

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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

(2023/C 268/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Poulet du Bourbonnais”

Nr UE: PDO-FR-02865-13.9.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Poulet du Bourbonnais”

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 du Bourbonnais” pochodzi z krzyżówki koguta rasy „bourbonnais”:

— z kurą rasy „bourbonnais”

— albo kurą gatunku ustępującego, co umożliwia ujawnienie się fenotypu koguta w produktach z niego otrzymanych.

Masa tusz wynosi co najmniej 1,4 kg w przypadku tusz częściowo patroszonych i co najmniej 1,2 kg w przypadku tusz gotowych do obróbki termicznej z głową i kryzą, z kończynami lub bez, lub co najmniej 1,1 kg w przypadku tusz gotowych do obróbki termicznej.

Tusza ma charakterystyczny ogólnie wydłużony wygląd. Grzebień jest wydatny. Mięso filetów jest jasne i zwarte. Mięśnie nóg są zwarte. Tusze mają dużą ilość mięsa, a tuczenie sprawia, że kość grzbietowa jest niewidoczna. Skóra ma szczególnie delikatną konsystencję i drobną ziarnistość, tłuszcz międzymięśniowy czerwonych mięśni jest dobrze rozwinęty, a tłuszcz podskórny, gęsty i zwarty tworzy pokrywę równomiernie rozłożoną na grzbiecie.

Kurczęta poddawane ubojowi są prezentowane w całości jako produkt świeży, albo w postaci tusz częściowo patroszonych (z podrobami, głową, kryzą i kończynami), albo w postaci gotowej do obróbki termicznej z głową, kryzą i kończynami, albo w postaci gotowej do obróbki termicznej z głową i kryzą lub w kawałkach.

U wypatroszonego drobiu samce są prezentowane z widoczną stroną grzbietową, przy czym kończyny spoczywają na skrzydłach, podczas gdy samice są prezentowane z widoczną powierzchnią brzuszną, z kończynami odwróconymi w kierunku tylnej części korpusu.

W kawałkach jest prezentowany jako:

— Filet: masa piersiowa z przylegającą skórą lub bez,

— Klatka piersiowa: filet z kością, składający się z grzebienia mostka, żeber i skrzydeł z przylegającą skórą, prezentowany w całości lub podzielony na dwie części,

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Udziec: kość udowa, piszczelowa i strzałkowa razem z otaczającą masą mięśniową i z przylegającą skórą,
- Mięso z udka: noga bez kości,
- Suprême: połowa klatki piersiowej z pierwszym członem przylegającego skrzydła wraz ze skórą.

Po obróbce termicznej na „Poulet du Bourbonnais” ukazują się pożyłkowane czerwone mięśnie i mięśnie bladobiałe z tłuszczem podskórnym. Ma intensywny i utrzymujący się zapach. Jego konsystencja przed degustacją jest jędrna i zwarta, a w ustach – jędrna i rozplywająca się. Ma intensywny i trwały smak z charakterystycznym posmakiem wywaru drobiowego. Paleta smaków jest wyważona i nie wykazuje nadmiernej kwasowości ani goryczy.

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

Oprócz zasobów pochodzących z wybiegu, dawka pokarmowa kurcząt ma następujący skład, w suchej masie, w stosunku do całkowitej masy paszy:

- w okresie początkowym – od pierwszego do najpóźniej 34. dnia: co najmniej 50 % ziaren zbóż.
- W okresie tuczu, tj. najpóźniej od 35. dnia do uboju: co najmniej 70 % ziaren zbóż.
- Najpóźniej od 86. dnia chowu minimalna zawartość ziaren zbóż w paszy wynosi 70 % z dodatkiem 9–11 % przetworów mlecznych i 1–3 % drożdży piwnych.

Surowce i dodatki dopuszczone w żywności są wyszczególnione w wykazie pozytywnym.

Pasza nie zawiera GMO.

Drób ma codzienny dostęp do trawiastego wybiegu z drzewami najpóźniej od 42. dnia odchovu do rozpoczęcia okresu tuczu końcowego.

Tucz końcowy w zamknięciu przeprowadza się w ciągu co najmniej ostatnich dwóch tygodni przed ubojem i najwcześniej od 87. dnia, nie przekraczając trzech tygodni.

Wszystkie ziarna zbóż pochodzą z obszaru geograficznego i stanowią co najmniej 67 % diety „Poulet du Bourbonnais”. Nie wymaga się, aby pozostałe surowce pochodziły z obszaru geograficznego, ponieważ obszar ten nie posiada wystarczających zasobów rolnych. Fakt, że mniejszość paszy nie pochodzi z obszaru geograficznego, nie zmienia właściwości produktu.

