

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 102



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

56. vuosikerta  
9. huhtikuuta 2013

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
<p>II <i>Tiedonannot</i></p> <p>EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT</p> <p style="text-align: center;"><b>Euroopan komissio</b></p>		
2013/C 102/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough) <sup>(1)</sup> .....	1
<hr/> <p>IV <i>Tiedotteet</i></p> <p>EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET</p> <p style="text-align: center;"><b>Euroopan komissio</b></p>		
2013/C 102/02	Euron kurssi .....	2
2013/C 102/03	Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli .....	3

# FI

Hinta:  
3 EUR

(<sup>1</sup>) ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

## V Ilmoitukset

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

**Euroopan komissio**

2013/C 102/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales) <sup>(1)</sup> .....	4
2013/C 102/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	5
2013/C 102/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business) <sup>(1)</sup> .....	6
2013/C 102/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	7

## MUUT SÄÄDÖKSET

**Euroopan komissio**

2013/C 102/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	8
2013/C 102/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen .....	12



<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia COMP/M.6832 – Goldman Sachs/TPG Lundy/Ainscough)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2013/C 102/01)

Komissio päätti 14 päivänä maaliskuuta 2013 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
  - sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32013M6832. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.
-

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

8. huhtikuuta 2013

(2013/C 102/02)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3023	AUD	Australian dollaria	1,2503
JPY	Japanin jeniä	128,46	CAD	Kanadan dollaria	1,3244
DKK	Tanskan kruunua	7,4543	HKD	Hongkongin dollaria	10,1107
GBP	Englannin punttaa	0,85095	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5405
SEK	Ruotsin kruunua	8,3591	SGD	Singaporin dollaria	1,6158
CHF	Sveitsin frangia	1,2168	KRW	Etelä-Korean wonia	1 489,21
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	11,7647
NOK	Norjan kruunua	7,4540	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,0786
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,6104
CZK	Tšekin korunaa	25,727	IDR	Indonesian rupiaa	12 693,68
HUF	Unkarin forinttia	297,75	MYR	Malesian ringgitiä	3,9818
LTL	Liettuan litiä	3,4528	PHP	Filippiinien pesoa	53,787
LVL	Latvian latia	0,7010	RUB	Venäjän ruplaa	40,7450
PLN	Puolan zlotya	4,1283	THB	Thaimaan bahtia	38,066
RON	Romanian leuta	4,4075	BRL	Brasilian realia	2,5773
TRY	Turkin liiraa	2,3292	MXN	Meksikon pesoa	15,8076
			INR	Intian rupiaa	71,0240

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

**Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli**

(2013/C 102/03)



*Italian liikkeeseen laskeman kahden euron arvoisen uuden erikoisrahan kansallinen puoli*

Liikkeeseen tarkoitetut eurokolikot ovat laillisia maksuvälineitä koko euroalueella. Komissio julkaisee kaikkien uusien eurokolikoiden ulkoasut tiedoksi kolikoita työssään käsitteleville henkilöille sekä suurelle yleisölle <sup>(1)</sup>. Erikoisrahoja voivat 10. helmikuuta 2009 annettujen neuvoston päätelmien <sup>(2)</sup> mukaan laskea liikkeeseen euroalueen jäsenvaltiot sekä maat, jotka saavat yhteisön kanssa valuuttasuhteista tekemänsä sopimuksen mukaan laskea liikkeeseen eurokolikoita. Tähän oikeuteen sovelletaan tiettyjä edellytyksiä, joista yksi on, että liikkeeseenlasketun kolikon on oltava yksikköarvoltaan kaksi euroa. Erikoisrahoilla on tavannaomaisten kahden euron kolikoiden tekniset ominaisuudet, mutta niissä on kansallisella puolella erityinen kuva-aihe, jolla on suuri kansallinen tai eurooppalainen symboliarvo.

**Liikkeeseenlaskun toteuttava maa:** Italia

**Aihe:** Giovanni PASCOLIN kuoleman satavuotisjuhla

**Kuvaus ulkoasusta:**

Etualalla romagnalaisen runoilijan Giovanni PASCOLIN muotokuva. Pascoli oli 1800-luvun lopun italialaisen kirjallisuuden merkkihenkilö. Oikealla liikkeeseenlaskuvuosi "2012" ja Italian tasavallan monogrammi "RI". Vasemmalla Pascolin kuolinvuosi "1912", rahapajan tunnus "R" ja kolikon suunnitelleen Maria Carmela Colanerin nimikirjaimet "MCC". Alareunassa kaareva teksti "G. PASCOLI".

Kolikon ulkorengasta koristavat Euroopan unionin lipun 12 tähteä.

**Liikkeeseen laskettavien kolikoiden määrä:** 15 miljoonaa kappaletta

**Liikkeeseenlaskun ajankohta:** huhtikuu 2012

<sup>(1)</sup> Ks. EYVL C 373, 28.12.2001, s. 1, jossa esitellään kaikkien vuonna 2002 liikkeeseen laskettujen kolikoiden kansalliset puolet.

<sup>(2)</sup> Ks. talous- ja rahoitusasioiden neuvoston 10. helmikuuta 2009 antamat päätelmät ja komission 19. joulukuuta 2008 antama suositus liikkeeseen tarkoitettujen eurokolikoiden kansallisia puolia ja liikkeeseenlaskua koskeviksi yhteisiksi suuntaviivoiksi (EUVL L 9, 14.1.2009, s. 52).

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

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

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2013/C 102/04)

1. Komissio vastaanotti 27 päivänä maaliskuuta 2013 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla alankomaalaisen yrityksen Aegon NV:n (Aegon Group) määräysvallassa viime kädessä oleva espanjalainen yritys Aegon Spain Holding BV (Aegon Spain) ja espanjalaisen yrityksen Banco Santander SA:n (Banco Santander) määräysvallassa viime kädessä oleva espanjalainen yritys Santander Seguros y Reaseguros, Compania Aseguradora, SA (Santander Seguros) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan espanjalaisissa yrityksissä Santander Vida ja Santander Generales ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Aegon Group: vakuutus- ja eläketuotteiden tarjoaminen kansainvälisillä markkinoilla,
- Banco Santander: pankki- ja vakuutus tuotteiden tarjoaminen kansainvälisillä markkinoilla,
- Santander Vida: henkivakuutus tuotteiden tarjoaminen Espanjan markkinoilla,
- Santander Generales: vahinkovakuutus tuotteiden tarjoaminen Espanjan markkinoilla.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6848 – Aegon/Santander/Santander Vida/Santander Generales seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2013/C 102/05)

1. Komissio vastaanotti 2 päivänä huhtikuuta 2013 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla mauritiuslaiset yritykset ETC Holdings Limited (ETC Holdings), Standard Chartered Private Equity (Mauritius) III Limited (SCPE), PRIF AfriVest Limited (Pemgrofund) ja CSSAF Consumer I (CSSAF) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan mauritiuslaisessa yhtymässä Export Trading Company Group (ETCG) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - ETCG ja ETC Holdings: vertikaalisesti integroituneen maatalousalan yrityksen toiminta eri puolilla Afrikan mannerta, mm. maatalousalan perushyödykkeiden hankinta, jalostus, varastointi, kuljetus, jakelu ja myynnin edistäminen,
  - Pemgrofund: pitkän aikavälin rahoitustoiminta, investoinnit infrastruktuuriin ja tähän liittyvät mahdollisuudet eri puolilla Afrikkaa,
  - CSSAF: maailmanlaajuisten vaihtoehtoisten omaisuudenhoidopalvelujen tarjoaja,
  - SCPE: pääomarahoituksen myöntäminen yritysten laajentamista, hankintoja, velkarahoitteisia yritysostoja ja johdon yritysostoja varten eri toimialoilla.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen <sup>(2)</sup> nojalla.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6890 – SCPE/Pemgrofund/Carlyle/ETC Group seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business)**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2013/C 102/06)

