

# Επίσημη Εφημερίδα C 102

## της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

56ο έτος  
9 Απριλίου 2013

Ανακοίνωση αριθ. Περιεχόμενα Σελίδα

### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 102/01 Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση COMP/M.6832 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough) <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2013/C 102/02 Ισοτιμίες του ευρώ ..... 2

2013/C 102/03 Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία ..... 3

**EL**

Τιμή:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

(Συνέχεια στην επόμενη σελίδα)

## V Γνωστοποιήσεις

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2013/C 102/04	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) <sup>(1)</sup> .....	4
2013/C 102/05	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	5
2013/C 102/06	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business) <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 102/07	Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία <sup>(1)</sup> .....	7

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2013/C 102/08	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων .....	8
2013/C 102/09	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων .....	12



<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σχετικά με κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση COMP/M.6832 — Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 102/01)

Στις 14 Μαρτίου 2013, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβίβασιμη με την κοινή αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνον στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου για τον ανταγωνισμό της Επιτροπής (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων, και ημερομηνιών και τομεακά ευρετήρια·
  - σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) με αριθμό εγγράφου 32013M6832. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.
-

## IV

(Πληροφορίες)

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

8 Απριλίου 2013

(2013/C 102/02)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,3023	AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,2503
JPY	ιαπωνικό γιεν	128,46	CAD	δολάριο Καναδά	1,3244
DKK	δανική κορόνα	7,4543	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	10,1107
GBP	λίρα στερλίνα	0,85095	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5405
SEK	σουηδική κορόνα	8,3591	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6158
CHF	ελβετικό φράγκο	1,2168	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 489,21
ISK	ισλανδική κορόνα		ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	11,7647
NOK	νορβηγική κορόνα	7,4540	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	8,0786
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	HRK	κροατική κούνα	7,6104
CZK	τσεχική κορόνα	25,727	IDR	ρουπία Ινδονησίας	12 693,68
HUF	ουγγρικό φιορίνι	297,75	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	3,9818
LTL	λιθουανικό λίτας	3,4528	PHP	πέσο Φιλιππινών	53,787
LVL	λετονικό λατς	0,7010	RUB	ρωσικό ρούβλι	40,7450
PLN	πολωνικό ζλότι	4,1283	THB	ταϊλανδικό μπατ	38,066
RON	ρουμανικό λέου	4,4075	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	2,5773
TRY	τουρκική λίρα	2,3292	MXN	πέσο Μεξικού	15,8076
			INR	ινδική ρουπία	71,0240

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

**Νέα εθνική όψη κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία**

(2013/C 102/03)



Εθνική όψη του νέου αναμνηστικού κέρματος των 2 ευρώ έκδοσης Ιταλίας που προορίζεται για κυκλοφορία

Τα κέρματα ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία έχουν την ιδιότητα νομίμου χρήματος σε ολόκληρη την ζώνη του ευρώ. Προκειμένου να πληροφορήσει το κοινό και όλους όσους χειρίζονται κέρματα, η Επιτροπή δημοσιεύει περιγραφή των σχεδίων όλων των νέων κερμάτων <sup>(1)</sup>. Σύμφωνα με τα συμπεράσματα του Συμβουλίου της 10ης Φεβρουαρίου 2009 <sup>(2)</sup>, επιτρέπεται στα κράτη μέλη της ζώνης του ευρώ και στις χώρες που έχουν συνάψει με την Κοινότητα νομισματική συμφωνία που προβλέπει τη δυνατότητα έκδοσης κερμάτων ευρώ, να εκδίδουν αναμνηστικά κέρματα ευρώ τα οποία προορίζονται για κυκλοφορία, εφόσον πληρούνται ορισμένοι όροι, ιδίως ότι χρησιμοποιείται μόνον η ονομαστική αξία των 2 ευρώ. Τα εν λόγω κέρματα έχουν τεχνικά χαρακτηριστικά ίδια με εκείνα των υπολοίπων κερμάτων των 2 ευρώ, αλλά στην εθνική τους όψη εμφανίζεται ένα αναμνηστικό σχέδιο με υψηλή συμβολική αξία, εθνικής ή ευρωπαϊκής εμβέλειας.

**Χώρα έκδοσης:** Ιταλία

**Αναμνηστικό θέμα:** 100ή επέτειος του θανάτου του Giovanni PASCOLI

**Περιγραφή του σχεδίου:**

Σε πρώτο πλάνο προσωπογραφία του ποιητή Giovanni PASCOLI από τη Romagna, ενός από τους κύριους εκπροσώπους της ιταλικής λογοτεχνίας των τελών του 19ου αιώνα. Στα δεξιά αναγράφεται το έτος έκδοσης «2012» και το μονόγραμμα της Ιταλικής Δημοκρατίας «RI». Στα αριστερά αναγράφεται το έτος του θανάτου του ποιητή «1912», το σήμα του νομισματοκοπείου «R» και τα αρχικά της χαράκτριας Maria Carmela Colaneri «MCC». Στο κάτω μέρος αναγράφεται τοξοειδώς το όνομα του ποιητή «G. PASCOLI».

Στον εξωτερικό δακτύλιο του κέρματος απεικονίζονται τα 12 αστέρια της ευρωπαϊκής σημαίας.

**Αριθμός κερμάτων της έκδοσης:** 15 εκατομμύρια

**Ημερομηνία έκδοσης:** Απριλίου 2012

<sup>(1)</sup> Βλ. ΕΕ C 373 της 28.12.2001, σ. 1, όπου απεικονίζονται όλες οι εθνικές όψεις των κερμάτων που εκδόθηκαν το έτος 2002.

<sup>(2)</sup> Βλ. τα συμπεράσματα του Συμβουλίου Οικονομικών και Δημοσιονομικών Υποθέσεων, της 10ης Φεβρουαρίου 2009 και τη σύσταση της Επιτροπής, της 19ης Δεκεμβρίου 2008, για τη θέσπιση κοινών κατευθυντήριων γραμμών όσον αφορά τις εθνικές όψεις και την έκδοση των κερμάτων ευρώ που προορίζονται για κυκλοφορία (ΕΕ L 9 της 14.1.2009, σ. 52).

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ  
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales)

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 102/04)

1. Στις 27 Μαρτίου 2013, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση σχεδιαζόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία οι επιχειρήσεις Aegon Spain Holding BV («Aegon Spain»), η οποία τελικά ελέγχεται από την Aegon NV («Aegon Group», Κάτω Χώρες) και η Santander Seguros y Reaseguros, Compañía Aseguradora, SA («Santander Seguros», Ισπανία), η οποία τελικά ελέγχεται από την Banco Santander SA («Banco Santander», Ισπανία) αποκτούν κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων κοινό έλεγχο των κοινών επιχειρήσεων Santander Vida και Santander Generales («οι ΚΕ», Ισπανία) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την Aegon Group: παροχή ασφαλιστικών και συνταξιοδοτικών προϊόντων διεθνώς·
- για την Banco Santander: παροχή τραπεζικών και ασφαλιστικών υπηρεσιών διεθνώς·
- για την Santander Vida: παροχή προϊόντων ασφάλισης ζωής στην Ισπανία·
- για την Santander Generales: παροχή προϊόντων ασφάλισης ζημιών στην Ισπανία.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6848 — Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή  
ΓΔ Ανταγωνισμού  
Μητρώο Συγχωνεύσεων  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

(1) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κοινοτικός κανονισμός συγκεντρώσεων»).

**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 102/05)

1. Στις 2 Απριλίου 2013, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία οι επιχειρήσεις ETC Holdings (Mauritius) Limited («ETC Holdings», Μαυρίκιος), Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited («SCPE», Μαυρίκιος), PRIF AfriVest Limited («Pemgrofund», Μαυρίκιος) και CSSAF Consumer I («CSSAF», Μαυρίκιος) αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, κοινό έλεγχο του συνόλου της Export Trading Company Group («ETCG», Μαυρίκιος) με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για τις ETCG και ETC Holdings: κάδρα ολοκληρωμένες γεωργικές δραστηριότητες σε ολόκληρη την αφρικανική ήπειρο, όπως προμήθεια, μεταποίηση, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή και εμπορευματοποίηση γεωργικών βασικών προϊόντων·
- για την Pemgrofund: εταιρεία μακροπρόθεσμων επενδύσεων, με επενδύσεις στον τομέα των υποδομών και συναφείς ευκαιρίες σε ολόκληρη την Αφρική·
- για την CSSAF: παγκόσμια εναλλακτική διαχείριση περιουσιακών στοιχείων·
- για την SCPE: παροχή χρηματοδότησης για επέκταση, απόκτηση συμμετοχών, ην μοχλευμένη εξαγορά και εξαγορά από τη διοίκηση, σε διάφορους επιχειρηματικούς κλάδους.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων <sup>(2)</sup> σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6890 — SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή  
ΓΔ Ανταγωνισμού  
Μητρώο Συγχωνεύσεων  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κοινοτικός κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32 («Ανακοίνωση σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία»).

**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 102/06)

1. Στις 3 Απριλίου 2013 η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 και κατόπιν παραπομπής σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup> με την οποία η επιχείρηση McCain Foods Group Inc. («McCain», Καναδάς), μέσω της θυγατρικής της McCain Foods Belgium NV («McCain Foods», Βέλγιο) αποκτά κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων, αποκλειστικό έλεγχο των G&L Van den Broeke-Olsene NV, (Βέλγιο), Vanelo NV, (Βέλγιο), και Lutosa France SARL (από κοινού «Lutosa Business») με αγορά μετοχών.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

- για την McCain και τις θυγατρικές της: παραγωγή και πώληση κατεψυγμένων, διατηρημένων με απλή ψύξη και αφυδατωμένων προϊόντων πατάτας (τηγανητές πατάτες, ειδικά προϊόντα πατάτας και νιφάδες πατάτας), πίτσας, ορεκτικών, γευμάτων φούρνου, χυμών και επιδορπίων·
- για τις Lutosa Business: παραγωγή και πώληση κατεψυγμένων, διατηρημένων με απλή ψύξη και αφυδατωμένων προϊόντων πατάτας.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6813 — McCain Foods Group/Lutosa Business. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή  
ΓΔ Ανταγωνισμού  
Μητρώο Συγχωνεύσεων  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κοινοτικός κανονισμός συγκεντρώσεων»).