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

Narodziny piskląt, chów i ubój „Poulet du Bourbonnais” odbywają się na obszarze geograficznym.

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

Krojenie i pakowanie „Poulet du Bourbonnais” odbywa się na obszarze geograficznym. Wygląd kawałków jest zgodny z kryteriami prezentacji klasy A.

Obowiązek przeprowadzenia tych etapów na obszarze geograficznym jest niezbędny, aby:

- zachować cechy jakościowe poprzez szybki rozbiór, w ciągu maksymalnie 72 godzin od uboju. Mięso szybciej poddane rozbiorowi jest mniej suche, ma bardziej elastyczne ścięgna i mięśnie, co przekłada się na jego lepszą jakość. Te krótkie odstępy czasu zapobiegają nadmiernemu dojrzewaniu mięsa, które obniżyłoby jakość produktu;
- zagwarantować indywidualną identyfikowalność za pomocą systemu indywidualnych numerów identyfikacyjnych dla każdej jednostki sprzedaży, poprawiając w ten sposób kontrolę monitorowania;
- zapewnić gruntowne umiejętności ręcznego rozbioru dostosowane do anatomii poszczególnych tusz.

Obowiązek ten nie ma zastosowania do rozbioru i pakowania w celu bezpośredniej sprzedaży w rozumieniu rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

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

Niezależnie od informacji wymaganych przepisami prawa w odniesieniu do etykietowania mięsa drobiowego, na etykietach produktów objętych ChNP „Poulet du Bourbonnais” umieszcza się następujące informacje:

- nazwę oznaczenia i symbol ChNP Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia,
- indywidualny numer identyfikacyjny.

W przypadku drobiu sprzedawanego w całości na etykiecie podaje się również nazwę hodowcy i gminy, w której drób był hodowany.

Etykieta z nazwą produktu musi być wyśrodkowana po widocznej stronie całej sztuki drobiu lub jednostki sprzedaży mięsa w kawałkach.

Etykieta z nazwą produktu umieszczana na każdej sztuce drobiu i na każdej jednostce sprzedaży mięsa w kawałkach jest zgodna ze wzorem określonym przez grupę, który:

- zawiera przedstawione poniżej logo „Poulet du Bourbonnais”, którego najdłuższa oś mierzy co najmniej:
 - 10 cm w przypadku całej sztuki drobiu;
 - dwie trzecie szerokości etykiety w przypadku kawałków;



- jest ono zgodne z kodem barwnym herbu Burbonii, a mianowicie niebieskim, czerwonym i żółtym, do których dodano biel.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje następujące obszary w departamencie Allier:

Całe kantony: Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Moulins-1, Moulins-2, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Souvigny, Vichy-1, Vichy-2, Yzeure

Oraz gminy Andelaroche, Barberier, Barrais-Bussolles, Bellenaves, Billezois, Biozat, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bourbon-l'Archambault, Le Breuil, Buxières-les-Mines, Chantelle, La Chapelle-aux-Chasses, Chareil-Cintrat, Charmes, Charroux, Chevagnes, Chezelle, Chézy, Chouvigny, Cosne-d'Allier, Couleuvre, Couzon, Deneuille-lès-Chantelle, Dompierre-sur-Besbre, Le Donjon, Droiturier, Etroussat, Fleuriel, Fourilles, Franchesse, Gannat, Haut-Bocage, Hérisson, Isserpent, Jenzat, Lalizolle, Lapalisse, Lenax, Limoise, Loddes, Louroux-Bourbonnais, Lurcy-Lévis, Lusigny, Le Mayet-d'Ecole, Mazerier, Monestier, Monétay-sur-Loire, Montaguët-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Monteignet-sur-l'Andelot, Moulins, Nades, Naves, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Neure, Paray-le-Frézil, Périgny, Le Pin, Poëzat, Pouzy-Mésangy, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Rochefort, Saint-Christophe, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Etienne-de-Vicq, Saint-Germain-de-Salles, Saint-Hilaire, Saint-Léopardin-d'Augy, Saint-Plaisir, Saint-Pourçain-sur-Besbre, Saint-Prix, Saligny-sur-Roudon, Saulzet, Sauvagny, Servilly, Target, Taxat-Senat, Theneuille, Thiel-sur-Acolin, Tortezeais, Ussel-d'Allier, Valignat, Vaumas, Venas, Le Veudre, Vichy, Vicq, Vieure, Le Vilhain, Villebret, Voussac, Ygrande.

