

# Úradný vestník

## Európskej únie

C 102



Slovenské vydanie

Informácie a oznámenia

Zväzok 56

9. apríla 2013

<u>Číslo oznamu</u>	<u>Obsah</u>	<u>Strana</u>
II <i>Oznámenia</i>		
OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2013/C 102/01	Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii (Vec COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Informácie</i>		
INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ ÚNIE		
<b>Európska komisia</b>		
2013/C 102/02	Výmenný kurz eura .....	2
2013/C 102/03	Nová národná strana obehových euromincí .....	3

Cena:  
3 EUR<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

(Pokračovanie na nasledujúcej strane)

## V Oznamy

## KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ SÚŤAŽE

**Európska komisia**

2013/C 102/04	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) <sup>(1)</sup> .....	4
2013/C 102/05	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní <sup>(1)</sup> .....	5
2013/C 102/06	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business) <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 102/07	Predbežné oznámenie o koncentrácii (Vec COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries) – Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní <sup>(1)</sup> .....	7

## INÉ AKTY

**Európska komisia**

2013/C 102/08	Uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny .....	8
2013/C 102/09	Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny .....	12



<sup>(1)</sup> Text s významom pre EHP

## II

(Oznámenia)

OZNÁMENIA INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Nevznesenie námietky voči oznámenej koncentrácii****(Vec COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 102/01)

Dňa 14. marca 2013 sa Komisia rozhodla nevznieť námietku voči uvedenej oznámenej koncentrácii a vyhlásiť ju za zlučiteľnú so spoločným trhom. Toto rozhodnutie je založené na článku 6 ods. 1 písm. b) nariadenia Rady (ES) č. 139/2004. Úplné znenie rozhodnutia je dostupné iba v anglickom jazyku a bude zverejnené po odstránení akýchkoľvek obchodných tajomstiev. Bude dostupné:

- v časti webovej stránky Komisie o hospodárskej súťaži venovanej fúziám (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Táto webová stránka poskytuje rôzne možnosti na vyhľadávanie individuálnych rozhodnutí o fúziách podľa názvu spoločnosti, čísla prípadu, dátumu a sektorových indexov,
  - v elektronickej podobe na webovej stránke EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) pod číslom dokumentu 32013M6832. EUR-Lex predstavuje online prístup k európskemu právu.
-

## IV

(Informácie)

INFORMÁCIE INŠTITÚCIÍ, ORGÁNOV, ÚRADOV A AGENTÚR EURÓPSKEJ  
ÚNIE

## EURÓPSKA KOMISIA

Výmenný kurz eura <sup>(1)</sup>

8. apríla 2013

(2013/C 102/02)

1 euro =

Mena	Výmenný kurz	Mena	Výmenný kurz		
USD	Americký dolár	1,3023	AUD	Austrálsky dolár	1,2503
JPY	Japonský jen	128,46	CAD	Kanadský dolár	1,3244
DKK	Dánska koruna	7,4543	HKD	Hongkongský dolár	10,1107
GBP	Britská libra	0,85095	NZD	Novozélandský dolár	1,5405
SEK	Švédska koruna	8,3591	SGD	Singapurský dolár	1,6158
CHF	Švajčiarsky frank	1,2168	KRW	Juhokórejský won	1 489,21
ISK	Islandská koruna		ZAR	Juhoafrický rand	11,7647
NOK	Nórska koruna	7,4540	CNY	Čínsky juan	8,0786
BGN	Bulharský lev	1,9558	HRK	Chorvátska kuna	7,6104
CZK	Česká koruna	25,727	IDR	Indonézska rupia	12 693,68
HUF	Maďarský forint	297,75	MYR	Malajzijský ringgit	3,9818
LTL	Litovský litas	3,4528	PHP	Filipínske peso	53,787
LVL	Lotyšský lats	0,7010	RUB	Ruský rubel	40,7450
PLN	Poľský zlotý	4,1283	THB	Thajský baht	38,066
RON	Rumunský lei	4,4075	BRL	Brazílsky real	2,5773
TRY	Turecká líra	2,3292	MXN	Mexické peso	15,8076
			INR	Indická rupia	71,0240

<sup>(1)</sup> Zdroj: referenčný výmenný kurz publikovaný ECB.

**Nová národná strana obehových euromincí**

(2013/C 102/03)



*Národná strana novej obehovej pamätnej mince v hodnote 2 EUR vydanej Talianskom*

Obehové euromince majú v celej eurozóne štatút zákonného platidla. Komisia zverejňuje vzory všetkých nových euromincí s cieľom informovať každého, kto prichádza s mincami do kontaktu pracovne, ako aj širokú verejnosť<sup>(1)</sup>. V súlade so závermi Rady z 10. februára 2009<sup>(2)</sup> môžu členské štáty eurozóny a krajiny, ktoré so Spoločenstvom uzavreli menovú dohodu ustanovujúcu vydávanie obehových euromincí, vydať do obehu pamätné euromince za určitých podmienok, predovšetkým musia mať len nominálnu hodnotu 2 EUR. Tieto mince majú rovnaké technické parametre ako ostatné mince v hodnote 2 EUR, na národnej strane je však vyobrazený pamätný motív, ktorý má veľkú symbolickú hodnotu z národného alebo európskeho hľadiska.

**Vydávajúca krajina:** Taliansko

**Pamätná udalosť:** 100. výročie úmrtia Giovanniho PASCOLIHO

**Vecný opis vzoru:**

V popredí sa nachádza portrét básnika z Romagne Giovanniho PASCOLIHO, reprezentatívneho predstaviteľa talianskej literatúry neskorého 19. storočia. V pravej časti je uvedený rok vydania „2012“ a monogram Talianskej republiky „IR“; v ľavej časti je uvedený rok úmrtia „1912“; značka mincovne „R“ a iniciály autorky Marie Carmely Colanerieovej „MCC“. V dolnej časti sa nachádza oblúkový nápis „G. PASCOLI“.

Po vonkajšom obvode mince je vyobrazených dvanásť hviezd vlajky Európskej únie.

**Vydávané množstvo:** 15 miliónov mincí

**Dátum vydania:** apríl 2012

---

<sup>(1)</sup> Pozri Ú. v. ES C 373, 28.12.2001, s. 1 o národných stranách všetkých mincí, ktoré boli vydané v roku 2002.

<sup>(2)</sup> Pozri závery Rady pre hospodárske a finančné záležitosti z 10. februára 2009 a odporúčanie Komisie z 19. decembra 2008 o spoločných usmerneniach pre národné strany a vydávanie euromincí určených do obehu (Ú. v. EÚ L 9, 14.1.2009, s. 52).