**Προηγούμενη γνωστοποίηση συγκέντρωσης**  
**(Υπόθεση COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries)**

**Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2013/C 102/07)

1. Στις 2 Απριλίου 2013, η Επιτροπή έλαβε γνωστοποίηση μιας προτεινόμενης συγκέντρωσης σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> με την οποία η επιχείρηση RAG Stiftung (Γερμανία) αποκτά με την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων έλεγχο του συνόλου της επιχείρησης Evonik Industries AG (Γερμανία). Η συγκέντρωση οφείλεται σε τροποποίηση της συμφωνίας των μετόχων η οποία διέπει τις σχέσεις μεταξύ των μετόχων της RAG Stiftung και της εταιρείας επενδύσεων ιδιωτικών κεφαλαίων CVC Capital Partners, οι οποίες επί του παρόντος ελέγχουν από κοινού την Evonik Industries AG.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι:

— Στην RAG Stiftung ανήκει εξ ολοκλήρου η RAG AG, η οποία δραστηριοποιείται στην παραγωγή λιθάνθρακα στη Γερμανία, στην εισαγωγή λιθάνθρακα, στην ανάπτυξη σχεδίων αξιοποίησης πρώην βιομηχανικών περιοχών και στην παροχή εργαστηριακών υπηρεσιών στον τομέα των στερεών καυσίμων.

— Η Evonik Industries AG δραστηριοποιείται διεθνώς στην παραγωγή και εμπορία χημικών προϊόντων ειδικών εφαρμογών για διάφορους σκοπούς και έχει στην ιδιοκτησία της και υπό τη διαχείρισή της οικιστικά ακίνητα στη Γερμανία. Κατέχει επίσης μειοψηφική συμμετοχή στην γερμανική εταιρεία παροχής ενέργειας Steag.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η γνωστοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση επί του σημείου αυτού. Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με μια απλοποιημένη διαδικασία αντιμετώπισης ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κοινοτικού κανονισμού συγκεντρώσεων <sup>(2)</sup> σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια για να αντιμετωπιστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να υποβάλουν στην Επιτροπή ενδεχόμενες παρατηρήσεις για τη σχεδιαζόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να φθάσουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός δέκα ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, με την ένδειξη COMP/M.6898 — RAG Stiftung/Evonik Industries. Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με φαξ (+32 22964301), ηλεκτρονικά στην COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu ή ταχυδρομικά στην ακόλουθη διεύθυνση:

Ευρωπαϊκή Επιτροπή  
ΓΔ Ανταγωνισμού  
Μητρώο Συγχωνεύσεων  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («Κοινοτικός κανονισμός συγκεντρώσεων»).

<sup>(2)</sup> ΕΕ C 56 της 5.3.2005, σ. 32 («Ανακοίνωση σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία»).

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2013/C 102/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων <sup>(2)</sup>**

**«WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN»**

**Αριθ. ΕΚ: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011**

**ΠΓΕ ( X ) ΠΟΠ ( )**

**1. Ονομασία:**

«Westfälischer Knochenschinken»

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γερμανία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.2: Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά, κ.λπ.)

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:**

Περιγραφή του προϊόντος:

Χοιρινό ζαμπόν (χοιρομέρι) με μακρύ οστό, αλατισμένο και ξηραμένο.

Χρώμα: από έντονο βαθυρόδινο έως βαθυκόκκινο με κίτρινο δέρμα.

Γεύση: καρυκευμένη αλλά ήπια, κατά περίπτωση ελαφρώς καπνιστή, ελαφριά γεύση ξηρών καρπών οφειλόμενη στο μακρύ οστό το οποίο παραμένει στο ζαμπόν. Η παραλλαγή του «Westfälischer Knochenschinken» που ξηραίνεται στον αέρα είναι ιδιαίτερος γλυκιά και τρυφερή στο στόμα. Για τις δύο παραλλαγές, τα στάδια μεταποίησης του προϊόντος είναι τα ίδια έως το στάδιο του υποκαπνισμού.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: 6,5 %

Μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό: 65 % για το καπνιστό ζαμπόν και 62 % για το ζαμπόν που ξηραίνεται στον αέρα.

Μετά το τέλος της περιόδου ωρίμασης, η τομή του χοιρομεριού εμφανίζει έντονο κόκκινο χρώμα με ελαφριές γραμμώσεις.

Μέθοδος παραγωγής του προϊόντος:

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής, από την παράδοση της πρώτης ύλης (ακέραιοι μηροί χοίρου με κόκαλο) και την έναρξη της μεταποίησης έως την πλήρη ωρίμαση του ζαμπόν, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης είναι 6 μήνες. Η διαδικασία αλάτισης διαρκεί τουλάχιστον 3 εβδομάδες.

Αλάτιση: εκτελείται αποκλειστικά χειρωνακτικά. Επιτρέπεται μόνον η ξηρή αλάτιση με φυσικό σχηματισμό άλμης από το αλάτι και τους χυμούς του ίδιου του κρέατος. Απαγορεύεται κάθε έγχυση αλατιού ή καρυκευμένης άλμης. Οι μηροί αλατίζονται χειρωνακτικά σε όλη την επιφάνεια και στη συνέχεια τοποθετούνται σε λεκάνες, ενώ πασπαλίζονται με αλάτι μεταξύ των στρώσεων. Η περίοδος αλάτισης διαρκεί συνολικά 3 έως 6 εβδομάδες. Κατά το χρονικό αυτό διάστημα, οι μηροί αναστρέφονται κάθε εβδομάδα μέσα στη δική τους άλμη. Μετά την αλάτιση, αφαιρούνται από την άλμη και τοποθετούνται σε άλλη λεκάνη ώστε να συνεχιστεί με αργό ρυθμό η διαδικασία (Nachbrennen).

Διαβροχή: μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας αλάτισης, οι μηροί διαβρέχονται, κατά περίπτωση, και στη συνέχεια τρίβονται πριν αναρτηθούν.

Ξήρανση, κατά περίπτωση υποκαπνισμός: μετά την ανάρτηση οι μηροί υποβάλλονται σε προξήρανση ή, εάν πρόκειται να υποκαπνιστούν, στη δράση του καπνού. Μόνον ξύλο οξιάς επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για τον υποκαπνισμό.

Συντήρηση: κατά διαστήματα έκπλυση και ξήρανση έως τον επιθυμητό βαθμό ωρίμασης.

Ωρίμαση: τουλάχιστον 6 μήνες. Μόνον μετά την πλήρη ωρίμαση επιτρέπεται η πόληση των ακέραιων ζαμπόν, η αφαίρεση του οστού, ο τεμαχισμός (για συσκευασία) και η συσκευασία υπό κενό.

Δεν χρησιμοποιείται φωσφορικό άλας ούτε GDL (γλυκονο-δ-λακτόνη).

### 3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Ακέραιοι χοιρινοί μηροί με κόκαλο. Κατά την παράδοση των μηρών με φορτηγό στην επιχείρηση παραγωγής, η θερμοκρασία του ψυκτικού θαλάμου του φορτηγού δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 4 °C και η θερμοκρασία στο κέντρο των μηρών πρέπει να παραμένει μικρότερη των 7 °C. Η τιμή του pH πρέπει να είναι 5,4 έως 5,8.

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

—

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Το σύνολο της διαδικασίας παραγωγής, από την παράδοση της πρώτης ύλης (ακέραιοι μηροί χοίρων με κόκαλο) και την έναρξη της μεταποίησης έως την πλήρη ωρίμαση του ζαμπόν, πρέπει να εκτελείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Σε περίπτωση χρήσης ετικέτας στο προϊόν αυτή πρέπει να περιλαμβάνει, εκτός από τις υποχρεωτικές νόμιμες μνείες, τις ακόλουθες ενδείξεις:

«Westfälischer Knochenschinken» ΠΠΕ.

το λογότυπο της ΕΕ για τις ΠΠΕ.

Στην ετικέτα απαγορεύεται η ένδειξη οποιασδήποτε ιδιότητας που δεν περιλαμβάνεται στις προβλεπόμενες προδιαγραφές. Απαγορεύεται επίσης η χρήση ενδείξεων που θα μπορούσαν να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η περιφέρεια (Landschaftsverband) Westfalen-Lippe (κυβερνητική περιοχή των Münster, Detmold και Arnsberg) και οι πόλεις της Κάτω Σαξονίας Schüttorf (48465), Bad Bentheim (48455) και Salzbergen (48499).

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Στη Βεστφαλία, υπάρχει ειδική, καλά εδραιωμένη παράδοση παρασκευής του ζαμπόν η οποία έχει διατηρηθεί έως σήμερα. Η παράδοση αυτή αποτελεί ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής και προκύπτει από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της.

Πράγματι, το ήπιο, μάλλον υγρό και ψυχρό, κλίμα, το οποίο επηρεάζεται από τη Βόρειο Θάλασσα, είναι εξαιρετικά κατάλληλο για τη χοιροτροφία, που είναι σήμερα ανεπτυγμένη στη Βεστφαλία. Μια ιδιαίτερη μορφή χοιροτροφίας εφαρμόζοταν άλλοτε στη Βεστφαλία. Οι χοίροι κυκλοφορούσαν ελεύθεροι σε άγρια κατάσταση στα δροσάδια της Βεστφαλίας, γεγονός που ευνοούσε τη φυσική και υγιή ανάπτυξή τους. Με αυτόν τον τρόπο εκτροφής, πρακτικά όλοι μπορούσαν να εκτρέφουν τουλάχιστον έναν χοίρο και να παράγουν επομένως χοιρομέρι. Επιπλέον, αυτή η μορφή εκτροφής επέτρεπε να λαμβάνονται βαριοί και καλά ανεπτυγμένοι χοίροι που περιείχαν ελάχιστο λίπος.

Ακόμη και αν δεν διεξάγεται πλέον με τον ίδιο τρόπο στις ημέρες μας, ιδίως για λόγους προστασίας της φύσης και λόγω της πυκνότητας του πληθυσμού, αυτή η μορφή κρεατοπαραγωγής έδωσε εξαιρετικά αποτελέσματα και ευνόησε τη γέννηση μιας ιδιαίτερης παράδοσης και τεχνογνωσίας του πληθυσμού, μεταξύ άλλων και στον τομέα της μεταποίησης του κρέατος και της παρασκευής ζαμπόν.

