

# Den Europæiske Unions Tidende

# C 102



Dansk udgave

## Meddelelser og oplysninger

56. årgang

9. april 2013

---

<u>Informationsnummer</u>	Indhold	Side
---------------------------	---------	------

### II Meddelelser

MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

#### Europa-Kommissionen

2013/C 102/01	Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion (Sag COMP/M.6832 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

---

### IV Oplysninger

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER, KONTORER OG AGENTURER

#### Europa-Kommissionen

2013/C 102/02	Euroens vekselkurs .....	2
2013/C 102/03	Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb .....	3

---

# DA

Pris:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

(Fortsættes på omslagets anden side)

## V Øvrige meddelelser

## PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF KONKURRENCEPOLITIKKEN

**Europa-Kommissionen**

2013/C 102/04	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) <sup>(1)</sup> .....	4
2013/C 102/05	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) — Behandles eventuelt efter den forenkede procedure <sup>(1)</sup> .....	5
2013/C 102/06	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business) <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 102/07	Anmeldelse af en planlagt fusion (Sag COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries) — Behandles eventuelt efter den forenkede procedure <sup>(1)</sup> .....	7

## ANDET

**Europa-Kommissionen**

2013/C 102/08	Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	8
2013/C 102/09	Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer .....	12



---

<sup>(1)</sup> EØS-relevant tekst

## II

*(Meddelelser)*MEDDELELSER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Ingen indsigelse mod en anmeldt fusion****(Sag COMP/M.6832 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)****(EØS-relevant tekst)**

(2013/C 102/01)

Den 14. marts 2013 besluttede Kommissionen ikke at gøre indsigelse mod ovennævnte anmeldte fusion og erklære den forenelig med fællesmarkedet. Beslutningen er truffet efter artikel 6, stk. 1, litra b), i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004. Beslutningens fulde ordlyd foreligger kun på engelsk og vil blive offentliggjort, efter at eventuelle forretningshemmeligheder er udeladt. Den vil kunne ses:

- under fusioner på Kommissionens websted for konkurrence (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Dette websted giver forskellige muligheder for at finde de konkrete fusionsbeslutninger, idet de er opstillet efter bl.a. virksomhedens navn, sagsnummer, dato og sektor
  - i elektronisk form på EUR-Lex-webstedet (<http://eur-lex.europa.eu/da/index.htm>) under dokumentnummer 32013M6832. EUR-Lex giver online-adgang til EU-retten.
-

## IV

(Oplysninger)

OPLYSNINGER FRA DEN EUROPÆISKE UNIONS INSTITUTIONER, ORGANER,  
KONTORER OG AGENTURER

## EUROPA-KOMMISSIONEN

Euroens vekselkurs <sup>(1)</sup>

8. april 2013

(2013/C 102/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	amerikanske dollar	1,3023	AUD	australske dollar	1,2503
JPY	japanske yen	128,46	CAD	canadiske dollar	1,3244
DKK	danske kroner	7,4543	HKD	hongkongske dollar	10,1107
GBP	pund sterling	0,85095	NZD	newzealandske dollar	1,5405
SEK	svenske kroner	8,3591	SGD	singaporeanske dollar	1,6158
CHF	schweiziske franc	1,2168	KRW	sydkoreanske won	1 489,21
ISK	islandske kroner		ZAR	sydafrikanske rand	11,7647
NOK	norske kroner	7,4540	CNY	kinesiske renminbi yuan	8,0786
BGN	bulgarske lev	1,9558	HRK	kroatiske kuna	7,6104
CZK	tjekkiske koruna	25,727	IDR	indonesiske rupiah	12 693,68
HUF	ungarske forint	297,75	MYR	malaysiske ringgit	3,9818
LTL	litauiske litas	3,4528	PHP	filippinske pesos	53,787
LVL	lettiske lats	0,7010	RUB	russiske rubler	40,7450
PLN	polske zloty	4,1283	THB	thailandske bath	38,066
RON	rumænske leu	4,4075	BRL	brasilianske real	2,5773
TRY	tyrkiske lira	2,3292	MXN	mexicanske pesos	15,8076
			INR	indiske rupee	71,0240

<sup>(1)</sup> Kilde: Referencekurs offentliggjort af Den Europæiske Centralbank.

**Ny national side af euromønter bestemt til at blive sat i omløb**

(2013/C 102/03)



*National side af den nye 2-euroerindringsmønt bestemt til at blive sat i omløb, udstedt af Italien*

Euromønter i omløb har status som lovligt betalingsmiddel i hele euroområdet. For at informere den brede offentlighed og alle, der professionelt beskæftiger sig med mønter, offentliggør Kommissionen alle de nye euromønters design <sup>(1)</sup>. I overensstemmelse med rådskonklusionerne af 10. februar 2009 <sup>(2)</sup> kan medlemsstaterne i euroområdet og lande, som har indgået monetære aftaler med Fællesskabet, på visse betingelser udstede et vist antal erindringsmønter bestemt til at blive sat i omløb. Der må således kun anvendes 2-euromønter. Disse mønter skal have samme tekniske karakteristika som de normale 2-euromønter, men bærer på den nationale side et særligt motiv af stor symbolsk betydning i national eller europæisk henseende.

**Udstedende stat:** Italien

**Anledningen til erindringsmønten:** Hundredåret for Giovanni PASCOLI's død

**Beskrivelse af designet:**

I forgrunden et portræt af digteren fra Romagna, Giovanni PASCOLI, en typisk repræsentant for italiensk litteratur i slutningen af det 19. århundrede. Til højre udstedelsesåret »2012« og Den Italienske Republiks monogram »RI«. Til venstre dødsåret »1912«, møntmærket og forfatteren Maria Carmela Colaneri's initialer »MCC«. I bunden den buede inskription »G. PASCOLI«.

På møntens ydre ring ses EU-flagets tolv stjerner.

**Antal udstedte mønter:** 15 millioner

**Udstedelsesdato:** April 2012

---

<sup>(1)</sup> Se EFT C 373 af 28.12.2001, s. 1, hvor man kan se de nationale sider af alle de mønter, der blev udstedt i 2002.

<sup>(2)</sup> Jf. konklusionerne fra Rådets møde (økonomi og finans) den 10. februar 2009 og Kommissionens henstilling af 19. december 2008 om fælles retningslinjer for de nationale sider og udstedelsen af euromønter, som er bestemt til at sættes i omløb (EUT L 9 af 14.1.2009, s. 52).