1. Komissio vastaanotti 3 päivänä huhtikuuta 2013 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla kanadalainen yritys McCain Foods Group Inc. (McCain) hankkii belgialaisen tytäryhtiönsä McCain Foods Belgium NV:n (McCain Foods) välityksellä sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan belgialaisissa yrityksissä G&L Van den Broeke-Olsene NV, Vanelo NV ja Lutosa France SARL (yhdessä ”Lutosa Business”) ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- McCain ja sen tytäryhtiöt: pakastettujen, jäädytettyjen ja kuivattujen perunatuotteiden (ranskalaisten perunoiden, erikoisperunoiden ja perunahiutaleiden), pizzojen, alkupalatuotteiden, valmisaterioiden, mehujen ja jälkiruokien valmistus ja myynti,
- Lutosa Business: pakastetut, jäädytetyt ja kuivatut perunatuotteet.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6813 – McCain Foods Group/Lutosa Business seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 (”EY:n sulautuma-asetus”).



**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2013/C 102/07)

1. Komissio vastaanotti 2 päivänä huhtikuuta 2013 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla saksalainen yritys RAG Stiftung hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan saksalaisessa yrityksessä Evonik Industries AG. Yrityskeskittymä toteutetaan muuttamalla osakkeenomistajien sopimusta, jossa määrätään yhteistä määräysvaltaa Evonik Industries AG:ssä käyttävien osakkeenomistajien RAG Stiftung ja pääomasijoitusyhtiö CVC Capital Partnersin välisistä suhteista.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - RAG Stiftung: omistaa kokonaan RAG AG:n, joka harjoittaa kivihiilen tuotantoa ja maahantuontia Saksassa, laatii maankäytön konsepteja entisille teollisuusalueille ja tarjoaa laboratoriopalveluja kiinteiden polttoaineiden alalla,
  - Evonik Industries AG: kansainvälinen yritys, joka tuottaa ja markkinoi erikoiskemikaaleja eri tarkoitukseen sekä omistaa ja hallinnoi asuinkiinteistöjä Saksassa. Evonik omistaa myös vähemmistöosuuden saksalaisesta energiayhtiöstä Steagista.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen <sup>(2)</sup> nojalla.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6898 – RAG Stiftung/Evonik Industries seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2013/C 102/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu <sup>(2)</sup>**

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN”**

**EY-N:o: DE-PGI-0005-0854-01.02.2011**

**SMM ( X ) SAN ( )**

**1. Nimi:**

”Westfälischer Knochenschinken”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Saksa

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

**3.1 Tuotetyyppi:**

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:**

Tuotteen kuvaus:

Reiden takaosasta valmistettu kinkku (sikaa), putkiluullinen, suolattu ja kuivattu.

Väri: voimakkaan vaaleanpunaisesta tummanpunaiseen, nahka keltainen.

Maku: aromikas mutta mieto, mahdollisesti mietoa savun makua, kinkkuun jätetyn putkiluun ansiosta hieman pähkinäinen. Westfälischer Knochenschinken -kinkun ilmakeivattu variantti on maultaan erityisen mieto ja pehmeä. Molemmissa varianteissa tuotantovaiheet ovat yhdenmukaiset lukuun ottamatta savustusvaihetta.

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

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

Suolapitoisuus: enintään 6,5 %

Vesipitoisuus: savustetussa kinkussa enintään 65 % ja ilmakeivatussa kinkussa enintään 62 %

Kypsynyt kinkku on leikkauspinnaltaan voimakkaan punainen ja hiukan juovainen.

Tuotantomenetelmä:

Tuotantoprosessin, joka alkaa raaka-aineen (kokonainen luullinen kinkku reiden takaosasta) toimittamisesta tuotantolaitokseen ja päättyy kinkun täydelliseen kypsymiseen, on kokonaisuudessaan tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Kypsymisaika on vähintään kuusi kuukautta. Suolausaika on vähintään 3 viikkoa.

Suolaus: Pelkästään käsin tehtävä suolaus. Ainoastaan kuivasuolaus, jossa muodostuu oma liemi, on sallittu. Minkäänlainen suolan tai mausteliemen ruiskutus ei ole sallittu. Kinkut suolataan käsin joka puolelta. Suolauksen jälkeen kinkut laitetaan suureen astiaan. Kerrosten väliin sirotellaan uudelleen suolaa. Suolausaika on yhteensä 3–6 viikkoa. Tänä aikana kinkut ladotaan viikoittain uuteen järjestykseen omassa liemessään. Suolauksen jälkeen kinkut otetaan liemestä ja asetetaan suureen astiaan jälkikypsytykseen.

Liotus: Jälkikypsytyksen jälkeen kinkut mahdollisesti liotetaan, ja sen jälkeen ne harjataan puhtaiksi ja laitetaan riippumaan.

Kuivaus ja mahdollinen savustus: Ripustamisen jälkeen kinkut viedään esikuivaukseen tai, jos ne on tarkoitus savustaa, savuun. Savustuksessa käytetään yksinomaan pyökkiä.

Ylläpito: Huuhdellaan ja kuivataan ajoittain, kunnes haluttu kypsyys on saavutettu.

Kypsytykset: Kypsymisaika on vähintään 6 kuukautta. Kinkut voidaan myydä, niistä voidaan irrottaa luut ja ne voidaan leikata (paloitella määrämuotoon) ja tyhjiöpakata vasta kun ne ovat täysin kypsiä.

Fosfaatteja ja GDL:ää (glukonodeltalaktoni) ei käytetä lainkaan.

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Kokonainen luullinen kinkku (sikaa) reiden takaosasta. Toimitettaessa kinkkua tuotantolaitokseen kuorma-autolla kuormatilan lämpötila saa olla enintään 4 °C. Kinkun sisälämpötilan on oltava vähemmän kuin 7 °C, ja pH-arvon on oltava 5,4–5,8.

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Tuotantoprosessin, joka alkaa raaka-aineen (kokonainen luullinen kinkku reiden takaosasta) toimittamisesta tuotantolaitokseen ja päättyy kinkun täydelliseen kypsymiseen, on kokonaisuudessaan tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Kiinnitettävässä etiketissä on lakisääteisten tietojen lisäksi oltava seuraavat maininnat:

”Westfälischer Knochenschinken” SMM

EU:n tunnus SMM.

Etiketissä ei saa olla mitään muita nimityksiä kuin kyseessä olevassa eritelmässä esitetyt. Myös kuluttajaa harhaanjohtavat maininnat ovat kiellettyjä.

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Landschaftsverband Westfalen-Lippe (Münsterin, Detmoldin ja Arnsbergin hallintopiirit), Ala-Saksissa sijaitsevat paikkakunnat 48465 Schüttorf, 48455 Bad Bentheim ja 48499 Salzbergen.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

##### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Westfalenissa on erityinen kinkunvalmistusperinne, joka on vakiintunut ja säilynyt näihin päiviin asti. Tämä perinne antaa maantieteelliselle alueelle oman leimansa ja juontaa juurensa alueen erityispiirteistä.