Το κλίμα είναι ιδιαίτερος κατάλληλο για την παραγωγή καπνιστού ζαμπόν, αλλά στο παρελθόν παράγονταν επίσης και εξακολουθούν να παράγονται έως σήμερα και ζαμπόν που ξηραίνονται στον αέρα. Παραδοσιακά, η παραγωγή ξεκινούσε κατά τη διάρκεια των ψυχρών χειμερινών μηνών, αφενός γιατί έπρεπε να είναι χαμηλές οι θερμοκρασίες κατά τα πρώτα στάδια της μεταποίησης και, αφετέρου, για να είναι δυνατή η κατανάλωση του ζαμπόν στις αρχές Μαΐου, την εποχή των σπαραγγιών. Παρόλο που είναι πλέον δυνατό, χάρη στις σύγχρονες τεχνολογίες, να παράγεται ζαμπόν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής, η οποία μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, επιβιώνει και συμβάλλει ακόμη σήμερα στο να αποκτούν τα ζαμπόν της Βεστφαλίας την ιδιαίτερη ποιότητά τους. Έτσι, δίνεται πάντοτε εξίσου μεγάλη προσοχή στην ποιότητα του κρέατος, η αλάτιση εκτελείται μόνον χειρωνακτικά, όπως στο παρελθόν, και η παραδοσιακή διάρκεια ωρίμασης υπερβαίνει κατά πολύ τη συνήθη διάρκεια ωρίμασης των άλλων προϊόντων της αγοράς, λόγω και της παράδοσης που είναι τυπική στην περιοχή παραγωγής του ζαμπόν.

##### 5.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Τα ζαμπόν της Βεστφαλίας είναι φημισμένα εδώ και αιώνες για την εξαιρετική τους ποιότητα και η φήμη τους μεταξύ των καταναλωτών ξεπερνά τα όρια της περιοχής.

Το προϊόν «Westfälischer Knochenschinken» είναι η πρωτότυπη και ανώτερης ποιότητας έκδοση του ζαμπόν της Βεστφαλίας. Η ανώτερη ποιότητά του οφείλεται στη μεταποίηση ολόκληρου του μηρού, από τον οποίο δεν έχει αφαιρεθεί το κόκαλο. Για τον λόγο αυτό, και επίσης επειδή απαγορεύεται κάθε έγχυση άλμης, αυτό το ζαμπόν πρέπει να υποβάλλεται σε αλάτιση σε άλμη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, τουλάχιστον 3 εβδομάδων, καθώς το αλάτι πρέπει να εισχωρεί φυσικά στο κρέας του μηρού και στο οστό. Η διάρκεια ωρίμασης είναι επίσης μεγαλύτερη λόγω της παρουσίας κατά την αλάτιση του οστού, δεδομένου ότι το ζαμπόν ξηραίνεται βραδύτερα. Διάρκει τουλάχιστον 6 μήνες και υπερβαίνει επομένως αισθητά αυτή των ζαμπόν που διατίθενται στο εμπόριο με άλλες γνωστές ονομασίες. Το οστό που παραμένει στο ζαμπόν κατά τη διάρκεια της ωρίμασης προσδίδει στο προϊόν μια ιδιαίτερη γεύση ξηρών καρπών.

Ιστορικά στοιχεία: Οι Ρωμαίοι γνώριζαν ήδη ότι τα καλύτερα χοιρομέρια παράγονταν στην Βεστφαλία. Δεν φείδονταν καμίας προσπάθειας προκειμένου να φέρουν στην Ιταλία τα ώριμα χοιρομέρια με κόκαλο, ακολουθώντας, πεζή ή με άλογο, τον ρου του Ρήνου και διασχίζοντας τις Άλπεις. Τον 12ο αιώνα, η Κολωνία γνώρισε μεγάλη ζήτηση χοιρομεριού της Βεστφαλίας, το οποίο πωλούνταν στην κεντρική αγορά. Η πόλη Ντόρτμουντ της Βεστφαλίας προσέφερε δώδεκα χοιρομέρια στον αυτοκράτορα Σιγισμόνδο (1368-1437, ανήλθε στον θρόνο για πρώτη φορά το 1410). Ο αυτοκράτορας ενθουσιάστηκε περισσότερο με το δώρο αυτό παρά με τον χρυσό δίσκο που του προσέφερε η πόλη της Κολωνίας. Την αξία του χοιρομεριού της Βεστφαλίας μαρτυρεί επίσης το βόρειο βιτρό (το οποίο κατασκευάστηκε περίπου το 1500) της εκκλησίας Maria zur Wiese, στο Soest, η οποία κτίστηκε το 1400. Σε αυτό αναπαριστάνεται ο «Βεστφαλικός Μυστικός Δείπνος», στον οποίο το ψωμί και το κρασί έχουν αντικατασταθεί από χοιρομέρι της Βεστφαλίας και μπίρα. Ο Χάινριχ Χάινε αποκαλούσε τη Βεστφαλία «μητέρα πατρίδα του χοιρομεριού».

Κατά τη διάρκεια των γαλλο-γερμανικών/ολλανδικών πολέμων του 1674-1678, οι λεηλασίες και ο στρατωνισμός των μονάδων αποφεύχθηκαν χάρη στην αποστολή πολλών φορτίων με χοιρομέρια εκτός της βεσφαλικής Sauerland έως τη Βιέννη.

Η μακρόχρονη παράδοση παραγωγής ζαμπόν της Βεστφαλίας αντανακλάται επίσης στη γλώσσα. Η θέση πάνω από το τζάκι στις βεστφαλικές αγροικίες όπου στο παρελθόν αναρτώνταν τα ζαμπόν για να καπνιστούν ονομάζεται «βεστφαλικός ουρανός».

- 5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με μια συγκεκριμένη ιδιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):*

Η φήμη του προϊόντος στηρίζεται στη γεωγραφική του προέλευση. Η πανάρχαια παραδοσιακή παραγωγή ζαμπόν στη Βεστφαλία, η οποία ευνοείται από τις φυσικές συνθήκες, και η τεχνογνωσία των τοπικών παραγωγών έχουν συμβάλει στο να καταστεί το «Westfälischer Knochenschinken» ένα προϊόν ποιότητας με τυπική γεύση, του οποίου η αναγνώριση ως περιφερειακής σπεσιαλιτέ ξεπερνά τα όρια της περιοχής και το οποίο διαθέτει εξαιρετική φήμη, ιδίως λόγω της γεωγραφικής του προέλευσης. Η φήμη αυτή στηρίζεται στην αντικειμενική παράδοση αλλαντοποίησης, η οποία χαρακτηρίζεται ιδιαίτερος από το γεγονός ότι προβλέπει μεγαλύτερη διάρκεια ωρίμασης από αυτή των συνηθισμένων ζαμπόν.

Ο τυπικός τρόπος παραγωγής της περιοχής σημαίνει επίσης ότι αντικειμενικές ιδιότητες του ζαμπόν στηρίζονται στη γεωγραφική του προέλευση. Πράγματι, ιδίως η τυπική διάρκεια ωρίμασης και αλάτισης του ζαμπόν έχει ως αποτέλεσμα, λόγω της χαμηλότερης περιεκτικότητας σε νερό, οι φυσικές ιδιότητες (υφή, σκληρότητα, ειδικό βάρος των μηρών), οι χημικές ιδιότητες (ιδίως η μικρότερη περιεκτικότητα σε νερό και, συνεπώς, η υψηλότερη περιεκτικότητα σε άλλες ουσίες, όπως λιπαρές ύλες και πρωτεΐνες) και, κατά συνέπεια, οι οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος να διακρίνονται από αυτές των άλλων ζαμπόν.

#### **Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

---

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(2013/C 102/09)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (¹).

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων (²)**

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 9

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

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )

**1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:**

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη προέλευσης
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλα (επικαιροποίηση των στοιχείων της ομάδας, των αρμόδιων αρχών και των οργανισμών ελέγχου)

**2. Τύπος τροποποίησης(-ήσεων):**

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

**3. Τροποποίηση(-εις):**

**3.1. Κεφάλαιο «Ονομασία του προϊόντος»:**

Η ονομασία που έχει καταχωριστεί με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/96 της 12ης Ιουνίου 1996 περιλαμβάνει μόνον ένα τμήμα της ονομασίας για την οποία ζητήθηκε αρχικά η καταχώριση. Πρόκειται λοιπόν για διόρθωση σφάλματος κατά την καταχώριση. Η καταχωρισμένη ονομασία είναι «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse».

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

(²) ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

### 3.2. Κεφάλαιο «Περιγραφή του προϊόντος»:

Η διάρκεια εκτροφής υπολογίστηκε στο σύνολο των περιόδων εκτροφής και εκφράζεται συστηματικά σε «ημέρες» για μεγαλύτερη ευκρίνεια όσον αφορά την ελάχιστη ηλικία σφαγής και για τη διευκόλυνση των ελέγχων.

Η διάρκεια εκτροφής των κοτόπουλων αυξάνεται από 106 σε 108 ημέρες. Η συγκεκριμένη αλλαγή αντανακλά την παράταση της διάρκειας του τελικού σταδίου στους ειδικούς κλωβούς τύπου «épinette». Ομοίως το ελάχιστο βάρος των μερικώς εκσπλαχνισμένων κοτόπουλων αυξάνεται από 1,2 kg σε 1,3 kg. Αυτές οι τροποποιήσεις συμβάλλουν στη βελτίωση της τελικής ποιότητας του προϊόντος (πουλερικά με πλουσιότερη σάρκα).

Επιπλέον, προστίθεται ο ορισμός της πουλάδας: «θηλυκά ζώα σε πλήρη σεξουαλική ωριμότητα που έχουν δημιουργήσει την αλυσίδα ωσπαραγωγής τους αλλά δεν έχουν εισέλθει στον κύκλο ωστοκίας.»

Για τα καπόνια, ορίζεται η περίοδος εμπορίας προκειμένου να προσδιοριστεί η παραδοσιακή πρακτική αποκλειστικής πώλησης κατά τις γιορτές των Χριστουγέννων. Τέλος, αναδιατυπώνεται η παράγραφος σχετικά με τη δυνατότητα περιτύλιξης των πουλάδων αλλά και των κοτόπουλων, με εκτενέστερη περιγραφή των παραδοσιακών πρακτικών και με σκοπό να διευκρινιστεί ότι τα πουλερικά μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο με ή χωρίς ύφασμα περιτυλίγματος.

