

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

(2013/C 102/09)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

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

NR WE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (aktualizacja danych kontaktowych grupy, właściwych organów i struktur kontroli)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Nagłówek „Nazwa produktu”:

Nazwa zarejestrowana na mocy rozporządzenia (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. obejmuje tylko część nazwy, o której zarejestrowanie wystąpiono w pierwotnym wniosku. Chodzi zatem o korektę błędu powstałego podczas rejestracji. Zarejestrowana nazwa brzmi: „Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.2. Nagłówek „Opis produktu”:

Połączono okres chowu ze wszystkich okresów chowu i każdorazowo wyrażono w „dniach” w celu uzyskania większej czytelności minimalnego wieku ubojowego i ułatwienia kontroli.

Okres chowu kurcząt zmieniono ze 106 na 108 dni. Zmiana wynika z przedłużenia tuczu końcowego w klatkach z przegrodami. Podobnie minimalna masa kurcząt wzrosła z 1,2 kg do 1,3 kg po częściowym wypatroszeniu. Zmiany te przyczyniają się do poprawy końcowej jakości produktu (drób o większej ilości mięsa).

Wprowadzono ponadto definicję pulard: „samice, które osiągnęły dojrzałość seksualną i które wytworzyły swój jajowód, ale nie osiągnęły zdolności do składania jaj”.

W przypadku kapłonów określono okres wprowadzania do obrotu w celu uściślenia tradycyjnej praktyki sprzedaży wyłącznie przy okazji świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku. Ponadto zmieniono treść akapitu dotyczącego możliwości zawijania pulard, ale także kurcząt, opisując dokładniej tradycyjne praktyki i mając na celu uściślenie, że drób można wprowadzać do obrotu w płótnie do zawijania lub bez niego.

3.3. Nagłówek „Obszar geograficzny”:

W celu usunięcia wszelkich niejasności określono wykaz czynności odbywających się na wyznaczonym obszarze geograficznym: selekcja, rozmnażanie, wylęg, chów, ubój, przygotowanie drobiu i w stosownym przypadku jego głębokie mrożenie. Wykaz ten stanowi powtórzenie przepisów krajowych zawartych w dekrete dotyczącym nazw pochodzenia.

3.4. Nagłówek „Dowód pochodzenia”:

Uwzględniając zmiany krajowych przepisów ustawodawczych i wykonawczych, ujednolicono nagłówek „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”; obejmuje on w szczególności obowiązki w zakresie deklaracji i prowadzenia rejestrów dotyczących identyfikowalności produktu i monitorowania warunków produkcji.

Zmiany te wiążą się z reformą systemu kontroli nazw pochodzenia wprowadzoną na mocy rozporządzenia nr 2006-1547 z dnia 7 grudnia 2006 r. dotyczącego wykorzystania produktów rolnych, leśnych lub spożywczych oraz owoców morza. Przewidziano w szczególności wydawanie podmiotom gospodarczym upoważnień, w których uznaje się ich zdolność do spełnienia wymogów określonych w specyfikacji oznaczenia, z którego chcą korzystać. Kontrolę specyfikacji ChNP „Volaille de Bresse” organizuje się na podstawie planu kontroli opracowanego przez organ kontrolny.

Ponadto w części tej dodano i uzupełniono szereg przepisów dotyczących rejestrów i deklaracji umożliwiających zapewnienie identyfikowalności drobiu.

3.5. Nagłówek „Metoda produkcji”:

3.5.1. Selekcja, rozmnażanie i wylęg

Wprowadzono dodatkowe wymogi dotyczące selekcji, których celem jest zapewnienie zachowania rasy. Dodano dokładniejsze informacje dotyczące jaj i piskląt, w szczególności minimalną masę (50 g w przypadku jaj i 32 g w przypadku piskląt).

