

# Europeiska unionens officiella tidning

# C 102



Svensk utgåva

## Meddelanden och upplysningar

femtiosjätte årgången

9 april 2013

Informationsnummer

Innehållsförteckning

Sida

### II Meddelanden

MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2013/C 102/01	Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration (Ärende COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

#### Europeiska kommissionen

2013/C 102/02	Eurons växelkurs .....	2
2013/C 102/03	Ny nationell sida på euromynt som ska sättas i omlopp .....	3

# SV

Pris:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

(forts. på nästa sida)

## V Yttranden

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

**Europeiska kommissionen**

2013/C 102/04	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) <sup>(1)</sup> .....	4
2013/C 102/05	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	5
2013/C 102/06	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business) <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 102/07	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries) – Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande <sup>(1)</sup> .....	7

## ÖVRIGA AKTER

**Europeiska kommissionen**

2013/C 102/08	Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	8
2013/C 102/09	Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel .....	12



<sup>(1)</sup> Text av betydelse för EES

## II

*(Meddelanden)*MEDDELANDEN FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Beslut om att inte göra invändningar mot en anmäld koncentration****(Ärende COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)****(Text av betydelse för EES)****(2013/C 102/01)**

Kommissionen beslutade den 14 mars 2013 att inte göra invändningar mot den anmälda koncentrationen ovan och att förklara den förenlig med den gemensamma marknaden. Beslutet grundar sig på artikel 6.1 b i rådets förordning (EG) nr 139/2004. Beslutet i sin helhet finns bara på engelska och kommer att offentliggöras efter det att eventuella affärshemligheter har tagits bort. Det kommer att finnas tillgängligt

- under rubriken koncentrationer på kommissionens webbplats för konkurrens (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Denna webbplats gör det möjligt att hitta enskilda beslut i koncentrationsärenden, även uppgifter om företag, ärendenummer, datum och sektorer,
  - i elektronisk form på webbplatsen EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/sv/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6832. EUR-Lex ger tillgång till gemenskapslagstiftningen via Internet.
-

## IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER  
OCH ORGAN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs <sup>(1)</sup>

8 april 2013

(2013/C 102/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,3023	AUD	australisk dollar	1,2503
JPY	japansk yen	128,46	CAD	kanadensisk dollar	1,3244
DKK	dansk krona	7,4543	HKD	Hongkongdollar	10,1107
GBP	pund sterling	0,85095	NZD	nyzeeländsk dollar	1,5405
SEK	svensk krona	8,3591	SGD	singaporiensk dollar	1,6158
CHF	schweizisk franc	1,2168	KRW	sydkoreansk won	1 489,21
ISK	isländsk krona		ZAR	sydafrikansk rand	11,7647
NOK	norsk krona	7,4540	CNY	kinesisk yuan renminbi	8,0786
BGN	bulgarisk lev	1,9558	HRK	kroatisk kuna	7,6104
CZK	tjeckisk koruna	25,727	IDR	indonesisk rupiah	12 693,68
HUF	ungersk forint	297,75	MYR	malaysisk ringgit	3,9818
LTL	litauisk litas	3,4528	PHP	filippinsk peso	53,787
LVL	lettisk lats	0,7010	RUB	rysk rubel	40,7450
PLN	polsk zloty	4,1283	THB	thailändsk baht	38,066
RON	rumänsk leu	4,4075	BRL	brasiliansk real	2,5773
TRY	turkisk lira	2,3292	MXN	mexikansk peso	15,8076
			INR	indisk rupie	71,0240

<sup>(1)</sup> Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

**Ny nationell sida på euromynt som ska sättas i omlopp**

(2013/C 102/03)



*Nationell sida på det nya minnesmynt avsett att sättas i omlopp med valören 2 euro som utges av Italien*

Euromynt avsedda att sättas i omlopp är lagliga betalningsmedel i hela euroområdet. För att informera alla som hanterar mynt, liksom den breda allmänheten, offentliggör kommissionen utformningen av alla nya euromynt <sup>(1)</sup>. I enlighet med rådets slutsatser av den 10 februari 2009 <sup>(2)</sup> får medlemsstaterna i euroområdet och de länder som har ingått ett monetärt avtal med gemenskapen om utgivning av euromynt ge ut minnesmynt i euro avsedda att sättas i omlopp, förutsatt att vissa villkor är uppfyllda, särskilt att endast mynt med valören 2 euro ges ut. Dessa mynt har samma tekniska egenskaper som andra euromynt med valören 2 euro, men deras nationella sida har ett minnes- eller jubileumsmotiv med högt nationellt eller europeiskt symbolvärde.

**Utgivande land:** Italien

**Tema:** Hundraårsdagen av Giovanni PASCOLIS död.

**Beskrivning:**

I förgrunden återfinns ett porträtt av Giovanni PASCOLI, poet från regionen Romagna och typisk företrädare för det sena 1800-talets italienska litteratur. Till höger anges utgivningsåret "2012" och Republiken Italiens monogram "RI". Till vänster anges Pascolis dödsår "1912", samt myntmärket "R" och myntmästarens initialer "MCC" för Maria Carmela Colaneri. Längst ned finns texten "G. PASCOLI", formad som en båge.

På myntets yttre fält återfinns den europeiska flaggans tolv stjärnor.

**Myntupplaga:** 15 miljoner.

**Utgivning:** April 2012.

---

<sup>(1)</sup> Se EGT C 373, 28.12.2001, s. 1 för upplysningar om nationella sidor på alla mynt som gavs ut 2002.

<sup>(2)</sup> Se slutsatserna från rådets möte (ekonomiska och finansiella frågor) den 10 februari 2009 och kommissionens rekommendation av den 19 december 2008 om gemensamma riktlinjer för utformningen av euromyntens nationella sidor och utgivningen av euromynt avsedda att sättas i omlopp (EUT L 9, 14.1.2009, s. 52).

