

Publikacja wniosku 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

(2016/C 52/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POULET DE L'ARDECHE”/„CHAPON DE L'ARDECHE”

Nr UE: FR-PGI-0005-01296 – 29.12.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche”

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

„Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” to kurczaki i kapłony z gatunku *Gallus gallus*, chowane na wolnym wybiegu.

„Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” pochodzą z odpornych, wolno rosnących odmian. Wiek ubojowy „Poulet de l'Ardèche” wynosi minimum 81 dni, a „Chapon de l'Ardèche” – minimum 150 dni.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne: Mięso „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” jest zwarte, zawiera mało tłuszczu, ma intensywny smak i ciemną barwę. W zależności od wykorzystywanych odmian barwa skóry i kończyn jest różna (biała lub żółta).

Cechy charakterystyczne prezentacji:

- jedynie tuszki klasy A są wprowadzane do obrotu w postaci całych sztuk,
- zgodnie z tradycją tuszki sprzedawane w postaci całych sztuk prezentowane są z goleniami podwiniętymi do środka tuszki, pod kość mostka,
- w przypadku rozbioru kawałki pochodzą wyłącznie z rozbioru ręcznego i muszą być zgodne z kryteriami prezentacji klasy A.

Formy prezentacji:

- częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 1,3 kg dla kurczaków i 2,9 kg dla kapłonów),
- gotowe do pieczenia (minimalna masa wypatroszonej tuszki bez podrobów, ale z kośćmi goleniowymi = 1,030 kg dla kurczaków i 2,530 kg dla kapłonów),
- w kawałkach.

Mięso to jest oferowane konsumentom w postaci świeżej lub mrożonej.

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

„Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” są chowane na wolnym wybiegu z nieograniczonym dostępem do zadrzewionego terenu, na którym naturalnie występują odłamki skał, po osiągnięciu wieku 42 dni.

Podstawę pożywienia tych zwierząt stanowią zboża:

- w początkowym etapie chowu od 1 do maksymalnie 28 dnia: co najmniej 50 % zbóż,
- na etapie tuczu, tj. od 29 dnia włącznie do uboju: średni wskaźnik ważony zbóż i produktów pochodnych zbóż w okresie tuczu jest większy lub równy 80 %. Etap ten obejmuje okres „wzrostu” i „tuczu końcowego”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Produkty pochodne zbóż stanowią maksymalnie 15 % zbóż i produktów pochodnych zbóż łącznie.

Dawka żywieniowa „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin. Obecne w niej są co najmniej dwa rodzaje zboża. Całkowita zawartość tłuszczu dawki żywieniowej nie przekracza 6 %. Podawane pasze nie zawierają żadnych substancji leczniczych, w tym kokcydiostatyków. Dozwolone są wyłącznie naturalne regulatory flory bakteryjnej.

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

Chów „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Etap chowu zaczyna się z ustanowieniem jednodniowych piskląt w chowie i kończy z wyprowadzeniem drobiu do rzeźni.

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

Odległość między miejscem chowu i ubojnią jest mniejsza niż 100 km lub czas trwania podróży między miejscem chowu i ubojnią jest krótszy niż 3 godziny. Rozbiór tuszek wykonywany jest wyłącznie ręcznie. Drób sprzedawany w całości prezentowany jest z kośćmi goleniowymi.

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

Oprócz obowiązkowych zapisów przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania mięsa drobiowego, etykieta zawiera:

- nazwę; „Poulet de l'Ardèche” lub „Chapon de l'Ardèche”,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,
- wskazanie ubojni przy pomocy specjalnego oznakowania (znaku EWG) lub etykiety wskazującej masę i cenę, umieszczonej na produkcie obok etykiety informacyjnej.