Westfalenin lähinnä kosteankylmä, Pohjanmeren leimaama lauhkea ilmasto soveltuu erinomaisesti lihasikojen kasvatukseen, jota harjoitetaan Westfalenissa yhä nykyisinkin laajassa mittakaavassa. Aiempina vuosisatoina Westfalenissa harjoitettiin lihasikojen kasvatusta erityisellä tavalla. Siat saivat kulkea Westfalenin tammimetsissä vapaina ja villeinä, jotta ne kehittyisivät luonnollisesti ja terveellisesti. Tätä kasvatustapaa käytettäessä käytännöllisesti katsoen kuka tahansa pystyi pitämään ainakin yhtä sikaa ja niin ollen valmistamaan myös kinkkuja. Tämän kasvatustavan ansiosta sioista myös tuli suuria, ja ne kasvoivat hyvin ilman että niiden lihasta tuli liian rasvapoista.

Vaikka tätä loistaviin tuloksiin johtavaa lihan tuotannon muotoa ei voida nykyisin harjoittaa väestötiheyden vuoksi eikä luonnonsuojeluyritystäkään, se edesauttoi erityisen perinteen syntymistä ja väestön taitavuuden kehittymistä myös lihanjalostuksen ja kinkunvalmistuksen alalla.

Ilmasto soveltuu erityisesti savustettujen kinkkujen valmistukseen, mutta alueella on valmistettu ja valmistetaan edelleen myös ilma-kuivattuja kinkkuja. Perinteisesti tuotantoprosessi alkoi viileinä talvi-kuukausina, sillä erityisesti ensimmäisten työvaiheiden aikana lämpötilan oli oltava viileä, ja lisäksi tällöin kinkku voitiin leikata toukokuun alussa eli parsakauden aikaan. Vaikka nykyisin tuotanto on nykyaikaisten teknisten laitteiden ansiosta mahdollista ympäri vuoden, on perinteinen, sukupolvelta toiselle välittynyt valmistustapa säilynyt, ja sillä on vielä nykyisinkin vaikutusta westfalenilaisen kinkun erityislaatuun. Tämä ilmenee siten, että vielä tänäkin päivänä lihan laadukkuus on erittäin tärkeä seikka, suolaus tehdään entiseen tapaan yksinomaan käsin ja perinteinen kypsymisaika on – alueelle ominaisen kinkunvalmistusperinteen vuoksi – huomattavasti pidempi kuin muiden markkinoilla olevien tuotteiden tavoin kypsymisaika.

##### 5.2 Tuotteen erityisyys:

Westfalenilaiset kinkut on tunnettu jo vuosisatoja erinomaisesta laadustaan, ja kuluttajat pitävät niitä suuressa arvossa myös Westfalenin ulkopuolella.

Westfälischer Knochenschinken on westfalenilaisen kinkun alkuperäinen, erittäin laadukas variantti. Sen laadukkuus johtuu siitä, että kinkut jalostetaan kokonaisina sisällä olevine luineen. Tämän vuoksi ja koska minkään neste-ruiskutus ei ole sallittu, kyseinen kinkku tarvitsee pidemmän, vähintään 3 viikon pituisen suolausajan, sillä suolan on imeydyttävä kinkkuun ja myös luuhun luonnollisella tavalla. Kinkun suolaus luineen pidentää myös kypsymisaikaa, koska kinkku kuivuu tällöin hitaammin. Kypsymisaika on vähintään 6 kuukautta eli huomattavasti pidempi kuin kinkkuilla, joita markkinoidaan muilla tunnetuilla nimityksillä. Kinkku saa erityisen pähkinäisen makuvaihteensa siitä, että luu on jätetty kinkkuun kypsymisen ajaksi.

Historiaa: Jo muinaiset roomalaiset tiesivät, että Westfalenissa tuotetaan parhaat kinkut. He eivät kaihtaneet vaivannäköä kuljettaessaan jalostettuja luullisia kinkkuja hevosella ja jalkaisin pitkin Reinin varrta ja Alppien yli Italiaan. Kölnin keskustorilla myytävän westfalenilaisen kinkun kysyntä oli suurta 1100-luvulla. Dortmundin kaupunki lahjoitti keisari Sigismundille (1368–1437, valittiin kuninkaaksi ensimmäisen kerran vuonna 1410) kaksitoista kinkkua. Keisarin kerrotaan ilonneen tästä enemmän kuin Kölnin kaupungin kultaisesta maljasta. Westfalenilaisen kinkun arvossapidosta on osoituksena myös Soestissa sijaitsevan Kirche Maria zur Wiese -kirkon (jonka rakentaminen aloitettiin noin vuonna 1400) vuoden 1500 tienoilla rakennettu pohjoisikkuna. Ikkunan aiheena on westfalenilainen illallinen, jolla nautitaan leivän ja viinin sijaan olutta ja westfalenilaista kinkkua. Heinrich Heine kuvasi Westfalenia ”kinkun isänmaaksi”.

Vuosien 1674–1678 Hollannin/Saksan–Ranskan sotien uhkaava ryöstely ja sotaväen majoittumiset pystyttiin estämään kuljettamalla useita kinkkulasteja Westfalenissa sijaitsevalta Sauerlandin alueelta Wieneriin.

Westfalenilaisen kinkun pitkä perinne tulee esiin myös kielessä. "Westfalenilaisella taivaalla" ("westfälischer Himmel") tarkoitetaan westfalenilaisten maatalojen tulisijan yläpuolella olevaa tilaa, johon kinkut aiemmin ripustettiin savustumaan.

- 5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Tuotteen maine perustuu maantieteelliseen alkuperään. Westfalenin vuosisatoja vanha kinkunvalmistusperinne, jota luonnonolot ovat edistäneet, ja paikallisten tuottajien sen myötä saama erityinen taitotieto ovat vaikuttaneet siihen, että Westfälischer Knochenschinken on laadukas tuote, jolla on oma tyypillinen makunsa ja joka tunnetaan laajalti muuallakin kuin valmistusalueellaan alueellisena erikoisuutena ja jota arvostetaan suuresti myös maantieteellisen alkuperänsä vuoksi. Tämä arvostus perustuu alueen yleiseen kinkunvalmistusperinteeseen, jolle on tunnusomaista erityisesti se, että kinkun kypsymisaika on pidempi kuin tavallisten kinkkujen.

Alueelle ominaisen valmistustavan perusteella kinkun objektiiviset ominaisuudet perustuvat sen maantieteellisen alkuperään. Nimenomaisesti alueelle tyypillinen pidempi kypsymis- ja suolausaika ovat sen taustalla, että pienemmän vesipitoisuuden vuoksi tuotteen fysikaaliset ominaisuudet (kinkun rakenne, kiinteys ja ominaispaino), kemialliset ominaisuudet (erityisen pieni vesipitoisuus ja siihen liittyen suhteellisen suuri muiden aineiden pitoisuus, kuten rasva- ja proteiinipitoisuus) ja tästä johtuen myös aistinvaraiset ominaisuudet eroavat muiden kinkkujen ominaisuuksista.

**Eritelmän julkaisutiedot:**

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(3)</sup> 5 artiklan 7 kohta)

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

---

<sup>(3)</sup> Katso alaviite 2.