## V

(Yttranden)

## FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

## Förhandsanmälan av en koncentration

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

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 102/04)

1. Kommissionen mottog den 27 mars 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget Aegon Spain Holding BV (*Aegon Spain*), ytterst kontrollerat av Aegon NV (*Aegon Group*, Nederländerna), och Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA (*Santander Seguros*, Spanien), ytterst kontrollerat av Banco Santander SA (*Banco Santander*, Spanien), på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar gemensam kontroll över Santander Vida och Santander Generales (JV:na, Spanien) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- Aegon Group: Tillhandahåller försäkrings- och pensionsprodukter över hela världen,
- Banco Santander: Tillhandahåller bank- och försäkringstjänster över hela världen,
- Santander Vida: Tillhandahåller försäkringsprodukter i Spanien,
- Santander Generales: Tillhandahåller skadeförsäkringsprodukter i Spanien.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales, till:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

(1) EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
(Text av betydelse för EES)  
(2013/C 102/05)

1. Kommissionen mottog den 2 april 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företagen ETC Holdings (Mauritius) Limited (*ETC Holdings*, Mauritius), Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited (*SCPE*, Mauritius), PRIF Afri-Vest Limited (*Pemgrofund*, Mauritius) och CSSAF Consumer I (*CSSAF*, Mauritius) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar gemensam kontroll över hela Export Trading Company Group (*ETCG*, Mauritius) genom förvärv av aktier.
2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:
  - ETCG och ETC Holdings driver ett vertikalt integrerat jordbruksföretag på den afrikanska subkontinenten och är aktivt inom bland annat inköp, bearbetning, lager, transport, distribution och marknadsföring av jordbruksvaror,
  - Pemgrofund är en fond som investerar på lång sikt i infrastruktur och relaterade möjligheter i Afrika,
  - CSSAF: Global alternativ kapitalförvaltning,
  - SCPE: Tillhandahåller eget kapital för expansioner, förvärv, lånefinansierade företagsförvärv (*leveraged buyouts*) och företagsledningsuppköp av det egna företaget (*management buyouts*) av en rad industrier.
3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning <sup>(2)</sup>.
4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business)**

(Text av betydelse för EES)

(2013/C 102/06)

1. Kommissionen mottog den 3 april 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 <sup>(1)</sup>, genom vilken företaget McCain Foods Group Inc. (*McCain*, Kanada), genom sitt dotterbolag McCain Foods Belgium NV (*McCain Foods*, Belgien) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över G&L Van den Broeke-Olsene NV, (Belgien), Vanelo NV, (Belgien) och Lutosa France SARL (gemensamt kallade *Lutosa Business*) genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- McCain med dotterbolag: Produktion och försäljning av frysta, kyllda och torkade potatisprodukter (pommes frites, potatisspecialiteter och potatisflingor), pizzor, förrätter, färdiga rätter, juicer och des-serter,
- Lutosa Business: Produktion och försäljning av frysta, kyllda och torkade potatisprodukter.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business, till:

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).



**Förhandsanmälan av en koncentration**  
**(Ärende COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries)**  
**Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande**  
(Text av betydelse för EES)  
(2013/C 102/07)

1. Kommissionen mottog den 2 april 2013 en anmälan om en föreslagen koncentration enligt artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004<sup>(1)</sup>, genom vilken företaget RAG Stiftung (Tyskland) på det sätt som avses i artikel 3.1 b i EG:s koncentrationsförordning förvärvar fullständig kontroll över företaget Evonik Industries AG (Tyskland). Koncentrationen har uppstått till följd av en ändring i det aktieägaravtal som reglerar förbindelserna mellan aktieägarna i RAG Stiftung och riskkapitalfonden CVC Capital Partners som för närvarande har gemensam kontroll över Evonik Industries AG.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- RAG Stiftung är helägt av RAG AG som är verksam inom produktion av stenkol i Tyskland, import av stenkol, utveckling av möjligheter till markanvändning för tidigare industriområden och tillhandahållande av laboratorietjänster för fasta bränslen,
- Evonik Industries AG är verksam internationellt inom produktion och marknadsföring av specialkemikalier för olika ändamål samt äger och förvaltar bostadsfastigheter i Tyskland. Evonik har också en minoritetsandel i den tyska energileverantören Steag.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda koncentrationen kan omfattas av EG:s koncentrationsförordning, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare. Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt EG:s koncentrationsförordning<sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Synpunkterna kan sändas till kommissionen per fax (+32 22964301), per e-post till COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller per post, med angivande av referens COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries, till

Europeiska kommissionen  
Generaldirektoratet för konkurrens  
Registratorskontoret "Företagskoncentrationer och -fusioner"  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (EG:s koncentrationsförordning).

<sup>(2)</sup> EUT C 56, 5.3.2005, s. 32 (Tillkännagivande om ett förenklat förfarande).

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 102/08)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****”WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN”****EG-nr: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011****SGB ( X ) SUB ( )****1. Namn:**

”Westfälischer Knochenschinken”

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:****3.1 Produkttyp:**

Klass 1.2: Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.).

**3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig:**

Yttre produktbeskrivning:

Saltad och torkad skinka från bakdelskött med rörben.

Färg: kraftigt mörkrosa till mörkröd med gul svål.

Smak: kraftig men mild, eventuellt mildrökt, och en viss nötsmak genom att rörbenet lämnats kvar. Den lufttorkade varianten av ”Westfälischer Knochenschinken” är särskilt mild och len i smaken. Fram till rökningen är alla steg i bearbetningen lika för bägge varianter.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

Saltinnehåll: högst 6,5 %.

Vattenhalt: högst 65 % för rökt skinka och högst 62 % för lufttorkad skinka.

I slutet av mognadslagringen har skinkans snittyta kraftigt röd färg med lätt marmorering.

Framställningsförfarande:

Hela framställningsförfarandet, från det att tillverkaren har mottagit råvaran (hel skinka från baddelskött med ben) fram till skinkans fullständiga mognadsprocess måste ske i ett geografiskt avgränsat område. Den kortaste lagringstiden är sex månader. Den kortaste saltningstiden är tre veckor.

Saltning: Saltning helt utförd för hand. Tillåtet är endast torrsaltning, där saltlaken bildas naturligt utan insprutning. All insprutning av saltlake eller kryddlake är förbjuden. Skinkans alla sidor saltas för hand. Efter saltningen läggs skinkan i tråg. Saltning mellan lagren sker igen. Saltningsprocessen tar sammanlagt 3–6 veckor. I samband med saltningsprocessen packas skinkan om i egen lake en gång i veckan. Efter saltningen tas skinkan ur laken och läggs för att vila i ett tråg.

Vattensköljning: Efter det att skinkan fått vila sköljs den i vatten, skrubbas och hängs sedan upp.

Torkning, eventuellt rökning: Efter det torkas skinkan en första gång, eller hängs in i röken. Rökning sker endast på bokträ.

Underhåll: Då och då tvättas skinkan av och torkas tills den önskade mognaden uppnåtts.

Mognadsprocess: minst 6 månader. Först när skinkan är helt mogen får den säljas, urbenas, snittas (styckas) och vakuumförpackas.

Det används inga fosfater eller GDL (glukonsyrans deltalakton).

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Hel skinka från baddelskött med ben. När skinkan levereras till tillverkaren med lastbil får temperaturen i lastbilens lastutrymme inte överstiga 4 °C, skinkans kärntemperatur måste vara lägre än 7 °C. PH-värdet måste ligga mellan 5,4 och 5,8.