## V

(Oznamy)

KONANIA TÝKAJÚCE SA VYKONÁVANIA POLITIKY HOSPODÁRSKEJ  
SÚŤAŽE

## EURÓPSKA KOMISIA

**Predbežné oznámenie o koncentracii****(Vec COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales)****(Text s významom pre EHP)**

(2013/C 102/04)

1. Komisii bolo 27. marca 2013 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik Aegon Spain Holding BV („Aegon Spain“), v konečnom dôsledku kontrolovaný skupinou Aegon NV („Aegon Group“, Holandsko), a podnik Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA („Santander Seguros“, Španielsko), v konečnom dôsledku kontrolovaný podnikom Banco Santander SA („Banco Santander“, Španielsko), získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách spoločnú kontrolu nad podnikmi Santander Vida a Santander Generales („JV“, Španielsko) prostredníctvom kúpy akcií.
2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:
  - Aegon Group: poskytovanie produktov poistenia a dôchodkového zabezpečenia na medzinárodnej úrovni,
  - Banco Santander: poskytovanie bankových a poisťných služieb na medzinárodnej úrovni,
  - Santander Vida: poskytovanie produktov životného poistenia v Španielsku,
  - Santander Generales: poskytovanie produktov neživotného poistenia v Španielsku.
3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách.
4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales na túto adresu:

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

---

(1) Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

**Predbežné oznámenie o koncentrácii**  
**(Vec COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)**  
**Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní**  
**(Text s významom pre EHP)**  
**(2013/C 102/05)**

1. Komisii bolo 2. apríla 2013 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podniky ETC Holdings (Mauritius) Limited (ďalej len „ETC Holdings“, Maurícius), Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited (ďalej len „SCPE“, Maurícius), PRIF AfriVest Limited (ďalej len „Pemgrofund“, Maurícius) a CSSAF Consumer I (ďalej len „CSSAF“, Maurícius) získavajú v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách spoločnú kontrolu nad celým podnikom Export Trading Company Group (ďalej len „ETCG“, Maurícius) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- ETCG a ETC Holdings: prevádzkovanie vertikálne integrovaného poľnohospodárskeho podnikania na celom africkom subkontinente vrátane obstarávania, spracúvania, skladovania, prepravy, distribúcie a predaja poľnohospodárskych komodít,
- Pemgrofund: investovanie do infraštruktúry a súvisiacich príležitostí v celej Afrike (ako dlhodobý fond),
- CSSAF: globálna správa alternatívnych aktív,
- SCPE: poskytovanie kapitálového financovania pre expanzie, akvizície, výkupy s využitím pôžičky a výkupy manažmentom spoločnosti v celom spektre odvetví.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia ES o fúziách <sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group na túto adresu:

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

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32 („Oznámenie o zjednodušenom postupe“).

**Predbežné oznámenie o koncentracii**  
**(Vec COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business)**  
**(Text s významom pre EHP)**  
(2013/C 102/06)

1. Komisii bolo 3. apríla 2013 podľa článku 4 a na základe postúpenia podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik McCain Foods Group Inc. (ďalej len „McCain“, Kanada) prostredníctvom svojej dcérskej spoločnosti McCain Foods Belgium NV (ďalej len „McCain Foods“, Belgicko) v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách získava výlučnú kontrolu nad podnikmi G&L Van den Broeke-Olsene NV (Belgicko), Vanelo NV (Belgicko) a Lutosa France SARL (spoločne ďalej len „Lutosa Business“) prostredníctvom kúpy akcií.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- McCain a jeho dcérske spoločnosti: výroba a predaj mrazených, chladených a dehydrovaných zemiakových výrobkov (hranolčeka, zemiakové špeciality a zemiakové lupienky), píz, chuťoviek, predpripravených jedál, džúsov a dezertov,
- Lutosa Business: výroba a predaj mrazených, chladených a dehydrovaných zemiakových výrobkov.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla patriť do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business na túto adresu:

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

---

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).



**Predbežné oznámenie o koncentrácii**  
**(Vec COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries)**  
**Vec, ktorá môže byť posúdená v zjednodušenom konaní**  
**(Text s významom pre EHP)**  
(2013/C 102/07)

1. Komisii bolo 2. apríla 2013 podľa článku 4 nariadenia Rady (ES) č. 139/2004 <sup>(1)</sup> doručené oznámenie o zamýšľanej koncentrácii, ktorou podnik RAG Stiftung (Nemecko) získava v zmysle článku 3 ods. 1 písm. b) nariadenia (ES) o fúziách výlučnú kontrolu nad celým podnikom Evonik Industries AG (Nemecko). Koncentrácia sa uskutočnila zmenou akcionárskej zmluvy upravujúcej vzťahy medzi akcionármi podniku RAG Stiftung a spoločnosti súkromného kapitálu CVC Capital Partners, ktorí v súčasnosti majú spoločnú kontrolu nad podnikom Evonik Industries AG.

2. Predmet činnosti dotknutých podnikov:

- RAG Stiftung: 100 % vlastník podniku RAG AG, ktorý pôsobí v týchto oblastiach: ťažba čierneho uhlia v Nemecku, dovoz čierneho uhlia, vypracúvanie koncepcií využívania pôdy pre bývalé priemyselné oblasti a poskytovanie laboratórnych služieb v oblasti tuhých palív,
- Evonik Industries AG: pôsobí na medzinárodnej úrovni v oblasti výroby špeciálnych chemických látok na rozličné účely a ich uvádzania na trh a je vlastníkom a správcom obytných nehnuteľností v Nemecku. Podnik Evonik takisto vlastní menšinový podiel v nemeckom dodávateľovi energií Steag.

3. Na základe predbežného posúdenia a bez toho, aby bolo dotknuté konečné rozhodnutie v tejto veci, sa Komisia domnieva, že oznámená transakcia by mohla spadať do rozsahu pôsobnosti nariadenia ES o fúziách. V súlade s oznámením Komisie týkajúcim sa zjednodušeného konania pre posudzovanie určitých druhov koncentrácií podľa nariadenia ES o fúziách <sup>(2)</sup> je potrebné uviesť, že túto vec je možné posudzovať v súlade s postupom stanoveným v oznámení.

4. Komisia vyzýva zainteresované tretie strany, aby predložili prípadné pripomienky k zamýšľanej koncentrácii.

Pripomienky musia byť Komisii doručené najneskôr do 10 dní od dátumu uverejnenia tohto oznámenia. Pripomienky je možné zaslať faxom (+32 22964301), e-mailom na adresu: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu alebo poštou s uvedením referenčného čísla COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries na túto adresu:

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

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 24, 29.1.2004, s. 1 („nariadenie ES o fúziách“).

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ C 56, 5.3.2005, s. 32 („Oznámenie o zjednodušenom postupe“).

## INÉ AKTY

## EURÓPSKA KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2013/C 102/08)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zápis podľa článku 51 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>****„WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN“****ES č.: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011****CHZO ( X ) CHOP ( )****1. Názov:**

„Westfälischer Knochenschinken“

**2. Členský štát alebo tretia krajina:**

Nemecko

**3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:****3.1. Druh výrobku:**

Trieda 1.2 Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

**3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:**

Vonkajší opis výrobku:

Šunka z bravčového zadného stehna s rúrovitou kosťou, solená a sušená.

Farba: sýta tmavoružová až tmavočervená so žltou kožou.

Chuť: výrazná, ale jemná, príp. s jemnou dymovou príchuťou, vďaka rúrovitej kosti, ktorá zostáva v šunke, mierne orechová. Variant šunky „Westfälischer Knochenschinken“ sušený vzduchom má obzvlášť miernu a jemnú chuť. Okrem fázy údenia sú všetky fázy spracovania oboch variantov totožné.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Obsah solí: max. 6,5 %.

Obsah vody: max. 65 % v údenej šunke a max. 62 % v šunke sušenej vzduchom.

Po dozretí má šunka na ploche rezu sýtočervenú farbu s jemným mramorovým nádychom.

Spôsob výroby:

Celý výrobný postup od dodania suroviny (celé zadné stehno s kosťou) do výrobného závodu až do úplného dozretia šunky sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Minimálna doba zrenia je šesť mesiacov. Minimálna doba solenia je 3 týždne.

Solenie: výlučne manuálne solenie. Povolené je výhradne solenie nasucho, pri ktorom sa tvorí vlastný nálev. Akékoľvek vstrekovanie soli alebo koreneného nálevu je zakázané. Všetky strany šuniek sa solia manuálne. Po nasolení sa šunky vložia do vaní. Medzi vrstvy sa opäť nasype soľ. Celková doba solenia je 3 – 6 týždňov. Pritom sa šunky v týždenných intervaloch obracajú vo vlastnom náleve. Po solení sa šunky vyberú z nálevu a vložia do vane na ustálenie (*Nachbrennen*).

Máčanie: po ustálení sa šunky prípadne namočia, potom sa oškrabú a následne zavesia.