## V

*(Øvrige meddelelser)*PROCEDURER VEDRØRENDE GENNEMFØRELSEN AF  
KONKURRENCEPOLITIKKEN

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Anmeldelse af en planlagt fusion****(Sag COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales)****(EØS-relevant tekst)**

(2013/C 102/04)

1. Den 27. marts 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup>, hvorved Aegon Spain Holding BV (»Aegon Spain«), der i sidste instans kontrolleres af Aegon NV (»Aegon Group«, Nederlandene), og Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA (»Santander Seguros«, Spanien), der i sidste instans kontrolleres af Banco Santander SA (»Banco Santander«, Spanien), gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over Santander Vida og Santander Generales (»JV'erne«, Spanien), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- Aegon Group: tilbyder forsikrings- og pensionsprodukter internationalt
- Banco Santander: tilbyder bank- og forsikringsprodukter internationalt
- Santander Vida: tilbyder livsforsikringsprodukter i Spanien
- Santander Generales: tilbyder skadesforsikringsprodukter i Spanien.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for Fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)**  
**Behandles eventuelt efter den forenkede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
**(2013/C 102/05)**

1. Den 2. april 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved ETC Holdings (Mauritius) Limited (»ETC Holdings«, Mauritius), Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited (»SCPE«, Mauritius), PRIF AfriVest Limited (»Pemgrofund«, Mauritius) og CSSAF Consumer I (»CSSAF«, Mauritius) gennem opkøb af aktier erhverver fælles kontrol over hele Export Trading Company Group (»ETCG«, Mauritius), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- ETCG og ETC Holdings: driver en vertikalt integreret landbrugsvirksomhed på det afrikanske subkontinent, herunder indkøb, forarbejdning, oplagring, transport, distribution og markedsføring af landbrugsprodukter
- Pemgrofund: investerer som langsigtet investeringsfond i infrastruktur og tilhørende muligheder i Afrika
- CSSAF: verdensomspændende, alternativt kapitalforvaltningsselskab
- SCPE: yder finansieringskapital til udvidelser, opkøb, fremmedkapitalfinansierede overtagelser og ledelsesovertagelser i en række industrier.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenkede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen <sup>(2)</sup>.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for Fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 (»Meddelelsen om en forenklet procedure«).

**Anmeldelse af en planlagt fusion****(Sag COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business)****(EØS-relevant tekst)**

(2013/C 102/06)

1. Den 3. april 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 og efter henvisning i henhold til artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved McCain Foods Group Inc. (»McCain«, Canada), gennem opkøb af aktier via sit datterselskab McCain Foods Belgium NV (»McCain Foods«, Belgien) erhverver enekontrol over G&L Van den Broeke-Olsene NV (Belgien), Vanelo NV (Belgien) og Lutosa France SARL (samlet benævnt »Lutosa Business«), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b).

2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:

- McCain og dennes datterselskaber: produktion og salg af frosne, kolde og dehydrerede kartoffelprodukter (pommes frites, kartoffelspecialiteter og kartoffelmosflager), pizzaer, forretter, færdigretter, juicer og desserter
- Lutosa Business: produktion og salg af frosne, kolde og dehydrerede kartoffelprodukter.

3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil.

4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til adressen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for Fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).



**Anmeldelse af en planlagt fusion**  
**(Sag COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries)**  
**Behandles eventuelt efter den forenklede procedure**  
**(EØS-relevant tekst)**  
**(2013/C 102/07)**

1. Den 2. april 2013 modtog Kommissionen i overensstemmelse med artikel 4 i Rådets forordning (EF) nr. 139/2004<sup>(1)</sup> anmeldelse af en planlagt fusion, hvorved RAG Stiftung (»RAG Stiftung«, Tyskland) erhverver enekontrol over hele Evonik Industries AG (»Evonik Industries AG«, Tyskland), jf. Fusionsforordningens artikel 3, stk. 1, litra b). Fusionen forårsages af en ændring i aktionæraftalen, der fastlægger forholdet mellem aktionærerne RAG Stiftung og det private kapitalselskab CVC Capital Partners, som på nuværende tidspunkt har fælles kontrol over Evonik Industries AG.
2. De deltagende virksomheder er aktive på følgende områder:
  - RAG Stiftung er helejer af RAG AG, som er aktiv inden for produktion af stenkul i Tyskland, import af stenkul, udvikling af anvendelsesmuligheder for tidligere industriområder og levering af laboratorietjenesteydelser inden for faste brændstoffer
  - Evonik Industries AG er aktiv internationalt inden for produktion og markedsføring af specialkemikalier til forskellige formål, og virksomheden ejer og forvalter beboelsesejendomme i Tyskland. Evonik ejer også en minoritetspost i den tyske energiforsyningsvirksomhed Steag.
3. Efter en foreløbig gennemgang af sagen finder Kommissionen, at den anmeldte fusion muligvis falder ind under EF-fusionsforordningen. Den har dog endnu ikke taget endelig stilling hertil. Det bemærkes, at denne sag eventuelt vil blive behandlet efter den forenklede procedure i overensstemmelse med Kommissionens meddelelse om en forenklet procedure til behandling af visse fusioner efter EF-fusionsforordningen<sup>(2)</sup>.
4. Kommissionen opfordrer hermed alle interesserede til at fremsætte deres eventuelle bemærkninger til den planlagte fusion.

Bemærkningerne skal være Kommissionen i hænde senest ti dage efter offentliggørelsen af denne meddelelse og kan med angivelse af sagsnummer COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries sendes til Kommissionen pr. fax (+32 22964301), pr. e-mail til COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu eller pr. brev til følgende adresse:

Europa-Kommissionen  
Generaldirektoratet for Konkurrence  
Registreringskontoret for Fusioner  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUT L 24 af 29.1.2004, s. 1 (»EF-Fusionsforordningen«).

<sup>(2)</sup> EUT C 56 af 5.3.2005, s. 32 (»Meddelelsen om en forenklet procedure«).

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 102/08)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ENHEDSDOKUMENT

## RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>

»WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN«

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

BGB ( X ) BOB ( )

1. **Betegnelse:**

»Westfälischer Knochenschinken«

2. **Medlemsstat eller tredjeland:**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:**

3.1. *Produkttype:*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget, m.m.)

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:*

Yderligere produktbeskrivelse:

Skinke fra svin med rørknogle, som er saltet og tørret.

Farve: Kraftig mørk rosa til mørkerød med gul svær

Smag: Krydret, men mild, evt. med mild røget smag, og takket være skinkens rørknogle, en let nøddeagtig smag. Den lufttørrede udgave af den westfalske knogleskinke er særligt mild og blid i smagen. Før røgningen er alle etaperne i fremstillingsprocessen identiske for de to varianter.

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

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

Saltindhold: højst 6,5 %.

Vandindhold: højst 65 % for røgede skinker og højst 62 % for lufttørrede skinker.

Når modningstiden er overstået, har skinkens snitflade en kraftig rød farve med en tynd fedtmarmorering.

Fremstillingsmetode:

Den samlede fremstilling af skinken fra aflevering af råvaren (hele skinker med knogle) ved fremstillingsvirksomheden til skinkens færdige modning skal foregå inden for det afgrænsede geografiske område. Modningen varer mindst seks måneder. Saltningen varer mindst tre uger.

Saltning: kun håndsaltning. Det er kun tilladt at tørsalte med anvendelse af den naturlige lage, der bliver dannet i den forbindelse. Enhver indsprøjtning af salt eller krydderlage er forbudt. Alle skinkens sider bliver saltet i hånden. Efter saltningen bliver skinkerne lagt i kar. Mellem lagene strøs der igen salt på. Saltningen varer i alt mellem tre og seks uger. I den periode får skinkerne påført egen lage en gang om ugen. Efter saltningen bliver skinkerne taget op af lagen og lagt til såkaldt »efterbrænding« i et kar.

Udvanding: Når »efterbrændingen« er overstået, bliver skinkerne eventuelt udvandet, så skrubbet og til sidst hængt op.