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

—

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela framställningsförfarandet, från det att tillverkaren har mottagit råvaran (hel skinka från baddelskött med ben) fram till skinkans fullständiga mognadsprocess måste ske i ett geografiskt avgränsat område.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

Om märkning sker ska denna, förutom de lagstadgade uppgifterna, omfatta följande:

”Westfälischer Knochenschinken (SGB)”

Den skyddade geografiska beteckningens EU-logotyp

På etiketten får det endast förekomma sådana uppgifter som anges i produktspecifikationen. Det får inte förekomma uppgifter som kan vilseleda konsumenten.

#### 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Landschaftsverband Westfalen-Lippe (förvaltningsområdena Münster, Detmold och Arnsberg), orterna 48465 Schüttorf, 48455 Bad Bentheim och 48499 Salzbergen i Niedersachsen.

#### 5. Samband med det geografiska området:

##### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

I Westfalen finns en etablerad specifik tradition för tillverkning av skinka. Denna tradition är en del av det geografiska området och vice versa.

Det fuktliga klimatet kring Nordsjön är särskilt lämpat för svinuppfödning. Även idag bedrivs denna i stor omfattning i Westfalen. Under tidigare århundraden bedrevs en särskild form av svinuppfödning i Westfalen. I de westfaliska exskogarna kunde grisarna springa fritt och utvecklas sunt på ett naturligt sätt. Med denna uppfödningssätt kunde alla människor åtminstone hålla sig med en gris och även tillverka skinka. Samtidigt gav denna uppfödningssätt stora och välväxta grisar med endast en liten andel fett.

Detta typ av köttproduktion med utmärkt resultat, även om den idag på grund av naturskydd och befolkningstäthet inte längre är möjlig, gynnade uppkomsten av en särskild tradition och ett hantverk hos befolkningen även på området för köttbearbetning och skinktillverkning.

Klimatet är särskilt gynnsamt för tillverkning av rökt skinka, men även för lufttorkad skinka. Enligt tradition började man med produktionen under de kalla vintermånaderna. En orsak var att det första skedet i produktionen behövde ske under låga temperaturer och för det andra var skinkan klar och kunde skäras upp lagom till sparrissäsongen i maj. Även om man i dag tack vare modern teknik kan hålla produktionen igång året runt har dock det traditionella tillverkningssättet som gått från generation till generation bibehållits och är även idag en bidragande orsak till den särskilda kvaliteten hos den westfaliska skinkan. Man sätter även idag stort värde på kött av hög kvalitet. Saltningen sker fortfarande helt för hand och mognadstiden är enligt tradition längre än vad som är vanligt på marknaden.

##### 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Den westfaliska skinkan är känd för sin utmärkt kvalitet sedan århundraden tillbaka och åtnjuter stort anseende hos konsumenterna även utanför regionen.

”Westfälischer Knochenschinken” är den ursprungliga westfaliska skinkan av särskilt hög kvalitet. Den har hög kvalitet eftersom hela grislåret bearbetats med benet inuti. Det är därför, och för att all insprutning av lake är förbjuden, som saltningstiden för benskinna tar längre tid (minst tre veckor) då saltet på naturlig väg måste dra in i skinkan och i benet. Även mognadstiden blir längre genom saltning med ben, eftersom det tar längre tid för skinkan att torka. Mognadstiden är minst sex månader och därmed betydligt längre än för annan känd skinka på marknaden. I och med att benet sitter kvar i skinkan under mognadstiden får smaken en särskilt nötaktig karaktär.

Skinkans historia: Redan de gamla romarna visste att man i Westfalen producerar den bästa skinkan. De skydde inga medel för att transportera den förädlade skinkan samt ben till häst och till fots längs Rhenfloden över Alperna fram till Italien. På 1100-talet i Köln var efterfrågan stor efter den westfaliska skinkan som såldes på ”Hauptmarkt”. Staden Dortmund skänkte tolv skinkor till kejsaren Sigismund (1368–1437, vald till kung 1410). Kejsaren lär ha visat större glädje för skinkorna än den gyllene skål han fick från staden Köln. Hur mycket man uppskattade den westfaliska skinkan visar även det norra fönstret från ca.1500, som finns i kyrkan Maria zur Wiese i Soest (uppförd omkring 1400). Fönstret visar ”westfälisches Abendmahl” den westfaliska nattvarden, där man avnjuter öl och westfalisk skinka istället för bröd och vin. Diktaren Heinrich Heine kallade Westfalen för Vaterland der Schinken (skinkans hemland).

Om man ville undvika hotande plundring och inkvartering under de nederländska/tysk-franska krigen 1674–1678 kunde man skicka flera lass skinka från Sauerland i Westfalen till Wien.

Även språket bär tydliga spår av traditionen med den westfaliska skinkan. Med westfalisk himmel avses den plats ovanför den öppna spisen i de westfaliska bondehusen där skinkan förr hängdes upp för rökning.

- 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Produktens anseende kan hänföras till det geografiska ursprunget. Tack vare de naturliga förutsättningar som gynnat den hundra år gamla traditionen av skinktillverkning i Westfalen och de lokala producenternas hantverksskicklighet, som är en del av denna tradition, är "Westfälischer Knochenschinken" en kvalitetsprodukt med karakteristisk smak, känd långt utanför regionen som en regional specialitet och åtnjuter ett högt anseende just tack vare sitt geografiska ursprung. Detta anseende bygger på en objektiv tradition i skinktillverkningen, som särskilt utmärker sig genom att skinkans mogningstid är längre än vid vanlig skinka.

Det för regionen typiska tillverknings sättet gör även att skinkans objektiva egenskaper bygger på dess geografiska ursprung. Den längre mognads- och saltningstiden, som är typiskt för regionen, gör att denna skinka skiljer sig från andra skinkor på grund av det låga vatteninnehållet, de fysiska egenskaperna (struktur, fasthet och skinkans specifika vikt), de kemiska egenskaperna (särskilt det låga vatteninnehållet och det därmed förbundna relativt högre halten av andra ämnen som fett och protein) och produktens organoleptiska egenskaper.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2013/C 102/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006****om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>****ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9****”VOLAILLE DE BRESSE”/”POULET DE BRESSE”/”POULARDE DE BRESSE”/”CHAPON DE BRESSE”**

EG-nr: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

SGB ( ) SUB ( X )

**1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen:**

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (uppdatering av kontaktuppgifter till gruppen, de behöriga myndigheterna och kontrollorganen)

**2. Typ av ändring(ar):**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

**3. Ändring(ar):****3.1 Rubriken ”Produktens beteckning”:**

Den beteckning som registrerades genom förordning (EG) nr 1107/96 av den 12 juni 1996 återger endast en del av den beteckning som ansökan om registrering från början omfattade. Det är alltså fråga om att rätta till ett fel vid registreringen. Den registrerade beteckningen ska vara ”Volaille de Bresse”/”Poulet de Bresse”/”Poularde de Bresse”/”Chapon de Bresse”.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.2 Rubriken "Produktbeskrivning":

Uppfödningstiden har beräknats genom att kumulera alla uppfödningstider och uttrycks systematiskt i "dagar" för att det ska bli lättare att se minimialder för slakt samt underlätta kontrollerna.

