas sulīgumu vēlāk izcēlis gastronoms *Brillat-Savarin*, kas savā 1825. gada darbā “*Physiologie du goût*” (“Garšas fizioloģija”) raksta: “No jaunvistām priekšroka dodama tām, ko audzē Bresē”.

Ražošanas attīstību veicināja atvieglojumi, ko tirdzniecībai sniedza Parīzes–Lionas–Marseļas (PLM) dzelzceļa līnijas atklāšana. Ievēribas cienīgs faktors neapšaubāmi ir arī tādas lielas pilsētas tuvums kā Liona.

Vietējās šķirnes vistas, kas atzītas par vienīgajām, no kurām var iegūt produktu, ko var apzīmēt ar šo cilmes vietas nosaukumu, ir ļoti izturīgas un sevišķi labi pielāgojušās Breses mitrajai videi un augsnei. Vēsturiski katrs putnkopis pats atlasīja vaisliniekus no sava ganāmpulka. Vēlāk, 1955. gadā, pateicoties nozares dalībnieku kopīgai iesaistei, tika izveidots selekcijas centrs. Tajā veic ģeoloģisku selekciju, kas ļauj nodrošināt šķirnes saglabāšanu.

Putnkopības prakses pamatā ir jau izsenis izmantots ēdināšanas režīms: mājputni paši sameklē sev barību, ganībās knābājot sliekas un izmantojot zālaugus; papildus tiem izēdina graudus un piena produktus (atšķaidītu pienu, sūkalas, piena pulveri, paniņas u. c.). Dzīvnieku galīgo nobarošanu veic sprostos, ko sauc par “*épinettes*”, mierīgos apstākļos un samērā tumšā vietā, lai netiktu sacelta nekāda kņada. Pēc nokaušanas mājputnus sagatavo neparastā veidā, atstājot tiem uz kakla pamatnes spalvu apkaklīti.

Īpašu uzmanību putnkopis velta “smalkajiem” mājputniem: kapauniem – vīriešu kārtas putniem, kas dzimuši pavasara sākumā un kastrēti pirms 15. jūlija, un jaunvistām – sieviešu kārtas vistām, kas ir vecākas par cāļiem, bet nav vēl sākušas dēt. Nobarošanas beigu posms sprostos “smalkajiem” mājputniem ir ilgāks nekā cāļiem, turklāt pirmajiem bieži vien izēdina apetīti rosinošu barību pastētes veidā. Šīs vistas pēc nokaušanas tiek arī rūpīgi apstrādātas un ļoti uzmanīgi atspalvotas, lai nesavainotu ādu. Kad šos mājputnus “izdaiļo” Breses gaumē, kas kapauniem ir obligāti, to kājas un spārnus cieši piekļauj pie ķermeņa. Tad mājputnu liemeņus ievīsta izturīgā dabīgās šķiedras audeklā, kuru pēc tam ļoti cieši aizšuj ar rokām, izmantojot smalku diegu un sākot ar vidusdaļu, un beidzot ar galvu un muguras daļu pie astes, tā lai liemeņi būtu pilnīgi “ievīstīti”, izņemot kaklu, kura augšējo trešdaļu atstāj ar spalvām. Pēc atvīstīšanas šādam mājputna liemenim ir raksturīga cilindriska forma, no kuras atdalās vienīgi galva un kakls.

5.2. Produkta specifikācija:

Šiem dzīvniekiem ir raksturīgs smalks skelets un “sīkgraudaina” āda; tās ir pazīmes, kas liecina, ka tiem labi attīstās gaļa un tauki. Savukārt pagarinātā muguras daļa liecina par lielāku filejas daļas iznākumu.

Produkts “*Volaille de Bresse*” pieder pie “trekno mājputnu” tipa: tas ir garenāks un ar ļoti smalku miesas būvi; tās ir pazīmes, ka šādi dzīvnieki labi noder nobarošanai. Tos viegli atšķirt no “graudu vistas” (“*poulet de grain*”), kas ir plātāka, druknāka un kam mazāk raksturīgs novājējis izskats.

