

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 244/05)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Volailles de Bretagne”

Nr UE: PGI-FR-0155-AM01 - 28.3.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa produktu**

„Volailles de Bretagne”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

3. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej)

—

4. **Opis zatwierdzonych zmian**

1. Opis produktu

W przypadku produktów objętych ChOG zmiana przewiduje produkcję następujących dodatkowych gatunków:

— Kurczę żółte,

— Kapłon perliczki.

Punkt uzupełniony jest opisem fenotypu dla każdego gatunku oraz opisem organoleptycznym wspólnym dla wszystkich gatunków.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

Określono cechy charakterystyczne kawałków. Mogą one pochodzić z tusz posiadających niewielkie wady, ale wybrane kawałki mięsa muszą spełniać kryteria prezentacji klasy A, a tusza, z której pochodzą kawałki, nie może mieć minimalnej masy mniejszej niż 90 % masy określonej dla drobiu wprowadzanego do obrotu w całości.

Zakres stosowania specyfikacji produktu rozszerzono na podroby. Podroby te obejmują wątrobę, żołądek i serce. Dopuszcza się wyłącznie podroby pochodzące z tusz drobiowych wyselekcjonowanych do ChOG.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Obszar geograficzny

Usunięto wymóg przeprowadzania wylęgu na obszarze geograficznym.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego

Punkt ten zaktualizowano zgodnie ze zmianami wprowadzonymi w pozostałych rozdziałach specyfikacji produktu. Dla każdego etapu metody otrzymywania produktu należy przedstawić dokumenty zapewniające identyfikowalność.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Opis metody otrzymywania produktu

Podpunkt 5.1 „Wprowadzanie piskląt do hodowli”

Dodano opis warunków chowu (stan ściółki, ogrzewanie budynku, dostęp do wody i pożywienia) piskląt w budynkach inwentarskich.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.2 „Linie i krzyżówki linii”

W tym podpunkcie wymieniono fenotypy dla każdej linii. Linie i krzyżówki linii to linie wytrzymałe, wolno rosnące.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.3 „Metoda i prowadzenie chowu”

Uściślono wartości maksymalnej gęstości obsady na budynek w zależności od wieku, minimalnej powierzchni wybiegu przypadającej na jedną sztukę zwierzęcia oraz maksymalnego wieku dostępu do wybiegu oraz minimalnego wieku uboju. W okresie chowu zmniejsza się gęstość obsady zarówno w budynkach, jak i na wybiegu. Minimalny wiek uboju różni się w zależności od gatunku. Informacje te uściślono w oparciu o specyfikację produktu w momencie rejestracji jako ChOG.

Podano wartości maksymalnej gęstości obsady na budynek w zależności od wieku, minimalnej powierzchni wybiegu przypadającej na jedną sztukę zwierzęcia oraz maksymalnego wieku dostępu do wybiegu oraz minimalnego wieku uboju. W przypadku kapłona perliczki dodano te wartości, a w przypadku pulardy i indyka zmieniono. W okresie chowu zmniejsza się gęstość obsady zarówno w budynkach, jak i na wybiegu. Informacje te uściślono w oparciu o specyfikację produktu po rejestracji jako ChOG.

Dodano okresy opasu i czas ich trwania w przypadku drobiu, dla którego jest to dozwolone. W przypadku kurcząt w wieku powyżej 90 dni dopuszcza się opas w zamknięciu przez okres do 15 dni, a w przypadku kapłona i pulardy - opas w zamknięciu przez okres 4 tygodni. W takich przypadkach hodowca dostosowuje sposób żywienia, podając paszę o zawartości białka mniejszej niż pasza podawana w okresie przebywania kur na wybiegu.

W przypadku pulardy i kapłona budynki mogą być zaciemnione lub można wprowadzić program oświetlenia. W przypadku pulard celem jest kontrolowanie pojawienia się dojrzałości płciowej. W przypadku kapłonów celem jest ograniczenie ich agresywności, która może pogorszyć jakość mięsa.