Sušenie, príp. údenie: po zavesení sa šunky presúvajú na predsušenie alebo, ak sa majú vyúdiť, do procesu údenia. Ak sa šunky údia, tento proces sa uskutočňuje výhradne na bukovom dreve.

Starostlivosť: šunky sa príležitostne oplachujú a sušia až do požadovaného vyzretia.

Zretie: minimálna doba zretia je 6 mesiacov. Šunky sa môžu predávať, rozoberať, krájať (upravovať) a vákuovo baliť až po úplnom dozretí.

Nepoužívajú sa fosfáty a GDL (glyko-delta-laktón).

### 3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

Celé bravčové zadné stehno s kosťou. V čase dodania šunky do výrobného závodu nákladným vozidlom teplota v ložnom priestore vozidla nesmie presiahnuť 4 °C, teplota v jadre šunky musí byť nižšia ako 7 °C. pH musí dosahovať hodnotu od 5,4 do 5,8.

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

—

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti:

Celý výrobný postup od dodania suroviny (celé zadné stehno s kosťou) do výrobného závodu až do úplného dozretia šunky sa musí uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

### 3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.:

—

### 3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Ak sa na výrobok umiestni etiketa, musí okrem informácií stanovených zákonom obsahovať aj tieto údaje:

„Westfälischer Knochenschinken“ CHZO

Logo EÚ CHZO

Zakazuje sa na etikete uvádzať iné označenie než to, ktoré je uvedené v tejto špecifikácii. Okrem toho sa zakazuje používať údaje zavádzajúce spotrebiteľa.

#### 4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Regionálne združenie Westfalen-Lippe (okresy Münster, Detmold a Arnsberg), dolnosaské obce 48465 Schüttorf, 48455 Bad Bentheim, 48499 Salzbergen.

#### 5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

##### 5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Vo Vestfálsku vznikla a dodnes sa zachovala osobitá tradícia výroby šunky. Táto tradícia predstavuje osobitosť zemepisnej oblasti, pričom samotná sa zakladá na takýchto osobitostiach.

Prevažne vlhké a chladné mierne podnebie pod vplyvom Severného mora totiž poskytuje vynikajúce podmienky na chov ošípaných, ktorý sa vo Vestfálsku do dnešnej doby prevádzkuje vo veľkom rozsahu. V minulých storočiach sa vo Vestfálsku praktizovala osobitá forma chovu ošípaných. Vo vestfálskych dubových lesoch mali ošípané voľný výbeh, aby sa mohli prirodzene a zdravo vyvíjať. Táto metóda chovu dovoľovala takmer každému chovať aspoň jednu ošípanú, a teda vyrábať aj šunku. Výsledkom takejto formy chovu zároveň boli veľké ošípané s dobrým vzrastom a nie príliš veľkým podielom tuku.

Aj keď sa už dnes táto forma výroby mäsa, ktorá prinášala vynikajúce výsledky, z dôvodov ochrany prírody a hustoty obyvateľstva už nepoužíva, vytvorila priaznivú situáciu pre vznik osobitej tradície a zručnosti obyvateľstva aj v oblasti spracovania mäsa a výroby šunky.

Podnebie je mimoriadne vhodné na výrobu údených šuniek, ale vyrábali sa a naďalej sa vyrábajú aj šunky sušené vzduchom. Výroba sa podľa tradície začínala v studených zimných mesiacoch, na jednej strane pre nízke teploty, ktoré boli potrebné najmä v priebehu počiatočných pracovných krokov, na strane druhej, aby sa šunka mohla nakrájať začiatkom mája, v špargľovej sezóne. Hoci v súčasnosti môže výroba vďaka použitiu moderného technického vybavenia prebiehať po celý rok, tradičný spôsob výroby, ktorý sa odovzdával z generácie na generáciu, sa zachoval a aj dnes ešte prispieva k mimoriadnej kvalite vestfálskej šunky. Preto sa ešte aj v súčasnej dobe kladie maximálny dôraz na kvalitu mäsa, solenie sa naďalej uskutočňuje výhradne manuálne a tradičná doba zretia, takisto z dôvodu tradície výroby šunky typickej pre túto oblasť, výrazne presahuje dobu zretia, ktorá je na trhu bežná.

##### 5.2. *Špecifickosť výrobku:*

Vestfálske šunky sú už po stáročia známe svojou vynikajúcou kvalitou a tešia sa dobrej povesti medzi spotrebiteľmi aj za hranicami regiónu.

„Westfälischer Knochenschinken“ je pôvodný, obzvlášť kvalitný variant vestfálskej šunky. Jeho kvalita je podmienená tým, že sa spracúvajú celé zadné stehná aj s kosťou, ktorá sa v nich nachádza. Z tohto dôvodu a pretože je zakázané akékoľvek vstrekovanie nálevu, šunka s kosťou si vyžaduje dlhšiu dobu solenia v trvaní najmenej 3 týždňov, lebo soľ sa musí prirodzeným spôsobom vstrebať do šunky a aj do kosti. Solenie s kosťou predlžuje aj dobu zretia, pretože šunka sa suší pomalšie. Trvá najmenej 6 mesiacov, teda podstatne dlhšie než v prípade šunky, ktorá sa na trhu predáva pod inými známymi názvami. Vďaka kosti, ktorá sa počas zretia ponecháva v šunke, šunka získava osobitú orechovú príchuť.

O histórii: Už Rimania vedeli, že vo Vestfálsku sa vyrábajú najlepšie šunky. Nešetrili námahu a dopravovali spracované bravčové šunky s kosťou vnútri na koňoch alebo pešo pozdĺž Rýna cez Alpy až do Itálie. V 12. storočí bol v Kolíne vysoký dopyt po vestfálskej šunke, ktorá sa tu predávala na hlavnom trhu. Mesto Dortmund darovalo cisárovi Žigmundovi (1368 – 1437, prvýkrát zvolený za kráľa v roku 1410) dvanásť šuniek. Cisár sa vraj šunkám potešil viac než zlatej mise od mesta Kolín. Vážnosť, akej sa tešila vestfálska šunka, sa premietla aj do výzdoby severného okna (dokončené okolo roku 1500) mariánskeho kostola St. Maria zur Wiese v Soeste, ktorý bol postavený okolo roku 1400. Zobrazuje „vestfálsku Poslednú večeru“, kde si učenici namiesto na chlebe a víne pochutnávajú na pive a vestfálskej šunke. Heinrich Heine označil Vestfálsko za „vlast šuniek“.

Počas holandsko/nemecko-francúzskych vojen v rokoch 1674 – 1678 bolo možné sa vyhnúť hroziacemu plieneniu a využívaniu majetku na ubytovanie vojakov tak, že majiteľ poslal do Viedne viacero nákladov šuniek z vestfálskeho Sauerlandu.

Dlhá tradícia vestfálskej šunky zanechala svoje stopy aj na jazyku. Spojením „westfälischer Himmel“ (vestfálske nebo) sa označuje oblasť nad otvoreným kozubom vo vestfálskych sedliackych domoch, kde sa v minulosti vešali šunky na údenie.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Povešť výrobku je založená na zemepisnom pôvode. Stáročná tradícia výroby šunky vo Vestfálsku podporená prírodnými podmienkami a idúca ruka v ruke so špecifickým know-how miestnych výrobcov prispela k tomu, že „Westfälischer Knochenschinken“ je kvalitný výrobok s typickou chuťou, ktorý je známy ďaleko za hranicami regiónu ako regionálna špecialita a v neposlednom rade pre svoj zemepisný pôvod má vynikajúcu povesť. Táto povesť vychádza z objektívnej tradície výroby šunky, ktorá sa vyznačuje najmä tým, že si vyžaduje dlhšiu dobu zretia šunky než v prípade bežných druhov šunky.