3.5.2. Prowadzenie chowu

Zmiana umożliwi producentom włączenie do partii drobiu niewielkiej liczby perlic, które dzięki swojemu zachowaniu mają odstraszać drapieżniki. Jest to tradycyjna praktyka w Bresse. Drób ten utrzymuje się w tych samych warunkach chowu i oczywiście uwzględnia się przy obliczaniu gęstości obsady w celu zapewnienia dobrostanu i jakości warunków chowu.

Pierwotne przepisy (1957 r.) regulujące chów drobiu z Bresse nie określają gęstości obsady. Gęstość w okresie początkowym i dokładniejsze wymogi dotyczące niezbędnego na tym etapie wyposażenia (koryto, urządzenie do pojenia) umożliwiają poprawę zarządzania gospodarstwami hodowlanymi pod względem sanitarnym. Przyczyniają się do poprawy dobrostanu zwierząt i w ten sposób wpływają na końcową jakość produktu.

Zwiększono gęstość obsady w okresie wzrostu (maksymalnie 12 zwierząt na metr kwadratowy budynku dla kurcząt i pulard), aby uwzględnić wszystkie zwierzęta przez cały okres chowu. Gęstość ta odpowiada praktyce. Jeżeli chodzi o kapłony, gęstość pozostaje niezmienną: ustalono, że ma ona zastosowanie od dnia 15 lipca, czyli od momentu kastracji.

Okres tuczu końcowego kurcząt w klatkach z przegrodami zwiększono z 8 do 10 dni ze względów jakościowych. Okres tuczu końcowego pulard w klatkach z przegrodami skrócono do co najmniej 21 dni przy jednoczesnym utrzymaniu całkowitego czasu chowu (co najmniej 140 dni). Postanowienie to pozwala uwzględnić różnice w długości dni i nocy, w zależności od pór roku, a tym samym uniknąć osiągnięcia przez pulardy zdolności do składania jaj, kiedy wydłużają się dni.

Określono szczegółowo warunki tuczu końcowego w klatkach z przegrodami dotyczące urządzenia pomieszczenia, gęstości obsady w klatkach z przegrodami, całkowitej liczby drobiu w pomieszczeniu, jak również rodzaju samych klatek, które nie zawsze są drewniane.

3.5.3. Warunki chowu zwierząt i zarządzania wybiegiem

W przypadku drobiu z Bresse wybieg zapewnia ważne źródło zasobów żywieniowych zawartych w trawie i organizmów żywych (mięczaki, owady itd.), które rozwijają się w szczególności w glebie i w wilgotnym klimacie Bresse (gleby gliniaste, nieprzepuszczające wód z występujących często opadów). Wprowadzenie postanowień dotyczących praktyk w zakresie zarządzania wybiegami trawiastymi ma na celu zapewnienie jakości tego zasobu i jednocześnie dobrostanu zwierząt.

Propozycje dotyczą w szczególności następujących punktów:

- określenie pojęcia grupy i partii drobiu w celu zwiększenia identyfikowalności produkcji,
- dokładniejsze informacje dotyczące produkcji rocznej ograniczonej do 1 500 ptaków grzebiących na hektar wybiegu w celu zachowania dobrego stanu obsiania wybiegu trawą,
- dokładniejsze informacje dotyczące nieużywania wybiegu ze względów sanitarnych przez co najmniej dwa tygodnie przed wyjściem drobiu na wybieg,
- dokładniejsze informacje dotyczące tworzenia użytków zielonych (trwałe lub tymczasowe użytki zielone tworzone na czas przekraczający rok) i ich utrzymania,
- wprowadzenie obowiązku istnienia żywopłotów o minimalnej długości 25 m na hektar,
- zmniejszenie dozwolonej odległości między budynkami inwentarskimi,
- kontrolowanie obornika na wybiegach.