### 3.3. Κεφάλαιο «Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής»:

Παρουσιάζεται συγκεκριμένος κατάλογος των εργασιών που εκτελούνται στην περιοχή προκειμένου να αρθεί κάθε αμφισβησία: επιλογή, αναπαραγωγή, επώαση, εκτροφή, σφαγή, προετοιμασία των πουλερικών και, κατά περίπτωση, ταχεία κατάψυξή τους. Αυτός ο κατάλογος αποτελεί επανάληψη των εθνικών διατάξεων που προβλέπονται από το διάταγμα που αφορά την ονομασία.

### 3.4. Κεφάλαιο «Απόδειξη προέλευσης»:

Με βάση τις νομοθετικές και κανονιστικές εθνικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Στοιχεία που αποδεικνύουν ότι το προϊόν προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή» κωδικοποιείται και περιλαμβάνει ιδίως τις υποχρεώσεις δήλωσης στοιχείων και τήρησης αρχείων σχετικών με την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και την παρακολούθηση των συνθηκών παραγωγής.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις συνδέονται με τη μεταρρύθμιση του συστήματος ελέγχου των ονομασιών προέλευσης με το νομοθετικό διάταγμα 2006-1547 της 7ης Δεκεμβρίου 2006 περί αξιοποίησης των γεωργικών, δασικών ή διατροφικών προϊόντων των προϊόντων της θάλασσας. Προβλέπεται ιδίως η αδειοδότηση των επιχειρήσεων με την οποία θα αναγνωρίζεται η ικανότητά τους να πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών του σήματος το οποίο επιδιώκουν να χρησιμοποιούν. Ο έλεγχος των προδιαγραφών του προϊόντος «Volaille de Bresse» ΠΟΠ οργανώνεται με πρόγραμμα ελέγχου το οποίο καταρτίζει ο οργανισμός ελέγχου.

Εξάλλου, στο συγκεκριμένο κεφάλαιο προστίθενται πολλές διατάξεις και συμπληρώνονται άλλες σχετικές με τα αρχεία και τις δηλώσεις που επιτρέπουν να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα των πουλερικών.

### 3.5. Κεφάλαιο «Μέθοδος παραγωγής»:

#### 3.5.1. Επιλογή, αναπαραγωγή και επώαση

Εισάγονται πρόσθετες απαιτήσεις όσον αφορά την επιλογή ώστε να είναι εγγυημένη η διατήρηση της φυλής. Προστίθενται διευκρινίσεις σχετικά με τα αυγά και τους νεοσσούς και ιδίως το ελάχιστο βάρος (50 g για τα αυγά και 32 g για τους νεοσσούς).

#### 3.5.2. Διεξαγωγή της εκτροφής

Η τροποποίηση επιτρέπει στους παραγωγούς να ενσωματώνουν στις παρτίδες ολιγάριθμες φραγκόκοτες με στόχο να εκδιώκουν τους θηρευτές με τη συμπεριφορά τους. Πρόκειται για παραδοσιακή πρακτική στην Bresse. Αυτά τα πουλερικά εκτρέφονται υπό τις ίδιες συνθήκες και φυσικά λαμβάνονται υπόψη στους υπολογισμούς πυκνότητας ζωικού κεφαλαίου ώστε να εξασφαλίζονται η καλή διαβίωση των ζώων και η ποιότητα των συνθηκών εκτροφής.

Στα αρχικά νομοθετικά κείμενα (1957) που διέπουν τα πουλερικά της Bresse δεν οριζόταν η πυκνότητα. Η πυκνότητα, την περίοδο εκκίνησης, και οι διευκρινίσεις σχετικά με τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος σε αυτό το στάδιο (ταΐστρα, ποτίστρα), επιτρέπουν να βελτιωθεί η υγειονομική διαχείριση των πτηνοτροφείων. Οι συγκεκριμένες αλλαγές συμβάλλουν στην καλή διαβίωση των ζώων και κατ' επέκταση στην τελική ποιότητα του προϊόντος.

Η προτεινόμενη πυκνότητα κατά την περίοδο ανάπτυξης αυξάνεται (12 ζώα το πολύ ανά τετραγωνικό μέτρο κτιρίου για τα κοτόπουλα και τις πουλάδες) ώστε να λαμβάνεται υπόψη το σύνολο των ζώων σε όλη τη διάρκεια εκτροφής. Αυτή η πυκνότητα αντιστοιχεί στη συνήθη πρακτική. Όσον αφορά τα καπόνια, η πυκνότητα διατηρείται αμετάβλητη: διευκρινίζεται ότι εφαρμόζεται από την 15η Ιουλίου, δηλαδή τον χρόνο της εκτομής.

Η διάρκεια του τελικού σταδίου πάχυνσης των κοτόπουλων στους ειδικούς κλωβούς τύπου «épinette» αυξάνεται από 8 σε 10 ημέρες με σκοπό την βελτίωση της ποιότητας. Για τις πουλάδες μειώνεται σε 21 ημέρες τουλάχιστον, διατηρώντας τη συνολική διάρκεια εκτροφής (140 ημέρες τουλάχιστον). Αυτή η διάταξη επιτρέπει να ληφθούν υπόψη οι διακυμάνσεις της φωτοπεριόδου αναλόγως της εποχής του έτους, και επομένως να αποφευχθεί η είσοδος των πουλάδων στην περίοδο ωστοκίας όταν επιμηκύνονται οι ημέρες.

Διευκρινίζονται οι συνθήκες πάχυνσης στους ειδικούς κλωβούς τύπου «épinette» όσον αφορά τη διαρρύθμιση του χώρου, την πυκνότητα στους κλωβούς, τον συνολικό αριθμό ζώων στον χώρο καθώς και το είδος των κλωβών που δεν είναι συστηματικά ξύλινοι.

### 3.5.3. Συνθήκες εκτροφής των ζώων και διαχείριση της περιοχής ελεύθερης βοσκής

Για τα πουλερικά της Bresse, η ελεύθερη βοσκή αποτελεί σημαντική πηγή διατροφικών πόρων που περιέχονται στο χόρτο και τους ζωντανούς οργανισμούς (μαλάκια, έντομα, κ.λπ.) που αναπτύσσονται όλως ιδιαίτερος στο έδαφος και το υγρό κλίμα της Bresse (αργιλώδες έδαφος, αδιαπέρατο στα νερά των συχνών βροχοπτώσεων). Η εισαγωγή διατάξεων σχετικών με τις πρακτικές διαχείρισης των λειμώνων ελεύθερης βοσκής αποβλέπει στο να εξασφαλιστεί η ποιότητα αυτού του πόρου ευνοώντας την καλή διαβίωση των ζώων.

Οι προτάσεις αφορούν ιδίως τα ακόλουθα σημεία:

- ορισμός των εννοιών της ομάδας νεοσσών και της παρτίδας πουλερικών με σκοπό να βελτιωθεί η ιχνηλασιμότητα της παραγωγής·
- καθορισμός της ετήσιας παραγωγή η οποία περιορίζεται σε 1 500 ορνιθόμορφα ανά εκτάριο περιοχής ελεύθερης βοσκής προκειμένου να διατηρείται η καλή κατάσταση της βλάστησης των λειμώνων ελεύθερης βοσκής·
- καθορισμός του χρονικού διαστήματος κατά το οποίο η περιοχή ελεύθερης βοσκής παραμένει κενή για υγειονομικούς λόγους σε τουλάχιστον δύο εβδομάδες πριν από την έξοδο των πουλερικών στην εν λόγω περιοχή·
- διευκρινίσεις για τη σύνθεση των λειμώνων (μόνιμοι ή προσωρινοί λειμώνες ηλικίας μεγαλύτερης του ενός έτους) και τη συντήρησή τους·
- επιβολή υποχρεωτικής παρουσίας θαμνοφράκτη ελάχιστου μήκους 25 μέτρων ανά εκτάριο·
- μείωση της επιτρεπόμενης απόστασης μεταξύ των κτιρίων εκτροφής·
- ρύθμιση της κόπρισης στις περιοχές ελεύθερης βοσκής.

Άλλες τροποποιήσεις έχουν ως στόχο την ενίσχυση αφενός του δεσμού με την περιοχή της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Volaille de Bresse» και αφετέρου της ποιότητας και της ιχνηλασιμότητας των πουλερικών που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης:

- διευκρινίσεις για τις φάσεις που εκτελούνται στην ίδια εκμετάλλευση. Η ομάδα θέλησε να διευκρινιστεί η παραδοσιακή πρακτική εκτροφής των πουλερικών σε διαδοχικές περιόδους ανάπτυξης και πάχυνσης στην ίδια εκμετάλλευση. Με τον τρόπο αυτό πράγματι αποφεύγονται τόσο η πρόκληση στρες στα ζώα όσο και οι υγειονομικοί κίνδυνοι τους οποίους ενέχει η αλλαγή του τόπου εκτροφής (μεταφορά, αλλαγή κτιρίων και περιβάλλοντος, τροποποίηση της «κοινωνικής» οργάνωσης της παρτίδας κ.λπ.), που θα επηρέαζαν αρνητικά την τελική ποιότητα του προϊόντος·
- εισαγωγή μέγιστου μεγέθους των ομάδων νεοσσών ανά κτήριο καθώς και μέγιστης πυκνότητας για τους νεοσσούς·
- αύξηση του μέγιστου πληθυσμού μιας παρτίδας πουλερικών που αυξάνεται στα 700 πουλερικά·
- εισαγωγή διάταξης σχετικά γραμμικές ταίστρες και ποτίστρες κατά τις διάφορες περιόδους εκτροφής των πουλερικών·
- διευκρινίσεις για τα μέτρα προφύλαξης των πουλερικών και τα μέτρα που αφορούν τον καθαρισμό, την απολύμανση και τα χρονικά διαστήματα κατά τα οποία τα κτίρια παραμένουν κενά για υγειονομικούς λόγους.