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2013/C 102/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

MUUTOSHAKEMUS

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 <sup>(2)</sup>**

**9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS**

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

**EY-N:o: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**SMM ( ) SAN ( X )**

**1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee:**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta (ryhmän, toimivaltaisten viranomaisten ja valvontaelimen yhteystietojen päivittäminen)

**2. Muutoksen (muutosten) tyyppi:**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

**3. Muutos (muutokset):**

**3.1 Tuotteen nimi:**

Kesäkuun 12. päivänä 1996 annetulla asetuksella (EY) N:o 1107/96 rekisteröity nimi kattaa ainoastaan osan nimistä, joiden rekisteröimistä oli alun perin haettu. Siksi kyseessä on rekisteröinnin yhteydessä tapahtuneen virheen korjaaminen. Rekisteröity nimi on ”Volaille de Bresse”/”Poulet de Bresse”/”Poularde de Bresse”/”Chapon de Bresse”.

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

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

### 3.2 Tuotteen kuvaus:

Kasvatuksen kestoajaksi on laskettu mukaan kaikki kasvatusvaiheet, ja se on ilmaistu järjestelmällisesti päivinä vähimmäisteurasiän selventämiseksi ja valvonnan helpottamiseksi.

Kasvatusajan kesto pitenee 106:sta 108:aan päivään. Se sisältää häkissä tapahtuvan loppukasvatuksen. Myös vähimmäispainoa suolistettuna on nostettu 1,2 kilogrammasta 1,3:een kilogrammaan. Nämä muutokset parantavat osaltaan tuotteen lopullista laatua (lihakkuutta).

Lisäksi on otettu käyttöön nuoren kanan (*poularde*) määritelmä: "sukukypsyyden saavuttanut nuori naaraspuolinen yksilö, jonka munanjohdin on kehittynyt mutta joka ei ole vielä tullut munintavaiheeseen".

Syöttökukon (*chapon*) kaupan pitämisaika on määritelty täsmenmällä, että sitä myydään perinteisesti yksinomaan joulunpyhien yhteydessä. Kohta, jossa käsitellään mahdollisuutta kääriä nuori kana tai kananpoika kankaaseen, on muotoiltu uudelleen kuvaamalla tarkemmin perinteiset käytännöt ja täsmenmällä, että siipikarjanruhot voidaan pitää kaupan joko käärittyinä tai käärimättöminä.

### 3.3 Maantieteellisen alueen rajaus:

Luetteloa alueella tapahtuvista toimenpiteistä on täsmennetty epäselvyyksien välttämiseksi seuraavasti: valinta, siitos, hautominen, kasvatus, teurastus, ruhojen kauppakunnostus ja tarvittaessa pakastaminen. Luettelossa otetaan huomioon nimeä koskevassa asetuksessa vahvistetut kansalliset säännökset.

### 3.4 Alkuperätodisteet:

Kohta "Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta" on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella sisällyttämällä siihen erityisesti ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet tuotteen jäljitettävyyden ja tuotanto-olojen seurannan varmistamiseksi.

Muutos liittyy alkuperänimitysten valvontajärjestelmän uudistukseen, joka otettiin käyttöön maa- ja metsätaloustuotteiden, elintarvikkeiden ja kalastustuotteiden lisäarvon parantamisesta 7. joulukuuta 2006 annetulla lailla 2006-1547. Muutokseen sisältyy erityisesti toimijoilta vaadittava ilmoitus, jossa he vakuuttavat pystyvänsä noudattamaan hakemaansa tunnukseen liittyvän eritelmän vaatimuksia. SAN-tuotteen "Volaille de Bresse" eritelmän noudattamisen valvonta perustuu valvontaelimen laatimaan valvontasuunnitelmaan.

Kohtaan on myös tehty lisäyksiä ja täydennyksiä, jotka liittyvät rekistereitä ja ilmoituksia koskeviin säännöksiin siipikarjan jäljitettävyyden varmistamiseksi.

### 3.5 Tuotantomenetelmä:

#### 3.5.1 Valinta, siitos ja hautominen

Otetaan käyttöön valintaa koskevia lisävaatimuksia rodun säilymisen varmistamiseksi. Lisätään munia ja untuvikkoja sekä erityisesti niiden vähimmäispainoa (50 grammaa munien ja 32 grammaa untuvikkojen osalta) koskevia täsmennyksiä.

#### 3.5.2 Kasvatus

Muutoksella annetaan tuottajille lupa käyttää kasvatettavissa erissä muutamia helmikanoja, joiden käyttäytyminen karkottaa petoeläimet. Kyseessä on perinteinen käytäntö Bressen alueella. Ne kasvavat samanlaisissa oloissa, ja ne otetaan luonnollisesti huomioon myös eläintäilyä laskettaessa, jotta voidaan varmistaa eläinten hyvinvointi ja laadukkaat kasvatusolosuhteet.

Eläintäilyä ei ollut määritelty eritelmän alkuperäisessä versiossa vuodelta 1957. Eläintäily kasvatuksen alkaessa sekä täsmennykset samassa yhteydessä tarvittaviin varusteisiin (ruokinta- ja juomakaukalot) auttavat parantamaan parvien terveystilannetta. Ne lisäävät eläinten hyvinvointia ja vaikuttavat siten osaltaan tuotteen lopulliseen laatuun.

Kasvuvaiheen eläintäilyä ehdotetaan lisättäväksi (enintään 12 poikasta tai nuorta kanaa rakennettua neliometriä kohden), jotta voidaan ottaa huomioon kaikki eläimet koko kasvatusvaiheen aikana. Tämä tiheys on vallitsevan käytännön mukainen. Syöttökukkujen osalta eläintäily säilyy ennallaan; täsmennetään, että sitä sovelletaan 15 päivästä heinäkuuta, toisin sanoen kuohitsemisesta alkaen.

Laatusyistä johtuen kananpoikien häkeissä tapahtuvaa loppukasvatusta pidennetään 8:sta päivästä 10:een päivään, ja nuorten kanojen osalta sitä lyhennetään vähintään 21:een päivään siten, että kokonaiskasvatusaika säilyy ennallaan (vähintään 140 päivää). Näin voidaan ottaa huomioon päivän ja yön pituuden vaihtelut vuodenajan mukaan ja siten estää se, että nuoret kanat aloittavat muninnan päivien pidentyessä.

Häkeissä tapahtuvan loppukasvatuksen olosuhteita täsmennetään tilojen suunnittelun, häkkien eläintihyeyden ja rakenteen sekä samassa tilassa pidettävien eläinten kokonaismäärän osalta; samalla täsmennetään, etteivät häkit ole välttämättä yksinomaan puurakenteisia.

### 3.5.3 Kasvatuserät ja ulkotarhaus

Ulkotarhaus antaa merkittävän lisän Bressen siipikarjan ruokintaan ruohon ja erityisesti Bressen vettä läpäisemättömässä savipitoisessa maaperässä ja kosteassa, runsassateisessa ilmanalassa kehittyvien elävien organismien (nilviäiset, hyönteiset jne.) ansiosta. Viherlaidunten hoitoon liittyvillä uusilla määräyksillä pyritään varmistamaan näiden resurssien laatu ja edistämään samalla eläinten hyvinvointia.