Pēc cepšanas, kas jākontrolē, lai produkts saglabātu visas organoleptiskās īpašības, šo mājputnu (kam raksturīgs liels gaļas iznākums) gaļa ir ļoti maīga, ar stipru garšu un lielu sulīgumu.

Attiecībā uz gaļas iznākumu, “*Volaille de Bresse*” izceļas ar izmeklētāko gaļas gabalu apjomu, kā arī filejas daļas garumu un platumu vai stilbu apaļumu. Visi kauli ir ļoti smalki, galva un kakls izskatās trausli, jo ir pavisam nelieli salīdzinājumā ar ēdamo daļu. Pēc atasīšanas un atspalvošanas šie mājputnu liemeņi ir ar raksturīgu apaļīgu un treknu miesu bez stūrainības.

Gaļa ir maīga un mutē pat kūstoša, kā dēļ tā Parīzes tirdzniecības paviljonos izpelnījies “krēmīgās” gaļas pievārdu. Gaļa viegli atdalās no kauliem, un dažādie muskuļaudi ļoti viegli atdalās viens no otra. Muskuļu šķiedras ir tik smalkas, ka šķiedrainums nav gandrīz samanāms. Gandrīz nemaz nav cīpslu un aponeirožu, bet, ja ir, tad gandrīz nav atšķiramas no gaļas. Tauki šiem mājputniem atrodas ne tikai zemādas taukaudos, kuru apjoms atkarīgs no nobarojuma pakāpes, bet caurauž arī muskuļaudus. Visas smalkās muskuļšķiedras ir it kā “ievīstītas” smalkgraudainos taukaudos, kas pēc cepšanas piešķir gaļai sevišķu mīkstumu.

Jaunvista ir apaļīgāka un smagāka par cāli, un tai ir sevišķas garšas īpašības, kas saistītas ar nobarojumu, kas tām ir lielāks. Kapauns sakarā ar kastrāciju un lielāku dzīves ilgumu, kas veicina tauku veidošanos muskuļaudos ilgī un regulāri, ir mājputns ar ļoti augstu gastronomisko kvalitāti, un to piedāvā tirdzniecībā gadumijas svinībām.

Visbeidzot, pieredzējuši degustatori atzīst, ka šo mājputnu gaļai piemīt īpašs aromāts, kura dēļ pēc tās ir ļoti liels pieprasījums visizsmalcinātāko gardēžu aprindās.

Šo vietējās gastronomijas tradīcijās dziļi sakņojušos produktu gatavo un popularizē lielākie Francijas un aizrobežu šefpavāri.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):*

Noteicošais faktors Breses mājputnu audzēšanas aizsākumam ir Breses jauktā tipa lauksaimniecība, kas veidojusies tiešā vietējās vides ietekmē, kurai raksturīgi labvēlīgi apstākļi zālaugiem un kukurūzai, kas ir mitrumprasīga kultūra, kurai vajadzīgas augsnes ar lielām ūdens rezervēm. Kukurūza kā papildbarība citiem graudaugiem savas uzturvērtības dēļ ir ļāvusi mājputnus nobarot trekņus – tas ir Breses mājputnu reputācijas pamatā.

Ražotāji pratuši saglabāt šķirni tīrā veidā, lai izkoptu produktam “Volaille de Bresse” vajadzīgās īpašības. Šo mājputnu izturīgums ir ļāvis tiem dzīvot šajā dabas vidē, kur valda grūti apstākļi un kur tie barojas daļēji ar vietējās zemes savvaļas dzīvo barību un saņem ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtu bagātīgu papildbarību (kukurūzu, pienu), ko putnkopis tiem izēdina audzēšanas un nobarošanas laikā.