Inne zmiany mają na celu wzmocnienie związku z obszarem objętym chronioną nazwą pochodzenia „Volaille de Bresse”, a także poprawę jakości i identyfikowalności drobiu objętego chronioną nazwą pochodzenia:

- dokładniejsze informacje dotyczące etapów realizowanych w tym samym gospodarstwie. Grupa chciała określić tradycyjną praktykę polegającą na chowie drobiu w tym samym gospodarstwie w następujących po sobie okresach wzrostu i tuczu końcowego. Pozwala ona bowiem na uniknięcie stresu u zwierząt, jak również zagrożeń dla zdrowia, które mogłyby spowodować zmiana miejsca chowu (transport, zmiana budynków i środowiska, zmiana organizacji „społecznej” partii itd.) i które mogłyby mieć wpływ na jakość końcową produktu,
- wprowadzenie maksymalnej wielkości grup piskląt na budynek, jak również maksymalnej gęstości obsady w przypadku piskląt,
- zwiększenie maksymalnej całkowitej liczby drobiu w partii, którą podwyższono do 700 sztuk,
- wprowadzenie przepisu dotyczącego wolnego dostępu do koryt i urządzeń do pojenia w różnych okresach chowu drobiu,
- dokładniejsze informacje dotyczące środków profilaktycznych dla drobiu i środków dotyczących czyszczenia, dezynfekcji i nieużywania ze względów sanitarnych w odniesieniu do budynków.

3.5.4. Żywnienie

Sprecyzowano sposoby żywienia „Volaille de Bresse”, a w szczególności:

- w okresie początkowym wprowadza się pozytywną listę elementów stanowiących paszę początkową, jak również maksymalny poziom tłuszczu (6 %) w celu kontrolowania żywienia w tym okresie. Określono, że zboża, które stanowią co najmniej 50 % dawki pokarmowej, pochodzą z wyznaczonego obszaru geograficznego,

- w odniesieniu do okresu wzrostu zaproponowane zmiany wnoszą dodatkowe informacje dotyczące praktyk żywieniowych. Pasza składa się zasadniczo z zasobów znajdujących się na wybiegach, do których dochodzą zboża pochodzące z wyznaczonego obszaru geograficznego i produkty mleczne. Zmiany mają na celu uniknięcie występowania niedoborów u drobiu, przy jednoczesnej dokładniejszej kontroli uzupełniania ich żywienia. Podczas okresów wzrostu i tuczu końcowego w dawce pokarmowej wprowadzono zatem minimalną zawartość kukurydzy wynoszącą zgodnie z tradycją z Bresse 40 %. Określono szczegółowo rodzaj zbóż i produktów mlecznych podawanych w tych okresach, jak również ich ilości. Sprecyzowano, że zasoby lokalne można uzupełniać u drobiu białkami roślinnymi, składnikami mineralnymi i witaminami. Uzupełnianie jest ograniczone pod względem ilości i jakości (zawartość ograniczona do 15 % białek). Ma ono na celu zrównoważenie dawki pokarmowej przy jednoczesnym zapewnieniu ograniczenia zawartości białek, co zmusza drób z Bresse do przeszukiwania wybiegu w celu znalezienia głównych elementów paszy (trawa, owady, małe mięczaki itp.), a tym samym pozwala zagwarantować utrzymanie typowych właściwości, które są wyrazem związku z obszarem,
- wprowadzono zakaz stosowania GMO w żywieniu „Volaille de Bresse”, w tym w paszy podawanej w okresie początkowym, jak również zakaz wprowadzania genetycznie modyfikowanych gatunków roślin w gospodarstwach.

3.5.5. Ubój, przygotowanie i pakowanie

Usunięto wymóg minimalnej masy w momencie dostawy lub odbioru, ponieważ postanowienie to prowadziło do podwójnej kontroli między masą w relacji pełnej szacowanej w momencie odebrania lub dostawy i masą drobiu częściowo wypatroszonego w rzeźni. Istotniejsze okazało się utrzymanie kontroli masy częściowo wypatroszonego drobiu, który odpowiada produktowi wprowadzanemu do obrotu.