Uppfödningstiden för kycklingar förlängs från 106 till 108 dagar. Det beror på att gödningstiden i bur har förlängts. Minimivikten för kyckling utan inälvor har också höjts från 1,2 kg till 1,3 kg. Ändringarna gör att kvaliteten på slutprodukten förbättras (kycklingarna får mer kött).

Dessutom har det införts en definition av unghöna ("poularde"): "köns mogna honor med utvecklade äggstockar, men som inte börjat lägga ägg."

För kastrerade tuppar (kapuner) har försäljningsperioden fastställts för att ange att denna produkt av tradition enbart säljs till jul och nyår. Stycket som handlar om möjligheten att rulla in unghöner och även kycklingar i tyg har skrivits om och traditionella seder beskrivs mer utförligt. Det anges också att fjäderfäna kan säljas antingen med eller utan tyg.

### 3.3 Rubriken "Definition av det geografiska området":

Det har tagits fram en detaljerad förteckning över steg som måste äga rum i området för att undvika tveksamhet: urval, fortplantning, kläckning, uppfödning, slakt, beredning av fjäderfäna och i förekommande fall djupfrysning. Förteckningen motsvarar de nationella bestämmelserna om ursprungsbeteckningen.

### 3.4 Rubriken "Bevis på ursprung":

På grund av ändringar i den nationella lagstiftningen har rubriken "bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området" konsoliderats och omfattar nu de krav på anmälan och förande av register som rör produktens spårbarhet och kontroll av produktionsförhållandena.

Ändringarna hör ihop med den reform av kontrollsystemet för ursprungsbeteckningar som infördes genom lag ("loi d'ordonnance") 2006-1547 av den 7 december 2006 om ökning av värdet på jordbruksprodukter, skogsprodukter, livsmedel och havsprodukter. Aktörerna ska nämligen få behörighet som visar att de kan uppfylla kraven i produktspecifikationen för det märke som de vill använda. Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Volaille de Bresse" ska kontrolleras enligt en kontrollplan som tagits fram av ett kontrollorgan.

Under denna rubrik har det också lagts till flera bestämmelser om register och handlingar som garanterar att fjäderfäna är spårbara.

### 3.5 Rubriken "Framställningsmetod":

#### 3.5.1 Urval, fortplantning och kläckning

Ytterligare krav har tillkommit för urvalet för att garantera att rasen bevaras. Det har lagts till preciseringar för ägg och nykläckta kycklingar i form av minimivikter (50 g för äggen och 32 g för kycklingarna).

#### 3.5.2 Uppfödningmetoder

Ändringen gör att producenterna får tillsätta ett mindre antal pärlhöns i flockarna för att de ska skrämja bort rovfåglar genom sitt beteende. Det är en traditionell metod i Bresse. Pärlhönsen får samma uppfödningförhållanden och de ingår förstas i beräkningarna av djurtäthet för att se till att uppfödningförhållandena är bra för djuren.

I de första texter som reglerade fjäderfän från Bresse (1957) stod inget om djurtäthet. Att reglera djurtätheten i början av uppfödningstiden och vilken utrustning som då krävs (foderbord, vattenautomater) gör att hygien förbättras i uppfödningarna. Det bidrar till att djuren mår bra vilket i sin tur bidrar till slutprodukten kvaliteten.

Den föreslagna djurtätheten under tillväxtperioden har ökat (högst 12 djur per kvadratmeter för kycklingar och unghöner) för att ta hänsyn till alla djur under hela uppfödningstiden. Denna djurtäthet motsvarar praxis. Vad gäller kastrerade tuppar är djurtätheten oförändrad: det preciseras att den gäller från den 15 juli, dvs. efter kastreringen.

Kycklingarnas slutgödningstid i bur har förlängts från 8 till 10 dagar i kvalitetssyfte. Unghönornas period har minskats till minst 21 dagar, medan hela uppfödningstiden är oförändrad (minst 140 dagar). Bestämmelsen gör det möjligt att ta hänsyn till dagarnas och nätternas längd varierar under året och man undviker därmed att unghönorna börjar värpa när dagarna blir längre.

Förhållandena för slutgödningen i bur preciseras i fråga om hur lokalen ska vara utformad, djurtätheten i burarna, antalet djur i hela lokalen samt burarnas utformning. De behöver inte alltid vara av trä.

### 3.5.3 Djurens uppfödningförhållanden och rasthagens utformning

För fjäderfån från Bresse ger rasthagen ett viktigt fodertillskott i form av gräs och levande organismer (blötdjur, insekter, m.m.) som utvecklas särskilt bra i Bresses jordmån och fuktiga klimat (lerjordar som inte släpper igenom den rikliga nederbörden). Syftet med att införa särskilda bestämmelser för gräshagar är att de ska hålla en viss kvalitet och främja djurens välbefinnande.

Förslagen gäller följande frågor:

- Begreppen partier och flockar av fjäderfån definieras för att förbättra produkternas spårbarhet.
- Årsproduktionen fastställs till högst 1 500 fjäderfån per hektar rasthage för att det ska finnas tillräckligt med gräs i hagen.
- Det preciseras att hagen ska stå tom av sanitära skäl i minst två veckor innan fjäderfåna släpps ut.
- Det preciseras hur hagarna ska se ut (permanenta hagar eller tillfälliga under minst ett år) och skötas.
- Det införs ett krav att det ska finnas minst 25 meter häckar per hektar.
- Det tillåtna avståndet mellan byggnaderna på uppfödninganläggningen minskas.
- Gödselstackar i hagarna ska vara inhägnade.