Dôsledkom spôsobu výroby typického pre danú oblasť je aj to, že objektívne vlastnosti šunky spočívajú v jej zemepisnom pôvode. Najmä dlhšia doba zretia a solenia typická pre danú oblasť totiž spôsobuje, že pre nízky obsah vody sa fyzikálne vlastnosti (textúra, tuhosť, špecifická hmotnosť šunky), chemické vlastnosti (najmä nízky obsah vody a v závislosti od neho aj relatívne vyšší obsah iných látok, ako sú tuky a bielkoviny), a teda v závislosti od nich aj organoleptické vlastnosti výrobku odlišujú od vlastností iných druhov šunky.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Porovnaj poznámku pod čiarou 2.

**Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2013/C 102/09)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(2)</sup>**

**ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9**

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

**ES č.: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**CHZO ( ) CHOP ( X )**

**1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka:**

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné (aktualizácia identifikačných údajov skupiny, príslušných orgánov a kontrolných štruktúr)

**2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení):**

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument, ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie, vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

**3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):**

**3.1. Položka „Názov výrobku“:**

Názov zapísaný nariadením (ES) č. 1107/96 z 12. júna 1996 zahŕňa len časť názvu, pre ktorý bola podaná pôvodná žiadosť o zápis. Ide preto o opravu chyby, ktorá vznikla pri zápise. Zapísaný názov je „Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.2. Položka „Opis výrobku“:

Dĺžka chovu sa skumulovala na všetky chovné obdobia a vyjadruje sa systematicky v dňoch v záujme jednoznačnejšieho určovania minimálneho jatočného veku a zjednodušenia kontrol.

Doba chovu kurčiat sa predĺžila zo 106 na 108 dní. Uvedené predĺženie je dôsledkom zohľadnenia záverečnej etapy výkrmu v drevených klietkach, tzv. „épinettes“. Okrem toho sa minimálna hmotnosť čiastočne vypitvaného kurčaťa zvýšila z 1,2 kg na 1,3 kg. Uvedené zmeny prispievajú k zlepšeniu konečnej kvality produktu (mäsitejšia hydina).

Okrem toho sa zaviedla definícia mládky: „pohlavne dospelá samica s fyziologickou schopnosťou produkovať vajcia, ktorá ešte nezačala svoj znáškový cyklus.“

Definovalo sa obdobie predaja kapúnov, aby sa uviedlo viac informácií o tomto tradičnom predaji, ktorý sa koná výhradne pri príležitosti koncoročných sviatkov. Nakoniec sa preformuloval odsek o možnosti sťahovania mládok ale aj kurčiat do textílie, pričom nové znenie viac opisuje tradičné postupy a spresňuje, že hydina sa môže predávať s textíliou alebo bez nej.

### 3.3. Položka „Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti“:

V snahe zamedziť nejasnostiam sa spresnil zoznam krokov, ktoré sa vykonávajú v zemepisnej oblasti: výber, rozmnožovanie, liahnutie, chov, porážanie, príprava hydiny, prípadne jej hlboké mrazenie. Tento zoznam je prevzatý z vnútroštátnych ustanovení ustanovených dekrétom, ktorý sa vzťahuje na označenie pôvodu.

### 3.4. Položka „Dôkaz o pôvode“:

Položka „dôkaz o tom, že produkt pochádza z vymedzenej zemepisnej oblasti“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a iných právnych predpisov skonsolidovala a zahŕňa najmä ohlasovacie povinnosti a vedenie registrov o výsledovateľnosti produktov a o monitorovaní podmienok výroby.

Tieto zmeny a doplnenia sú viazané na reformu systému kontroly označení pôvodu zavedenú vyhláškou 2006-1547 zo 7. decembra 2006 o zhodnocovaní produktov poľnohospodárstva a lesného hospodárstva, potravín a morských produktov. Ustanovilo sa najmä, že prevádzkovatelia musia mať osvedčenie potvrdzujúce ich schopnosti plniť požiadavky špecifikácie označenia, o ktorého používanie sa uchádzajú. Kontrola špecifikácie CHOP „Volaille de Bresse“ sa vykonáva na základe plánu kontroly vypracovaného kontrolným orgánom.

Do tejto položky sa navyše doplnili viaceré ustanovenia týkajúce sa registrov a písomných hlásení na zaistenie výsledovateľnosti hydiny.

### 3.5. Položka „Spôsob výroby“:

#### 3.5.1. Výber, rozmnožovanie a liahnutie

Zavádzajú sa dodatočné požiadavky výberu, ktorých cieľom je zachovanie plemena. Spresnili sa niektoré informácie týkajúce sa vajec a kuriatok vrátane minimálnej hmotnosti (50 g pre vajcia a 32 g pre kuriatka).

#### 3.5.2. Chovné podmienky

Zmena a doplnenie dáva chovateľom možnosť začlenenia malého počtu perličiek do krdla s cieľom využiť ich správanie na odplašenie predátorov. Tento postup sa v Bresse tradične používa. Perličky sa chovajú v rovnakých podmienkach a zohľadňujú sa pri výpočte hustoty obsadenia, aby sa zaručili dobré životné podmienky zvierat a kvalita chovných podmienok.

Pôvodný text z roku 1957 týkajúci sa hydiny „Volaille Bresse“ nedefinoval hustotu obsadenia. Hustota obsadenia v štartovacej fáze a doplnené informácie týkajúce sa vybavenia potrebného v tejto fáze (krmne zariadenia, napájadlá) umožňujú zlepšiť zdravotnú bezpečnosť chovu. Prispievajú k dobrým životným podmienkam zvierat a tým sa podieľajú na konečnej kvalite produktu.

Navrhovaná hustota v rastovom období sa zvýšila (maximálne 12 zvierat na meter štvorcový pri kurčatách a mládkach), aby zohľadňovala všetky zvieratá počas celého chovu. Táto hustota zodpovedá zaužívanej praxi. V prípade kapúnov sa hustota obsadenia nezmenila. Spresnilo sa, že sa uplatňuje od 15. júla, t. j. odo dňa kastrácie.

Záverečná etapa výkrmu v drevených klietkach, tzv. „épinettes“, sa v záujme kvality predĺžila z 8 na 10 dní. V prípade mládok sa toto obdobie skrátilo na najmenej 21 dní, pričom celková dĺžka chovu ostala zachovaná (najmenej 140 dní). Toto ustanovenie umožňuje brať do úvahy rozdiely v dĺžke dní a noci v rôznych ročných obdobiach a vyhnúť sa tak prechodu nosníc do fázy znášky v čase, keď sa dni predlžujú.

Spresnili sa podmienky záverečnej etapy výkrmu v drevených klietkach týkajúce sa usporiadania chovnej miestnosti, hustoty obsadenia v klietkach, celkového obsadenia chovnej miestnosti, ako aj so samotných vlastností klietok, ktoré nemusia byť vždy z dreva.

### 3.5.3. Podmienky chovu zvierat a riadenie výbehu

Výbeh je v prípade hydiny „Volaille de Bresse“ významným zdrojom živín obsiahnutých v tráve a živých organizmoch (mäkkýše, hmyz atď.), ktorým sa darí najmä vďaka pôde a vlhkému podnebiu oblasti Bresse (ľovitá pôda, ktorá je nepriepustná pre vodu z častých zrážok). Zavedenie ustanovení o postupoch pri riadení trávnatého výbehu má za cieľ zabezpečiť kvalitu tohto zdroja a podporu dobrých životných podmienok zvierat.