### 3.5.4. Διατροφή

Διευκρινίζονται οι πρακτικές λεπτομέρειες της διατροφής των πουλερικών «volaille de Bresse» και ιδίως:

- για την περίοδο εκκίνησης, προβλέπονται ένας θετικός κατάλογος των στοιχείων που αποτελούν την τροφή εκκίνησης και ένα μέγιστο ποσοστό ολικής λιπαρής ύλης (6 %), προκειμένου να ρυθμιστεί η διατροφή κατά τη συγκεκριμένη περίοδο. Διευκρινίζεται ότι τα σιτηρά, τα οποία αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον 50 % του σιτηρεσίου, προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή.



- για την περίοδο αύξησης, οι προτεινόμενες τροποποιήσεις διασαφηνίζουν τις διατροφικές πρακτικές. Πράγματι, η διατροφή αποτελείται κυρίως από τους πόρους της περιοχής ελεύθερης βοσκής, στους οποίους προστίθενται σιτηρά προερχόμενα από τη γεωγραφική περιοχή και γαλακτοκομικά προϊόντα. Οι τροποποιήσεις αποβλέπουν στην αποφυγή της έλλειψης θρεπτικών στοιχείων στα πουλερικά, ρυθμίζοντας ταυτόχρονα πιο συγκεκριμένα το συμπλήρωμα της διατροφής τους. Επίσης, κατά τις περιόδους ανάπτυξης και πάχυνσης, προβλέπεται ελάχιστο ποσοστό 40 % αραβοσίτου στο σιτηρέσιο, κατά την παράδοση της Bresse. Προσδιορίζονται λεπτομερώς το είδος των σιτηρών και των γαλακτοκομικών προϊόντων που διανέμονται κατά τη διάρκεια αυτών των περιόδων, καθώς και οι ποσότητές τους. Διευκρινίζεται ότι η συμπλήρωση της διατροφής των πουλερικών με φυτικές πρωτεΐνες, με ανόργανα άλατα και βιταμίνες επιτρέπεται όταν δεν αρκούν οι τοπικοί διατροφικοί πόροι. Αυτή περιορίζεται ποσοτικά και ποιοτικά (περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες περιορισμένη σε 15 %). Στόχος είναι η εξισορρόπηση του σιτηρέσιου με ταυτόχρονο περιορισμό της περιεκτικότητάς του σε πρωτεΐνες, γεγονός που υποχρεώνει τα πουλερικά της Bresse να εξερευνούν την περιοχή ελεύθερης βοσκής αναζητώντας το μεγαλύτερο τμήμα της τροφής τους (χόρτο, έντομα, μικρά μαλάκια, ...) και επιτρέπει επομένως να διασφαλίζεται η διατήρηση των τυπικών χαρακτηριστικών που αποτελούν την έκφραση του δεσμού με την περιοχή.
- επιβάλλεται απαγόρευση της χρήσης ΓΤΟ στο σύνολο της διατροφής των πουλερικών «Volaille de Bresse» συμπεριλαμβανόμενων των τροφών που χορηγούνται κατά την περίοδο εκκίνησης, καθώς και της φύτευσης γενετικά τροποποιημένων φυτικών ειδών στις εκμεταλλεύσεις.

### 3.5.5. Σφαγή, προετοιμασία και συσκευασία

Διαγράφεται το ελάχιστο βάρος κατά την παράδοση στο σφαγείο ή την αναχώρηση από την εκμετάλλευση στο βαθμό που η διάταξη οδηγούσε σε διπλό έλεγχο του κατ' εκτίμηση ζώντος βάρους κατά τη στιγμή της αναχώρησης από την εκμετάλλευση ή της παράδοσης στο σφαγείο και του βάρους των μερικώς εκσπλαχνισμένων πουλερικών στο σφαγείο. Θεωρήθηκε σκοπιμότερο να διατηρηθεί ο έλεγχος του βάρους του μερικώς εκσπλαχνισμένου πουλερικού που αντιστοιχεί στο προϊόν που διατίθεται στο εμπόριο.

Οι τροποποιήσεις αποσκοπούν στην αύξηση του ανώτατου ορίου θερμοκρασίας για το ζεμάτισμα ώστε να προσαρμοστεί η εν λόγω διάταξη, καθώς τα κοτόπουλα, οι πουλάδες και τα καπόνια έχουν διαφορετικά βάρη και καταστάσεις πάχυνσης.

Οι εργασίες αφαιμάξης, μερικού ή πλήρους εκσπλαχνισμού, ολοκλήρωσης της αποπύλωσης και καθαρισμού των πούπουλων του λαιμού παραμένουν χειρωνακτικές. Ωστόσο, διευκρινίζεται ότι η κυκλική εκτομή της κλοάκης των πουλερικών μπορεί να εκτελείται με ειδικό μαχαίρι (coupe-cloaque) που είναι ένα ημιαυτόματο εργαλείο.

Ορίζεται η έννοια της «προετοιμασίας» των πουλερικών: συνίσταται στην ολοκλήρωση της αποπύλωσης και στον καθαρισμό των πούπουλων του λαιμού. Πρόκειται για ένα χειρωνακτικό στάδιο το οποίο επιτρέπει επίσης να αξιολογηθεί το προϊόν ακριβώς πριν από την τοποθέτηση των σημάτων ταυτοποίησης που εγγυώνται την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

Οι εργασίες περίδεσης αναφέρονται λεπτομερώς με περισσότερες διευκρινίσεις.

Τέλος, η διαδικασία κατάψυξης αντικαθίσταται από τη διαδικασία ταχείας κατάψυξης. Η εισαγωγή πρακτικών λεπτομερειών σχετικά με την ταχεία κατάψυξη (μέγιστος χρόνος έως την έναρξη της ταχείας κατάψυξης, θερμοκρασίες, ημερομηνία λήξης) επιτρέπει την εγγύηση της βέλτιστης ποιότητας του προϊόντος.

### 3.6. Κεφάλαιο «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή»:

Το συγκεκριμένο τμήμα συντάχθηκε εκ νέου προκειμένου να καταδειχθούν οι ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής, η ιδιοτυπία του προϊόντος και ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή. Το συγκεκριμένο κεφάλαιο προστέθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006.

### 3.7. Κεφάλαιο «Επισήμανση»:

Διασαφηνίζονται οι πρακτικοί τρόποι χορήγησης των σημάτων ταυτοποίησης, η χρήση της ονομασίας «Bresse» στα συνοδευτικά έγγραφα και στα τιμολόγια και οι ενδείξεις που εμφανίζονται στο ταμπελίδιο σήμανσης και την ετικέτα.

### 3.8. Κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις»:

Με βάση τις εθνικές νομοθετικές και κανονιστικές εξελίξεις, το κεφάλαιο «Εθνικές απαιτήσεις» παρουσιάζεται υπό μορφή πίνακα που περιλαμβάνει τα κυριότερα σημεία προς έλεγχο, τις τιμές αναφοράς και τη μέθοδο αξιολόγησης των διαπιστώσεων.

3.9. Στοιχεία επικοινωνίας των αρμοδίων αρχών, της ομάδας και των οργανισμών ελέγχου:

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού πιστοποίησης ο οποίος είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο της ΠΟΠ, καθώς και αυτά των αρμοδίων αρχών και της ομάδας.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

**για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

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

**Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**ΠΓΕ ( ) ΠΟΠ ( X )**

**1. Ονομασία:**

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

**2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:**

Γαλλία

**3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:**

**3.1. Τύπος προϊόντος:**

Κλάση 1.1 Κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

**3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:**

Τα πουλερικά «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» ανήκουν στο γένος Gallus και στη γαλατική φυλή ή Bresse λευκής ποικιλίας. Τα ενήλικα ζώα παρουσιάζουν εξωτερικά στοιχεία που τα χαρακτηρίζουν.

Το κοτόπουλο «Poulet de Bresse» είναι αρσενικό ή θηλυκό ζώο ελάχιστης ηλικίας 108 ημερών και ελάχιστου βάρους 1,3 kg, όταν είναι μερικώς εκσπλαχνισμένο (δηλαδή 1 kg «έτοιμο για μαγείρεμα»). Η πουλάδα «Poularde de Bresse» είναι θηλυκό ζώο ελάχιστης ηλικίας 140 ημερών, σε πλήρη σεξουαλική ωριμότητα, που έχει δημιουργήσει την αλυσίδα ωοπαραγωγής, αλλά δεν έχει εισέλθει στον κύκλο ωοτοκίας, ελάχιστου βάρους 1,8 kg, όταν είναι μερικώς εκσπλαχνισμένη. Τα κοτόπουλα και οι πουλάδες μπορούν να έχουν υποβληθεί σε περιτύλιξη και περιδέση κατά τη συνήθη πρακτική.

Το καπόνι «Chapon de Bresse» είναι ευνουχισμένο αρσενικό ελάχιστης ηλικίας 224 ημερών και ελάχιστου βάρους 3,0 kg, όταν είναι μερικώς εκσπλαχνισμένο. Διατίθεται στο εμπόριο αποκλειστικά για τις γιορτές των Χριστουγέννων, από 1ης Νοεμβρίου έως 31 Ιανουαρίου. Σύμφωνα με τη συνήθη πρακτική, πρέπει να έχει υποχρεωτικά υποβληθεί σε περιτύλιξη μέσα σε ύφασμα φυτικής προέλευσης (λινάρι, καννάβι, βαμβάκι) και περιδέση ώστε το πουλερικό να είναι πλήρως «σπαργανωμένο», εκτός από τον λαιμό του οποίου το άνω τρίτο αφήνεται με τα πούπουλα.

Τα πουλερικά που υποβάλλονται σε σφαγή πρέπει να έχουν πλούσια σάρκα, με ανεπτυγμένα φιλέτα· το δέρμα πρέπει να είναι καθαρό, χωρίς υπολείμματα φτερών, χωρίς σχισίματα, μώλωπες ή μη κανονικό χρωματισμό· η πάχυνσή τους πρέπει να καθιστά αόρατη την σπονδυλική στήλη· το φυσικό σχήμα του στέρνου δεν πρέπει να έχει τροποποιηθεί. Τα μέλη πρέπει να μην είναι σπασμένα. Ο δακτύλιος από πούπουλα που διατηρείται στο άνω τρίτο του λαιμού πρέπει να είναι καθαρός. Τα πόδια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ακαθαρσίες.