Określono bardziej szczegółowo warunki trzebienia i podcinania lotek u perliczek. Dodano zakaz obcinania grzebieni i dziobów zwierzętom.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.4 „Charakterystyka budynków”

Podano szczegółową charakterystykę budynków i ich zagospodarowania. Określono powierzchnie oraz warunki korzystania z budynków przenośnych, w tym zasady dotyczące ich umiejscowienia i zagospodarowania oraz dostępu do wybiegów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.5 „Charakterystyka wybiegów”

Dodano opis wybiegów dla zwierząt. Zasadniczo powinien on być trawiasty, złożony z trwałych użytków zielonych. Wskazano naturalne elementy zagospodarowania, aby zoptymalizować warunki przebywania zwierząt na wybiegu i chronić je przed silnymi wiatrami. Podkreślono znaczenie obsadzenia żywopłotami. Na wybiegu powinno znajdować się co najmniej 20 drzew. W specyfikacji umieszczono wykaz dozwolonych gatunków. Gatunki te muszą stanowić co najmniej 50 % drzew zasadzonych na nowych wybiegach lub wybiegach zrekułtywowanych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.6 „Pokarm i żywienie”

W celu uzupełnienia informacji dotyczących minimalnej zawartości zbóż, tj. ziaren zbóż i produktów zbożowych, określono trzy etapy chowu zwierząt. Dodano również wykaz dozwolonych kategorii surowców i dodatków technologicznych, a także zakaz stałego podawania pasz zawierających substancje lecznicze, z wyjątkiem paszy leczniczej zawierającej środki przeciwpasożytnicze.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Podpunkt 5.7 „Warunki zdrowotne chowu”

Dodano szereg uściśleń dotyczących przejść między wybiegami a budynkami, codziennego monitorowania drobiu i leczenia antybiotykami. Po wywozie drobiu sprzęt i budynek są czyszczone i dezynfekowane. Należy zachować 14-dniowy okres przerwy sanitarnej, który może zostać skrócony w określonych warunkach do 12 dni.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.8 „Odbiór i transport drobiu”

Uściślono, że przed wywozem drobiu minimalny okres postu wynosi co najmniej 5 godzin przed odbiorem. Ponadto drób nie może być transportowany z hodowli do ubojni na odległość większą niż 100 km, a transport nie może trwać dłużej niż 3 godziny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.9 „Ubój”

Po przybyciu do ubojni należy zapewnić zwierzętom 30-minutowy odpoczynek. Ubój należy przeprowadzać w warunkach ograniczających stres. W celu ułatwienia usuwania pierza należy przeprowadzić oparzenie. Tusze wypaca się, aby umożliwić szybkie obniżenia temperatury do 4 °C.

Zaktualizowano minimalną masę wypatroszonych tusz podaną w obowiązującej specyfikacji. Dodano minimalną masę tusz częściowo wypatroszonych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.10 „Rozbiór”

Podano szereg przepisów dotyczących następującego po uboju rozbioru tusz, w szczególności określono maksymalny czas na wykonanie rozbioru po uboju oraz warunki kontrolowania tych czynności.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.11 „Pakowanie drobiu, kawałków i podrobów”

Dodano informacje dotyczące przygotowania drobiu i podrobów w momencie pakowania.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Podpunkt 5.12 „Głębokie mrożenie”

Dodano warunki dotyczące głębokiego mrożenia. Dla każdego rodzaju prezentacji przewidzianego w specyfikacji określono maksymalne czasy osiągnięcia temperatury $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Uściślono, że głębokie mrożenie przez zanurzenie jest zabronione. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