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” jest skoncentrowany wokół masywu górskiego Ardèche (pasmo Vivarais) w środkowo-wschodniej części Masywu Centralnego. W skład obszaru geograficznego wchodzi następujące kantony:

w departamencie Ardèche (07):

wszystkie gminy kantonów: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomeric, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône; z kantonu Aubenas: gminy: Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas; z kantonu Thueyts: gminy: Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts; z kantonu Villeneuve-de-Berg gminy: Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons;

w departamencie Loire (42):

wszystkie gminy kantonów: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux. z kantonu La Grand-Croix: gminy: Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay; z kantonu Rive-de-Gier: gminy: Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez;

w departamencie Haute-Loire (43):

wszystkie gminy kantonów: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingeaux; z kantonu Bas-en-Basset: gminy: Bas-en-Basset, Malvallette; z kantonu Le-Puy-en-Velay Nord: gminy: Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil;

z kantonu Retournac: gmina Retournac; z kantonu Saint-Paulien: gminy: Lavouite-sur-Loire, Saint-Vincent; z kantonu Solognac-sur-Loire: gminy: Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solognac-sur-Loire; z kantonu Vorey: gminy: Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” to masywy pasma górskiego Vivarais, obejmującego głównie Ardèche, ale również po części wschód departamentu Haute-Loire i południe departamentu Loire. Jedną z właściwości tego obszaru jest to, że składa się wyłącznie z gmin położonych na terenach górskich i podgórskich, wiąże się z trudnościami związanymi z wysokością, nachyleniem terenu lub klimatem, które znacząco ograniczają możliwości użytkowania gruntów, na których rozwija się ekstensywna działalność rolnicza.

Na obszarze geograficznym panuje klimat średnio wysokich gór do kontynentalnego, o dużych różnicach między porami roku, znacznych różnicach temperatur, bardzo szybkich przejściach od zimy do lata i częstych wiatrach.

Obszar geograficzny charakteryzuje się m.in. glebami powstałymi ze starych skał wulkanicznych, granitów i łupków. Wspólną cechą tych skał jest to, że są jednocześnie twarde i łatwo podlegają korozji, co powoduje obecność bardzo wielu małych otoczków w glebie na wybiegach drobiu.

Zapoczątkowany w latach 60. XX wieku na północy Ardèche rozwój lokalnego sektora drobiowego nabrał dynamiki w latach 80. XX wieku, kiedy rolnicy stworzyli (w 1985 r.) grupę wspólnych interesów („Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche”).

Rozwój produkcji „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” chowanych na wolnym wybiegu i opracowanie specyfikacji jakościowych miało miejsce w kontekście środowiska naturalnego niesprzyjającego rozwojowi intensywnych upraw lub hodowli, gospodarstw rodzinnych prowadzących wielorakie uprawy i chów (chów, sadownictwo, uprawa owoców miękkich, soczewicy), małej i średniej wielkości (średnio 35 ha) i skąpych zasobów dostępnych gruntów.

W celu zachowania tradycyjnego charakteru hodowli drobiu hodowcy postawili na ekstensywny model produkcji i chów zwierząt na otwartej przestrzeni. Dlatego ograniczono gęstość obsady, zarówno w budynkach jak i na wybiegach. Karmienie zwierząt opiera się na dużym udziale zbóż, co odpowiada tradycyjnym praktykom miejscowych hodowców, którzy zwyczaj uzupełniali dawkę pokarmową z wybiegu zbożami wyprodukowanymi na kilku skrawkach posiadanych gruntów uprawnych.

Drób ma ponadto wolny dostęp do wybiegów na otwartej przestrzeni, co przyczynia się do zaspokojenia jego potrzeb w zakresie ruchu i dostarcza dodatkowego pożywienia (trawa, owady). Aby umożliwić jak najlepsze wykorzystanie przez drób wybiegów, położonych na nierównym terenie i narażonych na kaprysy lokalnej pogody, hodowcy zdecydowali się na nasadzenie wielu drzew (przynajmniej 30 drzew lokalnych gatunków na 400 m² budynku), wspierając zarówno korzystanie przez zwierzęta z wybiegów i mobilizując je do ruchu, jak i chroniąc je od słońca i wiatru.

