

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 322/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

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

Nr UE: PDO-FR-0145-AM03 – 6.12.2019

CHNP (X) CHOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse (CIVB)

Adres siedziby:

Bois de Chize

71500 Branges

FRANCJA

Tel. +33) 0385751007

Faks +33) 0385752899

E-mail: civb@wanadoo.fr

Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse zrzecza podmioty gospodarcze, które zajmują się selekcją, wylęgiem, chowem lub ubojem drobiu objętego ChNP „Volaille de Bresse” i jako takie są uprawnione do złożenia wniosku.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Opis produktu

Obszar geograficzny

Dowód pochodzenia

Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Punkt „Opis produktu”

Postanowienie:

„Prezentację »gotową do przyrządzenia« i »głęboko mrożoną« dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt, pod warunkiem że członki, z wyjątkiem pazurów, nie są obcięte”

otrzymuje brzmienie:

„Prezentację »gotowe do przyrządzenia« dopuszcza się w przypadku kurcząt i pulard, pod warunkiem że członki, z wyjątkiem pazurów, nie są obcięte. Rozbiór dopuszcza się w przypadku kurcząt i obejmuje on tylko części ze skórą. Wnętrza, głowy i nogi są wyłączone z rozbioru. Prezentację »głęboko mrożone« dopuszcza się w przypadku kurcząt »gotowych do przyrządzenia« i w przypadku kawałków z rozbioru”.

Zmiana ta pozwala dodać pularde do drobiu, w przypadku którego dopuszcza się prezentację „gotowe do przyrządzenia”, i reguluje pozwolenie na rozbiór jedynie w przypadku kawałków kurczaka ze skórą, co jest elementem charakterystycznym dla „Volaille de Bresse”. Wnętrza, głowy i nogi są wyłączone z rozbioru.

Ponadto głębokie mrożenie, które jest dopuszczone jedynie w przypadku kurcząt „gotowych do przyrządzenia”, jest również dopuszczone w przypadku kawałków z rozbioru kurczęcia.

Proponowane zmiany umożliwiłyby branży dostosowanie się do nowych nawyków konsumpcyjnych, o czym świadczą badania dotyczące konsumpcji (WorldpanelKantar, 2017), przy jednoczesnym zachowaniu pełnej specyfiki „Volaille de Bresse”, w tym zwłaszcza opisu skóry.

Postanowienie:

„Drób poddany ubojowi waży co najmniej:

- [...],
- 1,8 kg częściowo wypatroszony w przypadku pulard,
- [...]

otrzymuje brzmienie:

„Drób poddany ubojowi waży co najmniej:

- [...],
- 1,8 kg częściowo wypatroszony w przypadku pulard (tj. 1,5 kg w prezentacji »gotowe do przyrządzenia«),
- [...]

Wskazana zostaje minimalna masa pulard „gotowych do przyrządzenia” wynosząca 1,5 kg.

Zmienia się pkt 3.2 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia tych zmian.

Ponadto w jednolitym dokumencie proponuje się uproszczenia w formie skreślenia.

Postanowienie:

„Poulet de Bresse» jest kurczęciem płci męskiej lub żeńskiej w wieku co najmniej 108 dni, które częściowo wypatroszone waży co najmniej 1,3 kg (czyli 1 kg w prezentacji »gotowe do przyrządzenia«). »Poularde de Bresse« jest samicą w wieku co najmniej 140 dni, która osiągnęła dojrzałość seksualną, wytworzyła swój jajowód, ale nie osiągnęła zdolności do składania jaj i która częściowo wypatroszona waży co najmniej 1,8 kg. Kurczęta i pulardy można zawiązać i obwiązywać zgodnie ze zwyczajem.

»Chapon de Bresse« jest wykastrowanym samcem w wieku co najmniej 224 dni, który częściowo wypatroszony waży co najmniej 3 kg. Wprowadza się go do obrotu wyłącznie przy okazji świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku w dniach 1 listopada–31 stycznia. Zgodnie ze zwyczajem musi on obowiązkowo zostać zawinięty w płótno pochodzenia roślinnego (len, konopie, bawełna) i obwiązany w taki sposób, aby drób był całkowicie »owinięty« z wyjątkiem szyi, której górny odcinek w jednej trzeciej pozostawia się opierzony.»

otrzymuje brzmienie:

„»Poulet de Bresse« waży co najmniej 1,3 kg (1 kg w prezentacji »gotowe do przyrządzenia«).»Poularde de Bresse« częściowo wypatroszona waży co najmniej 1,8 kg (1,5 kg w prezentacji »gotowe do przyrządzenia«). Kurczęta i pulardy można zawijać i obwiązywać zgodnie ze zwyczajem.

»Chapon de Bresse« częściowo wypatroszony ważny co najmniej 3,0 kg. Wprowadza się go do obrotu w dniach 1 listopada–31 stycznia. Musi on obowiązkowo zostać zawinięty w płótno pochodzenia roślinnego (len, konopie, bawełna) i obwiązany w taki sposób, aby drób był całkowicie »owinięty« z wyjątkiem szyi, której górny odcinek w jednej trzeciej pozostawia się opierzony.”.

Tylko okresy chowu zostały usunięte z punktu „Opis produktu” w jednolitym dokumencie. Pozostają one jednak takie same w specyfikacji, czyli co najmniej 108 dni w przypadku kurczęcia, co najmniej 140 dni w przypadku pulardy i co najmniej 224 dni w przypadku kapłona. Pozwala to spełnić wymogi dotyczące ograniczenia liczby słów w jednolitym dokumencie ustanowione w art. 6 rozporządzenia (UE) nr 668/2014.

Zgodnie ze zmianami w specyfikacji zezwalającymi na prezentację „gotowe do przyrządzenia” skreśla się następujący zapis z jednolitego dokumentu:

„Drób wprowadza się do obrotu w prezentacji »częściowo wypatroszonej«. Prezentację »gotową do przyrządzenia« i »głęboko mrożoną« dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt, pod warunkiem że członki, z wyjątkiem pazurów, nie są obcięte”

i zastępuje się go następującym postanowieniem:

„Drób wprowadza się do obrotu w prezentacji »częściowo wypatroszone«. Prezentację »gotowe do przyrządzenia« dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt i pulard, pod warunkiem że członki, z wyjątkiem pazurów, nie są obcięte.

Prezentację po rozbiórce dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt.

Prezentację »głęboko mrożone« dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt (»gotowych do przyrządzenia« lub w kawałkach uzyskanych z rozbioru”).

Zmiany te umożliwiają dostosowanie punktu „Opis produktu” do zmienionej specyfikacji.

5.2. Punkt „Obszar geograficzny”

Postanowienie:

„Wyznaczony obszar geograficzny objęty nazwą pochodzenia »Volaille de Bresse«, na którym odbywa się selekcja, rozmnażanie i wylęg, a także chów, ubój, przygotowanie drobiu i w stosownym przypadku jego głębokie mrożenie, rozciąga się na terytoria następujących gmin lub części gmin:”

otrzymuje brzmienie:

„Wszystkie etapy produkcji (wybór, rozmnażanie i wylęg, a także chów, ubój, przygotowanie drobiu i rozbiór, a w stosownym przypadku jego głębokie mrożenie) odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który swoim zasięgiem obejmuje terytoria następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (Code Officiel Géographique) z 2018 r. i rozciąga się na następujące terytoria gmin lub części gmin:”.