Ehdotetut muutokset koskevat erityisesti seuraavia seikkoja:

- parvien ja erien käsitteiden määrittäminen tuotteen jäljitettävyyden parantamiseksi;
- vuosituotannon täsmällinen rajoittaminen 1 500:aan lintuun laidunhehtaaria kohden, jotta viherlaidun säilyy hyvässä kunnossa;
- tyhjillään pitämistä koskeva täsmennys, jonka mukaan laitumen on oltava tyhjillään vähintään kaksi viikkoa ennen siipikarjan päästämistä laitumelle;
- laidunten koostumusta (pysyvät tai tilapäiset yli vuoden ikäiset laitumet) ja kunnossapitoa koskevat täsmennykset;
- uusi velvoite, jonka mukaan hehtaaria kohden on oltava vähintään 25 metrin pituudelta pensasaitaa;
- eläinsuojien välisen sallitun etäisyyden vähentäminen;
- lannantuotannon valvonta laitumilla.

Eräiden muiden muutosten tarkoituksena on suojatun alkuperänimityksen ”Volaille de Bresse” ja sen tuotantoalueen välisen yhteyden vahvistaminen sekä nimitykseen oikeutetun siipikarjan laadun ja jäljitettävyyden parantaminen:

- samalla tilalla tapahtuvien vaiheiden täsmäntäminen. Ryhmä on halunnut täsmäntää, että perinteisen käytännön mukaan siipikarjan kasvatusta ja loppukasvatustoimet tapahtuvat yhtäjaksoisesti samalla tilalla. Näin voidaan välttää eläimille kasvatusta vaihtumisesta (kuljetukset, eläinsuojien ja ympäristön vaihtuminen, muutokset parven/erän sosiaalisessa rakenteessa jne.) mahdollisesti aiheutuvat stressi- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat vaikuttaa tuotteen lopulliseen laatuun;
- untuvikoparvien eläinsuojakohtaisen enimmäiskoon ja untuvikkojen enimmäistihyeyden vahvistaminen;
- erän enimmäiskoon nostaminen 700:aan lintuun;
- ruokinta- ja juottolinjojen järjestämistä eri kasvatusvaiheissa koskevat määräykset;
- eläintautien ennaltaehkäisyyn sekä eläinsuojien puhdistamiseen, desinfiointiin ja tyhjillään pitämiseen liittyviä toimenpiteitä koskevat täsmennykset.

### 3.5.4 Ruokinta

Volaille de Bresse -siipikarjan ruokintaa koskevia sääntöjä on täsmennetty erityisesti seuraavilta osin:

- alkukasvatusta varten otetaan käyttöön sallittujen rehuaiheiden luettelo ja vahvistetaan rehun suurin sallittu kokonaisrasvapitoisuus (6 %) ruokinnan valvomiseksi tässä vaiheessa. Täsmennetään, että viljan, jonka osuus on vähintään 50 % annoksesta, on oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta.



- kasvatusvaiheeseen ehdotetuilla muutoksilla täsmennetään ruokintakäytänteitä. Rehu koostuu pääosin laitumen tarjoamista resursseista, joihin lisäksi annetaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevaa viljaa sekä maitotuotteita. Muutoksilla pyritään estämään lievät puutostilat valvomalla tarkemmin linnuille annettavaa täydennysravintoa. Siksi kasvatus- ja loppukasvatusvaiheeseen on lisätty vaatimus, jonka mukaan annoksessa on oltava vähintään 40 % maissia Bressen alueen perinteiden mukaisesti. Näissä vaiheissa annettujen vilja- ja maitotuotteiden laatu ja määrät esitetään yksityiskohtaisesti. Lisäksi täsmennetään, että täydennysravintona voidaan käyttää paikallisten resurssien lisäksi kasviproteiineja, kivennäisaineita ja vitamiineja. Täydennysravinnon määrää ja koostumusta on rajoitettu (proteiinipitoisuus enintään 15 %). Tarkoituksena on tasapainoinen annostelu siten, että samalla rajoitetaan rehun proteiinipitoisuutta, minkä vuoksi Bressen siipikarjan on etsittävä pääosa ravinnostaan (ruoho, hyönteiset, pienet nilviäiset jne.) laitumelta. Näin voidaan taata tuotteen yhteydestä maantieteelliseen alueeseen johtuvien tyyppillisten ominaisuuksien säilyminen.
- muuntogeenisten organismien käyttö rehussa on kiellettyä myös alkuruokinnassa, samoin geneettisesti muunneltujen kasvilajien istuttaminen tiloille.

### 3.5.5 Teurastus, kauppakunnostus ja pakkaaminen

Vähimmäispaino toimituksen tai tilalta poisviemisen ajankohtana on poistettu, koska kyseinen määräys johti kaksinkertaisiin tarkastuksiin toisaalta toimituksen tai tilalta poisviemisen ajankohtana arvioidun elopainon ja teurastamossa suolistetun linnun painon välillä. On katsottu asianmukaisemmaksi säilyttää ainoastaan kaupan pidettävän tuotteen eli suolistetun linnun painon tarkastaminen.

Muutoksella pyritään nostamaan kaltauslämpötilan ylärajaa määräyksen mukauttamiseksi koskemaan broilereita, nuoria kanoja ja syöttökukkoja, joiden painot ja lihakkuusluokat poikkeavat toisistaan.

Verenlasku, suolistus, sisältöjen poistaminen, kynimisen viimeisteleminen ja kaulahöyhenten nypkiminen tehdään edelleen käsin. Täsmennyksenä lisätään kuitenkin, että lintujen yhteissuolen pyöreä leikkaaminen voidaan tehdä semimanuaalisesti tätä varten suunnitellulla erikoisveitsellä.

Kauppakunnostuksen käsite määritellään: se tarkoittaa kynimisen viimeistelyä ja kaulahöyhenten nypkimistä. Kyseessä on käsin tehtävä vaihe, jonka avulla voidaan myös arvioida tuote välittömästi ennen sen jäljitettävyyden takaavien tunnisteiden kiinnittämistä.

Sitominen kuvaillaan yksityiskohtaisemmin ja täsmällisemmin.

Jäädyttäminen korvataan pakastamisella. Pakastamista koskevilla säännöillä (enimmäisaika, lämpötila ja viimeinen käyttöpäivä) voidaan taata tuotteen optimaalinen laatu.

### 3.6 Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

Kohta on laadittu uudelleen maantieteellisen alueen ja tuotteen erityisyyden sekä tuotteen ja maantieteellisen alueen välisen yhteyden osoittamiseksi. Tämä kohta on lisätty maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20. maaliskuuta 2006 annetun asetuksen (EY) N:o 510/2006 säännösten mukaisesti.

### 3.7 Merkinnät:

Tunnistemerkkien antamista, nimityksen "Bresse" käyttöä toimitusasiakirjoissa ja kauppalaskuissa sekä sinetissä ja etiketissä olevia merkintöjä koskevia sääntöjä on täsmennetty.

### 3.8 Kansalliset vaatimukset:

Ottaen huomioon kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehitys tämä kohta on esitetty taulukkona, jossa mainitaan tärkeimmät valvontakohteet, niiden viitearvot ja arviointimenetelmät.

3.9 Toimivaltaisten viranomaisten, ryhmän ja valvontaelimen yhteystiedot:

SAN-tuotteen valvonnasta vastaavan varmennuselimen, toimivaltaisten viranomaisten ja ryhmän yhteystiedot on päivitetty.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

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

**EY-N:o: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**SMM ( ) SAN ( X )**

1. **Nimi:**

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

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

3.1 **Tuotelaji:**

Luokka 1.1 – Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 **Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:**

Volaille de Bresse/Poulet de Bresse/Poularde de Bresse/Chapon de Bresse tarkoittaa *Gallus*-suvun *gauloise*- tai Bresse-rodun valkoiseen lajikkeeseen kuuluvaa siipikarjaa. Aikuisten eläinten ulkoiset ominaisuudet ovat lajille tyypilliset.

