

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 195/08)

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 DU PERIGORD”

Nr UE: FR-PGI-0005-01374 – 24.09.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Poulet du Périgord”

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

Kurczę „Poulet du Périgord” jest to kurczę uzyskiwane z wolno rosnących odmian kur gołoszyjek (kurczę żółte) lub kur o opierzonej szyi (kurczę białe).

Kurczęta „Poulet du Périgord”, które utrzymuje się w chowie przez okres co najmniej 81 dni, są kurczętami o dużej mięsności i posiadają dobrze rozwiniętą, zwartą masę mięśniową, równomiernie rozłożoną na delikatnym szkielecie. Cienka skóra o jednolitej barwie (białej lub żółtej) przykrywa tłuszcz podskórny występujący w wystarczającej, lecz nie nadmiernej ilości. Otluszczenie charakteryzuje się równomiernym rozmieszczeniem pod skórą, bez zgromadzonego zapasu tłuszczu w jamie brzusznej ani pod skrzydłami.

Produkt można wprowadzać do obrotu jako tusze lub w kawałkach, w formie świeżej lub głęboko mrożonej. Można go pakować w folii, próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

Tusze „Poulet du Périgord” występują w formie:

- tusz częściowo patroszonych (drób oskubany, wytrzewiony, z głową, nogami i podrobami),
- tusz gotowych do obróbki termicznej (drób oskubany, wytrzewiony, bez głowy, z łapkami lub bez),
- tusz „métifet” lub „méti-fait” (drób oskubany, wytrzewiony, z łapkami lub bez, z głową złożoną pod skrzydło).

Minimalna masa tusz wynosi 1 kg w przypadku tusz gotowych do obróbki termicznej lub 1,3 kg w przypadku tusz częściowo patroszonych.

Jakość prezentacji całych tusz powinna podlegać szczególnej staranności i nie przedstawiać żadnych wad.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Podczas całego okresu chowu skarmiany pokarm składa się wyłącznie z produktów roślinnych, składników mineralnych i witamin.

Mieszanka produktów roślinnych musi obowiązkowo zawierać:

- kukurydzę, w zmiennej ilości zależnej od wieku kurcząt,
- co najmniej jeden inny gatunek spośród zbóż obejmujących w szczególności pszenicę, jęczmień, pszenżyto, sorgo i owies,
- rośliny wysokobiałkowe w celu zrównoważenia dawki.

Podczas okresu chowu należy wyszczególnić 3 etapy odpowiadające różnym potrzebom fizjologicznym, którym odpowiadają odmienne ilości poszczególnych zbóż:

- etap wychowu, od 1. dnia życia do 28. dnia życia:

na etapie wychowu co najmniej 50 % (masy) paszy stanowi mieszanka zbożowa (mieszanka zbóż i produktów ubocznych zbóż). Wśród zbóż obowiązkowo znajduje się kukurydza i co najmniej jeden inny gatunek zboża (pszenica, jęczmień, pszenżyto, owies) lub sorgo.

Minimalna ilość kukurydzy w tej mieszance zbożowej wynosi 25 % (masy) w przypadku kurczęcia żółtego i 15 % w przypadku kurczęcia białego;

- etap wzrostu, od 29. dnia życia do 52. dnia życia:

na etapie wzrostu co najmniej 70 % (masy) paszy stanowi mieszanka zbożowa (mieszanka zbóż i produktów ubocznych zbóż). Wśród zbóż obowiązkowo znajduje się kukurydza i co najmniej jeden inny gatunek zboża (pszenica, jęczmień, pszenżyto, owies) lub sorgo.

Minimalna ilość kukurydzy w tej mieszance zbożowej wynosi 30 % (masy) w przypadku kurczęcia żółtego i 15 % w przypadku kurczęcia białego;

- etap tuczu końcowego, od 53. do dnia dostawy kurcząt, tj. co najmniej 81 dni:

na etapie tuczu końcowego co najmniej 80 % (masy) paszy stanowi mieszanka zbożowa (mieszanka zbóż i produktów ubocznych zbóż). Wśród zbóż obowiązkowo znajduje się kukurydza i co najmniej jeden inny gatunek zboża (pszenica, jęczmień, pszenżyto, owies) lub sorgo.