Tørring, evt. røgning: Efter skinkerne er blevet hængt, kommer de til tørring eller til røgning, hvis de skal ende som røgede skinker. Hvis skinkerne røges, må det udelukkende foregå med bøgetræ.

Afsluttende forarbejdning: Skinkerne skal lejlighedsvis vaskes og tørres, indtil de når den ønskede modning.

Modning: Mindste modningstid er seks måneder. Først når skinkerne er helt modne må de sælges, udbenes, skæres i skiver (stykker) og vakuumpakkes.

Der anvendes ingen fosfat eller GDL (glucono-delta-lacton).

### 3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

Hele skinker fra svin med knogle. Når skinkerne afleveres til fremstillingsvirksomheden, må temperaturen i lastbilens lastrum være op til 4 °C, og skinkens kernetemperatur skal holdes under 7 °C. PH-værdien skal ligge mellem 5,4 og 5,8.

### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

—

### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Den samlede fremstilling af skinken fra aflevering af råvaren (hele skinker med knogle) ved fremstillingsvirksomheden til skinkens færdige modning skal foregå inden for det afgrænsede geografiske område.

### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

—

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

Hvis produktet påføres en etikette, skal der stå følgende ved siden af de lovpligtige oplysninger:

»Westfälischer Knochenschinken« BGB

EU's logo BGB

Der er forbud mod at anføre oplysninger, som afviger fra varespecifikationen. Det er endvidere forbudt at anføre oplysninger, som vildleder forbrugerne.

#### 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Landschaftsverband Westfalen-Lippe (forvaltningsområderne Münster, Detmold og Arnsberg) og byerne 48465 Schüttorf, 48455 Bad Bentheim, 48499 Salzbergen i Niedersachsen.

#### 5. Tilknytning til det geografiske område:

##### 5.1. Det geografiske områdes egenart:

I Westfalen er der opstået en specifik tradition for fremstilling af skinker, som er blevet bevaret indtil i dag. Traditionen afspejler områdets geografiske egenart, og den er netop baseret på denne egenart.

Det tempererede klima med den fugtige kulde, som er præget af Nordsøen, egner sig fremragende til opdræt af svin, hvilket stadig foregår i stort omfang den dag i dag. I tidligere århundreder havde man i Westfalen en særlig form for opdræt af svin. Svinene kunne løbe frit og vilde omkring i Westfalens egeskove og dermed udvikle sig naturligt og sundt. Ved at opdrætte svin på denne måde kunne næsten alle holde mindst et svin, og således også fremstille skinker. Samtidig medførte denne form for opdræt, at man fik nogle store, godt tilvoksede svin uden for meget fedt.

Denne form for kødproduktion har skabt fremragende resultater, også selvom den ikke længere bliver brugt i dag på grund af befolkningstætheden og af naturbeskyttelseshensyn. Den har understøttet en særlig tradition og godt håndværk i befolkningen, som altså også kommer til udtryk i måden, hvorpå man forarbejder kød og fremstiller skinker.

Klimaet egner sig særdeles godt til fremstilling af røgede skinker, men der er også blevet og bliver stadig fremstillet lufttørrede skinker. Produktionen blev traditionelt påbegyndt i de kolde vintermåneder, for det første fordi de indledende etaper af fremstillingen krævede en kølig temperatur, og for det andet fordi at skinkerne så kunne skæres op i begyndelsen af maj i forbindelse med aspargessæsonen. Selvom det i dag kan lade sig gøre at fremstille skinker hele året takket være moderne teknisk udstyr, er den traditionelle fremstillingsmetode, som er blevet overdraget fra generation til generation, blevet bevaret, og den bidrager den dag i dag stadig til de westfalske skinkers særlige kvalitet. Der bliver også nu til dags lagt stor vægt på at anvende kvalitetskød, saltningen foregår ligesom tidligere udelukkende i hånden, og den traditionelle modningstid overstiger på grund af den typiske tradition for fremstilling af skinker, som området er kendt for, modningstiden på det øvrige marked væsentligt.

##### 5.2. Produktets egenart:

De westfalske skinker har i århundreder været kendt for sin fremragende kvalitet og nydt stor anerkendelse blandt forbrugere i hele området.

Den westfalske knogleskinke er oprindeligt en variant af særlig høj kvalitet blandt de westfalske skinker. Den høje kvalitet skyldes, at hele køllen bliver bearbejdet med knoglen inden i. Af denne grund, og fordi det er forbudt at indsprøjte luge, har knogleskinke behov for en længere saltningstid på mindst tre uger, idet saltet skal trække ind i skinken og knoglen på en naturlig måde. Modningstiden bliver også længere på grund af saltning med knoglen inden i, fordi skinken tørrer langsommere. Den varer mindst seks måneder, og det er betydeligt længere tid end ved de skinker, der bliver markedsført under andre kendte betegnelser. Det forhold, at knoglen forbliver i skinken under modningen, gør, at den får en særlig nøddeagtig smag.

Skinkens historie: Romerne vidste, at de bedste skinker bliver fremstillet i Westfalen. De skyede ingen midler for at få transporteret de forædlede svineskinker med knogle til hest og til fods langs Rhinen og over Alperne til Italien. I det 12. århundrede var der en stor efterspørgsel efter westfalske skinker på det store marked i Köln. Byen Dortmund gav kejser Sigismund (1368-1437, første gang valgt til konge i 1410) tolv skinker. Dem skulle kejseren have glædet sig mere over end en vægt i guld, som han fik af byen Köln. Påskønnelsen af de westfalske skinker kommer også til udtryk i det nordlige vindue (som blev skabt omkring 1500) i Maria zur Wiese-kirken i Soest, som blev bygget omkring 1400. Det viser »det westfalske aftenmåltid«, hvor man i stedet for brød og vin indtager øl og westfalske skinker. Endvidere beskrev poeten Heinrich Heine Westfalen som »skinkernes fædreland«.

På grund af risikoen for udplyndring og indkvartering af soldater gjorde man før den nederlandsk/tysk-franske krig i årene 1674-1678 et stykke forebyggende arbejde ved at flytte flere ladninger skinker fra det westfalske Sauerland til Wien.

Den »westfalske skinkes« lange tradition kommer også tydeligt til udtryk gennem sproget. »Den westfalske himmel« bruges til at betegne området over den åbne kamin i westfalske bondehuse, hvor skinkerne tidligere blev hængt til røgning.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Produktets anerkendelse stammer fra dets geografiske oprindelse. Takket være de naturlige betingelser, som er skabt af de århundreder gamle traditioner for fremstilling af skinker, og den knowhow, som egnens producenter har oparbejdet, er det med den westfalske knogleskinke lykkedes at skabe et kvalitetsprodukt med karakteristisk smag. Produktet er kendt i hele regionen som en regional specialitet, der nyder stor anerkendelse ikke mindst på grund af sin geografiske oprindelse. Denne anerkendelse skyldes traditionen for fremstilling af skinker, som særligt adskiller sig ved, at denne skinke kræver en længere modningstid end andre skinker.