Do etapów, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, dodaje się rozbiór. Zmienia się pkt 3.5 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia tej zmiany.

Dodaje się numer referencyjny daty obowiązującego kodu geograficznego, tak aby wykaz był precyzyjny i jednoznaczny.

Dodaje się postanowienie „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są do wglądu na stronie internetowej Institut national de l’origine et de la qualité”.

Ponadto w wyniku zmian w przepisach francuskich dotyczących granic i nazw gmin niektóre gminy połączyły się, zmieniając przy tym nazwę. Kantony zmieniły swój kształt. W związku z tym zaktualizowano wykaz gmin. Obszar geograficzny nie ulega zmianie, ponieważ jest to zobowiązanie wynikające ze zmiany ustawodawstwa francuskiego. Zmienia się pkt 4 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia tej zmiany.

5.3. Punkt „Dowód pochodzenia”

W części „4.2. Identyfikowalność” dodaje się następujące postanowienie: „Zakłady rozbioru mięsa rejestrują następujące dane:

- nazwa rzeźni (jeśli jest to jakikolwiek inny podmiot niż zakład rozbioru mięsa)
- partia drobiu w imieniu hodowcy i data uboju,
- rodzaj kawałków mięsa uzyskanych po rozbiorze,
- liczba kawałków,
- masa drobiu do rozbioru w momencie przywozu,
- masa wyjściowa kawałków uzyskanych po rozbiorze”.

Postanowienie to dodaje się do specyfikacji w celu zapewnienia identyfikowalności, w tym w zakładach rozbioru mięsa, aby uniknąć ryzyka utraty identyfikacji.

W części „4.3. Identyfikacja drobiu” dodaje się postanowienie w brzmieniu:

„W przypadku kawałków kurczaka każda jednostka sprzedaży musi być zidentyfikowana indywidualnie, aby umożliwić identyfikowalność hodowcy (numer identyfikacyjny wystawiony przez grupę)”.

Postanowienie to umożliwia zapewnienie identyfikowalności kawałków mięsa uzyskanych z rozbioru w celu uniknięcia przerwy w identyfikowalności ze względu na utratę nienaruszalnego identyfikatora, czyli obrączki umieszczonej na nogach całego drobiu. Postanowienie to określa, w jaki sposób kurczęta mają być identyfikowane przy wprowadzaniu do obrotu w postaci kawałków uzyskanych z rozbioru.

Postanowienie to dodaje się również w jednolitym dokumencie do punktu 3.7 jednolitego dokumentu.

5.4. Punkt „Metoda produkcji”

W części „5.3. Warunki chowu zwierząt”:

Ze specyfikacji skreśla się następujące postanowienie:

„W przypadku wyjątkowych okoliczności pogodowych mających wpływ na užitki zielone lub dostawy zbóż, po uzyskaniu opinii grupy, dyrektor INAO może przyznać tymczasowe odstępstwa w celu zapewnienia ciągłości żywienia drobiu”.

Postanowienie to zezwalało na odstępstwo od specyfikacji w przypadku wystąpienia wyjątkowych warunków pogodowych. W następstwie zmiany rozporządzenia w sprawie ChNP, w szczególności rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz rozporządzeń wykonawczych i delegowanych, postanowienie to wycofuje się ze specyfikacji, ponieważ jest ono ujęte w przepisach ogólnych.

Następujące postanowienie:

„W paszach dozwolone jest stosowanie jedynie:

- zbóż pochodzących wyłącznie z wyznaczonego obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia i wyprodukowanych w miarę możliwości w gospodarstwie,
- [...]”

otrzymuje brzmienie:

„W paszach dozwolone jest stosowanie jedynie:

- zbóż, samych lub połączonych z roślinami strączkowymi, pochodzących wyłącznie z wyznaczonego obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia i wyprodukowanych w miarę możliwości w gospodarstwie,
- [...]”.

Następujące postanowienie: „Pasza składa się wówczas głównie z zasobów znajdujących się na wybiegu (trawa, owady, małe mięczaki itp.), do których dochodzą zboża: kukurydza, gryka, pszenica, owies, pszenżyto, jęczmień, jak również mleko i jego produkty uboczne.”

otrzymuje brzmienie:

„Pasza składa się wówczas głównie z zasobów znajdujących się na wybiegu (trawa, owady, małe mięczaki itp.), do których dochodzą zboża: kukurydza, gryka, pszenica, owies, pszenżyto, jęczmień, żyto, jak również mleko i jego produkty uboczne. Zboża te mogą być produkowane w połączeniu z roślinami strączkowymi (wyka, groch, łądzwian, bób, łubin, soczewica), jeśli udział zbóż w wysiewie stanowi większość względem liczby nasion roślin strączkowych.”.

Postanowienie:

„Zboża, wśród których kukurydza stanowi co najmniej 40% dawki pokarmowej, mogą być gotowane, kielkujące, rozdrobnione lub mielone, z wyłączeniem każdego innego sposobu przetworzenia.”

otrzymuje brzmienie:

„Ziarna, wśród których kukurydza stanowi co najmniej 40 % dawki pokarmowej, mogą być gotowane, kielkujące, rozdrobnione lub mielone, z wyłączeniem każdego innego sposobu przetworzenia.”

Zmiany te sprawiają, że dopuszczalne jest połączenie zbóż z roślinami strączkowymi jako całkowita lub częściowa alternatywa dla stosowania glutenu kukurydzianego oraz dla nadmiernego nawożenia upraw pszenicy. Pozwala to na stosowanie „agroekologicznych” metod uprawy jako alternatywy dla obecnych praktyk w zakresie wzbogacania białkowego pasz stosowanych w okresie wzrostu. Połączenia te umożliwiają ograniczyć bezpośrednio zabiegi stosowane w odniesieniu do upraw (nawozów, środków chwastobójczych, owadobójczych, grzybobójczych) oraz całościowo, na poziomie płodozmianu, poprzez bardziej zrównoważone zmianowanie. Ponadto autonomia żywnościowa gospodarstw rolnych (ograniczenie stosowania glutenu kukurydzianego) zostanie zwiększona, a życie biologiczne będzie lepiej chronione (zmniejszenie pozostałości pestycydów w zbożach).

Na podstawie wielu dokumentów wydaje się również, że praktyka ta była już stosowana kilkadziesiąt lat temu.

Żyto zostaje ponadto dodane do wykazu zbóż dozwolonych w specyfikacji. Zboże to tradycyjnie było używane przez hodowców drobiu z Bresse.

Zmienia się pkt 3.4 jednolitego dokumentu w celu uwzględnienia tych zmian poprzez skreślenie następującego postanowienia z jednolitego dokumentu:

„Chów drobiu w okresie zwanym »początkowym« odbywa się na trawiastym wybiegu. Pasza składa się wówczas głównie z zasobów znajdujących się na wybiegu (ziół, owadów, małych mięczaków itd.), do których dochodzą zboża: kukurydza, gryka, pszenica, owies, pszenżyto, jęczmień, jak również mleko i jego produkty uboczne. Zboża, wśród których kukurydza stanowi co najmniej 40% dawki pokarmowej, mogą być gotowane, kielkujące, rozdrobnione lub mielone, z wyłączeniem każdego innego sposobu przetworzenia. Między 36. i 84. dniem chowu, czyli okresem, w którym tworzy się szkielet, zasoby lokalne można uzupełniać białkami, składnikami mineralnymi i witaminami.”