Minimalna ilość kukurydzy w tej mieszance zbożowej wynosi 30 % (masy) w przypadku kurczęcia żółtego i 15 % w przypadku kurczęcia białego.

Uzupełnianie paszy gliną (bentonitem) odbywa się systematycznie w odniesieniu do dla każdego rodzaju paszy. Jej zawartość w paszy wynosi co najmniej 2 kg/t.

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

Zarówno chów, jak i ubój „Poulet du Périgord” odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Rzeźnie w Périgord rozwinęły i zachowały bowiem szczególne umiejętności w zakresie selekcji tusz, co przyczynia się do wysokiej renomy produktu i końcowej jakości prezentacji produktu.

Czynności oparzania i oskubywania, patroszenia, wiązania i schładzania należy przeprowadzać z jak największą starannością, ponieważ do obrotu można wprowadzać jedynie te całe tusze, które nie posiadają żadnych wad. W tym celu przed wiązaniem i po chłodzeniu odbywają się dwa sortowania.

W przypadku kurcząt „métifet” lub „métifait” czynności patroszenia i końcową obróbkę wykonuje się ręcznie.

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

Rozbiór i pakowanie odbywają się w miejscu uboju. Pozwala to na sprawne przeprowadzenie kolejnych czynności i zapobiega pogorszeniu się jakości mięsa w kontakcie z powietrzem. Ponieważ świeże i głęboko zamrożone mięso nie może przedstawiać żadnych wad, należy ograniczyć wszelkie manipulacje, tym bardziej, że „Poulet du Périgord” posiada ciekawą skórę. Zamrożenie głębokie powinno nastąpić najpóźniej w czasie 24 godzin od uboju. Wspomniane wyżej różne czynniki wymagają szybkiego pakowania, którego przeprowadzenie na określonym obszarze geograficznym pozwala na upewnienie się co do spełnienia kryteriów dotyczących prezentacji.

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

Na etykietce umieszcza się nazwę ChOG „Poulet du Périgord”.

Etykiety i dokumenty sprzedaży muszą obowiązkowo zawierać wspólny logotyp:



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje:

- w departamencie Charente tylko kantony: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montemboeuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette,
- w departamencie Charente-Maritime tylko kanton Montguyon,
- w departamencie Corrèze tylko kantony: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois,
- departament Dordogne;
- w departamencie Gironde tylko kantony: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande,
- w departamencie Haute-Vienne tylko kantony: Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condât, Limoges-Panazol, Limoges-Cognac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche,
- w departamencie Lot tylko kantony: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac,
- w departamencie Lot-et-Garonne tylko kantony: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonnès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villereal, Le Mas-d'Agenais.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny znajduje się w południowo-zachodniej części Francji i skupia się wokół departamentu Dordogne.

Określona w ten sposób kraina Périgord obejmuje przedgórze o nachyleniu zasadniczo z północnego wschodu na południowy zachód. Liczne ciek wodne, przecinając występujące na tym obszarze skały o zróżnicowanej odporności, utworzyły sieć niewielkich dolinek, zwróconych i ukształtowanych w różny sposób, stanowiących jednak jedną z najważniejszych i najbardziej charakterystycznych cech rzeźby terenu krainy Périgord. Warunki sprzyjające uprawie zbóż panują jedynie w dolinach, na których często występują gleby aluwialne. Wzgórza, często strome i zalesione, są przeznaczone raczej do chowu zwierząt.

Złożona charakterystyka geologiczna obszaru przyczyniła się do powstania wielu zasobów kopalnych (takich jak żelazo, złoto, wapień, kaolin). Niektóre z nich eksploatuje się do celów produkcji glin kosmetycznych typu bentonitowego i montmorylonitowego o szczególnych właściwościach.

Klimat obszaru geograficznego jest zasadniczo umiarkowany, określany jako łagodny klimat typu oceanicznego, tzn. zdominowany przez system klimatyczny północnej części Atlantyku, ale podlegający wyraźnym wpływom zarówno klimatu kontynentalnego, jak i śródziemnomorskiego.