Opis elementów uzasadniających związek ze środowiskiem geograficznym przereformowano, co umożliwiło odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego. Elementy stanowiące o związku ze środowiskiem geograficznym pozostają niezmienione. W dalszym ciągu opierają się one na wykorzystaniu linii i krzyżówek odpowiednich do chowu wybiegowego, na znaczeniu i renomie sektora drobiarskiego na danym obszarze geograficznym, na czynnikach ludzkich, które umożliwiły utrzymanie tradycyjnej hodowli, oraz na cechach środowiska naturalnego sprzyjających produkcji drobiu w chowie wybiegowym. Usunięto liczne ilustracje i wzmianki historyczne.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. Etykietowanie

Skreśla się obecny akapit i zastępuje go zdaniem wskazującym elementy wynikające z wymogów prawa. Etykieta zawiera nazwę „Volailles de Bretagne” i logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano dane kontaktowe Institut National de la qualité et de l'origine (INAO, Krajowy Instytut ds. Jakości i Pochodzenia) jako właściwego organu państwa członkowskiego, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Grupa składająca wniosek

Podano dane kontaktowe oraz formę prawną Fermiers d'Argoat.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Organ kontrolny

Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Wymogi krajowe

Punkt ten przedstawiono w formie tabeli wskazującej główne punkty kontroli oraz metody ich oceny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Volailles de Bretagne”

Nr UE: PGI-FR-0155-AM01 - 28.3.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Volailles de Bretagne”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Francja
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
 - 3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*
Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)
 - 3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Volailles de Bretagne” to drób pochodzący z linii wolno rosnących, które pozwalają na długi okres chowu, podczas którego zwierzęta mają dostęp do trawiastych i zadrzewionych wybiegów na świeżym powietrzu. Drób ten charakteryzuje się jędrnym mięsem i dobrym stopniem otłuszczenia oraz odpowiednio rozwiniętą masą mięśniową, równomiernie rozłożoną na całym szkielecie.

Należy do następujących rodzin i rodzajów:

- kurczę, pularda, kapłon,
- perliczka, kapłon perliczki,
- indyk.

„Volailles de Bretagne” występują jako mięso surowe, w postaci świeżej lub głęboko mrożonej, w formie:

- tuszy (z podrobami lub bez nich),
- kawałków,
- podrobów.

„Volailles de Bretagne” spełniają następujące kryteria pod względem jakości i metod hodowli:

- w przypadku tuszy: klasa A i minimalna masa:

| | Minimalny okres chowu | Masa minimalna: wypatroszone i bez podrobów | Masa minimalna: częściowo wypatroszone |
|------------------|-----------------------|---|--|
| Kurczę | 81 dni | 1 000 g | 1 300 g |
| Pularda | 120 dni | 1 650 g | 1 950 g |
| Kapłon | 150 dni | 2 500 g | 2 900 g |
| Perliczka | 94 dni | 850 g | 1 100 g |
| Kapłon perliczki | 150 dni | 1 400 g | 1 800 g |
| Indyk | 140 dni | Samice: 2 300 g Samce: 3 100 g | Samice: 2 700 g Samce: 3 600 g |

- kawałki: pochodzące z tuszy, które mogą mieć niewielkie wady, ale wybrane kawałki mięsa muszą spełniać kryteria prezentacji klasy A

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

„Volailles de Bretagne” w fazie tuczenia karmiony jest paszą składającą się w co najmniej 70 % ze zbóż i produktów zbożowych.

Pasza w fazie wychowu składa się w co najmniej 50 % z ziaren zbóż i produktów zbożowych.

W okresie chowu należy rozróżnić 3 fazy odpowiadające specyficznym potrzebom fizjologicznym:

- etap wychowu – od pierwszego do 28. dnia życia;
- etap wzrostu – co najmniej od 29. dnia, a najpóźniej do 66. dnia życia;
- etap opasu – co najmniej od 67. dnia życia do uboju.

Surowce wchodzące w skład paszy to wyłącznie produkty pochodzenia roślinnego, nabiał i minerały.