Fremstillingsmetoden, som er typisk for området, medfører også, at skinkens objektive egenskaber beror på dens geografiske oprindelse. Den længere modnings- og saltningstid, som er typisk for området, medfører, at denne skinke adskiller sig fra andre skinker på grund af det lave vandindhold, de fysiske egenskaber (struktur, fasthed, skinkens specifikke vægt), de kemiske egenskaber (særligt det lave vandhold og i forbindelse hermed det relativt højere indhold af andre stoffer som fedt og protein) og produktets organoleptiske egenskaber.

**Henviſning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

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

**Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2013/C 102/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at rejse indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ANSØGNING OM ÆNDRING

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer <sup>(2)</sup>**

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»VOLAILLE DE BRESSE«/»POULET DE BRESSE«/»POULARDE DE BRESSE«/»CHAPON DE BRESSE«

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

BGB ( ) BOB ( X )

1. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:**

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andre (ajourføring af kontaktoplysninger til den ansøgende sammenslutning, kontrolorganer og den kompetente myndighed i medlemsstaten)

2. **Type ændring(er):**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. **Ændring(er):**

3.1. *»Produktets betegnelse«:*

Betegnelsen som registreret i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1107/96 af 12. juni 1996 indeholder kun en del af den betegnelse, som der oprindeligt blev ansøgt om registrering for. Det drejer sig således om en rettelse af en fejl i forbindelse med registreringen. Den registrerede betegnelse er »Volaille de Bresse«/»Poulet de Bresse«/»Poularde de Bresse«/»Chapon de Bresse«.

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

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

### 3.2. »Varebeskrivelse«:

Opdrætsvarigheden kumuleres over samtlige opdrætsperioder og udtrykkes systematisk i »dage« for at forbedre læsbarheden af minimumsalderen ved slagting og lette kontrollerne.

Opdrætsvarigheden for kyllinger forlænges fra 106 til 108 dage. Det skyldes forlængelsen af varigheden af slutfedningen i små træbure. Det samme gælder kyllingernes minimumsvægt, som hæves fra 1,2 kg til 1,3 kg i rensset vægt. Disse ændringer bidrager til at forbedre produktets kvalitet i sidste ende (fjerkræ med større fyldighed).

Desuden er der indført en definition på »poulard«: »kønsmoden hunkylling, som er begyndt at producere æg, men som endnu ikke er kommet i æglægning«.

For så vidt angår kapuner, er markedsføringsperioden blevet defineret med henblik på at præcisere, at der er tale om den traditionelle praksis med salg udelukkende i forbindelse med jul og nytår. Endelig er afsnittet om muligheden for rulning af poularder, men også kyllinger, blevet omformuleret med henblik på en nærmere beskrivelse af den traditionelle praksis og med henblik på at præcisere, at fjerkræ kan markedsføres med eller uden lærred.

### 3.3. »Afgrænsning af det geografiske område«:

Listen over aktiviteter, der finder sted i området, er blevet præciseret med henblik på at forhindre enhver tvetydighed: udvælgelse, formering, udrugning, opdræt, slagting og forarbejdning af fjerkræ og eventuelt dybfrysning heraf. Denne liste er en gentagelse af de nationale bestemmelser i bekendtgørelsen om betegnelsen.

### 3.4. »Bevis for oprindelse«:

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique« (bevis for varens oprindelse i det geografiske område) blevet konsolideret og omfatter navnlig forpligtelser med hensyn til indberetning og til at føre registre med henblik på at kunne spore produktet og overvåge produktionsvilkårene.

Disse ændringer er en konsekvens af reformen af systemet for kontrol med oprindelsesbetegnelser, der blev indført ved lovbekendtgørelse 2006-1547 af 7. december 2006 om udnyttelse af landbrugs- og skovbrugsprodukter samt fødevarer og havprodukter. Der fastlægges bl.a. en certificering af de erhvervsdrivende, for så vidt angår deres evne til at leve op til kravene i varespecifikationen for det mærke, som de anmoder om at anvende. Tilsynet med varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Volaille de Bresse« finder sted i overensstemmelse med en tilsynsplan, som udarbejdes af den kompetente tilsynsmyndighed.

Der er blevet indført tilføjelser til dette afsnit, og det er blevet suppleret af flere bestemmelser om registre og indberetningsdokumenter, som skal sikre sporbarheden af fjerkræ.

### 3.5. »Produktionsmetode«:

#### 3.5.1. Udvalgelse, formering og udrugning

Der indføres flere krav til udvælgelsen med henblik på at sikre racens bevarelse. Der tilføjes præciseringer vedrørende æg og poussiner, navnlig en minimumsvægt (50 g for æg og 32 g for poussiner).

#### 3.5.2. Opdrætsmetoder

Ændringen gør det muligt for producenter at inddrage et mindre antal perlehøns i holdene med det formål at få rovdyr til at flygte som følge af deres adfærd. Der er tale om en traditionel praksis i Bresse. Perlehønsene har samme opdrætsforhold og tages naturligvis i betragtning i forbindelse med beregningen af belægningsgraden med henblik på at sikre dyrevelfærden og opdrætsforholdenes kvalitet.

Den oprindelige tekst (1957), der regulerede »Volaille de Bresse«, definerede ikke nogen belægningsgrad. Belægningsgraden i den indledende periode og præciseringer vedrørende det udstyr, der er brug for i denne etape (fodertrug, drikkestrug), sikrer en forbedring af sundhedsstyringen i fjerkræbrug. De bidrager til dyrevelfærden og dermed til produktets kvalitet i sidste ende.

Den anbefalede belægningsgrad i vækstperioden øges (maksimalt 12 dyr/m<sup>2</sup> gulvareal for kyllinger og poularder) for at tage alle dyr i hele opdrætsvarigheden i betragtning. Denne belægningsgrad stemmer overens med praksis. For så vidt angår kapuner, fastholdes belægningsgraden uændret: Det præciseres, at den finder anvendelse pr. 15. juli, dvs. på tidspunktet for kapuneringsen.

Perioden for kyllingernes slutfedning i små træbure forlænges fra 8 til 10 dage af hensyn til kvaliteten. Samme periode reduceres for poularder til mindst 21 dage, idet den samlede opdrætsvarighed fastholdes (mindst 140 dage). Denne bestemmelse gør det muligt at tage hensyn til årstidsvariationen i dagenes og nætternes længde og således forhindre, at poularder kommer i æglægning, når dagene bliver længere.

Forholdene i forbindelse med slutfedningen i små træbure præciseres, for så vidt angår indretningen af lokalet, belægningsgraden i de små træbure, det samlede antal dyr i lokalet og selve burene, som ikke nødvendigvis er af træ.

### 3.5.3. Opdrætsforhold og arealforvaltning

For »Volailles de Bresse« bidrager arealet i betydelig grad til dyrenes foder med ressourcer i form af græs og levende organismer (bløddyr, insekter osv.), som helt specifikt udvikler sig i jorden og i det fugtige klima i Bresse (lerholdig jord, som er uigennemtrængelig for vand fra hyppig regn). Indførelsen af bestemmelser om praksis for forvaltning af græsarealer skal sikre denne ressources kvalitet og samtidig dyrevelfærden.