Poulet de Bresse on vähintään 108 päivän ikäinen uros- tai naaraspuolinen broileri, jonka paino suolistettuna on vähintään 1,3 kilogrammaa (patavalmiina 1 kg). Poularde de Bresse on vähintään 140 päivän ikäinen sukukypsyyden saavuttanut naaraspuolinen lintu, jonka munanjohdin on kehittynyt mutta joka ei ole vielä tullut munintavaiheeseen ja jonka paino suolistettuna on vähintään 1,8 kilogrammaa. Broilerit ja nuoret kanat voidaan kääriä kankaaseen tai sitoa vallitsevan käytännön mukaan.

Chapon de Bresse (syöttökukko) on vähintään 224 päivän ikäinen kuohittu urospuolinen lintu, jonka paino suolistettuna on vähintään 3,0 kilogrammaa. Sitä myydään yksinomaan joulunpyhien yhteydessä 1. marraskuuta ja 31. tammikuuta välisenä aikana. Perinteisen käytännön mukaan se on ehdottomasti käärittävä kasvikuidusta (pellava, hamppu, puuvilla) valmistettuun kankaaseen ja sidottava täysin kiinteäksi paketiksi lukuun ottamatta kaulaa, jonka ylin kolmannes jätetään kynimättä.

Teurastettujen lintujen on oltava runsaslihaisia, ja niiden rintafleiden on oltava hyvin kehittyneitä. Nahan on oltava puhdas, vailla höyhentuppeja, repeämiä, pintavaurioita tai poikkeavaa väriä. Rasvan on peitettävä selkäranka, eikä rintalastan luonnollista muotoa saa muuttaa. Raajoissa ei saa olla murtumia. Kaulan ylimpään kolmannekseen jätetyn höyhenkauluksen on oltava puhdas. Jaloissa ei saa olla epäpuhtauksia.

Linnut pidetään kaupan suolistettuina. Broilerin osalta sallitaan myös tarjontamuodot ”paistovalmis” ja ”pakastettu”, edellyttäen että raajoja – varpaita lukuun ottamatta – ei ole poistettu.

Kankaaseen käärityt sidotut ruhot voidaan myydään myös käärimättöminä. Tällöin niiden on oltava pitkänomaisia. Siipien ja jalkojen on oltava kiinnittyneinä tiiviisti vasten ruhoa, eivätkä ne saa riippua sen ulkopuolella. Lihan on oltava kiinteää, kovaa ja hyvälaatuista.

3.3 **Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):**

—

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Siipikarjan kasvatus tapahtuu kolmena perättäisenä vaiheena, jotka ovat alkukasvatus, kasvatus ja loppukasvatus. Niiden aikana rehuksi hyväksytään ainoastaan

- yksinomaan alkuperänimityksen maantieteelliseltä alueelta peräisin oleva, mahdollisuuksien mukaan tilalla tuotettu vilja,
- kasvit sekä ei-muuntogeenisistä tuotteista saadut sivutuotteet ja rehut.

Enintään 35 päivää kestävä alkukasvatusvaiheen aikana rehuannos sisältää vähintään 50 tilavuusprosenttia viljaa, jota voidaan täydentää kasviperäisellä rehulla, maitotuotteilla, vitamiineilla ja kivennäisaineilla.

Alkukasvatusvaiheen jälkeen linnut kasvatetaan nurmilaitumella. Silloin rehu koostuu pääosin laitumen tarjoamista resursseista (ruoho, hyönteiset, pienet nilviäiset jne.), joiden lisäksi annetaan viljaa (maissi, tattari, vehnä, kaura, ruisvehnä, ohra), maitoa ja sen sivutuotteita. Vilja, josta maissin osuuden on oltava vähintään 40 % rehuannoksesta, voi olla keitettyä, itänyttä, murskattua tai jauhettua, mutta sitä ei saa jalostaa millään muulla tavalla. Vaiheessa, jonka aikana luusto kehittyy (36.–84. kasvatuspäivän välisenä aikana), täydentävänä ravintona voidaan käyttää paikallisten resurssien lisäksi proteiineja, kivennäisaineita ja vitamiineja.

Päivittäisen rehuannoksen proteiinipitoisuus saa olla enintään 15 %.

Kasvatusvaihetta seuraa loppukasvatusvaihe, joka broilereiden osalta kestää vähintään 10 päivää, nuorten kanojen osalta kolme viikkoa ja syöttökukkojen osalta neljä viikkoa. Se tapahtuu häkeissä hämärässä, rauhallisessa ja tuuletetussa tilassa. Tämän vaiheen aikana rehuannos on sama kuin kasvatusvaiheessa, mutta siihen voidaan lisätä myös riisiä.

Siipikarjan ruokintaan käytetyn rehun (laidunnurmi ja vilja) on oltava noin 90-prosenttisesti peräisin maantieteelliseltä alueelta.

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Valinta, siitos ja haudonta sekä kasvatus ja teurastus tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

### 3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Ruhojen kauppakunnostus (kynimisen viimeistely ja kaulahöyhenten puhdistus), pakkaaminen ja tarvittaessa pakastaminen (yksinomaan broilerit) tapahtuvat maantieteellisellä alueella tarjontamuodosta riippuen seuraavasti:

- suolistettuna;
- kankaaseen käärittynä ja sidottuna. Käärminen ja sitominen, jotka ovat pakollisia, kun on kyse syöttökokoista, ovat Bressen siipikarjan perinteinen tarjontamuoto; tiukkaan kiristetty kangas on valmistettu kasvikuivasta (pellava, puuvilla tai hamppu), ja se ommellaan käsin (vähintään 15–20 pistolla riippuen siitä, onko kyseessä broileri, nuori kana vai syöttökukko);
- paistovalmiina tai pakastettuna (yksinomaan broilerit). Linnun raajat (varpaita lukuun ottamatta) jätetään paikalleen.

Näiden vaiheiden pakollinen suorittaminen maantieteellisellä alueella on perusteltua ottaen huomioon siihen tarvittava perinteinen erityisosaaminen. Paras esimerkki tästä on linnun sitominen ja kankaaseen käärminen. Tätä menetelmää käytetään erityisesti jouluajan juhlapyhien yhteydessä, ja sen ansiosta rasva imeytyy paremmin lihaskudokseen ja parantaa siten osaltaan tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia. Bressen siipikarjanliha-alan toimijat ovat säilyttäneet tämän käytännön huolimatta sen vaatimasta ajasta ja vaivannäöstä. Myös tarjontamuodot paistovalmiina ja pakastettuna ovat tyyppillisiä SAN-tuotteelle "Volaille de Bresse" siinä suhteessa, että raajoja (varpaita lukuun ottamatta) ei saa katkaista.

Myös Bressen siipikarjan erittäin herkkä nahka vaatii erityistä huomiota, jotta se ei irtoa kynimisen, taivuttamisen ja pakkaamisen aikana. Siksi on tarpeen rajoittaa mahdollisimman vähiin sellaiset käsittelyt, jotka voisivat jättää jälkiä nahkaan tai vahingoittaa sitä (repeämät, pintavauriot ja poikkeava väri ovat syitä, joiden perusteella tuote voidaan hylätä tuotteen kuvauksen vastaisena).