Návrhy sa týkajú najmä týchto bodov:

- vymedzenie pojmov „křdel“ (*bande*) a „skupina“ (*lot*) v záujme zlepšenia výsledovateľnosti produktov,
- doplnenie informácií týkajúcich sa obmedzenia ročnej produkcie na 1 500 kurovitých vtákov na jeden hektár výbehu tak, aby sa zachoval dobrý stav zatrávnenia výbehu,
- doplnenie informácií týkajúcich sa nevyužívania výbehu najmenej dva týždne pred vypustením hydiny do výbehu,
- doplnenie informácií týkajúcich sa vlastností lúk (viac ako jednoročné trvalé a dočasné trávne porasty) a starostlivosti o ne,
- zavedenie povinného zriadenia živých plotov s minimálnou dĺžkou 25 metrov na jeden hektár,
- zmenšenie povolenej vzdialenosti medzi dvoma chovnými budovami,
- ohradenie hnojísk vo výbehu.

Ostatné zmeny sú zamerané na posilnenie spojenia chráneného označenia pôvodu „Volaille de Bresse“ s daným územím a na posilnenie kvality a výsledovateľnosti hydiny s týmto chráneným označením pôvodu:

- spresnenia týkajúce sa jednotlivých etáp, ktoré sa musia vykonávať na tej istej farme. Skupina požadovala spresnenie informácií týkajúcich sa tohto tradičného chovu hydiny tak, aby sa uviedlo, že hydina trávi po sebe nasledujúce obdobia rastu a výkrmu na tej istej farme. Tým možno zabrániť stresu zvierat a zdravotným rizikám, ktoré by mohli nastať pri zmene miesta chovu (preprava, zmena chovnej budovy a prostredia, zmena „sociálnej“ organizácie skupiny atď.) a ktoré by mohli mať vplyv na konečnú kvalitu produktu,
- zavedenie maximálnej veľkosti křdľov s kuriatkami na jednu chovnú budovu a maximálnej hustoty obsadenia pre kuriatka,
- zvýšenie maximálneho počtu kusov hydiny v křdli na 700 vtákov,
- zavedenie ustanovenia o křmnych žlaboch a napájadlách v jednotlivých obdobiach chovu hydiny,
- informácie o profylaktických opatreniach týkajúcich sa hydiny a o opatreniach zameraných na čistenie, dezinfekciu a dočasné nevyužívanie chovných budov.

### 3.5.4. K ř m e n i e

Špecifikovali sa okrem iného tieto spôsoby křmenia hydiny s označením „Volaille de Bresse“:

- na usmernenie postupov křmenia v štartovacom období sa zaviedol pozitívny zoznam prvkov tvoriacich štartovacie křmivo a maximálne celkové množstvo tukov (6 %). Stanovilo sa, že obilniny, ktoré predstavujú najmenej 50 % křmnej dávky, musia pochádzať zo zemepisnej oblasti,



- navrhované zmeny prinášajú spresnenia týkajúce sa kŕmnych postupov v rastovom období. Prevažnú časť krmiva tvoria zdroje z výbehu plus obilniny pochádzajúce zo zemepisnej oblasti a mliečne výrobky. Cieľom zmien a doplnení je zabezpečiť hydine dostatočný prísun živín a presnejšie vymedziť doplnkové krmivá. Pre rastové obdobie a obdobie výkrmu sa tak v súlade s tradíciou z Bresse zavádza minimálny 40 % podiel kukurice v kŕmnej dávke. Špecifikoval sa druh a množstvo obilnín a mliečnych výrobkov podávaných počas týchto období. Spresnilo sa, že ako doplnok ku krmivám z miestnych zdrojov sa môžu použiť doplnkové krmivá pozostávajúce z rastlinných bielkovín, minerálov a vitamínov. Tieto krmivá sú obmedzené v množstve aj kvalite (obsah bielkovín obmedzený na 15 %). Cieľom podávania doplnkových krmív je vyváženie kŕmnej dávky, pričom obmedzený obsah bielkovín v týchto krmivách núti hydinu z Bresse prehľadávať výbeh a vyhľadať si podstatnú časť svojej potravy (tráva, hmyz, malé mäkkýše atď.), vďaka čomu si zachováva svoje typické vlastnosti, ktoré sú vyjadrením spojenia s územím,
- zavádza sa zákaz GMO vo všetkých krmivách podávaných hydine „Volaille de Bresse“ vrátane krmiva podávaného v štartovacom období, ako aj zákaz pestovania geneticky modifikovaných plodín na farmách.

### 3.5.5. Porážanie, príprava a balenie

Zrušila sa minimálna hmotnosť v čase dodania alebo odberu, keďže toto ustanovenie viedlo k zdvojnásobenej kontrole – prvýkrát ako odhadovanej živej hmotnosti v čase odberu alebo dodania a druhýkrát ako hmotnosti čiastočne vypitvanej hydiny na bitúnku. Ukázalo sa, že je vhodnejšie ponechať len kontrolu hmotnosti čiastočne pitvanej hydiny, ktorá zodpovedá hmotnosti produktu uvedeného na trh.

Vykonané zmeny a doplnenia sledujú zvýšenie hornej hranice teploty obarenia s cieľom prispôsobiť toto ustanovenie pre kurčatá, mládky a kapúny, ktorých hmotnosti a stavy výkrmu sa rôznia.

Vykrvenie, čiastočné pitvanie, pitvanie, dočisťovanie od peria a čistenie goliera sa aj naďalej vykonávajú ručne. Doplnili sa však informácie, podľa ktorých sa kruhové narezanie kloaky hydiny môže vykonať pomocou špeciálneho kloakového noža, tzv. „coupe-cloaque“, ktorý je poloručným nástrojom.

Definoval sa pojem „príprava“ hydiny: tvorí ju dočisťovanie od peria a čistenie goliera. Ide o ručne vykonávanú etapu, ktorá zároveň umožňuje posúdiť produkt pred označením identifikačnými značkami zabezpečujúcimi výsledovateľnosť výrobku.

Postup zviazania, tzv. „bridage“ je opísaný podrobnejšie.

Napokon sa proces mrazenia sa nahradil procesom hlbokého zmrazenia. Doplnenie podmienok týkajúcich sa hlbokého zmrazovania (maximálna doba hlbokého zmrazenia, teploty, dátum spotreby) pomáha zaručiť optimálnu kvalitu výrobku.

### 3.6. Položka „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“:

Táto časť sa prepracovala s cieľom poukázať na osobitné vlastnosti zemepisnej oblasti, osobitné vlastnosti produktu a na spojenie so zemepisnou oblasťou. Táto položka sa doplnila v súlade s ustanoveniami nariadenia (ES) č. 510/2006.

### 3.7. Položka „Označovanie“:

Spresnili sa niektoré informácie týkajúce sa podmienok vydávania identifikačných značiek, pokiaľ ide o používanie názvu „Bresse“ na sprievodných dokumentoch a faktúrach a o údaje uvedené na plombe a etikete.

### 3.8. Položka „Vnútroštátne požiadavky“:

Položka „Vnútroštátne požiadavky“ sa so zreteľom na vývoj vnútroštátnych zákonov a právnych predpisov uvádza ako tabuľka s hlavnými bodmi, ktoré majú byť predmetom kontroly, ich referenčnými hodnotami a metódami ich hodnotenia.

3.9. *Identifikačné údaje príslušných orgánov, skupiny a kontrolných štruktúr:*

Aktualizovali sa identifikačné údaje certifikačného orgánu zodpovedného za kontrolu CHOP, ako aj príslušných orgánov a skupiny.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

**o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín  
„VOLAILLE DE BRESSE“/„POULET DE BRESSE“/„POULARDE DE BRESSE“/„CHAPON DE BRESSE“**

ES č.: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

CHZO ( ) CHOP ( X )

1. **Názov:**

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

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

Hydina „Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“ patrí do rodu *Gallus* a do galského plemena, prípadne plemena Bresse, bielej farby. V dospelosti sa zvieratá vyznačujú svojim typickým vonkajším vzhľadom.