Zastępuje się je następującym postanowieniem:

„Chów drobiu w okresie »wzrostu« odbywa się na trawiastym wybiegu. Pasza składa się wówczas głównie z zasobów znajdujących się na wybiegu (trawa, owady, małe mięczaki itp.), do których dochodzi mleko i jego produkty uboczne oraz zboża: kukurydza, gryka, pszenica, żyto, owies, pszenżyto, jęczmień, jak również mleko i jego produkty uboczne. Zboża te mogą być produkowane w połączeniu z roślinami strączkowymi (wyka, groch, lędzwan, bób, łubin, soczewica), jeśli udział zbóż w wysiewie stanowi większość. Kukurydza stanowi co najmniej 40 % dawki pokarmowej. Między 36. i 84. dniem chowu, czyli okresem, w którym tworzy się szkielet, zasoby lokalne można uzupełniać białkami, składnikami mineralnymi i witaminami.”

Ponadto skorygowany zostaje oczywisty błąd: Okres „wzrostu”, a nie okres „początkowy”, co można wykazać na podstawie tego samego jednolitego dokumentu: „Po wspomnianym okresie »początkowym« następuje okres „tuczu końcowego [...]”.

Do jednolitego dokumentu, w związku ze zmianami wprowadzonymi w specyfikacji, dodaje się również możliwość uprawy zbóż w połączeniu z roślinami strączkowymi oraz możliwość rozdzielania zbiorów wśród drobiu.

W wyniku skorygowania oczywistego błędu i dodania żyta do dozwolonych zbóż dokonuje się zmiany punktu 3.4 jednolitego dokumentu w celu spełnienia wymogów dotyczących ograniczenia liczby słów w jednolitym dokumencie, ustanowionego w art. 6 rozporządzenia (UE) nr 668/2014.

Skreśla się poniższe postanowienie, ponieważ zdanie wprowadzające nie dostarcza istotnych informacji dla zrozumienia tego punktu, przy czym każdy z etapów jest rozwinięty w dalszej części:

„Chów drobiu odbywa się w trzech następujących po sobie etapach, którymi są: etap początkowy, etap wzrostu i etap tuczu końcowego. Podczas tych etapów w paszach dozwolone jest stosowanie jedynie:”

Otrzymuje ono brzmienie:

„W paszach dozwolone jest stosowanie jedynie:”

Następujące postanowienie zostaje przeredagowane bez wprowadzania zmian w jego sensie:

„Po wspomnianym okresie »wzrostu« następuje okres »tuczu końcowego« trwający minimum dziesięć dni w przypadku kurcząt, trzy tygodnie w przypadku pulard i cztery tygodnie w przypadku kapłonów, [...]”.

Zmienione postanowienie:

„Okres »tuczu końcowego« trwa minimum dziesięć dni w przypadku kurcząt, trzy tygodnie w przypadku pulard i cztery tygodnie w przypadku kapłonów.”.

Tytuł części

„5.4. Ubój, przygotowanie i pakowanie”

zastępuje się następującym tytułem:

„5.4. Ubój, rozbiór, przygotowanie i pakowanie”

Dodaje się następujące postanowienie:

„Rozbiór kurczęcia z Bresse:

— Higiena i kontrola sanitarna podczas rozbioru:

- Czas między ubojem a rozbiorem nie może przekraczać 3 dni
- Z linii do rozbioru lub ze stołu należy całkowicie usunąć poprzednią partię przed przystąpieniem do rozbioru nowej partii.

— Szczególne kryteria rozbioru:

- Rozbiór odbywa się przy użyciu narzędzi ręcznych
- Drób poddany ubojowi musi mieć dużą ilość mięsa i równomierne otłuszczenie; na kończynach nie może być złamań
- Wygląd kawałków mięsa musi być zgodny z kryteriami prezentacji ChNP (w zależności od danego kawałka); ich skóra musi być gładka, bez końcówek piór, bez pęknięć, uszkodzeń lub anormalnych zabarwień”.

Dodanie tego postanowienia pozwala na zapewnienie kontroli sanitarnej oraz utrzymanie organoleptycznej i wizualnej jakości produktu w przypadku rozbioru przed wprowadzeniem do obrotu; w ten sposób reguluje się warunki rozbioru. W celu uzasadnienia powyższych punktów dodaje się następujące postanowienia:

„Poulet de Bresse” charakteryzuje się drobnym szkieletem i delikatną skórą, a także wysoką zawartością tłuszczu powierzchniowego i międzymięśniowego. W związku z tym tusze są szczególnie delikatne i należy się z nimi obchodzić ostrożnie, aby nie spowodować uszkodzeń kości, skóry – która musi być obecna na kawałkach drobiu wprowadzanych do obrotu – i utleniania tłuszczu podskórnego. Dla przykładu prędkość uboju tego drobiu jest szczególnie niska, a oskubywanie musi być dokańczane ręcznie, aby uwzględnić tę kruchość skóry i kości.

Ubój, przygotowanie tusz, rozbiór i pakowanie są zasadniczymi czynnościami mającymi na celu zachowanie właściwości ChNP „Poulet de Bresse”.

W związku z tym istotne jest, aby operacje te były prowadzone przez podmioty dysponujące niezbędną wiedzą fachową i wyszkolone specjalnie do rozbiórki tego drobiu. Ma to na celu zabezpieczenie się przed ryzykiem naruszenia gwarancji jakości i doprowadzenia do wprowadzenia do obrotu produktu końcowego, który nie spełnia kryteriów organoleptycznych.

Ponadto, z uwagi na fakt, że elementy identyfikacyjne (obrączka i zacisk) są usuwane podczas rozbioru i pakowania, przeprowadzenie tych czynności na wyznaczonym obszarze geograficznym, wraz z wdrożonym systemem kontroli w celu sprawdzenia ich przeprowadzenia, pozwala ograniczyć ryzyko zakłócenia identyfikowalności, a tym samym ryzyko nadużyć. Wreszcie lokalizacja czynności na wyznaczonym obszarze geograficznym umożliwia ograniczenie liczby operacji i czasu trwania transportu, które są szkodliwe dla jakości tego szczególnie wrażliwego produktu końcowego.

Z powyższego wynika, że wszystkie czynności w zakresie rozbioru i pakowania umożliwiające uzyskanie „Poulet de Bresse” opierają się na szczególnych zasadach i szczególnej wiedzy fachowej. W związku z tym przeprowadzanie ich w odpowiednich obiektach znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym wydaje się mieć zasadnicze znaczenie dla:

- utrzymania cech jakościowych,
- zagwarantowania autentyczności produktu,
- zapewnienia rygorystycznej kontroli jednej z prezentacji produktu, najbardziej obecnej na rynku”.