Näiden vaiheiden toteuttaminen maantieteellisellä alueella on myös tarpeen siksi, että ne tapahtuvat samaan aikaan kun ruhot luokitellaan SAN-tuotteiksi. Vasta tästä viimeisestä luokitteluvaiheesta lähtien ruhot voidaan pitää kaupan SAN-tunnuksella varustettuina. Luokittelu tapahtuu kiinnittämällä tunnistemerkit, erityisesti sinetit (tai nuorten kanojen ja syöttökukkojen tunnistemerkit), joista tuotteet voidaan tunnistaa ja joilla varmistetaan myös tuotteiden jäljitettävyyttä.

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Volaille de Bresse/Poulet de Bresse/Poularde de Bresse/Chapon de Bresse varustetaan sekä kasvattajan sinettirenkaalla, teurastajan sinetillä, erityisellä etiketillä että nuorten kanojen ja syöttökukkojen osalta tunnistemerkillä.

Etiketki kiinnitetään suolistettujen lintujen selkään tai paistovalmiina myytävien lintujen rintalastaan siinä vaiheessa kun linnut luokitellaan alkuperänimityksen mukaisiksi ennen toimittamista eteenpäin. Etiketissä on Euroopan unionin SAN-tunnus.

Tunnistemerkkien mallit:

Luovuttamattomassa sinettirenkaassa, jota ei voida rikkoa, on kasvattajan yhteystiedot. Luovuttamattomassa sinkilänmuotoisessa sinetissä on maininta "Bresse" ja teurastamoiden osalta yhteystiedot. Jos teurastus tapahtuu tilalla kasvattajan toimesta, sinetissä on maininta "Abattage à la ferme" (teurastettu tilalla).

Syöttökukkojen ja nuorten kanojen tunnisteissa on maininta "Poularde de Bresse roulée"/"Poularde de Bresse" tai "Chapon de Bresse" sekä maininta "appellation d'origine contrôlée" (valvottu alkuperänimitys) tai "appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys).

Tunnistemerkkien kiinnittämistä koskevat vaatimukset:

Kasvattaja kiinnittää sinettirenkaan linnun vasempaan jalkaan ennen lähettämistä pois tilalta. Sinetti kiinnitetään kaulan alaosaan luokiteltaessa linnut alkuperänimityksen mukaisiksi ennen niiden lähettämistä eteenpäin. Rengasta ja sinettiä voidaan käyttää ainoastaan kerran, ja ne on kiinnitettävä huolellisesti, jotta niitä ei voida rikkoa. Tunnistemerkki kiinnitetään kaulan alaosaan sinettiin.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Volaille de Bresse -alkuperänimityksen maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavien kuntien alueet kokonaan tai osittain:

Ainin departementti (01):

Seuraavat kantonit: 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, Viriat.

Seuraavien kantonien kunnat kokonaan tai osittain:

Ceyzériat: Ceyzériat (Ouest D52), Jasseron (Ouest D52);

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

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

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

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

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

Juran departementti (39):

Seuraavien kantonien kunnat kokonaan tai osittain:

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

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (Ouest), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (partie), Villeveux;

Chaumergy: Bois-de-Gand (Ouest), La Chassagne (Sud D468), Chaumergy (osittain), La Chaux-en-Bresse (Ouest D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (osittain), Francheville (Ouest D95 + Sud D468), Froideville (osittain), Rye (Ouest D468), Vincent (Ouest D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (Ouest D468), Chainée-des-Coupis (Sud-Ouest), Chaussin (Sud D468), Les Essards-Taignevaux (Ouest D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (Sud du Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (osittain), Petit-Noir (Ouest du Doubs);

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (Sud N78+Ouest N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (Ouest N83), Messia-sur-Sorne (Nord N83), Trenal;

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

Saône-et-Loiren departementti (71):

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

Seuraavien kantonien kunnat kokonaan tai osittain:

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

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

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

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

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (sud), Navilly (Sud du Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

— Luonnolliset tekijät

Bressen siipikarjan tuotantoalue sijaitsee loivasti kumpuilevalla pensasvaltaisella tasangolla, joka on muodostunut plioseeni-kvartaarikautisista periglasiaalisista, alkuperältään hyvin savipitoisista vettä läpäisemättömistä geologisista muodostumista. Valtameren vaikutus tuntuu voimakkaasti ilmastossa, joka on kostea ja usein sumuinen.

Maissia alettiin viljellä Bressen alueella 1600-luvun alussa (ts. noin runsas vuosisata sen jälkeen, kun laji saapui Andalusian rannikolle), ja sillä on ollut keskeinen merkitys alueen maataloudessa, koska sitä on käytetty sekä ihmisravinnoksi että siipikarjan rehuna. Samassa yhteydessä kehittyi vuosisatojen aikana perinteinen sekaviljely, joka perustui nurmikasveihin ja viljaan sekä siipikarjan ja nautakarjan (lypsy-lehmien ja myöhemmin emolehmien) kasvatukseen ja joka jatkuu edelleen.

— Inhimilliset tekijät

Vuodesta 1591 lähtien Bourg-en-Bressen kaupunginarkistoissa mainitaan Bressen siipikarja ja erityisesti runsasrasvainen syöttökukko. Viittaukset syöttökukkojen ja nuorten kanojen käyttöön maksuväliseenä moninkertaistuivat 1600-luvulta alkaen, ja 1700-luvun lopussa ne mainittiin kaikissa maanvuokraus-sopimuksissa. Myöhemmin kulinaristi Brillat-Savarin korosti tuotteen maukkautta mainiten vuonna 1825 ilmestyneessä teoksessaan "Physiologie du goût", että Bressen kananpoika on parasta.

Pariisi-Lyon-Marseille-rataosuuden rakentamisen myötä syntyneet myyntimahdollisuudet edistivät tuotannon kehittymistä. Myös Lyonin kaltaisen suurkaupungin läheisyys on varmasti ollut kehittymisen kannalta varteenotettava tekijä.

Paikallinen rotu, joka hyväksytään ainoaksi alkuperänimityksen käyttöön oikeuttavaksi roduksi, on erittäin tyyppillinen Bressen alueen ympäristöön ja kosteaan maaperään hyvin sopeutunut maataisrotu. Perinteisesti kukin kasvattaja valitsi itse parvestaan siitoseläimet. Sitten alan kehittyessä perustettiin vuonna 1955 jalostuskeskus, joka vastaa geneettisestä valinnasta rodun säilyttämiseksi.

Kasvatusmenetelmä perustuu perinteiseen käytäntöön, jonka mukaan linnut saavat pääosan ravinnostaan (kastemadot, ruoho, jne.) vapaasti nurmilaitumelta; ruokavaliota täydennetään viljalla ja maitotuotteilla (laimennettu maito, hera, maitojauhe, kurnupiimä jne.). Loppulihotus tapahtuu häkeissä (*épinettes*) rauhallisessa hämärässä tilassa, jotta eläimille ei aiheudu ylimääräistä stressiä. Teurastetut linnut tarjotaan tavallisesti myyntiin omintakeisessa muodossa, jossa niiden kaulan alaosaan jätetään tyyppillinen höyhenkaulus.