Wprowadzone zmiany mają na celu zwiększenie górnej granicy temperatury parzenia w celu dostosowania tego postanowienia w przypadku kurcząt, pulard i kapłonów o różnej masie i różnych stopniach otłuszczenia.

Wykrwawianie, częściowe patroszenie lub wytrzewianie, kończenie oskubywania i czyszczenie kryz nadal wykonywane są ręcznie. Określono jednak, że okrężnego nacięcia kloaki drobiu można dokonać przy pomocy noża do kloaki lub „nacinaka kloaki”, który jest narzędziem półmanualnym.

Zdefiniowano pojęcie „przygotowania” drobiu: polega ono na dokończeniu oskubywania i czyszczeniu kryz. Jest to etap manualny, który pozwala również dokonać oceny produktu tuż przed naniesieniem oznakowań, które zagwarantują identyfikowalność produktu.

Bardziej szczegółowo opisano obwiązywanie.

Ponadto mrożenie zastąpiono głębokim mrożeniem. Wprowadzenie postanowień dotyczących głębokiego mrożenia (maksymalny termin mrożenia, temperatury, końcowa data użycia) pozwala zagwarantować optymalną jakość produktu.

3.6. Nagłówek „Związek z obszarem geograficznym”:

Część ta została napisana ponownie, aby pokazać specyfikę obszaru geograficznego, specyfikę produktu i związek z obszarem geograficznym. Nagłówek ten dodano zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

3.7. Nagłówek „Etykietowanie”:

Wprowadzono dokładniejsze informacje dotyczące zasad wydawania oznakowań, używania nazwy „Bresse” na dokumentach towarzyszących i na fakturach oraz informacji znajdujących się na oznakowaniu i na etykiecie.

3.8. Nagłówek „Wymogi krajowe”:

Biorąc pod uwagę zmiany krajowych przepisów ustawodawczych i wykonawczych, nagłówek „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli, ich wartości referencyjne i ich metodę oceny.

3.9. *Dane kontaktowe właściwych organów, grupy i organów kontrolnych:*

Zaktualizowano dane kontaktowe organu certyfikującego odpowiedzialnego za kontrolę w zakresie ChNP, jak również właściwych organów i grupy.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

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

NR WE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„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. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną 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” 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 zawijać 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.

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

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. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

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:

- zbóż pochodzących wyłącznie z wyznaczonego obszaru geograficznego objętego nazwą pochodzenia i wyprodukowanych w miarę możliwości w gospodarstwie,
- roślin, produktów ubocznych i mieszanek paszowych uzupełniających 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 składający się z materiałów roślinnych, produktów mlecznych, witamin i składników mineralnych.

Chów drobiu po okresie zwanym „początkowym” odbywa się na trawiastym wybiegu. 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. 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.

Poziom białka w dziennej dawce pokarmowej wynosi maksymalnie 15 %.

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, prowadzony w klatkach z przegrodami w ciemnym, cichym i wietrzonym pomieszczeniu. Podczas tego okresu dawka pokarmowa drobiu jest taka sama jak podczas okresu wzrostu; można dodać do niej ryż.

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

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

Selekcja, rozmnażanie i wylęg, jak również chów i ubój drobiu odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

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

- prezentacja „częściowo wypatroszona”,
- prezentacja „zawinięta i obwiązana”. 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, pularde czy kapłona),
- prezentacja „gotowa do przyrządzenia” lub „głęboko mrożona” jedynie w przypadku kurcząt. Kończone drobiu są zachowane (z wyjątkiem pazurów).