W części „5.5. Głębokie mrożenie kurcząt”

postanowienie:

„Głębokie mrożenie kurcząt wykonuje się najpóźniej trzy dni po uboju.

Kurczęta (całe, »gotowe do przyrządzenia«) zostają głęboko zamrożone poprzez przepuszczenie przez tunel, w którym temperatura powietrza u wylotu systemu parownika wynosi od -35 °C do -40 °C. [...]”

otrzymuje brzmienie:

„Głębokie mrożenie kurcząt (całych, »gotowych do przyrządzenia« lub po rozbiórce) wykonuje się najpóźniej trzy dni po uboju.

Kurczęta (całe, »gotowe do przyrządzenia« lub po rozbiórce) zostają głęboko zamrożone poprzez przepuszczenie przez tunel, w którym temperatura powietrza u wylotu systemu parownika wynosi od -35 °C do -40 °C. [...]”

W ten sposób warunki regulujące głębokie mrożenie kurcząt całych i „gotowych do przyrządzenia” rozszerza się na kawałki kurcząt.

Termin „DLUO” (data optymalnej trwałości) zostaje usunięty i zastąpiony terminem „DDM” (data minimalnej trwałości) zgodnie ze zmianami w obowiązujących przepisach ogólnych. Czas trwania tych danych pozostaje bez zmian (12 miesięcy).

5.5. Punkt „Związek”

Zgodnie z oczekiwaniami Komisji Europejskiej do specyfikacji produktu dodaje się zdanie wprowadzające:

„»Volaille de Bresse«/»Poulet de Bresse«/»Poularde de Bresse«/»Chapon de Bresse« należą do gatunku Gallus i do rasy galijskiej lub rasy drobiu z Bresse odmiany białej, selekcyonowanej lokalnie, wolno rosnącej.

Ta odporna rasa, doskonale dostosowana do warunków klimatycznych Bresse, pozwala na jak najlepsze wykorzystanie dostępnych dla niej użytków zielonych, gdzie musi samodzielnie szukać pożywienia, rozwijając w ten sposób mocne mięśnie na delikatnym układzie kostnym.

Pasze uzupełniające o ograniczonej zawartości białka, lecz bogate w kukurydzę, oraz tucz końcowy umożliwiły produkcję drobiu tłustego, stanowiąc źródło renomy drobiu z Bresse”.

Dodany fragment zostaje przeniesiony do jednolitego dokumentu.

W specyfikacji produktu postanowienie:

„Praktyki w zakresie chowu opierają się na dawnej diecie pokarmowej bazującej na samodzielnym żywieniu się drobiu na trawiastych wybiegach (dżdżownice, trawa itp.), uzupełnianej zbożami i produktami mlecznymi (rozcieńczone mleko, serwatka, mleko w proszku, maślanka itp.)”

otrzymuje brzmienie:

„Praktyki w zakresie chowu opierają się na dawnej diecie pokarmowej bazującej na samodzielnym żywieniu się drobiu na trawiastych wybiegach (dżdżownice, trawa itp.), uzupełnianej ziarnami i produktami mlecznymi (rozcieńczone mleko, serwatka, mleko w proszku, maślanka itp.)”.

Zmiana ta umożliwi uwzględnienie zarówno zbóż, jak i roślin strączkowych wchodzących w skład paszy. Zmiana ta zostaje przeniesiona w identycznym brzmieniu do jednolitego dokumentu.

Punkt 5. „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu zostaje również zmieniony w następujących kwestiach:

następujące ustępy usuwa się z jednolitego dokumentu, ponieważ uznaje się je za nieistotne dla wykazania związku między właściwościami produktu a naturalnymi lub ludzkimi czynnikami środowiska geograficznego:

„Po obróbce termicznej, którą należy kontrolować, aby zachować wszystkie właściwości organoleptyczne drobiu, charakteryzuje się on w szczególności wysoką wydajnością mięsną, dużą miękkością, intensywnym smakiem i dużą soczystością mięsa.

Jeżeli chodzi o wydajność mięsną, drób z Bresse wyróżnia się wielkością wybranych kawałków, długością i szerokością filetów lub okrągłymi udkami. Wszystkie kości są bardzo cienkie, głowa i szyja są wątłe, ponieważ części nienadające się do spożycia są ograniczone do minimum. Po wykrwawieniu i oskubaniu z piór drób charakteryzuje się regularnością mięsa i tłuszczu, dzięki którym nie ma wystających części.

Mięso jest miękkie, a nawet rozpływające się w ustach, dzięki czemu w Halach paryskich nazywano je »aksamitnym«. Mięso samo odchodzi od kości, a inne mięśnie oddzielają się od siebie z wielką łatwością. Włókna mięśniowe są tak cienkie, że nie można ich praktycznie rozróżnić. Ściągnięta i powięziona są prawie niewidoczne i łączą się z mięsem. Oprócz tłuszczu powierzchniowego, który różni się w zależności od stopnia otłuszczenia, tłuszcz przenika do mięśni drobiu. Każde z drobnych włókien mięśniowych jest w pewnym sensie »otoczone« delikatną powłoką tłuszczu, która – po obróbce termicznej – nadaje mięsu wyjątkową miękkość.

Pularda jest bardziej okrągła i cięższa niż kurczę; ma wyjątkowe właściwości smakowe związane z jej bardziej zaawansowanym stopniem odtuszczenia. Kapłon, z powodu kastracji i znacznej długości życia, która sprzyja długiemu i regularnemu przenikaniu tłuszczu do mięśni, jest drobiem o bardzo wysokiej jakości gastronomicznej wprowadzanym do obrotu wyłącznie przy okazji świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku.

Ponadto doświadczeni degustatorzy przyznają, że mięso drobiu posiada specjalny zapach, który sprawia, że poszukują go najbardziej wytrawni smakosze”;

„liczba filetów zależy od długości grzbietu”;

„Od 1591 r. rejestry miejskie Bourg-en-Bresse wspominają »Volailles de Bresse«, w szczególności »tłuste kapłony«. Od XVII w. powstaje coraz więcej opłat uiszczanych w postaci kapłonów i pulard, a na koniec XVIII w. figurują one przy wszystkich przedmiotach najmu. Soczystość mięsa podkreślił później gastronom Brillat-Savarin, który w swojej książce Fizjologia smaku, datowanej na 1825 r., pisze: »W przypadku pulardy należy uznać wyższość pulardy z Bresse«”;

„Do rozwoju produkcji przyczynia się ułatwienie wprowadzania do obrotu dzięki budowie linii kolejowej Paryż–Lyon–Marsylia (PLM). Bliskość dużej aglomeracji, takiej jak aglomeracja Lyonu, jest również znaczącym czynnikiem rozwoju”;

„W przeszłości każdy hodowca sam wybierał reproduktorów w swoim stadzie. Później, dzięki zbiorowemu zaangażowaniu sektora, w 1955 r. stworzono centrum selekcji. Prowadzi ono selekcję genealogiczną pozwalającą na zachowanie rasy”;

„Po uboju drób przedstawia się na ogół w bardzo oryginalny sposób z kryzą z piór u nasady szyi”;