Syftet med övriga ändringar är att stärka sambandet med ursprungsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Volaille de Bresse" och även att förbättra kvaliteten och spårbarheten för fjäderfå med skyddad ursprungsbeteckning:

- Det preciseras vilka steg som ska utföras på samma uppfödninganläggning. Gruppen ville precisera att det finns en tradition att föda upp fjäderfån där tillväxtperioden och slutgödningen sker på samma anläggning. Det gör att man undviker stress för djuren och sanitära risker som kan uppstå när de flyttas från uppfödningplatsen (transport, byte av byggnad och miljö, ändring av den sociala ordningen i flocken, osv.) och som skulle kunna påverka slutprodukternas kvalitet.
- Det införs en högsta tillåtna storlek på partierna nykläckta kycklingar per byggnad och en högsta tillåtna djurtäthet för småkycklingarna.
- Maxstorleken på en flock fjäderfån höjs till 700 djur.
- Det införs bestämmelser om längdmåtten på foderbord och vattenautomater under fjäderfånas olika uppfödningstidperioder.
- Det tillkommer preciseringar om förebyggande åtgärder bland fjäderfåna och rengöring, desinficering och sanitär utrymning av byggnaderna.

### 3.5.4 Utfodring

Det preciseras hur utfodringen av "volaille de Bresse" ska gå till.

- Det anges en lista över vilket foder som ska ges under startperioden samt högsta tillåtna fetthalt (6 %) för att reglera fodret under denna period. Det fastställs att spannmålen, som ska utgöra minst 50 % av fodergivan, ska komma från det geografiska området.



- I de föreslagna ändringarna preciseras även vad fodret ska bestå av under tillväxtperioden. Främst består fodret av mat som finns i hagen, spannmål från det geografiska området och mjölkprodukter. Syftet med ändringarna är att undvika att fjäderfåna undernärs och samtidigt precisera närmare vad tillskottsfodret ska bestå av. Under tillväxtperioden och slutgödningen tillsätts minst 40 % majs i fodret enligt traditionen i Bresse. Det anges i detalj vad spannmålen och mjölkprodukterna ska bestå av under dessa perioder och i vilka mängder. Det preciseras att fjäderfåna kan få tillskott i form av växtproteiner, mineraler och vitaminer förutom det lokala fodret. Tillskottens mängd och kvalitet är begränsade (högsta proteinhalt är 15 %). Syftet är att fodergiven ska vara balanserad och samtidigt begränsa proteinhalten, vilket tvingar fjäderfåna att röra sig i hagen för att hitta huvudparten av sin mat (gräs, insekter, små blötdjur, m.m.). På så sätt bevaras de traditionella egenskaper som utgör sambandet med ursprungstrakten.
- Det införs ett förbud mot genmodifierade grödor i allt foder till "Volaille de Bresse", även under startperioden. Det är också förbjudet att odla genmodifierade sorter inom anläggningarna.

### 3.5.5 Slakt, beredning och förpackning

Minimivikten vid leverans eller hämtning har tagits bort eftersom kravet ledde till dubbelkontroll av den bedömda levande vikten vid hämtningen eller leveransen och vikten av fjäderfåt utan inälvor i slakteriet. Det verkar mer logiskt att kontrollera vikten hos fjäderfåt utan inälvor som motsvarar den saluförda produkten.

Ändringarna syftar till att begränsa den högsta temperaturen för skällning så den kan anpassas till att kycklingar, unghönor och kastrerade tuppar har olika vikt och är olika feta.

Avblodning, urtagning, slutplockning och rengöring av halsfjädrar görs fortfarande för hand. Det preciseras dock att fåglarnas kloaköppning får skäras bort med en "kloakkniv" som är ett halvmanuellt verktyg.

Begreppet "beredning" av fjäderfåna definieras: Det innebär slutplockning och rengöring av halsfjädrarna. Det görs för hand, samtidigt som man då kan bedöma produkten innan identifikationsmärkena sätts på som gör att produkten är spårbar.

Snörningen beskrivs mer detaljerat.

Slutligen har metoden frysning ersatts med metoden djupfrysning. Det har införts bestämmelser om djupfrysningen (längsta tidsfrist för djupfrysning, temperaturer, hållbarhetsdatum) som garanterar att produkten håller högsta kvalitet.

### 3.6 Rubriken "Samband med det geografiska området":

Detta avsnitt har skrivits om för att understryka särdragen i det geografiska området, produktens särdrag och sambandet med det geografiska området. Rubriken har lagts till i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) nr 510/2006.

### 3.7 Rubriken "Märkning":

Det har införts preciseringar av hur identifikationsmärkena tilldelas, hur beteckningen "Bresse" används på följedokument och fakturor, och vilka uppgifter som ska finnas med på försegling och etikett.

### 3.8 Rubriken "Nationella krav":

På grund av ändringar i den nationella lagstiftningen presenteras avsnittet "Nationella krav" i form av en tabell med de viktigaste kontrollpunkterna, deras referensvärden och bedömningsmetod.

3.9 *Kontaktuppgifter till behöriga myndigheter, gruppen och kontrollorganen:*

Kontaktuppgifterna har uppdaterats när det gäller den certifieringsorganisation som kontrollerar ursprungsbeteckningen samt behöriga myndigheter och gruppen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**

**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

**"VOLAILLE DE BRESSE"/"POULET DE BRESSE"/"POULARDE DE BRESSE"/"CHAPON DE BRESSE"**

**EG-nr: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**SGB ( ) SUB ( X )**

1. **Beteckning:**

"Volaille de Bresse"/"Poulet de Bresse"/"Poularde de Bresse"/"Chapon de Bresse"

2. **Medlemsstat eller tredje land:**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:**

3.1 *Produkttyp:*

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i (1) är tillämplig:*

"Volaille de Bresse"/"Poulet de Bresse"/"Poularde de Bresse"/"Chapon de Bresse" hör till släktet Gallus och den vita sorten av den galliska rasen eller Bresse-rasen. I vuxen ålder har djuren följande yttre kännetecken som är unika för dem.

"Poulet de Bresse" är en kyckling av hon- eller hankön som är minst 108 dagar gammal och väger minst 1,3 kg utan inälvor (eller 1 kg tillagningsvikt). "Poularde de Bresse" är en unghöna som är minst 140 dagar gammal och könsmogen med färdiga äggstockar, men som inte har börjat lägga ägg och som väger minst 1,8 kg utan inälvor. Kycklingar och unghönor kan vara inrullade i tyg och snörda på traditionellt vis.

"Chapon de Bresse" är en kastrerad tupp som är minst 224 dagar gammal och väger minst 3,0 kg utan inälvor. Den saluförs endast i samband med jul och nyår, mellan den 1 november och den 31 januari. Enligt traditionen måste den vara inrullad i ett tyg av växtmaterial (lin, hampa eller bomull) och vara snörd på ett sätt så att hela fågeln är "insydd" utom halsen, där den övre tredjedelen har fjädrarna kvar.