Tādējādi putnkopības pamatā šeit ir stipra tradīcija un ar proteīniem sevišķi bagātas barības izēdināšana, īpašas nobarošanas metodes un vēlīns kaušanas vecums, kas ļauj dzīvniekiem sasniegt pilnīgu fizioloģisko gatavību.

Dzīvnieku audzēšanas veids, aprūpe un nobarošana piešķir šo mājputnu gaļai izcilas organoleptiskās īpašības, kas izpaužas pēc cepšanas. Tradicionālā šo smalko mājputnu liemeņu “apaļošana” prakse, cieši ievīstot tos audeklā, ļauj veicināt īpaši tauku iekļūšanu dziļāk muskuļaudos. Smaržīgās vielas, kas uzkrājas taukos un atbrīvojas cepšanas laikā, savstarpēji iesaistās reakcijās, iesūcas visā produkta masā un piešķir šo mājputnu gaļai izsmalcinātu aromātu.

Sevišķi daudz šo mājputnu pārdod pēc četriem īpašiem konkursiem, ko sauc par “Les glorieuses de Bresse” (“Breses slavenības”), no kuriem pirmais notika Bresē 1862. gada 23. decembrī. Pārējie trīs pasākumi norisinās *Pont-de-Vaux*, *Montrevel-en-Bresse* un *Louhans* nedēļā pirms Ziemassvētkiem un “pulcē” vairāk kā 1 000 izpušķotu dzīvnieku, no kuriem skaistākos vērtē žūrija. Putnkopji cīnās gan par pirmajām godalgām, ko var saņemt par kapauniem un jaunvistām, gan arī par augstākajiem tarifiem; un labākie eksemplāri rotās skaistākās vitrīnas un lielākos Ziemsvētku nakts maltītes galdus. Šie konkursi liecina par to, cik lepnī ir putnkopji par savu produkciju un cik cieši tie sevi saista ar šo darbību.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

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

⁽³⁾ Skat. 2. atsauci.

Abonementa cenas 2013. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 300 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + DVD, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 420 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 910 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, DVD, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 100 gadā
ES Oficiālā Vēstneša pielikums (S sērija) – Publiskā iepirkuma līgumu konkursi, DVD, viens izdevums nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija – Konkursi	valodā(-ās) saskaņā ar konkursu(-iem)	EUR 50 gadā

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša, kas iznāk oficiālajās Eiropas Savienības valodās, abonements ir pieejams 22 valodās. Tajā ir L sērija ("Tiesību akti") un C sērija ("Paziņojumi un informācija").

Katrai valodas versijai nepieciešams atsevišķs abonements.

Saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 920/2005, kas publicēta 2005. gada 18. jūnijā *Oficiālajā Vēstnesī* L 156, Eiropas Savienības iestādes uz zināmu laiku nesaista pienākums visus tiesību aktus sagatavot īru valodā un tos publicēt šajā valodā. Tādēļ *Oficiālā Vēstneša* izdevumus īru valodā var iegādāties atsevišķi.

Oficiālā Vēstneša pielikumu (S sērija – "Publiskā iepirkuma līgumu konkursi") var abonēt 23 oficiālo valodu versijās vienā daudzvalodu DVD formātā.

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša abonentiem ir tiesības saņemt dažādus *Oficiālā Vēstneša* pielikumus bez papildu samaksas. Abonentus informē par pielikumiem ar *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* iekļautiem paziņojumiem lasītājiem.

Pārdošana un abonementi

Dažādus maksas periodiskos izdevumus, tādus kā *Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis*, var abonēt pie mūsu komerciālajiem izplatītājiem. To saraksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_lv.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) piedāvā tiešu bezmaksas piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem. Šajā vietnē iespējams iepazīties ar *Eiropas Savienības Oficiālo Vēstnesi*, un tajā ir iekļauti arī līgumi, tiesību akti, tiesu prakse un sagatavošanā esošie tiesību akti.

Lai uzzinātu vairāk par Eiropas Savienību, skatīt: <http://europa.eu>