„Hodowca zwraca szczególną uwagę na szlachetne rodzaje drobiu, do których zalicza się kapłon, samiec urodzony na początku wiosny i wykastrowany do dnia 15 lipca, a także pularda, samica starsza od kurczęcia, która nie osiągnęła zdolności do składania jaj. Tucz końcowy w klatkach z przegrodami jest dłuższy w przypadku szlachetnych rodzajów drobiu niż w przypadku kurcząt; rodzajom tym podaje się najczęściej rozdrobnioną na miazgę paszę pobudzającą apetyt. Szlachetne rodzaje drobiu są również przedmiotem szczególnej dbałości podczas uboju, a oskubywanie odbywa się bardzo starannie, tak aby nie uszkodzić skóry”;

„Omawiana produkcja, mocno zakorzeniona w lokalnej gastronomii, jest wykorzystywana i promowana przez największych szefów kuchni zarówno we Francji, jak i za granicą”;

„Wiele ptaków sprzedaje się podczas czterech specjalnych konkursów nazywanych »Les glorieuses de Bresse«, z których pierwszy odbył się w Bourg-en-Bresse w dniu 23 grudnia 1862 r. Trzy pozostałe wydarzenia odbywają się w tygodniu poprzedzającym Boże Narodzenie, w Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse i Louhans; można podczas nich zobaczyć ponad 1 000 przewiązanych wstążką zwierząt, z których najpiękniejsze sztuki przedstawia się jury do oceny. Drób uczestniczy w konkursie o główne nagrody w kategorii kapłonów i pulard, którym odpowiadają najwyższe ceny, a najlepsze sztuki ozdobią najpiękniejsze witryny i wielkie stoły wigilijne. Konkursy te pokazują, do jakiego stopnia hodowcy są dumni ze swoich produktów i wykazują głębokie przywiązanie do swojej działalności”;

„Metoda chowu, zabiegi i tucz nadają drobiowi po obróbce termicznej wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Tradycyjna praktyka polegająca na zawijaniu szlachetnego drobiu w ściśle tkany materiał sprzyja w szczególności nasyceniu mięśni tłuszczami. Etery absorbowane przez tłuszcz i uwalniane podczas obróbki termicznej reagują ze sobą i, nasycając całą masę, nadają drobiowi jego delikatny zapach”.

Skreśla się tytuły podrozdziałów: 5.1. Specyfika obszaru geograficznego – Czynniki ludzkie

Czynniki naturalne; 5.2. Specyfika produktu; 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Skreślen tych dokonuje się, ponieważ wiele z tych elementów nie wnosi istotnych dodatkowych informacji w celu wykazania przedmiotowego związku ani informacji dotyczących mięsa drobiowego po jego obróbce termicznej (które nie jest objęte specyfikacją). Skreślenia te, w jednolitym dokumencie, umożliwiają nadanie priorytetu podstawowym i głównym elementom dotyczącym związku z pochodzeniem.

5.6. Punkt „Etykietowanie”

W punkcie 8 specyfikacji postanowienie: „Na etykiecie znajduje się logo ChNP Unii Europejskiej” zostaje skreślone, ponieważ od dnia 4 stycznia 2016 r. powiela ono przepis rozporządzenia nr 1151/2012.

Postanowienie to skreśla się również w punkcie 3.7 jednolitego dokumentu.

W punkcie 8 specyfikacji dodaje się następujące postanowienie: „W przypadku kawałków kurczaka każda jednostka sprzedaży jest zidentyfikowana indywidualnie, aby umożliwić identyfikowalność hodowcy (numer identyfikacyjny wystawiony przez grupę)”.

Postanowienie to umożliwia przewidywanie i zapewnienie warunków dotyczących identyfikacji kurcząt przeznaczonych na sprzedaż, w przypadku gdy są one wprowadzane do obrotu w postaci po rozbiórce.

Zmiana ta zostaje przeniesiona w identycznym brzmieniu do jednolitego dokumentu w punkcie 3.7. „Zasady mające zastosowanie do etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa”.

W jednolitym dokumencie następujące postanowienia:

„Niezbymalna obrączka ma postać nienaruszalnego pierścienia, na którym znajdują się dane kontaktowe hodowcy. Niezbymalne oznaczenie ma postać zacisku opatrzonego napisem »Bresse«. W przypadku rzeźni umieszcza się dane kontaktowe rzeźni. Jeżeli drób zostanie ubity przez rolnika w gospodarstwie, to na tym znaku widnieje napis »Abattage à la ferme« (»ubój w gospodarstwie«).”

otrzymują brzmienie:

„Obrączka ma postać nienaruszalnego pierścienia, na którym znajdują się dane kontaktowe hodowcy. Oznaczenie ma postać zacisku opatrzonego napisem »Bresse«. W przypadku rzeźni umieszcza się dane kontaktowe rzeźni. Jeżeli drób zostanie ubity przez rolnika w gospodarstwie, to na tym znaku widnieje napis »Abattage à la ferme« (»ubój w gospodarstwie«).”

Proponowane uproszczenie ma na celu spełnienie wymogów dotyczących ograniczenia liczby słów w jednolitych dokumentach, o czym przypomina art. 6 rozporządzenia (UE) nr 668/2014.

Z tego samego powodu w jednolitym dokumencie skreśla się następujące postanowienie: „Obrączka i oznaczenie mogą służyć tylko raz i należy je umieszczać starannie, tak aby nie mogły być naruszone”.

5.7. Punkt „Inne”

- Grupa składająca wniosek

Postanowienie dotyczące składu grupy składającej wniosek:

„Skład: Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse składa się z podmiotów objętych nazwą pochodzenia »Volaille de Bresse« lub »Poulet de Bresse«, »Poularde de Bresse«, »Chapon de Bresse«, czyli podmiotów zajmujących się selekcją, wylęgiem, chowem, ubojem oraz z członków stowarzyszonych, którzy są zgrupowani w ramach sześciu kolegiów:

- kolegium selekcjonerów,
- kolegium hodowców zajmujących się wylęgiem drobiu,
- kolegium hodowców,
- kolegium hodowców-rzeźników,
- kolegium rzeźników,
- kolegium członków stowarzyszonych.”

otrzymuje brzmienie:

„Skład: Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse składa się z podmiotów objętych nazwą pochodzenia »Volaille de Bresse« lub »Poulet de Bresse«, »Poularde de Bresse«, »Chapon de Bresse«, czyli podmiotów zajmujących się selekcją, wylęgiem, chowem, ubojem, rozbiorem oraz z członków stowarzyszonych, którzy są zgrupowani w ramach sześciu kolegiów:

- kolegium selekcjonerów,
- kolegium hodowców zajmujących się wylęgiem drobiu,
- kolegium hodowców,
- kolegium hodowców-rzeźników,
- kolegium rzeźników i zakładów rozbioru,
- kolegium członków stowarzyszonych.”

Zmiana ta umożliwia dodanie do grupy składającej wniosek podmiotów zajmujących się rozbiorem kurcząt.