5. Związek z obszarem geograficznym

Powstały w kontekście społeczno-ekonomicznym sprzyjającym rozwojowi hodowli drobiu, „Poulet du Bourbonnais” o fenotypie starej rasy „bourbonnais”, jest dostosowany do naturalnych warunków środowiskowych obszaru geograficznego. Dieta „Poulet du Bourbonnais” czerpie z lokalnych zasobów zbóż, a uzupełnia ją wykorzystanie chronionych pastwisk trawiastych. Ta metoda powolnego chowu na świeżym powietrzu, uzupełniona prowadzonym w zamknięciu tuczem końcowym przetworami mlecznymi sprawia, że mięso produktu jest jędrne, rozplywające się w ustach, o intensywnym i trwałym smaku.

Obszar geograficzny znajduje się w środkowej Francji w departamencie Allier i składa się głównie z niskich falistych wzgórz, na ogół o niewielkiej wysokości (200–500 m n.p.m.). Od południa graniczy z podnóżem Masywu Centralnego, który jest zbyt gęsto zalesiony i zbyt wysoki, aby umożliwić chów kurcząt na otwartej przestrzeni. Obszary leśne na północnym zachodzie stanowią kolejną granicę ze względu na naturalnie występujące drapieżniki.

Klimat stwarza realne ograniczenia dla rolnictwa: wiosna i jesień są wilgotne, czasami towarzyszą im mrozy, zimy są stosunkowo surowe i śnieżne, a latem występują susze.

Pod względem geopedologicznym na obszarze geograficznym występuje głównie podłoże krystaliczne lub metamorficzne, charakteryzujące się przewagą gleb o niskim potencjale agronomicznym, wykorzystywanych głównie w uprawie mieszanej i hodowli bydła, zaś zboża odgrywają istotną rolę na równinie Limagne, która przecina obszar geograficzny z południa na północ.

Obecność licznych rzek sprzyjała powstaniu wielu młynów, które odegrały istotną rolę w organizacji przemysłu drobiarskiego w Burbonii, dzięki dynamicznemu rozwojowi uprawy zbóż – głównego źródła paszy dla drobiu.

W XIX w. w Burbonii zaczęła się rozprzestrzeniać dzierżawa gruntów w zamian za część plonów. Taki tryb uprawy opierał się na zawieranych między właścicielami a rolnikami umowach, w których produkcji mleka i drobiu hodowlanego nie uwzględniano wcale lub w niewielkim stopniu. Dlatego sprzedaż drobiu była ważnym źródłem dodatkowego dochodu uzyskiwanego przez żony dzierżawców, które prowadziły handel na pobliskim targu w uzdrowisku Vichy. Ślady tamtych czasów są nadal widoczne w krajobrazie w postaci charakterystycznej architektury – drobnych posiadłości i gospodarstw w formie „longères”, typowych dla tego obszaru.

Wypracowane wówczas umiejętności opierały się na dostępnych lokalnych produktach (mleko i zboża) przeznaczonych do karmienia drobiu, a w pobliżu gospodarstw znajdowało się wiele użytków zielonych i leśnych. Czynniki te zostały uznane poprzez nadanie produktowi w 1961 r., nieistniejącej już, nazwy pochodzenia – Appellation d'Origine Judiciaire.

Do tego należy uwzględnić pojawienie się na początku XX w. ruchu tożsamościowego, który doprowadził do utrwaleń kultury Burbonii i uznania w 1919 r. rasy „bourbonnais”, która jest dziś powszechnie wykorzystywana w krzyżowaniu z kurami gatunków ustępujących (umożliwiającymi ekspresję fenotypu rasy „bourbonnais”) w celu uzyskania „Poulet du Bourbonnais”.

Obecne warunki produkcji są kontynuacją tradycyjnych praktyk:

wybiegi składają się z trwałych użytków zielonych. Zapewniają schronienie w postaci żywopłotów, krzewów i drzew, które chronią kurczęta przed wiatrem, słońcem i drapieżnikami. Budynki są skromnych rozmiarów, wykonane z drewna, z podłogą, która izoluje zwierzęta od gruntu, a projekt i wykonanie budowli opracowano lokalnie. Budynki i schronienia roślinne rozmieszczono w taki sposób, aby zachęcać kurczęta do wychodzenia i przemieszczania się po całym terenie wybiegu.

Dieta oparta jest na zbożach pochodzących z obszaru geograficznego, uzupełnionych elementami zebranymi przez kurczęta na wybiegu i przetworami mlecznymi podawanymi w okresie tuczu końcowego. Tucz końcowy odbywa się co najmniej w ciągu ostatnich dwóch tygodni przed ubojem.

Ubój i rozbiór wymagają od podmiotów umiejętności pozwalających na zachowanie właściwości produktu: dostosowania etapów uboju do wielkości zwierząt, ręcznego wykrwawienia częściowo patroszonego drobiu, dbałości o prezentację, ręcznego rozbioru zwierząt tuż po uboju.