När fåglarna slaktas ska de vara vid gott hull med utvecklade filéer. Skinnen ska vara helt utan fjäderspolar, rebor, blodutgjutningar eller missfärgningar. Gödningen ska ha gjort att ryggraden inte syns och bröstbenet ska ha kvar sin naturliga form. Ben och vingar får inte vara brutna. Halsfjädrarna som sitter kvar på den övre tredjedelen av halsen ska vara rena. Fötterna ska också vara helt rena.

Fåglarna saluförs "utan inälvor". Presentationsformerna "färdig att tillagas" och "djupfryst" får endast användas för kycklingar, på villkor att benen och vingarna inte tagits bort, med undantag för tårna.

Fåglar som har rullats in i tyg och snörts kan saluföras inrullade eller ej. De har då en avlång form. Vingar och fötter är intryckta i kroppen och sticker inte ut. Köttet ska vara fast, hårt och i gott skick.

3.3 *Råvaror (endast för bearbetade produkter):*

—

#### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Uppfödningen av fjäderfäna sker i följande tre perioder: startperiod, tillväxtperiod och slutgödning. Under dessa perioder är det endast tillåtet att ge följande foder till fjäderfäna:

- Spannmål som uteslutande kommer från det geografiska området för ursprungsbeteckningen och om möjligt odlas inom anläggningen.
- Vegetabiliskt foder, biprodukter och tillskottsfoder från icke modifierade produkter.

Under startperioden som varar ungefär 35 dagar ska fodret bestå till minst hälften av spannmål som kan kompletteras med vegetabiliska produkter, mjölkprodukter, vitaminer och mineraler.

Efter startperioden föds fjäderfäna upp i rasthagar med gräs. Fodret består då främst av mat som finns i hagen (gräs, insekter, små blötdjur osv.) och kompletteras med spannmål: majs, bovete, vete, havre, rågvete och korn samt mjölkprodukter och mjölkbiprodukter. Majsen ska utgöra minst 40 % av fodret och spannmålen kan kokas, groddas, krossas eller malas, men inte behandlas på andra sätt än dessa. Mellan uppfödningdag 36 och 84, när skelettet förbenas, kan fjäderfäna få tillskott i form av proteiner, mineraler och vitaminer förutom det lokala fodret.

Proteinhalten i dagsintaget ska ligga på högst 15 %.

Tillväxtperioden följs av en slutgödning på minst tio dagar för kycklingar, tre veckor för unghöner och fyra veckor för kastrerade tuppar. Den sker i bur i en mörk, lugn och välventilerad lokal. Under denna period är fjäderfänans foderranson densamma som under tillväxtperioden, men nu får även ris tillsättas.

Sammanfattningsvis kommer nära 90 % av fjäderfänans foder (hagar och spannmål) från det geografiska området.

#### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Urval, fortplantning, kläckning, uppfödning och slakt av fjäderfäna ska äga rum i det geografiska området.

#### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Beredningen av fjäderfäna (slutplockning och rengöring av halsfjädrar), packning och om djupfrysning är aktuell (endast av kycklingar) äger detta rum i det geografiska området enligt följande presentationsformer:

- Presentationsformen "utan inälvor".
- Presentationsformen "inrullad och snörd". Inrullning och snörning är obligatorisk för kastrerade tuppar. Det är en traditionell presentationsform för fjäderfän från Bresse som då rullas in hårt i ett tyg av växtmaterial (lin, bomull eller hampa) och som sys ihop för hand (minst 15–20 stygn beroende på om det är en kyckling, unghöna eller kastrerad tupp).
- Presentationsformen "färdig att tillagas" och "djupfrost" får endast användas för kycklingar. Benen och vingarna ska sitta kvar, med undantag för tårna.

Kravet att dessa steg ska äga rum i det geografiska området är motiverat utifrån det mycket specialiserade och traditionella kunnande som krävs. Inrullningen och snörningen av fjäderfäna är det bästa exemplet. Metoden tillämpas framför allt till jul och nyår och gör att fettet tränger in bättre i musklerna och bidrar till bättre organoleptiska egenskaper hos produkterna. Aktörerna i branschen "Volaille de Bresse" har bevarat dessa metoder, trots att det krävs mer tid och arbetsinsatser för att förbereda dessa presentationsformer. Presentationsformerna "färdig att tillagas" och "djupfrost" är också unika för den skyddade ursprungsbeteckningen "Volaille de Bresse", eftersom benen och vingarna inte får tas bort (med undantag för tårna).

Bland annat kräver det ömtåliga skinnet på fjäderfän från Bresse att man är extra försiktig för att inte riva sönder det under plockning, vikning och packning. Sådan hantering som kan skada skinnet bör därför begränsas så mycket som möjligt (revor, blodutgjutningar och missfärgningar är skäl att nedklassa fjäderfäna i enlighet med produktbeskrivningen).

Det är nödvändigt att dessa moment utförs i det geografiska området, eftersom de utförs samtidigt som klassificeringen för ursprungsbeteckning av fjäderfåna. Det är efter denna sista klassificering som fjäderfåna kan få säljas under ursprungsbeteckningen. Klassificeringen konkretiseras genom att identifikationsmärken sätts dit i form av förseglingar (och sigill för unghönor och kastrerade tuppar). Dessa märken gör att produkterna kan identifieras och garanterar även att de är spårbara.

### 3.7 Särskilda regler för märkning:

"Volaille de Bresse"/"Poulet de Bresse"/"Poularde de Bresse"/"Chapon de Bresse" ska vara försedda med uppfödarens ring, slakteriets försegling, en särskild etikett samt identifikationssigill för unghönor och kastrerade tuppar.

Etiketten fästs på fjäderfånas rygg på presentationsformen "utan inälvor" och på bröstbenet på presentationsformen "färdig att tillagas" samtidigt som de ursprungsklassificeras innan de skickas iväg. På etiketten ska EU:s logotyp för skyddade ursprungsbeteckningar finnas med.

Mallar för identifikationsmärkena:

Ringens får inte överlätas och ska inte gå att bryta och ska bära uppfödarens kontaktuppgifter med outplånlig skrift. Förseglingen får inte överlätas och ska vara utformad som en klammer med texten "Bresse". När det gäller slakterier ska slakteriets kontaktuppgifter finnas med. När det gäller gårdsslakt ska det anges på förseglingen "Slaktad på gården".

Identifikationssigillerna för kastrerade tuppar ("chapons") och unghönor ("pouardes") är utformade som sigill med texten "Chapon de Bresse" respektive "Poularde de Bresse roulée" eller "Poularde de Bresse" och texten "appellation d'origine contrôlée" (kontrollerad ursprungsbeteckning) eller "appellation d'origine protégée" (skyddad ursprungsbeteckning).