Τα πουλερικά διατίθενται στο εμπόριο μερικώς εκσπλαχνισμένα. Οι παρουσιάσεις «έτοιμο για μαγείρεμα» και «ταχείας κατάψυξης» είναι δεκτές μόνον για τα κοτόπουλα, υπό τον όρο ότι τα μέλη, πλην των δακτύλων, δεν έχουν αποκοπεί.

Τα πουλερικά που έχουν υποβληθεί σε περιτύλιξη και περιδέση μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο περιτυλιγμένα ή αποτυλιγμένα. Έχουν επίμηκες σχήμα. Οι φτερούγες και τα πόδια είναι προσκολλημένα στο σώμα και δεν προεξέχουν πλέον. Η σάρκα πρέπει να είναι σφριγηλή, σκληρή και σταθερή.

**3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):**

—

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η εκτροφή των πουλερικών εκτελείται σε τρεις διαδοχικές περιόδους: εκκίνηση, ανάπτυξη και πάχυνση. Κατά τη διάρκεια αυτών των περιόδων, για τη διατροφή των πουλερικών επιτρέπονται μόνο:

- σιτηρά που προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης και παράγονται, στο μέτρο του δυνατού, στην εκμετάλλευση.
- φυτικά προϊόντα, παραπροϊόντα και συμπληρώματα που προέρχονται από μη διαγονιδιακά προϊόντα.

Κατά την περίοδο «εκκίνησης», η οποία διαρκεί το πολύ 35 ημέρες, το σιτηρέσιο αποτελείται σε ποσοστό τουλάχιστον 50 % κατ' όγκο από σιτηρά στα οποία μπορούν να προστίθενται συμπληρώματα αποτελούμενα από φυτικές ύλες, γαλακτοκομικά προϊόντα, βιταμίνες και ανόργανα άλατα.

Μετά την περίοδο «εκκίνησης» τα πουλερικά εκτρέφονται σε λειμώνες ελεύθερης βοσκής. Η διατροφή σ' αυτή την περίπτωση αποτελείται κυρίως από πόρους της περιοχής ελεύθερης βοσκής (χόρτο, έντομα, μικρά μαλάκια, ...) στα οποία προστίθενται σιτηρά: αραβόσιτος, φαγόπυρο, σιτάρι, βρώμη, τριτικάλι, κριθάρι, καθώς και γάλα και υποπροϊόντα γαλακτοκομίας. Τα σιτηρά αυτά, εκ των οποίων ο αραβόσιτος καλύπτει τουλάχιστον το 40 % του σιτηρέσιου, μπορούν να έχουν υποβληθεί σε βράσιμο, βλάστηση, σύνθλιψη ή άλεση, αλλά καμία άλλη επεξεργασία. Μεταξύ της 36ης και της 84ης ημέρας εκτροφής, περίοδος που αντιστοιχεί στον σχηματισμό του σκελετού, επιτρέπεται η συμπλήρωση της διατροφής των πουλερικών σε πρωτεΐνες, ανόργανα άλατα και βιταμίνες όταν δεν επαρκούν οι τοπικοί διατροφικοί πόροι.

Η αναλογία πρωτεϊνών στο σιτηρέσιο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 15 % ημερησίως.

Αυτή η περίοδος «ανάπτυξης» ακολουθείται από μια περίοδο «τελειοποίησης» (πάχυνσης) ελάχιστης διάρκειας δέκα ημερών για τα κοτόπουλα, τριών εβδομάδων για τις πουλάδες και τεσσάρων εβδομάδων για τα καπόνια, σε ειδικούς κλωβούς τύπου «éripette», σε σκοτεινό, ήρεμο και καλά αεριζόμενο χώρο. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, το σιτηρέσιο των πουλερικών είναι το ίδιο με αυτό της περιόδου ανάπτυξης, στο οποίο μπορεί να προστεθεί και ρύζι.

Τελικά, η διατροφή των πουλερικών (στις περιοχές ελεύθερης βοσκής και με τη χορήγηση σιτηρών) προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή κατά σχεδόν 90 %.

### 3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Η επιλογή, η αναπαραγωγή και η επώαση καθώς και η εκτροφή και η σφαγή των πουλερικών εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

Η προετοιμασία των πουλερικών (ολοκλήρωση της αποπτίλωσης και καθαρισμός των πούπουλων του λαιμού), η συσκευασία και, μόνο στην περίπτωση των κοτόπουλων, η ταχεία κατάψυξη, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής σύμφωνα με τους ακόλουθους τρόπους παρουσίασης:

- παρουσίαση «effilée» (μερικώς εκσπλαχνισμένο).
- παρουσίαση «roulée et bridée» (περιτυλιγμένο και περιδεμένο). Οι εργασίες περιτύλιξης και περιδεσης, υποχρεωτικές για τα καπόνια, συνίστανται στην παραδοσιακή παρουσίαση των πουλερικών της Bresse μέσα σε ύφασμα φυτικής προέλευσης (λινάρι, βαμβάκι ή καννάβι) σφιχτοδεμένο και ραμμένο με το χέρι (τουλάχιστον 15 έως 20 βελονιές αναλόγως εάν πρόκειται για κοτόπουλο, πουλάδα ή καπόνι).
- παρουσίαση «prêt à cuire» (έτοιμο για μαγείρεμα) και «surgelée» (ταχείας κατάψυξης) η οποία είναι δεκτή μόνον για τα κοτόπουλα. Τα μέλη των πουλερικών (πλην των δακτύλων) διατηρούνται.

Η υποχρέωση να εκτελούνται αυτές οι εργασίες εντός της γεωγραφικής περιοχής αιτιολογείται λόγω της πολύ ιδιαίτερης και παραδοσιακής τεχνογνωσίας που εφαρμόζεται. Το καλύτερο σχετικό παράδειγμα είναι η περιτύλιξη και η περιδεση των πουλερικών. Αυτή η τεχνική εφαρμόζεται ιδίως για τις γιορτές των Χριστουγέννων και επιτρέπει καλύτερη διείσδυση του λίπους στους μύες, συμβάλλοντας στην καλύτερη έκφραση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων των προϊόντων. Οι επιχειρήσεις του κλάδου Volaille de Bresse διατήρησαν αυτές τις πρακτικές παρά τον σημαντικό χρόνο και κόπο που απαιτούνται για να επιτευχθούν αυτές οι παρουσιάσεις. Οι παρουσιάσεις «έτοιμο για μαγείρεμα» και «ταχείας κατάψυξης» είναι επίσης ειδικές για το προϊόν «Volaille de Bresse» ΠΟΠ, στον βαθμό που τα μέλη (πλην των δακτύλων) δεν πρέπει να αποκόπτονται.

Επιπλέον, το πολύ λεπτό δέρμα των πουλερικών της Bresse απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην αποσπάται κατά τις εργασίες αποπτίλωσης, δίπλωσης και συσκευασίας. Είναι επομένως σημαντικό να περιορίζονται όσο το δυνατόν περισσότερο οι χειρισμοί που θα μπορούσαν να προκαλέσουν σημάδια ή βλάβες στο δέρμα (σχισίματα, μώλωπες και μη κανονικός χρωματισμός αποτελούν αιτίες για αποχαρκτηρισμό των πουλερικών σύμφωνα με την περιγραφή του προϊόντος).

Τέλος, η εκτέλεση των ανωτέρω εργασιών εντός της γεωγραφικής περιοχής αποτελεί αναγκαιότητα στον βαθμό που συμπίπτουν με το στάδιο του χαρακτηρισμού των πουλερικών με την ΠΟΠ. Από το τελευταίο αυτό στάδιο του χαρακτηρισμού και κατόπιν επιτρέπεται η εμπορική διάθεση των πουλερικών με το σήμα της ΠΟΠ. Ο συγκεκριμένος χαρακτηρισμός υλοποιείται με την τοποθέτηση σημάτων ταυτοποίησης, ιδίως ταμπελιδίων σήμανσης (και σφραγίδων για τις πουλάδες και τα καπόνια). Τα σήματα αυτά αποτελούν στοιχεία ταυτοποίησης των προϊόντων αλλά χρησιμεύουν επίσης στη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Τα προϊόντα «Volaille de Bresse»/«Poulet de Bresse»/«Poularde de Bresse»/«Chapon de Bresse» φέρουν ταυτοχρόνως το δακτύλιο του πτηνοτρόφου, το ταμπελίδιο του σφαγείου, μια ειδική ετικέτα καθώς και, για τις πουλάδες και τα καπόνια, μια σφραγίδα ταυτοποίησης.

Η ετικέτα τοποθετείται στη ράχη των πουλερικών που παρουσιάζονται μερικώς εκσπλαχνισμένα ή στο στέρνο των πουλερικών που παρουσιάζονται ως «έτοιμα για μαγείρεμα», κατά τον χαρακτηρισμό των πουλερικών με την ονομασία προέλευσης, πριν από την αποστολή. Η ετικέτα περιλαμβάνει τον λογότυπο ΠΟΠ της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Μοντέλα των σημάτων ταυτοποίησης:

Ο μη μεταβιβάσιμος δακτύλιος έχει τη μορφή απαραβίαστου δακτυλίου που φέρει τα στοιχεία του πτηνοτρόφου. Το μη μεταβιβάσιμο ταμπελίδιο σήμανσης έχει μορφή πόρπης που φέρει την εγγραφή «Bresse». Στην περίπτωση των σφαγείων, εμφανίζονται τα στοιχεία της επιχείρησης σφαγής. Σε περίπτωση σφαγής στο αγρόκτημα από τον πτηνοτρόφο, το ταμπελίδιο σήμανσης περιλαμβάνει την ένδειξη «Σφαγή στο αγρόκτημα».

Οι σφραγίδες ταυτοποίησης για τα καπόνια και τις πουλάδες έχουν τη μορφή σφραγίδας η οποία περιλαμβάνει την ένδειξη «Poularde de Bresse roulée» ή «Poularde de Bresse» ή «Chapon de Bresse» και την ένδειξη «appellation d'origine contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ή «appellation d'origine protégée» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης).