Forslagene vedrører navnlig følgende punkter:

- definition af »fjerkræhold« med henblik på at forbedre sporbarheden af produktionen
- præcisering af den årlige produktion, som begrænses til 1 500 hønsefugle/ha areal med henblik på at bevare en hensigtsmæssig bevoksning af arealet
- præcisering af arealets udtagning af drift, som bør finde sted mindst to uger, inden fjerkræet lukkes ud på arealet
- præciseringer vedrørende etablering af græsmarker — permanente eller midlertidige (over et år) — og vedligeholdelse heraf
- indførelse af en forpligtelse til opførelse af hegn med en mindstelængde på 25 m/ha
- mindskelse af den tilladte distance mellem opdrætsstalde
- regulering af gødning på arealet.

Andre ændringer har til formål at styrke forbindelsen til området for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Volaille de Bresse« og sigter endvidere mod at forbedre kvaliteten og sporbarheden af fjerkræ med den beskyttede oprindelsesbetegnelse:

- præciseringer af de etaper, der gennemføres på samme bedrift. Den ansøgende sammenslutning har ønsket at præcisere den traditionelle praksis med at opdrætte fjerkræ i successive vækst- og slutfedningsperioder på samme bedrift. Det forhindrer stress hos dyrene og de sundhedsrisici, der kan være forbundet med at skifte opdrætssted (transport, skift af stalde og omgivelser, ændring af holdets »sociale« organisation osv.), og som kan have konsekvenser for produktets kvalitet i sidste ende
- indførelse af en maksimal størrelse for poussinhold pr. stald samt en maksimal belægningsgrad for poussiner
- øget maksimalt antal fjerkræ i et hold, som sættes op til 700
- indførelse af bestemmelser om dimensionerne af fodertrug og drikkeurug i forskellige opdrætsperioder
- præciseringer af foranstaltninger til forebyggelse af fjerkræsygdomme og foranstaltninger til rengøring, desinfektion og sanering, der finder anvendelse på stalde.

### 3.5.4. Fodring

Fodringsmetoderne for »Volaille de Bresse« præciseres:

- I den indledende periode indføres der en positivliste over de elementer, der udgør foder i den pågældende periode samt et maksimalt samlet fedtindhold (6 %) med henblik på at regulere fodringen i perioden. Det præciseres, at kornet, som udgør mindst 50 % af rationen, skal stamme fra det geografiske område.



- I vækstperioden vedrører de foreslåede ændringer præciseringer af fodringspraksis. Foderet består primært af ressourcer fra arealet med et tilskud af korn fra det geografiske område og mælkeprodukter. Ændringerne skal forhindre mangelfuld ernæring hos fjerkræ og samtidig sikre en nærmere regulering af fodertilskud. I vækst- og slutfedningsperioden indføres der således et minimumsindhold af majs på 40 % i rationen i overensstemmelse med traditionen i Bresse. Det præciseres, hvilken type korn og mælkeprodukter der skal gives i disse perioder og mængden heraf. Det præciseres, at der ud over de lokale ressourcer kan anvendes fodertilskud i form af vegetabiliske proteiner, mineraler og vitaminer. Der indføres kvantitative og kvalitative restriktioner (proteinindhold på højst 15 %). Fodertilskuddet skal sikre en afbalanceret ration med et begrænset proteinindhold, hvilket tvinger »Volaille de Bresse« til at afsøge arealet for at finde hovedparten af dyrets føde (græs, insekter, små bløddyr, ...) og således sikrer bevarelsen af de typiske karakteristika, der afspejler forbindelsen til området.
- Der indføres et forbud mod GMO'er i al foder for »Volaille de Bresse«, herunder i det foder, der anvendes i den indledende periode, samt et forbud mod plantning af genmodificerede plantesorter på bedrifterne.

### 3.5.5. Slagtning, forarbejdning og emballering

Minimumsvægten på leverings- eller afhentningstidspunktet ophæves, eftersom bestemmelsen medførte en dobbelt kontrol af både den skønnede levende vægt på afhentnings- eller leveringstidspunktet og den rensede vægt på slagteriet. Det er mere hensigtsmæssigt at opretholde kontrollen af fjerkræets rensede vægt, dvs. vægten for det markedsførte produkt.

Ændringerne skal også sikre, at den øvre temperaturgrænse for skoldning hæves med henblik på at tilpasse bestemmelsen til kyllinger, poularder og kapuner, som har forskellig vægt og opfednings-tilstand.

Afblødning og udtagelse af indmad, afsluttende fjerplukning og rengøring af halskraven foretages fortsat manuelt. Det præciseres imidlertid, at det cirkulære indsnit i fjerkræets kloakåbning kan foretages ved hjælp af en »kloakklipper«, som er et semimanuelt redskab.

Begrebet »forarbejdning« af fjerkræ defineres: Forarbejdningen består af en afsluttende fjerplukning og rengøring af halskraverne. Det drejer sig om en manuel etape, som også gør det muligt at evaluere produktet umiddelbart før påføringen af de identifikationsmærker, der skal sikre produktets sporbarhed.

Opbinding beskrives nærmere.

Endelig erstattes frysningprocessen med en dybfrysningproces. Indførelsen af dybfrysningmetoder (maksimal tidsperiode inden dybfrysning, temperaturer, holdbarhedsdato) sikrer, at produktet er af optimal kvalitet.

### 3.6. »Tilknytning til det geografiske område«:

Dette afsnit er blevet omskrevet for at påvise de specifikke kendetegn ved det geografiske område, produktets egenart og tilknytningen til det geografiske område. Afsnittet er blevet suppleret i overensstemmelse med bestemmelserne i forordning (EF) nr. 510/2006.

### 3.7. »Mærkning«:

Der indføres præciseringer vedrørende metoderne for udstedelse af identifikationsmærker, anvendelse af betegnelsen »Bresse« på ledsagedokumenter og fakturaer og de betegnelser, der fremgår af seglet og etiketten.

### 3.8. »Krav i nationale bestemmelser«:

I lyset af udviklingen i den nationale lovgivning er afsnittet »Krav i nationale bestemmelser« præsenteret i form af en tabel med de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, deres referenceværdier og evalueringsmetoden.

3.9. *Kontaktoplysninger til den kompetente myndighed, den ansøgende sammenslutning og kontrolorganer:*

Kontaktoplysningerne for det certificeringsorgan, som er ansvarligt for tilsynet med en BOB, samt for den kompetente myndighed og den ansøgende sammenslutning er blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

**RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**

**om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer**

**»VOLAILLE DE BRESSE«/»POULET DE BRESSE«/»POULARDE DE BRESSE«/»CHAPON DE BRESSE«**

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

**BGB ( ) BOB ( X )**

**1. Betegnelse:**

»Volaille de Bresse«/»Poulet de Bresse«/»Poularde de Bresse«/»Chapon de Bresse«

**2. Medlemsstat eller tredjeland:**

Frankrig

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**

**3.1. Produktets art:**

Kategori 1.1 Kød (og slagteaffald), fersk

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1:**

»Volaille de Bresse«/»Poulet de Bresse«/»Poularde de Bresse«/»Chapon de Bresse« tilhører arten Gallus og racen Gallus eller Bresse af den hvide underart. I voksenalderen har dyrene ydre kendetegn, der er specifikke for arten.