Kurča „Poulet de Bresse“ je kurča samčieho alebo samičieho pohlavia vo veku najmenej 108 dní, s minimálnou hmotnosťou 1,3 kg v čiastočne vypitvanom stave (alebo 1 kg v stave „pripravené na varenie“). Mládko „Poularde de Bresse“ je pohlavne dospelá samica vo veku najmenej 140 dní, s fyziologickou schopnosťou produkovať vajcia, ale ktorá ešte nezačala svoj znáškový cyklus, s minimálnou hmotnosťou 1,8 kg v čiastočne vypitvanom stave. Kurčatá a mládky môžu byť v závislosti od využitia zabalíť do textílie („roulage“) a zviazať („bridage“).

Kapún „Chapon de Bresse“ je vykastrovaný kohút vo veku najmenej 224 dní, s minimálnou hmotnosťou 3,0 kg v čiastočne vypitvanom stave. Predáva sa výhradne pri príležitosti koncoročných sviatkov v čase od 1. novembra do 31. januára. V závislosti od využitia sa musí povinne zabaliť do textílie rastlinného pôvodu (ľan, konope, bavlna) a zviazať tak, že hydina je celá zavinutá s výnimkou krku, ktorého horná tretina je ponechaná s perím.

Zabitá hydina musí byť mäsitá, s dobre vyvinutými prsiami. Koža musí byť čistá, bez brčiek, trhlín, podliatin alebo abnormálneho zafarbenia. Hydina musí byť dobre vykĺmená tak, že nie je vidno chrbticu. Prírodný tvar hrudnej kosti nesmie byť zmenený. Končatiny nesmú vykazovať zlomeniny. Golier z peria ponechaný na hornej tretine krku musí byť čistý. Beháky musia byť zbavené všetkých nečistôt.

Hydina sa predáva v čiastočne vypitvanom stave („effilée“). Uvádzanie na trh v stave „pripravené na varenie“ a „hlboko mrazené“ je povolené len v prípade kurčiat a za predpokladu, že končatiny, s výnimkou prstov, neboli odrezané.

Hydina, ktorá bola zabalená a zviazaná, sa môže predávať buď zabalená, alebo rozbalená. Má podlhovastý tvar, keďže a nohy sú zatlačené do trupu a nevytrčajú. Svalovina musí byť tuhá, tvrdá a pevná.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Hydina sa chová v troch po sebe nasledujúcich obdobiach (štart, rast a výkrm). Počas týchto období sa zvieratá môžu kŕmiť len týmito krmivami:

- obilniny pochádzajúce výhradne zo zemepisnej oblasti označenia pôvodu a podľa možnosti vypestované na príslušnej farme,
- rastlinné krmivá, vedľajšie produkty a doplnkové krmivá, ktoré pochádzajú z produktov bez genetickej úpravy.

V „štartovacom“ období, ktoré trvá najviac 35 dní, tvoria obilniny najmenej 50 % kŕmnej dávky. K nim sa môžu pridávať doplnkové krmivá pozostávajúce z rastlinných krmív, mliečnych výrobkov, vitamínov a minerálov.

Hydina sa po tomto „štartovacom“ období chová v trávnom výbehu. Krmivo teda tvoria hlavne zdroje z výbehu (tráva, hmyz, malé mäkkýše...), ktoré sa dopĺňajú obilninami (kukurica, pohánka, pšenica, triticales, jačmeň, ako aj mlieko a jeho vedľajšie produkty). Tieto obilniny, z ktorých kukurica tvorí 40 % kŕmnej dávky, môžu byť varené, klíčené, drvené alebo pomleté. Žiadne iné spracovanie nie je povolené. V 36. až 84. dni chovu, čo je obdobie, ktoré zodpovedá vývoju kostry, sa ako doplnok ku krmivám z miestnych zdrojov môžu podávať bielkoviny, minerály a vitamíny.

Maximálny podiel bielkovín v dennej kŕmnej dávke predstavuje 15 %.

Za týmto „rastovým“ obdobím nasleduje obdobie „výkrmu“, ktoré trvá najmenej desať dní v prípade kurčiat, tri týždne v prípade mládok a štyri týždne v prípade kapúnov, a prebieha v drevených klietkach (tzv. „épinettes“), v tmavom, tichom a vetranom priestore. Kŕmna dávka hydiny v tomto období zodpovedá kŕmnej dávke počas rastového obdobia, pričom sa môže doplniť o ryžu.

Napokon treba uviesť, že krmivo hydiny (výbeh a obilniny) pochádza z takmer 90 % zo zemepisnej oblasti.

### 3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:

Výber, rozmnožovanie, liahnutie, ako aj chov a porážanie sa vykonávajú v zemepisnej oblasti.

### 3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.:

Príprava hydiny (dočisťovanie od peria a čistenie goliera), balenie a prípadné hlboké zmrazenie v prípade kurčiat sa vykonávajú v zemepisnej oblasti v súlade s uvedenými obchodnými úpravami:

- čiastočne pitvaná hydina,
- hydina upravená spôsobom „roulage et bridage“ (zabalená a zviazaná do textílie), zabalenie a zviazanie je v prípade kapúnov povinné a predstavuje tradičnú úpravu hydiny z Bresse v silne stiahnutej a ručne zošívanej (najmenej 15 až 20 stehov podľa toho, či ide o kurča, mládku alebo kapúna) textílii rastlinného pôvodu (ľan, bavlna alebo konope),
- hydina sa prezentuje ako „pripravená na varenie“ alebo „hlboko mrazená“ len v prípade kurčiat. Končatiny, s výnimkou prstov, sa ponechávajú.

Povinné vykonávanie týchto etáp v zemepisnej oblasti je odôvodnené veľmi špecifickým a tradičným know-how. Najlepším príkladom je zabalenie a zviazanie. Tento spôsob úpravy, ktorý sa využíva najmä v prípade koncoročných sviatkov, umožňuje lepší prienik tuku do svalov, vďaka čomu sa výraznejšie prejavia organoleptické vlastnosti produktu. Chovatelia hydiny „Volaille de Bresse“ uchovali tieto postupy pri živote aj napriek ich časovej náročnosti a prácnosti. Aj obchodná úprava hydiny „pripravenej na varenie“ a „hlboko mrazenej“ hydiny sú v prípade CHOP „Volaille de Bresse“ špecifické, keďže končatiny (s výnimkou prstov) sa neodrezávajú.

Osobitnú pozornosť si vyžaduje, aby sa veľmi jemná koža hydiny z Bresse počas šklbania, ohýbania a balenia nepoškodila. Preto sa musí v maximálnej možnej miere obmedziť manipulácia, ktorá by mohla viesť k poznačeniu alebo poškodeniu kože (trhliny, podliatiny alebo abnormálne zafarbenie sú v súlade s opisom produktu dôvodom na vyradenie hydiny).

Napokon je realizácia všetkých týchto krokov v zemepisnej oblasti nevyhnutná preto, že sa vykonávajú súčasne s etapou klasifikácie hydiny ako CHOP. Až po tejto záverečnej etape klasifikácie sa hydina môže predávať označená logom CHOP. Výsledkom klasifikácie je označenie identifikačnými značkami, predovšetkým plombami (a pečatami v prípade mládok a kapúnov). Tieto značky slúžia na identifikáciu produktov a zároveň zaručujú ich vysledovateľnosť.

### 3.7. Špecifické pravidlá označovania:

Hydina „Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“ sa označuje súčasne krúžkom chovateľa, plombou bitúнку, špeciálnou etiketou a identifikačnou pečaťou v prípade mládok a kapúnov.

Etiketa sa umiestňuje na chrbát hydiny v čiastočne pitvanej úprave alebo na hrud' hydiny „pripravenej na varenie“ pri klasifikácii hydiny ako chráneného označenia pôvodu pred expedovaním. Na etikete sa nachádza logo CHOP Európskej únie.