Hodowcy wybrali poza tym odmiany przystosowane do warunków naturalnych: mało nerwowe, odporne i przywykłe do ruchu, a przez to dostosowane do terenu wybiegów. Są to ponadto odmiany wolno rosnące, co pozwala na ubój zwierząt w wieku wyższym od średniej.

Wszystkie zwierzęta wywożone są z gospodarstwa jednocześnie, co wraz z ograniczonym czasem transportu do miejsca uboju pozwala ograniczyć ich stres.

Specyfika produktu

„Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” to drób z chowu na wolnym wybiegu.

Testy organoleptyczne przeprowadzane na produktach ujawniły następujące cechy „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” w stosunku do innych podobnych produktów obecnych na rynku:

- mięso jest bardziej zwarte – zarówno mięso mięśni białych (filety), jak i czerwonych (udka),
- mięso zawiera mniej tłuszczu i ma bardziej intensywny smak i ciemniejszą barwę tkanki.

Elementy rozbioru pochodzą wyłącznie z rozbioru ręcznego. W przypadku sprzedaży w postaci całych sztuk „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” prezentowane są z goleniami podwiniętymi do środka tuszki, pod kość mostka.

Związek przyczynowy

Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” opiera się zarówno na renomie tych produktów, jak i na umiejętnościach hodowców.

W celu zachowania tradycyjnego charakteru hodowli drobiu hodowcy postawili na tradycyjny chów wybiegowy na otwartej przestrzeni (ograniczona obsada, późny ubój, częste korzystanie z wybiegu).

Stosowanie odmian odpornych i wolno rosnących, wybór diety o wysokiej zawartości zbóż i wykorzystywanie wybiegów bogatych w otoczeki pochodzenia naturalnego pozwalają uzyskiwać drób o uznanych walorach smakowych, ceniony w szczególności za zwartość tkanki i intensywny smak. Duży udział zbóż w diecie jest ważny w odkładaniu się tłuszczu śródmięśniowego, a co za tym idzie dla właściwości smakowych mięsa.

Nierówny teren wybiegów wspomaga rozwój mięśni, zwłaszcza na udkach, oraz eliminowanie tłuszczów, co pozwala uzyskać chude mięso „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche”.

Uboj „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” w wieku wyższym niż średnia umożliwia uzyskanie mięsa o bardziej intensywnej barwie i smaku.

Ograniczenie stresu zwierząt przed ubojem pozwala zachować jakość produktu końcowego, do której przyczynia się też ręczny rozbiór lub zgodne z tradycją prezentowanie całych sztuk.

Renoma „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” wynika zarówno z tradycyjnego sposobu chowu, jak i jego cech organoleptycznych. Od lat 1980 przyczyniła się ona do rozwoju tego sektora (ok. setki hodowców, ponad 150 kurników) oraz do wzrostu sprzedaży w całym południowo-wschodnim kwadracie Francji, a nawet poza nim. Świadczą o niej liczne uzyskane nagrody. Drób ten zdobył wiele medali w powszechnym konkursie rolnym: w 1993 r. srebrny medal, w 1996 r. brązowy, w 1997 r. srebrny medal. „Poulet de l'Ardèche”/„Chapon de l'Ardèche” pojawia się w kuchni znanych mistrzów sztuki kulinarnej, w jadłospisach najlepszych lokalnych restauracji, w programach telewizyjnych i w rubrykach przewodników turystycznych poświęconych takim przysmakom jak „suprême de Poulet de l'Ardèche aux écrevisses” czy „Chapon de l'Ardèche en deux cuissons, morilles et vin jaune”. Obecność hodowców w miejscach sprzedaży w celu wyjaśnienia sposobu produkcji i przepisów związanych z ich produktami przyczyniła się do tego sukcesu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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