Uprawa kukurydzy jest bardzo rozpowszechniona na całym określonym obszarze geograficznym. Powszechnie uprawia się też inne gatunki zboża, wśród których przeważają pszenica zwyczajna i pszenżyto.

Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, zauważalny rozwój chowu drobiu w Périgord rozpoczął się już w XIV w.

Dopiero jednak w XIX w. Périgord stał się w pełni obszarem produkcji drobiarskiej, która zachowała swój tradycyjny, rodzinny charakter.

Pierwsze stowarzyszenie na rzecz ochrony przedmiotowego produktu („Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord”) powstało w 1953 r. W opracowanych wówczas przepisach technicznych określono sposób chowu drobiu jako „zgodny z metodą gospodarską stosowaną w Périgord”.

Również obecnie chów kurcząt „Poulet du Périgord” odbywa się w oparciu o odtwarzanie dawnych, bardziej ekstensywnych warunków chowu. Kurczęta są chowane na świeżym powietrzu i pochodzą z odmian zwanych większymi odmianami wolno rosnącymi.

Dawka pokarmowa obejmuje, niezależnie od wieku drobiu, mieszankę co najmniej dwóch zbóż składającą się obowiązkowo z kukurydzy oraz jednego innego gatunku spośród zbóż obejmujących w szczególności: pszenicę, jęczmień, pszenżyto, sorgo i owies. Każdego dnia hodowca kurcząt z Périgord rozsypuje na ściółce budynku kilka garści zbóż w formie całego ziarna.

Uzupełnieniem tej dawki jest bentonit, tj. glina dobrze znana w Périgord z właściwości korzystnych dla trawienia u drobiu i obecnej w kopalnych zasobach podziemnych określonego obszaru.

Specyfika produktu

Kurczę „Poulet du Périgord” posiada skórę o jednolitej barwie, pod którą widoczna jest dobrze rozwinięta i zwarta masa mięśniowa, równomiernie rozłożona na całym szkielecie. Wystarczające, lecz nie nadmierne otłuszczenie charakteryzuje się równomiernym rozmieszczeniem pod skórą i na poziomie mięśni (tłuszcz śródtkankowy), bez nagromadzenia w jamie brzusznej ani w pachwinach.

Jakość prezentacji całych tusz jest szczególnie staranna i nie przedstawia żadnych wad.

Wspomniane właściwości przyczyniają się do ugruntowanej renomy „Poulet du Périgord”.

Związek przyczynowy

Związek z obszarem pochodzenia „Poulet du Périgord” opiera się na jakości i renomie.

Ze względu na łagodny klimat oceaniczny i niewielką do średniej wysokość nad poziomem morza określony obszar geograficzny stanowi miejsce korzystne dla chowu drobiu.

Doliny, na których często występują gleby aluwialne, użytkuje się do celów uprawy zbóż, natomiast wzgórze, często strome i zalesione, wykorzystuje się jako wybieg dla drobiu.

Włączenie tych zbóż do dawki pokarmowej wynika z ich od bardzo dawna potwierdzonego i regularnego występowania w płodozmianie gospodarstw w Périgord oraz odzwierciedla specyficzny profil składników odżywczych, który jest zrównoważony w szczególności korzystny dla chowu kurcząt sposób.

Wśród wykorzystywanych zbóż uprzywilejowane miejsce zajmuje kukurydza, której uprawa przeważa na odnośnym obszarze; brak twardej łupiny nasiennej powoduje jej lepszą strawność, a zarazem lepszą przyswajalność; wysoka zawartość tłuszczu i skrobi czyni z niej zboże o szczególnie wysokich właściwościach energetycznych, wskazane do produkcji drobiu o dużej lub nawet bardzo dużej mięsności.

Systematyczne uzupełnianie dawki pokarmowej gliną (bentonitem) zapewnia bardzo dobry stan zdrowotny zwierząt i lepsze właściwości atmosfery w pomieszczeniach, co sprzyja bardziej harmonijnemu i regularnemu wzrostowi drobiu. Takie postępowanie hodowców z Périgord okazuje się szczególnie ważne i uzasadnione w odniesieniu do rozwoju masy mięśniowej i stanu otłuszczenia „Poulet du Périgord” uzyskiwanego z odmian wolno rosnących.