Vzory identifikačných značiek:

Neprenosný a nerozpojitelný krúžok s údajmi chovateľa. Neprenosná plomba v podobe spony s nápisom „Bresse“. V prípade bitúnkov sa na nej uvádzajú údaje bitúнку. V prípade porážania na farme chovateľom sa na plombe uvádza nápis „Abattage à la ferme“.

Identifikačné pečate kapúnov a mládok v podobe pečate s nápisom „Poularde de Bresse roulée“ alebo „Poularde de Bresse“, alebo „Chapon de Bresse“ a nápisom „appellation d'origine contrôlée“ prípadne „appellation d'origine protégée“.

Podmienky umiestňovania identifikačných značiek:

Krúžok upevňuje chovateľ na ľavý behák predtým, ako hydina opustí farmu. Plomba sa umiestňuje na spodnú časť krku pri klasifikácii hydiny ako chráneného označenia pôvodu pred expedovaním. Krúžok aj plomba sú jednorazové a vyžadujú si riadne upevnenie, aby nemohlo dôjsť k ich porušeniu. Pečate sa umiestňujú na spodnú časť krku a uchyťávajú sa plombami.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

Zemepisná oblasť chráneného označenia pôvodu „Volaille de Bresse“ pozostáva z územia týchto obcí alebo ich častí:

Departement Ain (01):

Kantóny 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 aViriat.

Obce alebo ich časti v kantónoch:

Ceyzériat: Ceyzériat (západne od D52), Jasseron (západne od D52);

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (severne od Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (severozápadná časť), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (severne od Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (západne od N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (západne od N83), Verjon (časť západne od N83), Villemotier;

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (časť), Druillat (časť), Saint-Martin-du-Mont (západne od D52), Tossiat (západne od D52), La Tranclière;

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (severne od Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (severne od Chalaronne), Thoissey;

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (západne od D52), Meillonas (západne od D52), Pressiat (západne od D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (západne od D52).

Departement Jura (39)

Obce alebo ich časti v kantónoch:

Beaufort: Augea (západne od N83), Beaufort (západná časť N83), Bonnaud, Cezancey (západne od N83), Cousance (západne od N83), Cuisia (západne od N83), Mallerey, Maynal (západne od N83), Orbagnia (západne od N83), Sainte-Agnès (západne od N83), Vercia (západne od N83), Vincelles (západne od N83);

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

Chaumergy: Bois-de-Gand (západná časť), La Chassagne (južne od D468), Chaumergy (časť), La Chaux-en-Bresse (západne od D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (časť), Francheville (západne od D95 + južne od D468), Froideville (časť), Rye (západne od D468), Vincent (západne od D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (západne od D468), Chaînée-des-Coupis (juhozápadná časť), Chaussin (južne od D468), Les Essards-Taignevaux (západne od D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (južne od Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (časť), Petit-Noir (západne od Doubs);

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (južne od N78 + západne od N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (západne od N83), Messia-sur-Sorne (severne od N83), Trenal;

Saint-Amour: Balanod (západne od N83), Chazelles, Digna (západne od N83), Nanc-lès-Saint-Amour (západne od N83), Saint-Amour (západne od N83), Saint-Jean-d'Étreux (západne od N83).

Departement Saône et Loire (71):

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

Obce alebo ich časti v kantónoch:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (ľavý breh), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel;

Cuiseaux: Champagnat (západne od N83), Condal, Cuiseaux (časť), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenaud, Joudes (západne od N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

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

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

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (južná časť), Navilly (južne od Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou:

### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

— Prírodné faktory

Oblasť produkcie hydiny z Bresse zodpovedá mierne kopcovitej nížine s hájmi, ktorá sa sformovala periglaciálnou modeláciou počas pliocénu a kvartéru, čo malo za následok vznik veľmi ílovitých, nepriepustných pôd. Podnebie je pod silným oceánskym vplyvom – vlhké a s častými hmlami.

Kukurica, ktorá sa v Bresse objavila na začiatku 17. storočia (len o čosi viac ako jedno storočie po svojom „príchode“ na andalúzske pobrežie), zohráva ústrednú úlohu v poľnohospodárskom systéme v tejto oblasti ako základná potravina pre ľudí a ako krmivo pre hydinu. V tomto kontexte sa v priebehu stáročí rozvinula tradičná polykultúra založená na pestovaní trávnych porastov a obilnín a chove hydiny a hovädzieho dobytku (produkcia mlieka, neskôr chov dojčiacich kráv), ktorá pretrvala dodnes.

— Ludské faktory

Už v roku 1591 sa v mestských záznamoch mesta Bourg-en-Bresse uvádza hydina z Bresse a najmä „chapons gras“. Od 17. storočia sa čoraz častejšie vyskytujú platby kapúnmi a mládkami a na konci 18. storočia už figurujú na všetkých nájomných zmluvách. Na šľavnatosť mäsa poukázal neskôr gastronóm Brillat-Savarin, ktorý v roku 1825 vo svojom diele „Physiologie du goût napísal“: „V prípade mládok treba dávať prednosť tým, čo sa chovajú v Bresse.“

Rozvoj produkcie podporilo lepšími obchodnými možnosťami vďaka vybudovaniu železničnej trate Paríž – Lyon – Marseille (PLM). Aj blízkosť veľkého mesta (napríklad Lyon) je určite nezanedbateľným faktorom rozvoja.

Miestne plemeno, ktoré môže ako jediné vôbec získať chránené označenie pôvodu, je veľmi odolné a veľmi dobre prispôbené prostrediu a vlhkým pôdam z Bresse. V minulosti si chovné jedince do krdla vyberali chovatelia sami. Neskôr vďaka kolektívnemu úsiliu v rámci sektora vzniklo v roku 1995 chovné stredisko. Stredisko riadi rodokmeňový výber, ktorý umožňuje zachovať plemeno.

Chovné postupy spočívajú v tradičnom kŕmnom režime, ktorý je založený na samostatnom kŕmení sa hydiny v trávnatých výbehoch (červy, tráva...), doplnenom o obilniny a mliečne výrobky (zriedené mlieko, srvátka, sušené mlieko, cmar...). Záverečný výkrm zvierat prebieha v klietkach, tzv. „épinettes“, v tichom a tmavom priestore, aby sa predišlo akémukoľvek rušeniu. Po zabití sa hydina predáva vo veľmi originálnej obchodnej úprave a s golierom z peria na krku.

Osobitnú pozornosť venujú chovatelia štíhlej hydine, ku ktorej patrí kapún (kohút vyľahnutý skoro na jar a vykastrovaný pred 15. júlom), a mládka (sliedka staršia ako kurča, ktorá ešte nezačala svoj znáškový cyklus). Záverečný výkrm štíhlej hydiny v klietkach trvá dlhšie ako v prípade kurčiat, pričom najčastejšie sa jej podávajú výdatné krmivo v podobe kaše. S hydinou sa zaobchádza starostlivo aj pri zabíjaní. Pri šklbaní sa dbá na to, aby sa nepoškodila koža. Pri úprave po „bressansky“ (ktorá je v prípade kapúnov povinná), sa beháky a krídla pritlačia k telu. Hydina sa následne zabalí do pevnej textílie rastlinného pôvodu a po stiahnutí ručne zošije jemnou niťou od stredu smerom k hlave a ku kostrči, aby bola celá zavinutá okrem krku, ktorého vrchná tretina ostáva s perím. Po rozbalení má hydina typický tvar valca, z ktorého vyčnieva len hlava a krk.

## 5.2. Špecifickosť výrobku:

Zvieratá sa vyznačujú štíhlou kostrou a jemnou kožou, čo poukazuje na dobrý potenciál tvorby mäsa a tuku. Dĺžka chrbta zaručuje mohutnosť prs.