Regler för fastsättning av identifikationsmärkena

Ringens sätts fast av uppfödaren på vänster fot innan fågeln lämnar anläggningen. Förseglingen sätts fast på nacken när fjäderfåna ursprungsklassificeras innan de skickas iväg. Ringen och förseglingen får endast användas en gång och de ska sättas fast noggrant så de inte kan tas bort. Sigillerna sätts fast på nacken och hålls kvar av förseglingen.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen "Volaille de Bresse" omfattar följande kommuner eller kommundelar:

Departementet Ain (01):

Kantonerna 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 och Viriat.

Följande kommuner eller kommundelar i kantonerna:

Ceyzériat: Ceyzériat (delen väster om D52), Jasseron (delen väster om D52).

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (delen norr om Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (nordvästra delen), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (delen norr om Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas.

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (delen väster om N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (delen väster om N83), Verjon (delen väster om N83), Villemotier.

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (delvis), Druillat (delvis), Saint-Martin-du-Mont (delen väster om D52), Tossiat (delen väster om D52), La Tranclière.

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (delen norr om Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (delen norr om Chalaronne), Thoissey.

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (delen väster om D52), Meillonas (delen väster om D52), Pressiat (delen väster om D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (delen väster om D52).

Departementet Jura (39)

Följande kommuner eller kommundelar i kantonerna:

Beaufort: Augea (väster om N83), Beaufort (väster om N83), Bonnaud, Cezancey (väster om N83), Cousance (väster om N83), Cuisia (väster om N83), Mallerey, Maynal (väster om N83), Orbagnia (väster om N83), Sainte-Agnès (väster om N83), Vercia (väster om N83), Vincelles (väster om N83).

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (västra delen), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (delvis), Villevieux.

Chaumergy: Bois-de-Gand (västra delen), La Chassagne (söder om D468), Chaumergy (delvis), La Chaux-en-Bresse (väster om D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (delvis), Francheville (väster om D95 + söder om D468), Froideville (delvis), Rye (väster om D468), Vincent (väster om D95).

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (väster om D468), Chaînée-des-Coupis (syd-östra delen), Chaussin (söder om D468), Les Essards-Taigevaux (väster om D468), Les Hays, Neublans-Abergement.

Chemins: Annoire (söder om Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (delvis), Petit-Noir (väster om Doubs).

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (söder om N78+ väster om N83).

Lons-le-Saunier Sud: Frébuans, Gevingey (väster om N83), Messia-sur-Sorne (norr om N83), Trenal.

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

Departementet Saône-et-Loire (71):

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

Följande kommuner eller kommundelar i kantonerna:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (vänstra stranden), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel.

Cuiseaux: Champagnat (väster om N83), Condal, Cuiseaux (delvis), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenard, Joudes (väster om N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur.

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

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (delvis), La Truchère.

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (södra delen), Navilly (söder om Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

## 5. Samband med det geografiska området:

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

— Naturliga faktorer

Produktionsområdet för fjäderfän från Bresse utgörs av en kuperad slätt med lundar och häckar, som bildats på periglaciala, geologiska avlagringar från plio-kvartär era. Det har gett mycket lerhaltiga och ogenomsläppliga jordar. Klimatet påverkas mycket av havet och är fuktigt och ofta dimmigt.

Majsen kom till Bresse i början av 1600-talet (lite drygt 100 år efter det att den kom till de andalusiska kusterna) och den har spelat en avgörande roll i jordbruket i Bresse, både som mat till människor och foder till gårdens fjäderfän. Under århundradena har det vuxit fram ett blandjordbruk med vallodling och spannmål samt uppfödning av fjäderfän och nötboskap (mjölkkor och dikor), vilket bevarats till våra dagar.

— Mänskliga faktorer

Redan 1591 nämns fjäderfåna "Volailles de Bresse" i förvaltningsböckerna för staden Bourg-en-Bresse och särskilt de feta kastrerade tupparna, "chapons". Från 1600-talet blir det allt vanligare att betala avgifter med kastrerade tuppar och unghönor och i slutet av 1700-talet finns de med i alla slags kontrakt. Det utsökta köttet får senare beröm av gastronomen Brillat-Savarin som i sin bok Smakens fysiologi från 1825 säger: "När det gäller unghönor kommer de bästa från Bresse."

Produktionen gynnades av att försäljningen underlättades när det byggdes en järnvägslinje mellan Paris-Lyon-Marseille. Närheten till en storstad som Lyon är med största säkerhet också något som har gynnat utvecklingen i hög grad.

Den lokala rasen är den enda som kan få ursprungsbeteckningen och den är mycket tålig och väl-anpassad till miljön och de fuktiga jordarna i Bresse. Förr valde varje uppfödare själv ut sina avelsdjur ur flocken. När branschen blev mer samordnad bildades 1955 ett urvalscentrum. Där görs ett genetiskt urval som syftar till att bevara rasen.

Uppfödningmetoderna består av en gammaldags diet som bygger på att fjäderfåna livnar sig själva i hagar med gräs (daggmaskar, gräs osv.). Dieten kompletteras med spannmål och mjölkprodukter (utspädd mjölk, vassla, mjölkpulver, kärnmjök osv.). Slutgödningen av djuren sker i burar ("épinettes") där det råder lugn och svag belysning för att undvika all stress. När fjäderfåna slaktats presenteras de i allmänhet på ett unikt sätt och har halsfjädrarna kvar runt nacken.

Uppfödaren lägger extra omsorg på de exklusiva fjäderfåna, nämligen de kastrerade tupparna ("chapon"), som föds på våren och kastreras före den 15 juli, och unghönorna ("poularde") som är äldre än kycklingarna men inte börjat värpa. Slutgödningen i bur är längre för de exklusiva fjäderfåna än för kycklingarna och de får oftast ett aptitligt foder som ges i form av blötfoder. De hanteras också mycket varsamt under slakten och plockas noga för att inte skinnet ska skadas. När de dekorerats på traditionellt vis för Bresse, obligatoriskt för de kastrerade tupparna, läggs ben och vingar tätt intill kroppen. Därefter rullas fjäderfåna in i ett kraftigt tyg av växtmaterial som sys ihop hårt för hand med en tunn tråd, med början från mitten och slutligen vid huvudet och gumpen så att fågeln är helt "insydd" utom halsen, där den övre tredjedelen har fjädrarna kvar. När fågeln är insydd får den en karakteristisk cylinderform, där bara huvudet och halsen sticker ut.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Djuren kännetecknas av ett tunt skelett och känsligt skinn som tyder på en kapacitet att utveckla muskler och fett. Ryggens längd anger filéernas storlek.