Συνθήκες τοποθέτησης των σημάτων ταυτοποίησης:

Ο δακτύλιος τοποθετείται από τον κτηνοτρόφο στο αριστερό πόδι πριν την αναχώρηση από την εκμετάλλευση. Το ταμπελίδιο σήμανσης τοποθετείται στη βάση του λαιμού κατά τον χαρακτηρισμό των πουλερικών με ονομασία προέλευσης πριν από την αποστολή. Ο δακτύλιος και το ταμπελίδιο σήμανσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνον μία φορά και πρέπει να τοποθετούνται επιμελώς ώστε να καθίστανται απαραβίαστα. Οι σφραγίδες τοποθετούνται στη βάση του λαιμού και συγκρατούνται από το ταμπελίδιο σήμανσης.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Volaille de Bresse» εκτείνεται στα εδάφη των ακόλουθων κοινοτήτων ή τμημάτων κοινοτήτων:

Διοικητικό διαμέρισμα Ain (01):

Καντόνια 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 και Viriat.

Κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων των καντονίων:

Ceyzériat: Ceyzériat (τμήμα δυτικά της οδού D52), Jasseron (τμήμα δυτικά της D52).

Châtillon-sur-Chalaronne: Abergement-Clémenciat (τμήμα βόρεια του Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (βορειοδυτικό τμήμα), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (τμήμα βόρεια του Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas.

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (τμήμα δυτικά των οδών N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (τμήμα δυτικά της N83), Verjon (τμήμα δυτικά της N83), Villemotier.

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (τμήμα), Druillat (τμήμα), Saint-Martin-du-Mont (τμήμα δυτικά της D52), Tossiat (τμήμα δυτικά της D52), La Tranclière.

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (τμήμα βόρεια του Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (τμήμα βόρεια του Chalaronne), Thoissey.

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (τμήμα δυτικά της D52), Meillonas (τμήμα δυτικά της D52), Pressiat (τμήμα δυτικά της D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (τμήμα δυτικά της D52).

## Διοικητικό διαμέρισμα Jura (39)

Κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων των καντονίων:

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

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

Chaumergy: Bois-de-Gand (δυτικό τμήμα), La Chassagne (νότια της οδού D468), Chaumergy (τμήμα), La Chauv-en-Bresse (δυτικά της D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (τμήμα), Francheville (δυτικά της D95 + νότια της D468), Froideville (τμήμα), Rye (δυτικά της D468), Vincent (δυτικά της D95).

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (δυτικά της D468), Chainée-des-Coupis (νοτιοδυτικά), Chaussin (νότια της D468), Les Essards-Taignevaux (δυτικά της D468), Les Hays, Neublans-Abergement.

Chemins: Annoire (νότια του Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (τμήμα), Petit-Noir (δυτικά του Doubs).

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (νότια της οδού N78+ δυτικά της N83).

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (δυτικά της N83), Messia-sur-Sorne (βόρεια της N83), Trenal.

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

## Διοικητικό διαμέρισμα Saône-et-Loire (71):

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

Κοινότητες ή τμήματα κοινοτήτων των καντονίων:

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

Cuiseaux: Champagnat (δυτικά της N83), Condal, Cuiseaux (τμήμα), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenaud, Joudes (δυτικά της N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur.

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

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

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (νότιο τμήμα), Navilly (νότια του Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

## 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

## 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

— Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής των πουλερικών της Bresse αντιστοιχεί σε μια πεδινή περιοχή με χαμηλή βλάστηση και ήπιο ανάγλυφο, η οποία δημιουργήθηκε από περιπαγετώδεις γεωλογικές αποθέσεις του πλειο-Τεταρτογενούς χάρη στις οποίες δημιουργήθηκαν εδάφη πολύ αργιλώδη και διαπερατά. Το κλίμα, με έντονη ωκεάνια επιρροή, είναι υγρό και συχνά ομιχλώδες.

Ο αραβόσιτος, ο οποίος εμφανίστηκε στη Bresse στις αρχές του 17ου αιώνα (δηλαδή μόλις λίγο περισσότερο από έναν αιώνα μετά την πρώτη του εμφάνιση στις ακτές της Ανδαλουσίας) έπαιξε κεντρικό ρόλο στο γεωργικό σύστημα της Bresse, αποτελώντας ταυτοχρόνως τη βάση της ανθρώπινης διατροφής και της διατροφής των πουλερικών στα αγροκτήματα. Σε αυτό το πλαίσιο, εδραιώθηκε με την πάροδο των αιώνων μια παραδοσιακή πολυκαλλιέργεια βασισμένη στις καλλιέργειες χόρτου και σιτηρών, καθώς και η πτηνοτροφία και η εκτροφή βοοειδών (στην αρχή για γαλακτοπαραγωγή και κατόπιν για κρεατοπαραγωγή), οι οποίες εξακολουθούν να υφίστανται έως σήμερα.

— Ανθρωπογενείς παράγοντες

Ήδη από το 1591, τα δημοτικά αρχεία της Bourg-en-Bresse αναφέρουν τα πουλερικά της Bresse και ιδίως τα «τροφαντά καπόνια». Από τον 17ο αιώνα, οι πληρωμές σε καπόνια και πουλάδες πολλαπλασιάζονται και, στα τέλη του 18ου αιώνα, αναφέρονται σε όλα τα συμβόλαια. Η χυμώδης σάρκα υπογραμμίζεται αργότερα από τον γαστρονόμο Brillat-Savarin, ο οποίος, στη Φυσιολογία της Γεύσης, γράφει το 1825: «Για την πουλάδα, η προτίμησή μας στρέφεται σε αυτή της Bresse.»

Η ανάπτυξη της παραγωγής ευνοήθηκε από τις ευκολίες για το εμπόριο που συνδέονται με την άφιξη του σιδηροδρόμου στη γραμμή Παρίσι-Λυών-Μασσαλία (PLM). Η εγγύτητα προς ένα μεγάλο αστικό κέντρο όπως η Λυών, αποτελεί επίσης παράγοντα ανάπτυξης μη αμελητέο.

Η τοπική φυλή, η οποία αναγνωρίζεται ως η μόνη με την οποία μπορεί να επιτευχθεί η παραγωγή προϊόντων ικανών να λάβουν την ονομασία προέλευσης, παρουσιάζει μεγάλη ανθεκτικότητα και είναι πολύ καλά προσαρμοσμένη στο περιβάλλον και στα υγρά εδάφη της Bresse. Στο παρελθόν, κάθε πτηνοτρόφος επέλεγε ο ίδιος τα ζώα αναπαραγωγής από το δικό του ζωικό κεφάλαιο. Στη συνέχεια, με τη συλλογική συμμετοχή του κλάδου ιδρύθηκε κέντρο επιλογής, το 1955, το οποίο εκτελεί γενεαλογική επιλογή που επιτρέπει τη διατήρηση της φυλής.

Οι πρακτικές εκτροφής στηρίζονται σε ένα πατροπαράδοτο διατροφικό καθεστώς που βασίζεται στη φυσική διατροφή των πουλερικών στους λιμνώνες ελεύθερης βοσκής (σκουλήκια, χόρτο ...), η οποία συμπληρώνεται από σιτηρά και γαλακτοκομικά προϊόντα (αραιωμένο γάλα, πρωτόγαλα, γάλα σε σκόνη, βουτυρόγαλα ...). Η τελική πάχυνση των ζώων διεξάγεται σε κλωβούς τύπου «épinette», σε ηρεμία και μακριά από το ηλιακό φως για να αποφεύγεται κάθε αναστάτωση. Μετά τη σφαγή, τα πουλερικά παρουσιάζονται συνήθως με τρόπο πρωτότυπο και φέρουν ένα περιλαίμιο από πούπουλα στη βάση του λαιμού.

Ο πτηνοτρόφος ασχολείται με ιδιαίτερη προσοχή με τα εκλεκτά πουλερικά, όπως είναι το καπόνι, αρσενικό ζώο που γεννιέται στην αρχή της άνοιξης και ευνουχίζεται πριν από τις 15 Ιουλίου, και η πουλάδα, θηλυκό ζώο μεγαλύτερης ηλικίας από το κοτόπουλο, η οποία δεν έχει εισέλθει στον κύκλο ωοτοκίας. Η πάχυνση στους ειδικούς κλωβούς είναι πιο μακρόχρονη για τα εκλεκτά πουλερικά σε σύγκριση με αυτή που εφαρμόζεται για τα κοτόπουλα και συνήθως τα πρώτα λαμβάνουν γευστική διατροφή που διανέμεται σε μορφή πολτού. Αποτελούν επίσης αντικείμενο ιδιαίτερης φροντίδας κατά τη σφαγή και η αποπτίλωση γίνεται πολύ προσεκτικά ώστε να μην πληγωθεί το δέρμα. Όταν έχουν ετοιμαστεί με τον τρόπο της Bresse, εργασία υποχρεωτική για το καπόνι, τα πόδια και τα φτερά των πουλερικών είναι προσκολλημένα στο σώμα. Τα πουλερικά στη συνέχεια περιτυλίγονται σε ανθεκτικό ύφασμα φυτικής προέλευσης το οποίο κατόπιν ράβεται πολύ σφικτά με το χέρι, με λεπτό σπάγκο, ξεκινώντας από το κέντρο και καταλήγοντας στο κεφάλι και την ουρά, με τρόπο ώστε το πουλερικό να είναι τελείως «σπαργανωμένο», πλην του λαιμού, του οποίου το άνω ένα τρίτο παραμένει με τα πούπουλα. Όταν αφαιρεθεί το περιτύλιγμα, τα πουλερικά παρουσιάζει το χαρακτηριστικό σχήμα κυλίνδρου από τον οποίο εξέχουν μόνον το κεφάλι και ο λαιμός.

## 5.2. Ιδιαιτερία του προϊόντος:

Τα ζώα χαρακτηρίζονται από τη λεπτότητα του σκελετού και του κόκκου του δέρματος που υποδηλώνει την ικανότητα ανάπτυξης του κρέατος και λίπους. Το μήκος της ράχης αποτελεί εχέγγυο για την ποσότητα των φιλέτων.

Τα πουλερικά «Volaille de Bresse» είναι τύπου «volaille grasse» (παχύ πουλερικό), δηλαδή με μακριά άκρα και εξαιρετική λεπτότητα, γεγονός που μαρτυρεί την καταλληλότητα των εν λόγω ζώων για πάχυνση. Διακρίνονται εύκολα από τον τύπο «roulet de grain» (κοτόπουλο διατρεφόμενο με σιτηρά) που είναι πιο πλατύ, πιο κοντό και με λιγότερο έντονα χαρακτηριστικά αναιμίας.