„Poulet du Bourbonnais” ma szczególne cechy fenotypowe, takie jak gęste upierzenie szyi z wzorem gronostajowym, długie kończyny i wydłużony grzbiet.

Ubojowi poddawany jest w wieku co najmniej 101 dni, a jego filety są z jasnego, jędrnego mięsa. Uda mają jędrne, czerwone mięśnie z dobrze rozwiniętym tłuszczem śródmięśniowym. Gęsty, jędrny tłuszcz podskórny tworzy równomiernie rozłożoną powłokę na grzbiecie. Tradycyjna prezentacja w formie częściowo patroszonej obejmuje podroby, głowę, szyję i kończyny.

Po obróbce termicznej przed degustacją „Poulet du Bourbonnais” ma jędrną, zwartą konsystencję, z tłuszczem podskórnym. Na podniebieniu jego konsystencja jest jędrna i rozplývająca się, a smak intensywny i trwały z charakterystycznym posmakiem wywaru drobiowego.

Szczególne warunki środowiskowe sprzyjały hodowli zwierząt gospodarskich i uprawie mieszanej w pobliżu terenów uprawy zbóż, gdzie hodowcy drobiu byli w stanie w pełni wykorzystać żywność dostępną dla ich stad przydomowych i prowadzić chów zwierząt gospodarskich na pastwiskach, co pomagało urozmaicić dietę zwierząt.

„Poulet du Bourbonnais” uzyskiwany ze skrzyżowania samców rasy „bourbonnais” z samicami gatunków ustępujących – co umożliwia ekspresję cech charakterystycznych tej starej rasy – jest dobrze przystosowany do naturalnych warunków panujących na obszarze geograficznym. Jego budowa, z silnie upierzoną szyją, długimi kończynami i wydłużonym grzbieciem, pozwala mu dobrze znosić mokrą i zimną pogodę. Wykazuje szczególne zachowania prowadzące do eksploracji wybiegu i pobierania stamtąd części pożywienia.

Struktura wybiegu, oferująca zarówno źródła pożywienia, jak i naturalne schronienia rozmieszczone na otwartej przestrzeni, sprzyja ekspresji tego zachowania i stymulacji układu mięśniowo-szkieletowego, co przyczynia się do jędrności mięsa „Poulet du Bourbonnais”.

Tradycyjne stosowanie w okresie tuczu końcowego „Poulet du Bourbonnais” przetworów mlecznych, oprócz zbóż produkowanych na obszarze geograficznym, przyczynia się do jasnego zabarwienia filetów i rozplývającej się w ustach konsystencji.

Okres tuczu końcowego w zamknięciu pozwala na odkładanie się tłuszczu śródmięśniowego w czerwonych mięśniach i tłuszczu podskórnego, nadając produktowi intensywny, trwały smak z posmakiem wywaru drobiowego.

Późny wiek uboju, wynoszący co najmniej 101 dni, umożliwia powolny wzrost zwierząt i wzmacnia szczególne cechy sensoryczne produktu.

Ponadto szczególna dbałość przy uboju, rozbiorze i obróbce drobiu pozwala zachować i uwydatnić cechy charakterystyczne „Poulet du Bourbonnais”. Zgodnie z tradycyjną prezentacją w przypadku „Poulet du Bourbonnais” zachowuje się szyję z gronostajowym wzorem upierzenia, co pozwala na jednoznaczną identyfikację produktu na rynku.

Renoma „Poulet du Bourbonnais” jest odzwierciedleniem długotrwałego znaczenia hodowli drobiu na obszarze geograficznym.

Rozpoznawalność produktu na rynku sięga daleko wstecz, w dużej mierze dzięki pokazom drobiu i odbywającym się pod koniec roku targom drobiu tuczonego z nagrodami, nie wspominając o rynkach zbytu, jakie stanowiła ludność miejscowości uzdrowiskowych Owernii, takich jak Vichy.

Produkt cieszy się uznaniem zarówno w dawnej prasie (prezentowana na okładce czasopisma „Rustica” z 1935 r. rasa „bourbonnais” i jej kurczęta o delikatnym białym mięsie), jak i współcześnie (w prasie głównego nurtu, czasopismach kulinarnych itp.).

„Poulet du Bourbonnais” od dawna święci triumfy wśród masarzy i restauratorów, o czym świadczą korespondencja hoteli Carlton i Thermal w Vichy w latach sześćdziesiątych XX w. Inspiruje również współczesnych kucharzy tworzących oryginalne przepisy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PouletBbnaisQCOMUE1.pdf>