Dozwolonymi surowcami są:

Ziarna zbóż i ich produkty pochodne;

Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne;

W odniesieniu do olejów roślinnych dozwolone są wyłącznie oleje surowe i rafinowane;

Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne;

Bulwy i korzenie i ich produkty pochodne;

Inne nasiona i owoce i ich produkty pochodne;

Pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne;

Pozostałe rośliny i algi i ich produkty pochodne;

Przetwory mleczne i ich produkty pochodne: mleko, maślanka i serwatka;

Produkty zwierzęce ze zwierząt lądowych i ich produkty pochodne: wyłącznie bezkręgowce;

Minerały i ich produkty pochodne;

Produkty i produkty uboczne fermentacji mikroorganizmów: drożdże piwne nieaktywne lub zabite, hodowane na podłożu roślinnym;

Różne: produkty z przetwórstwa roślin, produkty z przetwórstwa przypraw i aromatów, produkty z przetwórstwa ziół.

Ograniczenia: zakazane są dodatki technologiczne z grup funkcjonalnych emulgatory, stabilizatory i substancje żelujące.

Stałe podawanie pasz zawierających substancje lecznicze, z wyjątkiem paszy leczniczej zawierającej środki przeciwpasożytnicze, jest zabronione.

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

Na obszarze geograficznym przeprowadza się następujące operacje: hodowla drobiu, produkcja żywności.

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

Etapami poprodukcyjnymi przeprowadzanymi na obszarze geograficznym są ubój, rozbiór, głębokie mrożenie i pakowanie.

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

Etykieta zawiera nazwę „Volailles de Bretagne” i logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar obejmuje następujące departamenty i gminy:

— Departamenty Côtes d'Armor (22), Finistère (29), Ille-et-Vilaine (35) i Morbihan (56) w całości

— Departament Loire-Atlantique (44):

Gminy: Assérac, Avesac, La Chapelle-des-Marais, Châteaubriant, Conquereuil, Derval, Drefféac, Fégréac, Fercé, Guémené-Penfao, Guenrouet, Herbignac, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Missillac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Pierric, Plessé, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint-Gildas-des-Bois, Saint-Lyphard, Saint-Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sévérac, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot.

— Departament la Manche (50):

Gminy: Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-Mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Le Mesnillard, Le Mont-Saint-Michel, Montjoie-Saint-Martin, Moulines, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis.

— Departament la Mayenne (53):

Gminy: Andouillé, La Baconnière, Ballots, Beaulieu-sur-Oudon, La Bigottière, Le Bourgneuf-la-Forêt, Bourgon, Brains-sur-les-Marches, La Brûlatte, Chailland, La Chapelle-Craonnaise, Congrier, Cosmes, Cossé-le-Vivien, La Croixille, Cuillé, Désertines, La Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gastines, Le Genest-Saint-Isle, La Gravelle, Juvigné, Landivy, Larchamp, Laubrières, Launay-Villiers, Loiron-Ruillé, Méral, Montaudin, Montenay, Montjean, Olivet, La Pellerine, Peuton, Pontmain, Port-Brillet, Quelaines-Saint-Gault, Renazé, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Cyr-le-Gravelais, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Germain-le-Guillaume, Saint-Hilaire-du-Maine, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Ouën-des-Toits, Saint-Pierre-des-Landes, Saint-Pierre-la-Cour, Saint-Poix, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Simplé, Vautorte.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Volailles de Bretagne” to drób dostosowany do warunków klimatycznych Bretanii i do chowu wybiegowego. Jego masa mięśniowa jest dobrze rozwinięta, zwarta i równomiernie rozłożona na całym szkielecie, między innymi dzięki bogatej w zboża diecie.

Bretania jest półwyspem leżącym na północnym zachodzie Francji. Jej położenie i wielkość odgrywają ważną rolę w kształtowaniu klimatu, obszaru i zagospodarowania przestrzennego.