"Volaille de Bresse" räknas till typen "feta fjäderfån", det vill säga långsträckta med utsökt finess, vilket vittnar om hur lämpliga de är som göddjur. De skiljer sig tydligt från typen "spannmålskyckling" som är större, kompaktare och inte så bleka.

Tillagningen måste ske korrekt för att fjäderfånas alla fina organoleptiska egenskaper ska bevaras. Djuren kännetecknas av ett högt utbyte av kött som är mycket mörjt, smakrikt och saftigt.

När det gäller köttutbytet utmärker sig "Volaille de Bresse" genom storleken på de fina köttbitarna, som filéernas längd och bredd och klubbarnas tjocklek. Skelettets ben är mycket tunna, huvud och hals smäckra, vilket gör att det är mycket lågt svinn på delar som inte kan ätas. När fågeln är avblodad och plockad kännetecknas den av runda muskler och ett fettlager som gör att inget sticker ut.

Köttet är mörjt och smälter nästan på tungan, vilket gjorde att det fick smeknamnet "mjukt" i Hallarna i Paris. Köttet lossnar från benen av sig självt och det går mycket lätt att dela de olika musklerna från varandra. Muskelfibrerna är så fintrådiga att de nästan inte går att urskilja. Senor och hinner förekommer nästan inte alls och smälter ihop med köttet. Utöver det täckande fettlagret, som varierar beroende på gödningsgrad, är fjäderfånas muskler marmorade med fett. Alla de minimala muskelfibrerna är liksom inkapslade i ett delikat fett som efter tillagningen ger köttet dess exceptionella mörhet.

Unghönorna är rundare och tyngre än kycklingarna och har en särskilt fin smak tack vare att de götts längre. De kastrerade tupparna är fjäderfän av mycket hög kulinarisk kvalitet som endast säljs runt jul och nyår. Kvaliteten beror på kastreringen och den långa livslängden som gynnar lång och jämn fettmarmorering i musklerna.

Kännare märker också att köttet har en särskild arom som gör det eftertraktat av de mest kräsna finsmakare.

Produktionen är starkt förankrad i den lokala gastronomin och tillagas och marknadsförs av de främsta kockarna i Frankrike och andra länder.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):*

Blandjordbruket i Bresse som direkt vuxit fram på grund av den lokala miljön, främst därför att den är så lämpad för vallodling och majs, som kräver ett fuktigt klimat och vattenhållande jordar, är den avgörande faktorn bakom uppfödningen av fjäderfän i Bresse. Majsen har som komplement till övriga spannmål tack vare sitt höga näringsvärde gjort det möjligt att föda upp de feta fjäderfän som ligger till grund för de berömda fjäderfäna från Bresse.

Producenterna har lyckats bevara rasen ren när de utvecklat "volaille de Bresse". Dess tålighet har hjälpt den att leva i den krävande miljön där den delvis livnär sig på de smådjur som finns i jorden och tillskottet kommer främst från det geografiska området (majs och mjölk) och tillförs av uppfödaren under uppfödningstiden och gödningen.

Uppfödningen bygger alltså på en stark tradition av mycket proteinfattigt foder, särskilda gödningsmetoder och sen slakt som gör att djuren fysiskt blir helt fullvuxna.

Uppfödningssättet, skötseln och gödningen gör att fjäderfäna får anmärkningsvärda organoleptiska egenskaper efter tillagningen. Tack vare den traditionella metoden att rulla in exklusiva fjäderfän hårt i tyg tränger fett in i musklerna. De etrar som tas upp av fett och frigörs under tillagningen reagerar med varandra och när de sprids i hela köttet får det sin utsökta arom.

Många av fjäderfäna säljs efter de fyra särskilda tävlingar som kallas "Les glorieuses de Bresse". Den första hölls i Bourg-en-Bresse den 23 december 1862. Ytterligare tre evenemang äger rum under veckan före jul i Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse och Louhans med över 1 000 inrullade djur. De vackraste exemplaren presenteras inför en jury. Handlarna kämpar om de högsta priserna för "chapons" och "poulardes" och de finaste exemplaren kommer att pryda vackra skyltfönster och festbord under stora nyårssupéer. Tävlingarna visar hur stolta uppfödarna är över sina produkter och vittnar om deras starka band till sitt yrke.

**Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:**

(artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)<sup>(3)</sup>

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

---

<sup>(3)</sup> Se fotnot 2.













## PRENUMERATIONSPRISER 2013 (exkl. moms, inkl. frakt och porto)

<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	1 300 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, pappersversion + årsutgåva på dvd	22 officiella EU-språk	1 420 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L-serien, endast pappersversion	22 officiella EU-språk	910 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , L- och C-serierna, månatlig (kumulativ) utgåva på dvd	22 officiella EU-språk	100 euro per år
Tillägg till <i>Europeiska unionens officiella tidning</i> (S-serien), meddelanden och offentliga kontrakt, dvd, 1 nummer per vecka	flerspråkig: 23 officiella EU-språk	200 euro per år
<i>Europeiska unionens officiella tidning</i> , C-serien – allmänna uttagningsprov	Antal språk beroende på uttagningsprov	50 euro per år

*Europeiska unionens officiella tidning* (EUT) ges ut på EU:s officiella språk, och det går att prenumerera på den i 22 olika språkversioner. Den består av två serier: L (lagstiftning) och C (meddelanden och upplysningar).

Varje språkversion kräver en separat prenumeration.

Enligt rådets förordning (EG) nr 920/2005 som offentliggjordes i EUT L 156 av den 18 juni 2005 är Europeiska unionens institutioner under en övergångsperiod inte skyldiga att avfatta och offentliggöra alla rättsakter på iriska. Den iriska utgåvan av EUT säljs därför separat.

En prenumeration på tillägget till EUT (S-serien: meddelanden och offentliga kontrakt) omfattar en flerspråkig dvd med alla de 23 officiella språkversionerna.

Prenumeranter på EUT kan på begäran få de olika bilagorna till tidningen. När en bilaga ges ut meddelas prenumeranterna detta genom ett "meddelande till läsarna" i *Europeiska unionens officiella tidning*.

## Försäljning och prenumeration

Prenumerationer på olika tidskrifter, såsom *Europeiska unionens officiella tidning*, kan beställas från någon av våra kommersiella distributörer. En lista över dessa finns på följande internetadress:

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

Via EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) har du kostnadsfritt direkt tillgång till Europeiska unionens lagstiftning. På webbplatsen kan du söka i *Europeiska unionens officiella tidning* samt i fördrag, lagstiftning, rättspraxis och förberedande rättsakter.

Mer information om Europeiska unionen finns på <http://europa.eu>



Europeiska unionens publikationsbyrå  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

SV