Μετά το μαγείρεμα, που πρέπει να είναι ελεγχόμενο, ώστε τα πουλερικά να διατηρούν το σύνολο των οργανοληπτικών τους ιδιοτήτων, αυτά χαρακτηρίζονται ιδίως από την υψηλή τους απόδοση σε κρέας, τη μεγάλη τρυφερότητα, την έντονη ευγευστότητα και το έντονο χυμώδες της σάρκας τους.

Όσον αφορά την απόδοση σε κρέας, τα πουλερικά της Bresse ξεχωρίζουν για το μέγεθος των εκλεκτών τεμαχίων τους, όπως το μήκος και το πλάτος των φιλέτων ή η στρογγυλάδα των κνημών. Τα οστά είναι όλα πολύ λεπτά, το κεφάλι και ο λαιμός είναι λεπτά, με αποτέλεσμα τα τμήματα που δεν καταναλώνονται να είναι πολύ περιορισμένα. Μετά την αφαίμαξη και την αποπτίλωση, τα πουλερικά χαρακτηρίζονται από την ομαλότητα της σάρκας και του λίπους, όπου δεν προεξέχει τίποτα.

Η σάρκα είναι τρυφερή, σχεδόν βουτυρώδης, γι' αυτό έχει αποκτήσει το παρατσούκλι «μυελώδης» στις κρεαταγορές του Παρισιού. Αποσπάται από τα κόκαλα και οι διάφοροι μύες διαχωρίζονται μεταξύ τους πολύ εύκολα. Οι μυϊκές ίνες είναι τόσο λεπτές ώστε δεν διακρίνονται σχεδόν καθόλου. Οι τένοντες και οι νευρικές απολήξεις είναι περίπου ανύπαρκτα και δεν διακρίνονται από τη σάρκα. Επιπλέον του λίπους επικάλυψης, που ποικίλλει αναλόγως του βαθμού πάχυνσης, οι μύες των πουλερικών είναι διαποτισμένοι από λίπος. Κάθε μία από τις μικροσκοπικές μυϊκές ίνες είναι κατά κάποιο τρόπο «επικαλυμμένη» από λεπτή στρώση λίπους η οποία, μετά το μαγείρεμα, προσδίδει στη σάρκα την εξαιρετική της τρυφερότητα.

Η πουλάδα είναι πιο ευτραφής και πιο βαριά από το κοτόπουλο και παρουσιάζει ιδιαίτερη γευστική ποιότητα που συνδέεται με την πιο προχωρημένη κατάσταση πάχυνσής της. Το καπόνι, λόγω του ευνουχισμού του και της μεγάλης διάρκειας ζωής του, που ευνουούν τη μακρόχρονη και τακτική διείσδυση λίπους στους μυϊκούς ιστούς, είναι πουλερικό πολύ υψηλής γαστρονομικής ποιότητας που διατίθεται στο εμπόριο αποκλειστικά κατά τις γιορτές των Χριστουγέννων.

Τέλος, οι γευσινώστες αναγνωρίζουν ότι η σάρκα των πουλερικών διαθέτει ιδιαίτερο άρωμα για το οποίο είναι περιζήτητη μεταξύ των εκλεπτυσμένων καλοφαγάδων.

Αυτό το προϊόν το οποίο έχει βαθιές ρίζες στην τοπική γαστρονομία, μαγειρεύεται και διαφημίζεται από τους μεγαλύτερους σεφ, τόσο στη Γαλλία όσο και στο εξωτερικό.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Καθοριστικό παράγοντα για την ύπαρξη της πτηνοτροφίας της Bresse αποτελεί η πολυκαλλιέργεια, η οποία οφείλεται άμεσα στα χαρακτηριστικά του φυσικού περιβάλλοντος της περιοχής, ιδίως εκείνα που ευνοούν τις καλλιέργειες παραγωγής χορτονομής και την καλλιέργεια αραβοσίτου, οι οποίες απαιτούν κλίμα βροχερό και εδάφη με σημαντικά αποθέματα νερού. Ο αραβόσιτος ως συμπλήρωμα των άλλων σιτηρών, λόγω των διατροφικών του ιδιοτήτων, επέτρεψε την παραγωγή παχιών πουλερικών στα οποία οφείλεται η φήμη των πουλερικών της Bresse.

Οι παραγωγοί μπόρεσαν να διατηρήσουν καθαρή τη φυλή ώστε να αναπτυχθεί ως είδος το πουλερικό της Bresse. Πράγματι, η ανθεκτικότητά του του επέτρεψε να διαβιώνει σε αυτό το δύσκολο περιβάλλον όπου τρέφεται εν μέρει από την αυτοφυή χλωρίδα της περιοχής και εν μέρει από το σημαντικό συμπλήρωμα που προέρχεται από τη γεωγραφική περιοχή (αραβόσιτος, γάλα), το οποίο χορηγεί ο πτηνοτρόφος στο πουλερικό κατά την εκτροφή και την πάχυνσή του.

Έτσι, η πτηνοτροφία στηρίζεται σε μια ισχυρή παράδοση που συνδέει ένα διατροφικό καθεστώς ιδιαίτερος φτωχό σε πρωτεΐνες, ειδικές μεθόδους πάχυνσης και όψιμη ηλικία σφαγής, επιτρέποντας στα ζώα να φθάσουν σε πλήρη φυσιολογική ωριμότητα.

Ο τρόπος εκτροφής, οι φροντίδες και η πάχυνση προσδίδουν στα πουλερικά αξιοσημείωτες οργανοληπτικές ιδιαιτερότητες μετά το μαγείρεμα. Η παραδοσιακή πρακτική περιτυλίγματος των εκλεκτών πουλερικών σε πολύ σφικτό ύφασμα διευκολύνει ιδίως την διείσδυση του λίπους στους μύες. Οι απορροφούμενοι από το λίπος αιθέρες, οι οποίοι ελευθερώνονται κατά το μαγείρεμα, αντιδρούν μεταξύ τους και προσδίδουν στο πουλερικό το λεπτό του άρωμα, διαποτίζοντας όλη τη μάζα του.

Πολλά από αυτά τα πουλερικά πωλούνται μετά από τέσσερις ειδικούς διαγωνισμούς καλούμενους «Les glorieuses de Bresse», ο πρώτος από τους οποίους διεξάγεται στο Bourg-en-Bresse και εγκαινιάστηκε στις 23 Δεκεμβρίου 1862. Οι υπόλοιπες τρεις εκδηλώσεις διεξάγονται την εβδομάδα πριν από τα Χριστούγεννα, στο Pont-de-Vaux, στο Montrevel-en-Bresse και στο Louhans και συγκεντρώνουν πάνω από 1 000 περιτυλιγμένα πουλερικά, τα καλύτερα από τα οποία υποβάλλονται στην κρίση μιας επιτροπής. Οι πτηνοτρόφοι συναγωνίζονται για τα πρώτα βραβεία για τα καπόνια και τις πουλάδες τους, που είναι τα ακριβότερα, και από αυτά, τα καλύτερα κομμάτια θα στολίσουν τις ωραιότερες βιτρίνες και τα καλύτερα τραπέζια της βραδιάς του ρεβεγιόν. Αυτοί οι διαγωνισμοί αποδεικνύουν πόσο περήφανοι είναι οι πτηνοτρόφοι για τα προϊόντα τους και πόσο αφοσιωμένοι στην επαγγελματική τους δραστηριότητα.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:**

[άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

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

<sup>(3)</sup> Βλέπε υποσημείωση 2.











## Τιμή συνδρομής 2013 (χωρίς ΦΠΑ, συμπεριλαμβανομένων των εξόδων ταχυδρομείου για κανονική αποστολή)

Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 300 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, έντυπη έκδοση + ετήσιο DVD	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	1 420 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά L, μόνο έντυπη έκδοση	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	910 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρές L + C, μηνιαίο συγκεντρωτικό DVD	22 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	100 EUR ετησίως
Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας (σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί), DVD, μία έκδοση την εβδομάδα	πολύγλωσσο: 23 επίσημες γλώσσες της ΕΕ	200 EUR ετησίως
Επίσημη Εφημερίδα της ΕΕ, σειρά C — Διαγωνισμοί	γλώσσα(-ες) ανάλογα με τον διαγωνισμό	50 EUR ετησίως

Η συνδρομή στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, που εκδίδεται στις επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, είναι δυνατή σε 22 γλωσσικές εκδόσεις. Περιλαμβάνει τις σειρές L (Νομοθεσία) και C (Ανακοινώσεις και Πληροφορίες).

Για κάθε γλωσσική έκδοση απαιτείται ξεχωριστή συνδρομή.

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 920/2005 του Συμβουλίου, που δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα L 156 της 18ης Ιουνίου 2005, τα θεσμικά όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν υποχρεούνται, προσωρινά, να συντάσσουν και να δημοσιεύουν στα ιρλανδικά όλες τις πράξεις. Γι' αυτό, η Επίσημη Εφημερίδα στα ιρλανδικά πωλείται ξεχωριστά.

Η συνδρομή για το Συμπλήρωμα της Επίσημης Εφημερίδας (σειρά S — Δημόσιες συμβάσεις και διαγωνισμοί) περιλαμβάνει 23 επίσημες γλωσσικές εκδόσεις σε ένα ενιαίο πολύγλωσσο DVD.

Με απλή αίτηση, οι συνδρομητές της *Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης* έχουν δικαίωμα να λαμβάνουν διάφορα παραρτήματα της Επίσημης Εφημερίδας. Ενημερώνονται για την έκδοση των παραρτημάτων με «Σημείωση για τον αναγνώστη» που δημοσιεύεται στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

## Πωλήσεις και συνδρομές

Συνδρομές σε διάφορες τιμολογημένες περιοδικές εκδόσεις, όπως η *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*, διατίθενται στους εμπορικούς μας αντιπροσώπους. Κατάλογο των εμπορικών μας αντιπροσώπων θα βρείτε στο διαδίκτυο, στη διεύθυνση:

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

**Το EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) παρέχει άμεση και δωρεάν πρόσβαση στο δικαίωμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ο ιστοχώρος αυτός επιτρέπει την πρόσβαση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* καθώς και στις Συνθήκες, στη νομοθεσία, στη νομολογία και στις προπαρασκευαστικές πράξεις.**

**Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την Ευρωπαϊκή Ένωση: <http://europa.eu>**