Rzeźbę terenu i budowę geologiczną Bretanii determinuje Masyw Armorykański. Ten masyw górski pochodzenia hercyńskiego jest silnie zerodowany. Wyżej położone obszary to dwa pasma górskie rozciągające się wzdłuż linii wschód-zachód: Monts d'Arrée i Montagnes Noires.

Bretanię cechuje również gleba granitowa bogata w pierwiastki śladowe i mikroorganizmy, specyficzna hydrometria i wiatry zachodnie bogate w jod. Skały (łupkowe, gnejsowe i granitowe) znacznie degradowały się z upływem czasu. Przeważnie kwaśny charakter gleb w Bretanii również odzwierciedla historię geologiczną, ponieważ niewiele zachowało się tutaj skał wapiennych. Sprzyja to pojawianiu się lokalnych gatunków.

Dominującym klimatem w Bretanii jest klimat morski charakteryzujący się łagodnymi i deszczowymi latami oraz wietrznymi i łagodnymi zimami. Różnice temperatur są niewielkie, a zimą rzadko zdarzają się dni, w których temperatura jest ujemna.

Opady występują dość często i są rozłożone regularnie w ciągu całego roku. Są obfite na zachodnim wybrzeżu, gdzie ich poziom przekracza 1 100 mm rocznie, natomiast na wybrzeżu południowym poziom ten wynosi 950 mm, wzdłuż północnego wybrzeża - poniżej 800 mm i około 700 mm w śródlądowej strefie wschodniej. Stąd krajobrazy Bretanii są zielone, lasy wszechobecne i charakteryzujące się różnorodnością gatunków.

W przeszłości bretońska hodowla drobiu odbywała się w gospodarstwach przydomowych, a do 1950 r. prawie wszystkie gospodarstwa posiadały małe hodowle (od 30 do 100 sztuk); młode kury były trzymane na nioski, a koguty były tużone w celu spożycia przez rodzinę i sprzedaży bezpośrednio okolicznym mieszkańcom niezajmującym się rolnictwem.

Nowoczesne drobiarstwo, w którym produkcja drobiu zmieniła się z formy tradycyjnej do zorganizowanej, pojawiło się na początku lat pięćdziesiątych XX w. w odpowiedzi na rosnący popyt. Prawdziwy przełom nastąpił w Bretanii około 1954–1955 roku.

Na tym etapie modernizacji hodowli drobiu w Bretanii wypracowano dwa modele: jeden oparty na intensywnej produkcji drobiu w budynkach, a drugi oparty na utrzymaniu tradycyjnej produkcji drobiu wysokiej jakości, który jest hodowany na trawiastych i zadrzewionych wybiegach charakterystycznych dla danego obszaru geograficznego. W celu ochrony tej jakości rolnicy zrzeszyli się w komitecie regionalnym. Utrzymali metodę polegającą na wybiegowym chowie drobiu, karmieniu paszami o wysokiej zawartości zbóż i długim okresie chowu dzięki wykorzystaniu zwierząt z linii wolno rosnących.

„Volailles de Bretagne” jest hodowany od minimalnego wieku i ma swobodny dostęp do trawiastych i zadrzewionych wybiegów.

Pochodzi z linii i krzyżówek linii wolno rosnących, które są odpowiednie dla chowu wolnowybiegowego i umożliwiają uzyskanie jędrnego mięsa.

Dzięki żywieniu opartym na paszach o wysokiej zawartości zbóż drób charakteryzuje się szczególną budową: jego masa mięśniowa jest dobrze rozwinięta, zwarta i równomiernie rozłożona na całym szkielecie.

Ze względu na cechy charakterystyczne obszaru geograficznego „Volailles de Bretagne” hodowany jest w naturalnym środowisku z wykorzystaniem zadrzewionych wybiegów. Hodowla drobiu na świeżym powietrzu była utrzymywana przez pokolenia hodowców w celu utrwalenia tej bardzo starej tradycji w Bretanii.