Hydina „Volaille de Bresse“ je kvalifikovaná ako „volaille grasse“. Jedince majú predĺžené a extrémne štíhle telo, čo svedčí o dobrom výkrmnom potenciáli. Táto hydina je ľahko odlišiteľná od typu hydiny „poulet de grain“, ktorá je väčšia, zavalitejšia a menej anemická.

Po správnom uvarení nevyhnutnom na zachovanie všetkých organoleptických kvalít sa hydina vyznačuje najmä vysokou mäsovou úžitkovosťou, veľkou jemnosťou, výraznou chuťou a šľavnosťou mäsa.

Pokiaľ ide o mäsovú úžitkovosť, hydina z Bresse je pozoruhodná veľkosťou svojich mäsitých častí (dĺžka a šírka prs alebo guľatosť stehien). Všetky kosti sú veľmi tenké, hlava a krk štíhle, takže podiel nekonzumovateľných častí je mimoriadne nízky. Po vykŕvení a ošklbaní sa hydina vyznačuje zaoblenosťou mäsa a tuku, vďaka ktorej nič nevyčnieva.

Mäso je jemné a šľavnaté, za čo si na parížskych trhoch vyslúžilo prezývku „moelleux“. Mäso sa samo oddeľuje od kosti a jednotlivé svaly sa dajú od seba oddeliť mimoriadne ľahko. Svalové vlákna sú tak jemné, že sú len ťažko rozoznateľné. Nevyskytujú sa takmer žiadne šľachy a aponeurózy, a pokiaľ áno, tak splyývajú s mäsom. Okrem povrchového tuku, ktorý sa mení podľa úrovne vykŕmenia, je tuk prítomný aj v svalovine hydiny. Dá sa povedať, že každé miniatúrne svalové vlákno je „obalené“ v jemnom tukovom obale, ktorý po uvarení dodáva mäsu jeho výnimočnú jemnosť.

Mládka je guľatejšia a ťažšia ako kurča a vyznačuje sa špecifickou chuťovou kvalitou vďaka vyššiemu stupňu vykrmenia. Kapún je pre svoju kastráciu a väčšiu dĺžku života, ktoré sú priaznivé pre dlhodobý a pravidelný prienik tuku do svalového tkaniva, hydinou s veľmi vysokou gastronomickou hodnotou, ktorá sa dodáva na trh výhradne pri príležitosti koncoročných sviatkov.

Skúsení ochutnávači uznávajú, že mäso z tejto hydiny má osobitnú vôňu, ktorá z neho robí vyhľadávanú pochúťku tých najväčších labužníkov.

Tieto produkty, ktoré majú hlboké korene v miestnej gastronómii, pripravujú a propagujú najväčší kuchári vo Francúzsku a v zahraničí.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Bressanská polykultúra priamo súvisí s vlastnosťami prírodného prostredia. Ide najmä o priaznivé podmienky na pestovanie trávnych porastov a kukurice, ktoré si vyžadujú vlhké podnebie a pôdy s bohatými vodnými zásobami. To je kľúčovým faktorom chovu hydiny v tejto oblasti. Vďaka výživovej hodnote kukurice, ktorá sa používa ako doplnok k ostatným obilninám, je možný chov „volaille grasse“, ktorá stojí za dobrou povestou hydiny „Volaille de Bresse“.

Chovateľom sa podarilo zachovať čistotu plemena a vyšľachtit’ „Volaille de Bresse“. Plemeno prežilo v tomto drsnom prostredí vďaka svojej odolnosti. Živí sa čiastočne miestnym, voľne žijúcim živočíšstvom, a výživným doplnkovým krmivom pochádzajúcim z predmetnej zemepisnej oblasti (kukurica, mlieko) a podávaným chovateľmi počas chovu a výkrmu.

Chov je teda založený na silnej tradícii, ktorá spája krmny režim s obzvlášť nízkym obsahom bielkovín, špecifické postupy výkrmu a neskorý jatočný vek, vďaka ktorému zvieratá dosahujú úplnú fyziologickú zrelosť.

Spôsob chovu, starostlivosť a výkrm dodávajú hydine po uvarení pozoruhodné organoleptické vlastnosti. Tradičný postup sťahovania štíhlej hydiny do veľmi tesnej textílie, pomáha prenikaniu tuku do svalov. Étery absorbované tukom a uvoľnené varením navzájom reagujú a nasiaknu do celej mäsovej hmoty, čo dodáva hydine jej jemnú vôňu.

Veľká časť tejto hydiny sa predáva na štyroch špecifických súťažiach nazvaných „Les glorieuses de Bresse“. Prvá z nich sa konala v Bourg-en-Bresse už 23. decembra 1862. Ďalšie tri podujatia sa konajú v týždni pred Vianocami v Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse a Louhans, kde sa ponúka vyše 1 000 zavinených kusov hydiny, pričom najkrajšie zvieratá hodnotí porota. Za kapúny a mládky, ktoré získali prvé miesto, sú obchodníci s hydinou ochotní zaplatiť veľmi vysoké sumy. Tie najlepšie kusy bývajú ozdobou najkrajších výkladov a vianočných a novoročných sviatočných stolov. Súťaže sú dôkazom hrdosti chovateľov na svoje produkty a ich silnej naviazanosti na svoju prácu.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie:**

[článok 5 ods. 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Porovnaj poznámku pod čiarou 2.











## Predplatné na rok 2013 (bez DPH, vrátane poštovného)

Úradný vestník EÚ, séria L + C, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	1 300 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, tlačené vydanie + ročné DVD	22 úradných jazykov EÚ	1 420 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L, len tlačené vydanie	22 úradných jazykov EÚ	910 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria L + C, mesačné (súhrnné) DVD	22 úradných jazykov EÚ	100 EUR ročne
Dodatok k úradnému vestníku (séria S), Verejné obstarávanie a výberové konania, DVD, jedno vydanie za týždeň	viacjazyčné: 23 úradných jazykov EÚ	200 EUR ročne
Úradný vestník EÚ, séria C – konkurzy	jazyk(-y), v ktorom(-ých) sa konajú konkurzy	50 EUR ročne

Úradný vestník Európskej únie, ktorý vychádza vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie, si možno predplatiť v ktoromkoľvek z 22 jazykových znení. Zahŕňa sériu L (Právne predpisy) a C (Informácie a oznámenia).

Každé jazykové znenie má samostatné predplatné.

V súlade s nariadením Rady (ES) č. 920/2005 uverejneným v úradnom vestníku L 156 z 18. júna 2005 a ustanovujúcim, že inštitúcie Európskej únie nie sú viazané povinnosťou vyhotovovať všetky právne akty v írskom jazyku a uverejňovať ich v tomto jazyku, sa úradné vestníky uverejnené v írskom jazyku predávajú osobitne.

Predplatné na dodatok k úradnému vestníku (séria S – Verejné obstarávanie a výberové konania) zahŕňa všetkých 23 úradných jazykových znení na jednom viacjazyčnom DVD.

Predplatitelia Úradného vestníka Európskej únie môžu získať na základe žiadosti rôzne prílohy k úradnému vestníku. O vydaní týchto príloh budú informovaní prostredníctvom oznamov pre čitateľov, ktoré sa vkladajú do Úradného vestníka Európskej únie.

## Predaj a predplatné

Rozličné platené publikácie, rovnako ako aj Úradný vestník Európskej únie, si možno predplatiť a získať u obchodných distribútorov. Zoznam obchodných distribútorov možno nájsť na tejto internetovej adrese:

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

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) poskytuje priamy a bezplatný prístup k právu Európskej únie. Na stránke možno prehliadať Úradný vestník Európskej únie, ako aj zmluvy, právne predpisy, judikáciu a návrhy právnych aktov.**

**Viac sa dozviete na stránke: <http://europa.eu>.**