– Wymogi krajowe

W następstwie wnioskowanych zmian dokonuje się zmiany dwóch głównych punktów kontroli zgodnie z wymogami krajowymi:

postanowienie dotyczące monitorowania lokalizacji następujących podmiotów:

„Lokalizacja podmiotów (selekcjoner, hodowca-wylęgarnia, rzeźnik)

Struktury selekcji (budynki hodowlane z zagrodami), wylęgu (wylęgarnie) i chowu na obszarze geograficznym oznaczenia”

otrzymuje brzmienie:

„Lokalizacja podmiotów:

Struktury selekcji (budynki hodowlane z zagrodami), wylęgu (wylęgarnie), chowu, uboju i rozbioru na obszarze geograficznym oznaczenia”;

postanowienie dotyczące monitorowania lokalizacji następujących podmiotów:

— *Minimalny okres chowu kurcząt:*

postanowienie wskazujące

„w przypadku kurcząt

— ≥ 10 dni tuczu końcowego

— ≥ 110 dni chowu”

otrzymuje brzmienie:

„w przypadku kurcząt

— ≥ 10 dni tuczu końcowego

— ≥ 108 dni chowu”.

Zmiany tej dokonuje się w celu skorygowania błędu powodującego niespójność między tą częścią, dotyczącą głównych punktów kontroli, a częścią dotyczącą opisu zawierającą minimalny okres chowu wynoszący 108 dni.

W następstwie wnioskowanych zmian do wymagań krajowych dodaje się dwa główne punkty kontroli:

— Skład pasz rozdzielanych od 36. dnia: dodaje się następujące postanowienie dotyczące kontroli: „Zboża i mleko oraz jego produkty uboczne w postaci cieczy lub proszku” otrzymuje następujące brzmienie: „Zboża, które mogą być uprawiane w połączeniu z roślinami strączkowymi (dozwolonymi, jeżeli udział zbóż w wysiewie stanowi większość), jak również mleko i jego produkty uboczne w postaci płynnej lub w proszku”

— Rozbiór dodaje się następujące postanowienie dotyczące kontroli: „Rozbiór dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt. Drób poddany ubojowi musi mieć dużą ilość mięsa i równomierne otłuszczenie; na kończynach nie może być złamań. Wygląd kawałków mięsa musi być zgodny z kryteriami prezentacji ChNP (w zależności od danego kawałka); ich skóra musi być gładka, bez końcówek piór, bez pęknięć, uszkodzeń lub anormalnych zabarwień”.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PDO-FR-0145-AM03 – 6.12.2019

CHNP (X) CHOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse” należą do gatunku *Gallus* i do rasy galijskiej lub rasy drobiu z Bresse odmiany białej. Po osiągnięciu dojrzałości zwierzęta posiadają właściwe sobie cechy zewnętrzne.

„Poulet de Bresse” częściowo wypatroszony waży co najmniej 1,3 kg (1 kg w prezentacji „gotowe do przyrządzenia”). „Poularde de Bresse” częściowo wypatroszona waży co najmniej 1,8 kg (1,5 kg w prezentacji „gotowe do przyrządzenia”). Kurczęta i pulardy można zawijać i obwiązywać zgodnie ze zwyczajem.

„Chapon de Bresse” częściowo wypatroszony waży co najmniej 3,0 kg. Wprowadza się go do obrotu w dniach 1 listopada – 31 stycznia. Musi on obowiązkowo zostać zawinięty w płótno pochodzenia roślinnego (len, konopie, bawełna) i obwiązany w taki sposób, aby drób był całkowicie „owinięty” z wyjątkiem szyi, której górny odcinek w jednej trzeciej pozostawia się opierzony.

Drób poddany ubojowi musi mieć dużą ilość mięsa i rozwinięte filety; jego skóra musi być gładka, bez końcówek piór, bez pęknięć, uszkodzeń lub anormalnych zabarwień; tuczenie ma spowodować, że kości grzbietowe będą niewidoczne; nie należy zmieniać naturalnego kształtu grzebienia. Na kończynach nie może być złamań. Kryza z piór zachowana na jednej trzeciej górnego odcinka szyi musi być czysta. Z nóg należy usunąć wszelkie zabrudzenia.

Drób wprowadza się do obrotu w prezentacji „częściowo wypatroszone”. Prezentację „gotowe do przyrządzenia” dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt i pulard, pod warunkiem że członki, z wyjątkiem pazurów, nie są obcięte.

Prezentację po rozbiornie dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt.

Prezentację „głęboko mrożone” dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt („gotowe do przyrządzenia” lub w kawałkach uzyskanych z rozbiornie).

Drób, który zawinięto lub obwiązano, można wprowadzać do obrotu zawinięty lub odwinięty. Ma on wówczas podłużny kształt. Skrzydła i nogi dociska się do korpusu, tak aby nie wystawały na zewnątrz. Mięso musi być jędrne, twarde i zwarte.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

W żywieniu drobiu dozwolone jest stosowanie jedynie:

- zbóż pochodzących wyłącznie z wyznaczonego obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia,
- roślin, produktów ubocznych i uzupełniających mieszanek paszowych pochodzących z produktów nietransgenicznych.

Podczas okresu „początkowego”, który trwa maksymalnie 35 dni, dawka pokarmowa składa się w co najmniej 50 % ze zbóż, do których można dodać suplement diety zawierający materiały roślinne, produkty mleczne, witaminy i składniki mineralne.

Chów drobiu w okresie „wzrostu” odbywa się na trawiastym wybiegu. Pasza składa się wówczas głównie z zasobów znajdujących się na wybiegu (trawa, owady, małe mięczaki itp.), do których dochodzi mleko i jego produkty uboczne oraz zboża: kukurydza, gryka, pszenica, żyto, owies, pszenżyto, jęczmień. Zboża te mogą być produkowane w połączeniu z roślinami strączkowymi (wyka, groch, lędwian, bób, łubin, soczewica), jeśli udział zbóż w wysiewie stanowi większość. Kukurydza stanowi co najmniej 40 % dawki pokarmowej. Między 36. i 84. dniem chowu, czyli okresem, w którym tworzy się szkielet, zasoby lokalne można uzupełniać białkami, składnikami mineralnymi i witaminami.

Poziom białka w dziennej dawce pokarmowej wynosi maksymalnie 15 %.

Okres „tuczu końcowego” trwa co najmniej dziesięć dni w przypadku kurcząt, trzy tygodnie w przypadku pulard i cztery tygodnie w przypadku kapłonów. Jest prowadzony w klatkach z przegrodami w ciemnym, cichym i wietrznym pomieszczeniu. Podczas tego okresu dawka pokarmowa drobiu jest taka sama, jak podczas okresu wzrostu; można dodać do niej ryż.

Ostatecznie pasza drobiu (wybiegi i zboża) pochodzi w prawie 90 % z wyznaczonego obszaru geograficznego.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Selekcji, rozmnażania i wylęgu oraz hodowli, uboju i rozbiornie drobiu dokonuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Przygotowanie drobiu (kończenie oskubywania i czyszczenie kryz), jego pakowanie i w razie potrzeby, jedynie w przypadku kurcząt, rozbiór i głębokie mrożenie odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym i obejmują następujące rodzaje prezentacji:

- prezentacja „częściowo wypatroszone”,
- prezentacja „zawinięte i obwiązane”. Zawijanie i obwiązywanie, obowiązkowe w przypadku kapłona, odpowiadają tradycyjnej prezentacji drobiu z Bresse w bardzo ściśle tkanym płótnie pochodzenia roślinnego (len, bawełna lub konopie), zaszytym ręcznie (co najmniej 15–20 szwów w zależności od tego, czy chodzi o kurczę, pularę czy kapłona),
- prezentacja „gotowe do przyrządzenia” jedynie w przypadku kurcząt i pular. Kończyny drobiu są zachowane (z wyjątkiem pazurów),
- prezentację „po rozbiorze” dopuszcza się tylko w przypadku kurcząt.