Obowiązek przeprowadzenia tych etapów na wyznaczonym obszarze geograficznym jest uzasadniony wykorzystywaniem 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 „gotowa do przyrządzenia” lub „głęboko mrożona” są również specyficzne 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 pulard i kapłonów). Oznakowania te są pomocne przy identyfikacji produktów, ale służą również zagwarantowaniu identyfikowalności.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

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

Etykietę umieszcza się na grzbiecie drobiu w prezentacji częściowo wypatroszonej lub na kościach grzbietowych w prezentacji „gotowej do przyrządzenia” podczas klasyfikacji drobiu w ramach nazwy pochodzenia przed wysyłką. Na etykiecie znajduje się logo ChNP Unii Europejskiej.

Wzory oznakowań:

Niezbywalna obrączka ma postać nienaruszalnego pierścienia, na którym znajdują się dane kontaktowe hodowcy. Niezbywalne oznaczenie ma postać zacisku opatrzonego napisem „Bresse”. W przypadku rzeźni umieszcza się dane kontaktowe rzeźni. W przypadku uboju w gospodarstwie dokonywanego przez hodowcę na oznaczeniu znajduje się informacja „Abattage à la ferme” („ubój w gospodarstwie”).

Znak identyfikacyjny „kapłonów” i „pulard” 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”).

Warunki nanoszenia oznakowań:

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. Obrączka i oznaczenie mogą służyć tylko raz i należy je umieszczać starannie, tak aby nie mogły być naruszone. Okrągłe znaki umieszcza się u podstawy szyi i podtrzymuje przy pomocy oznaczenia w formie zacisku.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

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

Departament Ain (01):

kantony 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 i Viriat.

Gminy lub części gmin w kantonach:

Ceyzériat: Ceyzériat (część zachodnia D52), Jasseron (część zachodnia D52);

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

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

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

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

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

Departament Jura (39):

Gminy lub części gmin w kantonach:

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

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

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

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (zachód D468), Chainée-des-Coupis (południowy zachód), Chaussin (południe D468), Les Essards-Taignevaux (zachód D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (na południe od Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (część), Petit-Noir (na zachód od Doubs);

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

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

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

Departament Saône-et-Loire (71):

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

Gminy lub części gmin w kantonach:

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

Cuiseaux: Champagnat (zachód N83), Condal, Cuiseaux (część), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenard, Joudes (zachód N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

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

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

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (południe), Navilly (na południe od Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

— Czynniki naturalne

Obszar produkcji drobiu z Bresse znajduje się na lekko pofałdowanej lesistej równinie zbudowanej z peryglacialnych narzutów geologicznych z płoczwartorzędu, z których wywodzą się bardzo bogate w glinę i nieprzepuszczalne gleby. Klimat będący pod silnym wpływem oceanicznym charakteryzuje się dużą wilgotnością i częstym występowaniem mgły.

Kukurydza, która pojawiła się w Bresse na początku XVII wieku (czyli zaledwie nieco ponad wiek po tym, jak dotarła do wybrzeży Andaluzji), odegrała główną rolę w systemie rolnym w Bresse, służąc równocześnie jako podstawa żywności dla ludzi i paszy 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 (mlecznego, a następnie krów mamek), która utrzymuje się do dzisiaj.

— Czynniki ludzkie

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

Do rozwoju produkcji przyczynia się ułatwienie wprowadzania do obrotu dzięki wprowadzeniu kolei na linii Paryż–Lyon–Marsylia (PLM). Bliskość dużej aglomeracji, takiej jak aglomeracja Lyonu, jest również znaczącym czynnikiem rozwoju.

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. 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.

Praktyki w zakresie chowu opierają się na dawnej diecie pokarmowej opartej 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. 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. 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.

5.2. Specyfika produktu:

Zwierzęta charakteryzują się delikatnym szkieletem i ziarnistością skóry, która wskazuje na zdolność do rozrostu mięsa i tłuszczu. Liczba filetów zależy od długości grzbietu.

„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.

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 wąskie, 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 rozplywające 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. Ściągna i powięzie 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 odfuszczenia. 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.

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

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):*

Uprawa mieszana, 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.

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.

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.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

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

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.