Uzupełnianie wszystkich pasz bentonitem skutkuje lepszym przyswajaniem dawki żywieniowej podczas całego życia zwierząt. Lepsze przyswajanie sprzyja lepszemu rozwojowi wszystkich tkanek, zwłaszcza mięśni, a także lepszemu rozmieszczeniu tłuszczu. W związku z tym ich tusze charakteryzują się mniejszą liczbą złogów tłuszczu w jamie brzusznej i mniejszą ilością tłuszczu podskórnego. Skóra wygląda na cieńszą, ma bardziej jednolitą barwę na całej powierzchni tuszy, widoczna jest pod nią masa mięśniowa.

Praktyka ta wiąże się z odziedziczoną tradycyjną praktyką, zgodnie z którą na ściółkę budynku codziennie rozsypywano kilka garści całych ziaren zbóż. Ta dawna czynność, która niegdyś pozwalała gospodyni zgromadzić kurczęta w jednym miejscu, wzmacnia więź między hodowcą a jego kurczętami, pobudza instynkt dziobania u piskląt i ułatwia tym samym eksplorację wybiegów. Zachowanie to przekłada się na zwiększoną aktywność fizyczną, która powoduje wzmoczony rozwój tkanki mięśniowej oraz lepsze rozmieszczenie tłuszczu na poziomie mięśni.

Przyczynia się także do pobudzania funkcjonowania żołądka mięśniowego od najmłodszego wieku i tym samym korzystnie wpływa na poprawę przyswajania składników dawki przyczyniających się do rozwoju masy mięśniowej.

Sprzyja również ciągłemu rozgrzebywaniu ściółki przez pisklęta, dzięki czemu jest ona lepiej napowietrzona i dłużej pozostaje sucha, co ma istotne ze względu na czas chowu tego drobiu.

Ponadto obecność bardzo czystej ściółki wewnątrz budynku korzystnie wpływa na stan upierzenia, co ułatwia oskubywanie, a tym samym przyczynia się do doskonałej jakości prezentacji całych tusz.

Chów wolnowybiegowy na często stromych i zadrzewionych wybiegach również ma wpływ na właściwości „Poulet du Périgord”: przyczynia się on do solidnej budowy kośćca, co pozwala na większy rozwój masy mięśniowej (piersi i uda) przy mniejszej ilości tłuszczu podskórnego.

Wszystkie te elementy zostały opisane w 1929 r. za sprawą La Mazille, słynnej kucharki pochodzącej z tego regionu, która przedstawiła produkt w swoim zbiorze przepisów regionalnych: „Jednym z głównych powodów doskonałej jakości drobiu z Périgord jest sposób jego karmienia i tuczenia przy użyciu kukurydzy”.

Renoma „Poulet du Périgord” została również potwierdzona już w XIX w. dzięki konkursom organizowanym najpierw w Dordogne (1862 r.), a następnie we wszystkich sąsiadujących departamentach (Limoges – 1862 r., Agen – 1863 r., Niort – 1866 r.), w których zwyciężali głównie hodowcy z Périgord.

W ostatnim czasie nagrody ogólnego konkursu rolniczego (na międzynarodowych targach rolniczych w Paryżu, „Salon international de l'agriculture”), zdobywane w ciągu ostatniego dziesięciolecia, potwierdzają bardzo dobrą pozycję „Poulet du Périgord” na poziomie krajowym, co dotyczy zarówno do całego kurczęcia, jak i elementów z rozbioru.

- Całe kurczę: ZŁOTO (2005, 2010), SREBRO (2004, 2005, 2010), BRAŹ (2006),
- filet z kurczęcia: ZŁOTO (2010), BRAŹ (2005, 2006),
- udo z kurczęcia: ZŁOTO (2003, 2007), SREBRO (2009), BRAŹ (2004, 2010).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7f021529-d866-4d12-9860-ec61a860a6b0