Obowiązek przeprowadzenia tych etapów na wyznaczonym obszarze geograficznym jest uzasadniony wykorzystaniem bardzo szczególnych i tradycyjnych umiejętności. Zawijanie i obwiązywanie drobiu są tego najlepszym przykładem. Wspomniana technika, stosowana w szczególności przy okazji świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku, pozwala na lepsze nasycenie mięśni tłuszczami i przyczynia się w ten sposób do większej wyrazistości organoleptycznej produktów. Podmioty gospodarcze wchodzące w skład łańcucha produkcji „Volaille de Bresse” utrzymały te praktyki pomimo czasu i pracy, których wymaga uzyskanie tych prezentacji. Prezentacja „gotowe do przyrządzenia” lub „głęboko mrożone” jest również specyficzna dla ChNP „Volaille de Bresse” w zakresie, w jakim nie należy obcinać członków (z wyjątkiem pazurów).

Bardzo delikatna skóra drobiu z Bresse wymaga ponadto szczególnej uwagi, aby nie rozerwać jej podczas oskubywania, składania i pakowania. Należy zatem w jak największym stopniu ograniczyć manipulacje, które mogłyby zostawić ślady na skórze lub ją uszkodzić (pęknięcia, uszkodzenia lub anormalne zabarwienia są powodami obniżania klasy drobiu zgodnie z opisem produktu).

Ponadto realizacja tych czynności na wyznaczonym obszarze geograficznym jest konieczna, ponieważ przeprowadza się je równocześnie z klasyfikowaniem drobiu w ramach ChNP. Począwszy od tego ostatniego etapu, etapu klasyfikacji, możliwe jest wprowadzenie drobiu objętego znakiem ChNP do obrotu. Klasyfikacja odbywa się poprzez nanoszenie elementów identyfikacyjnych, w szczególności znaków w formie zacisków (i okrągłych znaków w przypadku pular i kapłonów). Oznakowania te są pomocne przy identyfikacji produktów, ale służą również zagwarantowaniu identyfikowalności.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

„Volaille de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse”, gdy są w całości, opatrzone są równocześnie obrączką hodowcy, oznaczeniem rzeźni, specjalną etykietą, jak również okrągłym znakiem identyfikacyjnym w przypadku pular i kapłonów.

Etykietę umieszcza się na grzbiecie drobiu w prezentacji „częściowo wypatroszone” lub na kościach grzbietowych w prezentacji „gotowe do przyrządzenia” podczas klasyfikacji drobiu w ramach nazwy pochodzenia przed wysyłką.

Obrączka, nienaruszalny pierścień, jest opatrzona danymi kontaktowymi hodowcy. Oznaczenie jest zaciskiem opatrzonym napisem „Bresse”. W przypadku rzeźni umieszcza się dane kontaktowe rzeźni. Jeżeli drób zostanie ubity przez rolnika w gospodarstwie, to na tym znaku widnieje napis „Abattage à la ferme” („ubój w gospodarstwie”).

Znak identyfikacyjny „kapłonów” i „pular” ma postać okrągłego znaku, na którym znajduje się napis „Poularde de Bresse roulée”, „Poularde de Bresse” lub „Chapon de Bresse” i napis „appellation d’origine contrôlée” lub „appellation d’origine protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”).

Hodowca zakłada ptakowi obrączkę na lewą nogę przed opuszczeniem gospodarstwa. Oznaczenie w formie zacisku umieszcza się u podstawy szyi podczas klasyfikacji drobiu w ramach nazwy pochodzenia przed wysyłką. Okrągłe znaki umieszcza się u podstawy szyi i podtrzymuje przy pomocy oznaczenia w formie zacisku.

W przypadku kawałków kurczaka przeznaczonych do sprzedaży konsumentowi, każda jednostka sprzedaży jest zidentyfikowana indywidualnie, aby umożliwić identyfikowalność hodowcy (numer identyfikacyjny wystawiony przez ODG – organisme de défense et de gestion).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Volaille de Bresse” / „Poulet de Bresse” / „Poularde de Bresse” / „Chapon de Bresse” obejmuje terytoria następujących gmin lub ich części:

w departamencie Ain:

częściowo:

Abergement-Clémenciat, Ceyzériat, Châtillon-sur-Chalaronne, Coligny, Courmangoux, Dompierre-sur-Chalaronne, Dompierre-sur-Veyle, Druillat, Jasseron, Meillonas, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Étienne-sur-Chalaronne, Saint-Martin-du-Mont, Salavre, Tossiat, Val-Revermont i Verjon;

w całości:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Attignat, Bâgé-Dommartin, Bâgé-le-Châtel, Beaupont, Bény, Béréziat, Bey, Biziat, Boisse, Bourg-en-Bresse, Boz, Buellas, Certines, Chanoz-Châtenay, Chavannes-sur-Reyssouze, Chaveyriat, Chevroux, Condeissiat, Confrançon, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Cras-sur-Reyssouze, Crottet, Cruzilles-lès-Mépillat, Curciat-Dongalon, Curtafond, Domsure, Etrez, Feillens, Foissiat, Garnerans, Gorrevod, Grièges, Illiat, Jayat, Laiz, Lent, Lescheroux, Malafretaz, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Marsonnas, Mézériat, Montagnat, Montcet, Montracol, Montrevel-en-Bresse, Neuville-les-Dames, Ozan, Péronnas, Perrex, Pirajoux, Polliat, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bâgé, Saint-André-d'Huiariat, Saint-André-sur-Vieux-Jonc, Saint-Bénigne, Saint-Cyr-sur-Menthon, Saint-Denis-lès-Bourg, Saint-Didier-d'Aussiat, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Étienne-sur-Reyssouze, Saint-Genis-sur-Menthon, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Veyle, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Just, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Martin-le-Châtel, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Rémy, Saint-Sulpice, Saint-Trivier-de-Courtes, Sermoyer, Servas, Servignat, Sulignat, Thoisse, Tranclière, Vandeins, Vernoux, Vesours, Vésines, Villemotier, Viriat i Vonnas;

w departamencie Var:

częściowo:

Annoire, Asnans-Beauvoisin, Augéa, Balanod, Beaufort, Bois-de-Gand, Césancey, Chainée-des-Coupis, Chassagne, Chaumergy, Chaussin, Chaux-en-Bresse, Cousance, Cuisia, Desnes, Digna, Essards-Taignevaux, Foulenay, Francheville, Gvingey, Longwy-sur-le-Doubs, Maynal, Messia-sur-Sorne, Montmorot, Orbagna, Petit-Noir, Ruffey-sur-Seille, Rye, Saint-Amour, Saint-Jean-d'Etreux, Sainte-Agnès, Trois-Châteaux, Val-Sonnette, Vincelles i Vincent- Froideville;

w całości:

Bletterans, Chapelle-Voland, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Fontainebrux, Frébuans, Hays, Larnaud, Nance, Neublans-Abergement, Relans, Repôts, Trenal i Villeveux;

w departamencie Saône-et-Loire:

częściowo:

Chalon-sur-Saône, Champagnat, Charette-Varennes, Cuiseaux, Fretterans, Joudes, Lays-sur-le-Doubs, Longepierre, Navilly i Tournus;

w całości:

Abergement-de-Cuisery, Abergement-Sainte-Colombe, Allériot, Authumes, Bantanges, Baudrières, Beaurepaire-en-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Bey, Bosjean, Bouhans, Branges, Brienne, Bruailles, Chapelle-Naude, Chapelle-Saint-Sauveur, Chapelle-Thècle, Châtenoy-en-Bresse, Chauv, Ciel, Condal, Cuisery, Damerey, Dampierre-en-Bresse, Devrouze, Diconne, Dommartin-lès-Cuiseaux, Epervans, Fay, Flacey-en-Bresse, Frangy-en-Bresse, Frette, Frontenard, Frontenard, Genête, Guerfand, Hully-sur-Seille, Jouvencon, Juif, Lacrost, Lans, Lessard-en-Bresse, Loisy, Louhans, Ménetreuil, Mervans, Miroir, Montagny-près-Louhans, Montcony, Montcoy, Montjay, Montpont-en-Bresse, Montret, Mouthier-en-Bresse, Ormes, Oslon, Ouroux-sur-Saône, Pierre-de-Bresse, Planois, Pontoux, Préty, Racineuse, Rancy, Ratenelle, Ratte, Romenay, Sagy, Saillenard, Saint-André-en-Bresse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Christophe-en-Bresse, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Étienne-en-Bresse, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Marcel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Martin-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière, Saint-Usuge, Saint-Vincent-en-Bresse, Sainte-Croix, Savigny-en-Revermont, Savigny-sur-Seille, Sens-sur-Seille, Serley, Sermesse, Serrigny-en-Bresse, Simandre, Simard, Sornay, Tartre, Thurey, Torpes, Toutenant, Tronchy, Truchère, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Vêrissey, Verjux, Villegaudin i Vincelles.

5. Związek z obszarem geograficznym

Volaille de Bresse"/„Poularde de Bresse"/„Poularde de Bresse"/„Chapon de Bresse" należą do gatunku *Gallus* i do rasy galijskiej lub rasy drobiu z Bresse odmiany białej, selekcyjonowanej lokalnie, wolno rosnącej.

Ta odporna rasa, doskonale dostosowana do warunków klimatycznych Bresse, pozwala na jak najlepsze wykorzystanie dostępnych dla niej użytków zielonych, gdzie musi samodzielnie szukać pożywienia, rozwijając w ten sposób mocne mięśnie na delikatnym układzie kostnym.

Pasze uzupełniające o ograniczonej zawartości białka, lecz bogate w kukurydzę, oraz tucz końcowy, umożliwiły produkcję drobiu tłustego, stanowiąc źródło renomy drobiu z Bresse.

Obszar produkcji drobiu z Bresse znajduje się na lekko pofałdowanej lesistej równinie zbudowanej z peryglacialnych narzutów, z których wywodzą się bardzo bogate w glinę i nieprzepuszczalne gleby. Klimat jest wilgotny.

Kukurydza, która pojawiła się w Bresse na początku XVII w., odegrała główną rolę w systemie rolnym w Bresse, służąc jako pasza dla drobiu gospodarskiego. W tym kontekście na przestrzeni wieków wprowadzono tradycyjną produkcję mieszaną opartą na uprawie użytków zielonych i zbóż oraz chowie drobiu i bydła, która utrzymuje się do dzisiaj.

Lokalna rasa uznana za jedyną, która może uzyskać nazwę pochodzenia, charakteryzuje się dużą wytrzymałością i jest bardzo dobrze przystosowana do środowiska i do wilgotnych gleb Bresse.

Praktyki w zakresie chowu opierają się na dawnej diecie pokarmowej bazującej na samodzielnym żywieniu się drobiu na trawiastych wybiegach (dżdżownice, trawa itp.), uzupełnianej zbożami i produktami mlecznymi (rozcieńczone mleko, serwatka, mleko w proszku, maślanka itp.). Końcowy tucz zwierząt odbywa się w klatkach z przegrodami, w spokojnym i ciemnym miejscu pozwalającym uniknąć wszelkiego niepokoju.

Jeżeli drób ten jest „przygotowany” na sposób stosowany w Bresse, co jest obowiązkowe w przypadku kapłona, nogi i skrzydła drobiu przyciska się do ciała. Drób składa się następnie w mocnej tkaninie pochodzenia roślinnego, którą zaszywa się ręcznie bardzo ściśle przy pomocy cienkiego sznurka, zaczynając od środka i kończąc przy głowie i przy kuprze, tak że drób jest całkowicie „owinięty”, z wyjątkiem szyi, na której na górnym odcinku w jednej trzeciej zostawia się pióra.

Po odwinięciu drób ma charakterystyczny cylindryczny kształt, przy którym można wyodrębnić jedynie szyję i głowę.

Zwierzęta charakteryzują się delikatnym szkieletem i ziarnistością skóry, która wskazuje na zdolność do rozrostu mięsa i tłuszczu.

„Volaille de Bresse” kwalifikuje się jako „drób tłusty”, podługowaty i o bardzo dużej wysmukłości, co świadczy o tym, że zwierzęta te są przeznaczone do tuczu. Drób ten odróżnia się z łatwością od innego rodzaju kurczaków karmionych wyłącznie ziarnem, które są szersze, bardziej zwarte i mają mniej wyraźne cechy anemiczne.

Uprawa mieszaną, związana bezpośrednio z właściwościami środowiska naturalnego, w szczególności jego charakteru sprzyjającego występowaniu użytków zielonych i uprawy kukurydzy, które wymagają deszczowego klimatu i gleb o dużych zapasach wody, jest decydującym czynnikiem, który stanowi punkt wyjścia dla chowu drobiu w Bresse. Kukurydza, w uzupełnieniu innych zbóż z uwagi na jej właściwości odżywcze, umożliwiła produkcję tłustego drobiu, stanowiącego źródło renomy drobiu z Bresse.

Producentom udało się zachować rasę w czystym stanie w celu rozwijania produkcji drobiu z Bresse. Jego wytrzymałość pozwoliła mu bowiem na przeżycie w tym trudnym środowisku, w którym ptaki żywią się częściowo fauną naturalnie występującą na tym obszarze uzupełnianą w znacznej mierze produktami pochodzącymi z wyznaczonego obszaru geograficznego (kukurydza, mleko), które hodowca wprowadza w trakcie chowu i tuczu.

Chów opiera się zatem na utrwalonej tradycji, która łączy dietę pokarmową znacznie ograniczającą białka, specjalne metody tuczenia i późny wiek podczas uboju, co pozwala zwierzętom osiągnąć pełną dojrzałość fizjologiczną.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c299632c-5d77-4297-8f9a-2122d1b942ea