En »Poulet de Bresse« er en han- eller hunkylling, som er mindst 108 dage gammel og vejer mindst 1,3 kg i rensset vægt (1 kg i præsentationsformen »prêt à cuire« — klar til tilberedning). En »Poularde de Bresse« er et hundyr, der er mindst 140 dage gammel, kønsmoden og er begyndt at producere æg, men som endnu ikke er kommet i æglægning, og som vejer mindst 1,8 kg i rensset vægt. Kyllinger og poularder kan være rullet og opbundet i henhold til praksis.

En »Chapon de Bresse« er en kastreret han, som er mindst 224 dage gammel, og som vejer mindst 3 kg i rensset vægt. Den markedsføres udelukkende i forbindelse med jul og nytår mellem 1. november og 31. januar. Den skal i henhold til praksis obligatorisk være rullet i et lærred af vegetabilsk oprindelse (hør, hamp, bomuld) og opbundet, således at fuglen er helt omsluttet, bortset fra halsen, hvor den øverste tredjedel ikke er plukket.

De slagtede dyr skal være fyldige med veludviklede fileter. Deres skind skal være pænt uden fjerposer, rifter, blodudtrædninger eller misfarvninger. De skal være opfedet, således at deres rygsøjle ikke er synlig. Deres brystbens naturlige form må ikke være ændret. Deres lemmer må ikke have frakturer. Den fjerkræ, der bevares på den øverste tredjedel af halsen, skal være ren. Fødderne skal være fri for snavs.

Fuglene markedsføres i »renset« form. Præsentationsformerne »prêt à cuire« (klar til tilberedning) og »surgelée« (dybfrosset) er udelukkende tilladt for kyllinger, og forudsat at lemmerne, bortset fra tærerne, ikke er amputeret.

Fjerkræ, som er rullet eller opbundet, kan markedsføres i rullet eller afrullet form. De har i givet fald en aflang form. Vinger og ben hænger sammen med kroppen og stikker ikke længere ud. Kødet skal være fast, hårdt og med »bid«.

**3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):**

—

#### 3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Opdræt af fjerkræ foregår i tre successive perioder, nemlig den indledende periode, vækstperioden og slutfedningsperioden. I disse perioder må fjerkræets foder kun indeholde følgende:

- korn udelukkende fra oprindelsesbetegnelsens geografiske område og om muligt produceret på bedriften
- planter, sideprodukter og fodertilskud af ikke-genmodificerede produkter.

I »den indledende periode«, som varer maksimalt 35 dage, består foderrationen af mindst 50 volumenprocent korn, hvortil kan tilsættes et tilskud bestående af plantematerialer, mælkeprodukter, vitaminer og mineraler.

Efter den såkaldte »indledende periode« opdrættes fjerkræet på græsarealer. Føden består da primært af ressourcer fra arealet (græs, insekter, små bløddyr, ...) og derudover korn, nemlig majs, boghvede, hvede, havre, triticale eller byg, og mælk og biprodukter heraf. Kornet, hvor majs udgør mindst 40 % af foderrationen, må være kogt, spiret, knust eller malet, men må ikke have undergået nogen som helst anden forarbejdning. Mellem 36. og 84. opdrætsdag, hvilket svarer til den periode, hvor skelettet dannes, kan der gives et tilskud af proteiner, mineraler og vitaminer ud over de lokale ressourcer.

Proteinindholdet i den daglige foderration er på højst 15 %.

Denne »vækstperiode« følges af en »slutfedningsperiode« på mindst ti dage for kyllinger, tre uger for poularder og fire uger for kapuner, som foregår i små træbure i et mørkt, roligt og ventileret lokale. I denne periode er foderrationen den samme som i vækstperioden. Ris kan tilføjes.

I sidste ende stammer omkring 90 % af fjerkræets føde (areal og korn) fra det geografiske område.

#### 3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Udvælgelse, formering og udbrugning samt opdræt og slagtning af fjerkræ finder sted i det geografiske område.

#### 3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:

Forarbejdning (afsluttende fjerplukning og rengøring af halskraverne), emballering og eventuelt, udelukkende for kyllingers vedkommende, dybfrysning af fjerkræ finder sted i det geografiske område med følgende præsentationsformer:

- »effilée« (renset)
- »roulée et bridée« (rullet og opbundet). Rulningen og opbindingen, som er obligatorisk for kapunen, består af en traditionel præsentationsform for »Volaille de Bresse« i et stramt lærred af vegetabilsk oprindelse (hør, bomuld eller hamp), som syes sammen i hånden (mindst 15-20 sting, afhængigt af om det drejer sig om en kylling, en poulard eller en kapun)
- »prêt à cuire« (klar til tilberedning) eller »surgelée« (frosset — udelukkende for kyllinger). Fuglens lemmer (bortset fra tærne) bevares.

Forpligtelsen til at gennemføre disse etaper i det geografiske område er berettiget i lyset af de meget specifikke og traditionelle færdigheder, der anvendes. Rulningen og opbindingen af fjerkræet er det bedste eksempel herpå. Denne teknik anvendes især i forbindelse med jul og nytår og sikrer en bedre indtrængning af fedt i musklerne og bidrager således til at give produktet de bedst mulige smagskarakteristika. Operatører i produktionsgrenen »Volaille de Bresse« har bevaret denne praksis trods den tid og det arbejde, der det kræver at nå frem til de pågældende præsentationsformer. Præsentationsformerne »prêt à cuire« og »surgelée« er også specifikke for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Volaille de Bresse«, da lemmerne (bortset fra tærne) ikke må amputeres.

Endvidere kræver det meget skrøbelige skind hos »Volaille de Bresse« særlig opmærksomhed for ikke at rive det i forbindelse med både fjerplukning, bukning og emballering. Det er således hensigtsmæssigt så vidt muligt at begrænse antallet af håndteringer, som risikerer at mærke eller skade skindet (rifter, blodudtrædninger og misfarvninger er begrundelser for nedklassificering af fjerkræ i overensstemmelse med beskrivelsen af produktet).

Endelig er udførelsen i det geografiske område et krav, eftersom de pågældende aktiviteter sker samtidig med klassificeringen af fjerkræet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det er fra denne endelige klassificeringsetape, at fjerkræet kan markedsføres under den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Klassificeringen kommer til udtryk ved påføring af identifikationsmærker, bl.a. segl (og etiketter for poularders og kapuners vedkommende). Der er tale om identifikationsmærker, men de sikrer også produktets sporbarhed.

### 3.7. Specifikke mærkningsregler:

»Volaille de Bresse«/»Poulet de Bresse«/»Poularde de Bresse«/»Chapon de Bresse« bærer samtidig opdrætterens ring, slagterens segl, en specifik etiket samt, for så vidt angår poularder og kapuner, en identifikationsetiket.

Etiketten anbringes på ryggen af fjerkræ med præsentationsformen »effilée«, eller på brystbenet af fjerkræ med præsentationsformen »prêt à cuire« i forbindelse med klassificeringen af fjerkræet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse forud for afsendelsen. Etiketten omfatter EU's BOB-logo.

Modeller for identifikationsmærker:

Ringene er en ubrydelig krave, som bærer opdrætterens oplysninger. Seglet er en agraf, der bærer påtegningen »Bresse«. For så vidt angår slagteriet, fremgår slagterens oplysninger. Hvis opdrætteren slagter dyret på gården, bærer seglet betegnelsen »Abattage à la ferme«.