Kasvattaja kiinnittää erityistä huomiota hienolaatuisimpiin lintuihin eli syöttökukkoihin, jotka ovat alkukeväästä syntyneitä ja ennen 15. heinäkuuta kuohittuja urospuolisia lintuja, sekä nuoriin kanoihin, jotka ovat vanhempia kuin broilerit mutta jotka eivät ole vielä ehtineet munintavaiheeseen. Näiden lintujen loppukasvatus häkeissä kestää kauemmin kuin broilereiden, ja ne saavat useammin liemirehuna tarjottavaa houkuttelevampaa ravintoa. Myös teurastus tapahtuu erittäin hellävaraisesti, ja linnut kyniään erittäin huolellisesti, jotta niiden nahka ei vahingoitu. Kun nämä linnut sidotaan paikalliseen tapaan, mikä on pakollista syöttökukkojen osalta, niiden koivet ja siivet kiinnitetään tiiviisti ruhoa vasten. Sen jälkeen linnut kääritään lujaan kasvikuidusta valmistettuun kankaaseen, joka ommellaan käsin ohuella narulla aloittaen ruhon keskiosasta ja edeten päätä ja peränpukkaa kohti siten, että koko linnusta muodostuu tiivis "paketti" lukuun ottamatta kaulaa, jonka ylin kolmannes jätetään kynimättä. Kun kääre poistetaan, lintu on tyyppillisesti lieriön muotoinen siten, että ainoastaan ääripäät ja kaula ulkonevat.

## 5.2 Tuotteen erityisyys:

Linnuille on ominaista hienorakenteinen luusto ja nahka. Se on merkki lihan ja rasvan suotuisasta kehittymisestä. Selän pituus puolestaan viittaa rintafileiden kokoon.

Volaille de Bresse on tyyppillisesti rasvainen lintu, toisin sanoen pitkänomainen ja äärimmäisen hienorakenteinen, mikä on osoitus sen soveltumisesta lihotukseen. Se erottuu helposti niin sanotusta jyväbroilerista, joka on leveämpi, vantterampi ja ominaisuuksiltaan vähemmän neutraali.

Taitavasti kypsennettynä, jotta siipikarjanlihan kaikki aistinvaraiset ominaisuudet säilyvät, lintu on erityisen lihaisa, ja sen liha on erittäin pehmeää, maukasta ja mehevää.

Lihaisuuden osalta Volaille de Bresse erottuu valikoitujen palojen laadun, kuten rintafileiden pituuden ja leveyden tai koipien pyöreiden ansiosta. Luut ovat aina hyvin ohuet, samoin pää ja kaula, joten kulutukseen sopimattomat osat jäävät äärimmäisen vähäisiksi. Verenlaskun ja kynimisen jälkeen ruho on lihaisen ja rasvaisen pyöreä vailla näkyviä ulkonevia osia.

Liha on pehmeää, suorastaan suussa sulavaa, minkä vuoksi sitä kutsuttiin Pariisiin ruokahalleissa lisänimellä "moelleux" (pehmeän täyteläinen). Se irtoaa itsestään luista, ja eri lihakset on äärimmäisen helppo irrottaa toisistaan. Lihaskudos on niin hienosyistä, että syitä on lähes mahdoton havaita. Jänteitä ja kalvoja ei ole juuri lainkaan, ja ne sulautuvat lihan sekaan. Lihotusasteen mukaan vaihtelevan pintarasvan lisäksi rasva on imeytynyt lihaskudokseen. Kaikkien äärimmäisen pienten lihassolujen ympärillä on ikään kuin hyvin ohut rasvakerros, joka antaa kypsennetylle lihalle poikkeuksellisen pehmeän rakenteen.

Nuori kana on pyöreämpi ja painavampi kuin broileri, ja sen maun erityislaatu perustuu pidempään jatkuneeseen lihotusvaiheeseen. Kuohitsemisesta ja pidemmästä eliniästä johtuen syöttökukon lihaskudokseen imeytyy hitaammin ja säännöllisemmin rasvaa, minkä vuoksi sen gastronomiset laatuominaisuudet ovat erittäin hyvät; sitä pidetään kaupan yksinomaan joulunajan juhlien aikaan.

Asiantuntijoiden mukaan lihassa on aivan erityinen aromi, jota todelliset herkuttelijat arvostavat.

Tämä syvästi paikalliseen ruokakulttuuriin juurtunut tuote on saavuttanut suurta suosiota Ranskan ja muun maailman taitavimpien keittiömestareiden keskuudessa.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Bressen alueen sekaviljely on välittömässä yhteydessä paikallisen luonnonympäristön ominaispiirteisiin, jotka ovat erityisen suotuisat kosteaa ilmastoa ja runsaita hydrologisia resursseja sisältävää maaperää edellyttävään nurmikasvien ja maissin viljelyyn, ja se on ratkaiseva tekijä Bressen siipikarjankasvatuksen kehittymiselle. Ravitsemuksellisen arvonsa vuoksi maissi – yhdessä muiden viljalajien kanssa – on edistänyt rasvaisen siipikarjanlihan tuotantoa, johon Bressen siipikarjan maine perustuu.

Tuottajat ovat pystyneet säilyttämään rodun puhtaana ja edistämään siten alan kehittymistä Bressen alueella. Kestävä maatiaisrotu on onnistunut tulemaan toimeen vaikeassa ympäristössä, jossa se saa osan ravinnostaan nurmilaitumen luonnonvaraisesta pieneläimistöä. Kasvatus- ja lihotusvaiheessa kasvattajat täydentävät ravintoa maantieteelliseltä alueelta saadulla lisärehulla (maissi, maitotuotteet).

Kasvatus perustuu vahvaan perinteeseen, jossa yhdistyvät erityisen vähäproteiininen ruokavalio, erityiset lihotusmenetelmät ja myöhäinen teurasikä, jonka ansiosta eläimet saavuttavat täydellisen fysiologisen kypsyyssasteen.

Kasvatustavan, hoitotoimenpiteiden ja lihotuksen ansiosta kypsennetyn siipikarjanlihan aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät erinomaisiksi. Perinteinen tapa kääriä hienorakenteiset linnut tiukkaan kankaaseen edistää erityisesti rasvan imeytymistä lihaskudokseen. Rasvaan imeytyvät eetterit, jotka vapautuvat kypsennettäessä, reagoivat toisiinsa ja leviävät kaikkialle lihaan antaen siipikarjanlihalle sen hienostuneen aromin.

Lintuja myydään paljon neljän niin sanotun Les glorieuses de Bresse -kilpailun jälkeen. Ensimmäinen tällainen tapahtuma järjestettiin Bourg-en-Bressessä 23. joulukuuta 1862. Kolme muuta tapahtumaa järjestetään joulua edeltävällä viikolla Pont-de-Vaux'ssa, Montrevel-en-Bressessä et Louhansissa, ja niissä on tarjolla yli 1 000 nauhasinetillä varustettua lintua, joista parhaat esitellään tuomariston arvostelviksi. Siipikarjankasvattajat kilpailevat ensimmäisistä palkinnoista syöttökukkojen ja nuorten kanojen korkeasti hinnoitelluissa luokissa, ja parhaat linnut pääsevät kunniapaikalle hienoimmissa näyteikkunoissa ja juhlapöydissä. Nämä kilpailut ovat osoitus kasvattajien tuntemasta ylpeydestä tuotteitaan kohtaan ja kertovat myös voimakkaasta sitoutumisesta siipikarjan kasvatukseen.

**Eritelmän julkaisutiedot:**

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5, artiklan 7 kohta <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Katso alaviite 2.











## TILAUSHINNAT 2013 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 300 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD	22 EU:n virallista kieltä	1 420 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	910 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonantoja ja ilmoituksia).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä DVD-levyllä.

*Euroopan unionin virallisen lehden* tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

## Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internetosoitteesta:

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

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.**

**Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>**



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**