Jak podkreśla Jean CHOMBART DE LAUWE, członek Akademii Rolniczej (1955-2001), w swojej książce zatytułowanej „Pour une agriculture organisée, Danemark et Bretagne” (Presse Universitaire de France, 1949), Bretania cieszy się „wyjątkowymi dla działalności rolniczej warunkami klimatycznymi”, gdzie łagodny i wilgotny klimat pozwala na długi okres wegetacji, a pogoda bardziej niż gdziekolwiek indziej zachęca do prowadzenia chowu zwierząt na świeżym powietrzu.

Wybrane linie i krzyżówki linii są zatem szczególnie dostosowane do tych warunków hodowli ze względu na ich odporność i cechy motoryczne.

Duża liczba drzew na wybiegach osłania zwierzęta od słońca i wiatru, co zachęca je do wychodzenia i pozwala wykorzystać wybiegi w jak największym stopniu; rozległe powierzchnie trawiaste natomiast zapewniają uzupełnienie diety (trawy, insekty).

Różnorodność i bogactwo gatunków drzew jest cechą charakterystyczną bretońskich lasów. Wynika ona w dużej mierze ze zróżnicowania warunków glebowych i klimatycznych. Wykorzystanie lokalnych gatunków do zadrzewiania wybiegów podkreśla tożsamość regionu i pozwala zachować cechy krajobrazowe charakterystyczne dla tego obszaru. Użyte gatunki drzew są zatem dostosowane do warunków glebowych i klimatycznych.

Wokół wybiegów, na równi z podłożem lub na skarpach, często nasadza się żywopłoty składające się z lokalnych gatunków przystosowanych do biotopu (gleby, klimatu, fauny i flory). Stosuje się w nich drzewa wysokopienne, drzewa jednopniowe lub krzewy. Ich pierwotną funkcją było rozgraniczanie działek, ale służą również innym celom, jak ochrona przed wiatrem, chłodem, słońcem, erozją i sływem powierzchniowym; stanowią też siedlisko różnorodnej fauny, przyczyniają się do różnorodności biologicznej, magazynują CO₂, a przy tym są ozdobne i doskonale wpisują się w krajobraz.

Poza dostarczaniem pożywienia dla drobiu, rolą tych trwałych użytków zielonych jest zapewnienie różnorodności biologicznej; stanowią też swoisty filtr, który pomaga zachować jakość wody i zapobiega powstawaniu niektórych niebezpiecznych zjawisk naturalnych, w tym erozji.

Klimat i naturalne zagospodarowanie wybiegu sprzyjają przebywaniu drobiu poza budynkiem przez cały rok, a tym samym przyczyniają się do rozwoju „Volailles de Bretagne”, co wpływa na konsystencję i smak mięsa.

Równoległe do bretońskiego modelu rolniczego, charakteryzującego się intensywnością produkcji, utrzymuje się i rozwija tradycyjny chów drobiu wysokiej jakości. Dzięki tej tradycji przetrwali hodowcy, którzy cenią sobie produkcję drobiu o uznanych właściwościach kulinarnych.

Bretania, pod względem gastronomicznym znana ze swoich produktów pochodzenia morskiego, naleśników i cydru, może również zaoferować wykwintne potrawy z drobiu. W oparciu o nie, idąc śladem Louisa LE CUNFFA, wielu szefów kuchni może rozwijać i rozślawiać swój talent („Biblia” Louisa le CUNFFA pt. „Cuisine et Gastronomie de Bretagne”).

Dlatego właśnie w Bretanii powołano komitet regionalny w celu ochrony tego modelu produkcji. Już w 1975 r. nazwa „de Bretagne” była używana w odniesieniu do wprowadzanych do obrotu kurcząt hodowanych na wolnym wybiegu. Pozostały drób wolnowybiegowy (indyki, perliczki, kapłony, pulardy) posiadający identyczne najważniejsze cechy przyczynił się do zwiększenia renomy tej nazwy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5a15268a-78b3-45a4-bfad-e2ebefd3ec7