Identifikationsetiketten for »Chapon de Bresse« og »Poularde de Bresse« er en etiket, der bærer benævnelsen »Poularde de Bresse roulée« eller »Poularde de Bresse« eller »Chapon de Bresse« og benævnelsen »appellation d'origine contrôlée« eller »appellation d'origine protégée«.

Betingelser for påføring af identifikationsmærker:

Opdrætteren påfører ringen på venstre fod inden afsendelse fra bedriften. Seglet påføres nederst på halsen i forbindelse med klassificeringen af fjerkræ med den beskyttede oprindelsesbetegnelse inden afsendelsen. Ringen og seglet må kun anvendes én gang, og påføringen skal foregå med omhu for at sikre, at de er ubrydelige. Etiketterne påføres nederst på halsen og fastholdes af seglet.

## 4. Præcis afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Volaille de Bresse« omfatter områder i følgende kommuner eller dele af kommuner:

Département de l'Ain (01):

Distrikterne 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 og Viriat.

Kommuner eller dele af kommuner i distrikterne:

Ceyzériat: Ceyzériat (vest for D52), Jasseron (vest for D52)

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (nord for Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (nordvest), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (nord for Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (vest for N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (vest for N83), Verjon (vest for N83), Villemotier

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (del), Druillat (del), Saint-Martin-du-Mont (vest for D52), Tossiat (vest for D52), La Tranclière

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (nord for Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (nord for Chalaronne), Thoissey

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

**Département du Jura (39)**

Kommuner eller dele af kommuner i distrikterne:

Beaufort: Augea (vest for N83), Beaufort (vest for N83), Bonnaud, Cezancey (vest for N83), Cousance (vest for N83), Cuisia (vest for N83), Mallerey, Maynal (vest for N83), Orbagnia (vest for N83), Sainte-Agnès (vest for N83), Vercia (vest for N83), Vincelles (vest for N83)

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

Chaumergy: Bois-de-Gand (vest), La Chassagne (syd for D468), Chaumergy (del), La Chaux-en-Bresse (vest for D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (del), Francheville (vest for D95 + syd for D468), Froideville (del), Rye (vest for D468), Vincent (vest for D95)

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (vest for D468), Chaînée-des-Coupis (sydvest), Chaussin (syd for D468), Les Essards-Taignevaux (vest for D468), Les Hays, Neublans-Abergement

Chemins: Annoire (syd for Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (del), Petit-Noir (vest for Doubs)

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (syd for N78 + vest for N83)

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (vest for N83), Messia-sur-Sorne (nord for N83), Trenal

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

**Département de Saône-et-Loire (71):**

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

Kommuner eller dele af kommuner i distrikterne:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (venstre bred), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel

Cuiseaux: Champagnat (vest for N83), Condal, Cuiseaux (del), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenard, Joudes (vest for N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur

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

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (del), La Truchère

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

**5. Tilknytning til det geografiske område:****5.1. Det geografiske områdes egenart:**

— Naturbestemte faktorer

Produktionsområdet for »Volailles de Bresse« er en slette med kratbevoksning, som er let bølgeformet som følge af periglaciale geologiske påvirkninger i pliocæntiden, som ligger til grund for den meget lerholdige og uigennemtrængelige jord. Klimaet, som er stærkt præget af havet, er fugtigt og ofte tåget.

Majs, som dukkede op i Bresse i begyndelsen af det 17. århundrede (dvs. lige over et århundrede, efter at det dukkede op ved de andalusiske kyster) har spillet en afgørende rolle i landbrugssystemet i Bresse og anvendes både som basisfødevarer for mennesker og til foder til fjerkræ på gårdene. I den sammenhæng er der gennem århundreder opstået et traditionelt blandet landbrug baseret på dyrkning af græs og korn og opdræt af fjerkræ og kvæg (malke- og ammekvæg), som stadig eksisterer i dag.

— Menneskelige faktorer

Fra 1591 nævnes »Volailles de Bresse« og navnlig »chapons gras« i de kommunale registre i Bourg-en-Bresse. Fra det 17. århundrede blev forpagtningsafgifter på kapuner og poularder hyppigere, og ved udgangen af det 18. århundrede figurerede de i samtlige forpagtningskontrakter. Kødets saftighed blev senere fremhævet af gastronomen Brillat-Savarin, der i sit værk »Physiologie du goût« fra 1825 skrev: »Pour la poularde, la préférence appartient à celle de Bresse« (hvad poularder angår, er den foretrukne »Poularde de Bresse«).

Produktionens udvikling blev fremmet af de lettere afsætningsforhold, der opstod med etableringen af jernbanen Paris-Lyon-Marseille (PLM). Den kendsgerning, at området lå tæt på en stor by som Lyon, var uden tvivl også en ikke ubetydelig udviklingsfaktor.

Den lokale race, som er anerkendt som den eneste, der kan opnå den beskyttede oprindelsesbetegnelse, er meget hårdfør og yderst tilpasset miljøet og den fugtige jord i Bresse. Førhen udvalgte hver enkelt opdrætter selv sine avlsdyr ud af sin bestand. Med deltagelse fra hele produktionsgrenen blev der i 1955 etableret et avlscenter. Det førte til en stambogsavl, som har gjort det muligt at bevare racen.

Opdrætsmetoderne bygger på en diæt, som er videregivet fra generation til generation og baseret på, at fjerkræet selv finder føde på græsarealerne (regnorme, græs ...), suppleret med korn og mælkeprodukter (fortyndet mælk, valle, mælkepulver, kærnemælk, ...). Slutfedningen af dyrene foregår i såkaldte »épinettes« (træbure) i ro og skygge for at undgå ophidselse. Når fjerkræet er slagtet, præsenteres det generelt på helt original vis med en fjerkræ øverst på halsen.

Opdrætteren retter særlig opmærksomhed mod fint fjerkræ som kapunen, som er en han, der fødes i foråret og kastreres inden 15. juli, og poularden, som er en hun, der er ældre end kyllingen og ikke er kommet i æglægning. Slutfedningen i små træbure er længere for det fine fjerkræ end for kyllinger, og de fodres som oftest med appetitvækkende foder distribueret i form af en masse. De behandles endvidere meget forsigtigt i forbindelse med slagtingen og plukkes med omhu med henblik på at forhindre blodudtrædninger. Når de afpudses i overensstemmelse med Bresse-metoden, hvilket er obligatorisk for kapunen, lægges ben og vinger ind imod kroppen. Fjerkræet sammenbukkes herefter i et fast lærred af vegetabilsk oprindelse, som herefter syes stramt sammen i hånden ved hjælp af fint garn fra midten mod hovedet og mod gumpen, således at fuglen er helt omsluttet, bortset fra halsen, hvis øverste tredjedel ikke er plukket. Når fjerkræet pakkes ud, har det den karakteristiske cylinderform, hvor kun hovedet og halsen stikker ud.

## 5.2. Produktets egenart:

Dyrene er kendetegnet ved et fint skelet og en fin skindstruktur, hvilket indikerer en evne til udvikling af kød og fedt. Ryggens længde begrænser fileternes kvantitet.

»Volaille de Bresse« er kvalificeret som »volaille grasse«, dvs. aflangt og ekstremt fint, hvilket vidner om det store arbejde med opfødningen af dyrene. Det er let at skelne fra »poulet de grain«, som er større, tættere og med mindre udtalt anæmi.

Efter tilberedning, som kræver færdigheder, hvis alle fjerkræets smagskvaliteter skal bevares, er det især kendetegnet ved et stort kødudbytte og kødets betydelige mørhed, intense smag og saftighed.

For så vidt angår kødudbyttet, er »Volaille de Bresse« bemærkelsesværdigt i kraft af stykkernes størrelse, fileternes længde og bredde og lårenes fyldighed. Benene er alle meget fine, hovedet og halsen er magre, således at de dele, der ikke kan indtages, har ekstremt begrænset omfang. Når fjerkræet er afblødt og plukket, er det kendetegnet ved den runde form (kød og fedt), hvor intet stikker ud.

Kødet er mørt og falder nærmest fra hinanden, hvilket har givet det tilnavnet »moelleux« på markedet i Paris. Kødet falder selv fra benene, og de enkelte muskler kan let adskilles. Muskelfibrene er så fine, at man stort set ikke kan se dem. Senerne og senevævet er stort set ikkeeksisterende og går i ét med kødet. Ud over fedtlaget, som varierer alt efter opfædningsgraden, indeholder fjerkræets muskler fedt. Hver enkelt lillebitte muskelfiber er så at sige »svøbt ind« i et hylster af delikat fedt, der efter tilberedning giver kødet dets ekstraordinære mørhed.



Poularden er den rundeste af fuglene og tungere end kyllingen og har en særlig smagskvalitet, der er forbundet med dens mere fremskredne opfedningstilstand. Kapunen er — som følge af dens kastrering og lange levetid, som fremmer en længere og løbende indtrængning af fedt i muskelvævet — et fjerkræ af meget høj gastronomisk kvalitet, som udelukkende markedsføres i forbindelse med jul og nytår.

Endelig anerkender smagsdommere, at kødet har en særlig aroma, som gør det eftertragtet blandt de fineste gourmeter.

Produktionen, som er stærkt forankret i den lokale gastronomi, anvendes og fremhæves af de største kokke i både Frankrig og udlandet.

5.3. *Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):*

Det blandede landbrug i Bresse, som er en direkte følge af det naturlige miljøes karakteristika, særlig dets egnethed til dyrkning af græs og majs, som kræver et fugtigt klima og jord med betydelige vandreserver, er den afgørende faktor, der ligger til grund for opdræt af fjerkræ i Bresse. Majs som supplement til andre kornsorter har som følge af sine ernæringsmæssige egenskaber gjort det muligt at producere det fede fjerkræ, der er udgangspunktet for det omdømme, som »Volailles de Bresse« har opnået.

Producenterne har været i stand til at bevare racen i ren tilstand med henblik på at udvikle »Volaille de Bresse«. Dyrenes hårdførhed har gjort det muligt for dem at leve i dette vanskelige miljø, hvor de til dels lever af områdets fauna og et væsentligt tilskud, der stammer fra det geografiske område (majs, mælk), og som tilføres af opdrætteren i løbet af opdrættet og opfedningen.

Opdrættet hviler således på en stærk tradition, der kombinerer føde, der er særlig proteinfattig, specifikke opfedningsmetoder og en sen slagtning, der gør, at dyrene opnår fuld fysiologisk modenhed.

Opdrætsmetoden, pasningen og opfedningen giver efter tilberedningen fjerkræet bemærkelsesværdige smageegenskaber. Den traditionelle praksis med at rulle det fine fjerkræ meget stramt i et lærred fremmer navnlig fedtets indtrængning i musklerne. Ether, som absorberes af fedtet og frigives i forbindelse med tilberedningen, reagerer indbyrdes og trænger ind i hele massen, hvilket giver fjerkræet dets delikate aroma.

Mange af disse fugle sælges efter de fire særlige konkurrencer »Les glorieuses de Bresse«, hvoraf den første fandt sted i Bourg-en-Bresse den 23. december 1862. Tre andre arrangementer finder sted i ugen op til jul i Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse og Louhans med over 1 000 opbundne dyr, hvor de smukkeste eksemplarer underkastes juryens bedømmelse. Fjerkræhandlerne kæmper om de første priser på kapuner og poularder, som er de dyreste, og det er de bedste eksemplarer, der kommer til at pryde de smukkeste udstillingsvinduer og de store festborde til jul og nytår. Konkurrencerne viser, hvor stolte opdrætterne er af deres produkter, og deres dybe engagement i opdrættet.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen:**

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

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

---

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











## ABONNEMENTSPRISER 2013 (ekskl. moms, inkl. normale forsendelsesomkostninger)

EU-Tidende, L- + C-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	1 300 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, papirudgave + årlig dvd	22 officielle EU-sprog	1 420 EUR pr. år
EU-Tidende, L-udgaven, kun papirudgave	22 officielle EU-sprog	910 EUR pr. år
EU-Tidende, L- + C-udgaven, månedlig kumulativ dvd	22 officielle EU-sprog	100 EUR pr. år
Supplement til EUT (S-udgaven), udbud og offentlige kontrakter, dvd, 1 udgave pr. uge	Flersproget: 23 officielle EU-sprog	200 EUR pr. år
EU-Tidende, C-udgaven — udvælgelsesprøver	Sprog iht. udvælgelsesprøve(r)	50 EUR pr. år

*Den Europæiske Unions Tidende*, der udkommer på EU's officielle sprog, fås i abonnement i 22 sprogudgaver. EU-Tidende omfatter L-udgaven (retsforskrifter) og C-udgaven (meddelelser og oplysninger).

Der abonneres særskilt på hver sprogudgave.

I henhold til Rådets forordning (EF) nr. 920/2005, offentliggjort i EU-Tidende L 156 af 18. juni 2005, er Den Europæiske Unions institutioner midlertidigt fritaget for forpligtelsen til at udarbejde og offentliggøre alle retsakter på irsk. Irske udgaver af EU-Tidende vil derfor blive markedsført særskilt.

Abonnementet på supplementet til EU-Tidende (S-udgaven (udbud og offentlige kontrakter)) omfatter alle udgaver på de 23 officielle sprog på én dvd.

Abonnenter på *Den Europæiske Unions Tidende* kan uden ekstra omkostninger rekvirere eksemplarer af diverse bilag til EU-Tidende (C ... A-udgaver). Abonnenterne gøres opmærksom på udgivelsen af bilagene ved hjælp af »meddelelser til læserne« i *Den Europæiske Unions Tidende*.

## Salg og abonnementer

Betalingsabonnementer på diverse tidsskrifter, som f.eks. *Den Europæiske Unions Tidende*, kan købes gennem vore salgsganter. Listen over salgsganterne findes på internettet:

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

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) giver direkte og gratis adgang til EU-retten. Via dette netsted kan man konsultere *Den Europæiske Unions Tidende*, og netstedet indeholder endvidere traktaterne, retsforskrifter, retspraksis og forberedende retsakter.**

**Yderligere oplysninger om Den Europæiske Union findes på: <http://europa.eu>**

