

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 53/07)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„PINTADE DE L'ARDECHE”

Nr UE: FR-PGI-0005-01297 – 29.12.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Pintade de l'Ardèche”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Pintade de l'Ardèche” to perliczka, ptak należący do rzędu kuraków (Galliformes), chowana na wolnym wybiegu.

„Pintade de l'Ardèche” pochodzi z odpornych, wolno rosnących odmian. Minimalny wiek ubojowy wynosi 94 dni.

„Pintade de l'Ardèche” ma szare nogi i upierzenie.

Organoleptyczne cechy charakterystyczne: mięso ma niską zawartość tłuszczu, intensywny smak, a tkanka ma ciemne zabarwienie.

Cechy charakterystyczne prezentacji:

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

Formy prezentacji:

- częściowo patroszona (minimalna masa tuszki = 1,1 kg),
- gotowa do pieczenia (minimalna masa wypatroszonej tuszki bez podrobów, ale z kośćmi goleniowymi = 0,880 kg),
- w kawałkach.

Mięso to jest oferowane konsumentom w postaci świeżej lub mrożonej.

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

„Pintade de l'Ardèche” jest chowana na wolnym wybiegu z nieograniczonym dostępem do zadrzewionego terenu, na którym naturalnie występują odłamki skał, najpóźniej po osiągnięciu wieku 56 dni.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Pożywienie składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin. W pożywieniu obecne są co najmniej dwa rodzaje zbóż. Całkowita zawartość tłuszczu pożywienia nie przekracza 6 %.

Udział zbóż w pożywieniu „Pintade de l'Ardèche”:

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

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

Podawane pasze nie zawierają żadnych substancji leczniczych, w tym kokcydiostatyków. Dozwolone są wyłącznie naturalne regulatory flory bakteryjnej.

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

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

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

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

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

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

- nazwę: „Pintade de l'Ardèche”,
- symbol ChNP Unii Europejskiej,

wskazanie ubojni przy pomocy specjalnego oznakowania (znaku EWG) lub etykiety wskazującej masę i cenę, umieszczonej na produkcie obok etykiety informacyjnej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji „Pintade de l'Ardèche” jest skoncentrowany wokół masywu górskiego Ardèche (pasma Vivarais) w środkowo-wschodniej części Masywu Centralnego. W jego skład wchodzi następujące kantony:

w departamencie Ardèche (07):

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

w departamencie Loire (42):

wszystkie gminy kantonów: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

z kantonu La Grand-Croix gminy: Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay; z kantonu Rive-de-Gier gminy: Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez;

w departamencie Haute-Loire (43):

wszystkie gminy kantonów: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingeaux;

z kantonu Bas-en-Basset gminy: Bas-en-Basset, Malvallette; z kantonu Le-Puy-en-Velay Nord gminy: Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil; z kantonu Retournac gmina Retournac; z kantonu Saint-Paulien gminy: Lavoûte-sur-Loire, Saint-Vincent; z kantonu Solignac-sur-Loire gminy: Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire; z kantonu Vorey gminy: Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

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

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

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

Zapoczątkowany w latach 1960 na północy Ardèche, rozwój lokalnego sektora drobiowego nabrał dynamiki w latach 1980, kiedy rolnicy stworzyli (w 1985 r.) grupę wspólnych interesów („Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche”).

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

W celu zachowania tradycyjnego charakteru chowu perliczek hodowcy postawili na ekstensywny model produkcji i chów na otwartej przestrzeni. Dlatego ograniczono gęstość obsady, zarówno w budynkach i na wybiegach. Pożywienie perliczek składa się w dużym stopniu ze zbóż, co odpowiada tradycyjnym praktykom miejscowych hodowców, którzy zwyczaj uzupełniali dawkę pokarmową z wybiegu zbożami wyprodukowanymi na kilku skrawkach posiadanych gruntów uprawnych.

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

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

Ograniczony czas transportu do miejsca uboju pozwala ograniczyć stres u zwierząt.

Specyfika produktu

„Pintade de l'Ardèche” to drób chowany na wolnym wybiegu.

Testy organoleptyczne przeprowadzane na „Pintade de l'Ardèche” wykazały następujące cechy w stosunku do innych podobnych produktów obecnych na rynku:

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

Elementy rozbioru pochodzą wyłącznie z rozbioru ręcznego. W przypadku sprzedaży w postaci całych sztuk „Pintade de l'Ardèche” prezentowane są z goleniami podwiniętymi pod kość mostka.

Związek przyczynowy

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

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

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

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

Ubój „Pintade de l’Ardèche” w wieku wyższym niż średnia umożliwia uzyskanie mięsa o bardziej intensywnej barwie i smaku.

Ograniczenie stresu zwierząt przed ubojem pozwala zachować jakość produktu końcowego, gwarantowaną też ręcznym rozbiorem czy zgodnym z tradycją prezentowaniem całych sztuk.

Renoma „Pintade de l’Ardèche” wynika zarówno z tradycyjnego sposobu chowu, jak i jej cech organoleptycznych. Od lat 1990 przyczyniła się ona do rozwoju tego sektora (ok. setki hodowców, ponad 150 kurników) oraz sprzedaży w całym południowo-wschodnim kwadracie Francji, a nawet poza nim. Świadczą o niej liczne uzyskane nagrody. „Pintade de l’Ardèche” zdobyła wiele medali w powszechnym konkursie rolnym: w 1993 r. złoty medal, w 1994, 1996 i 1997 r. medale brązowe. „Pintade de l’Ardèche” pojawia się w kuchni znanych mistrzów sztuki kulinarnej, w jadłospisach najlepszych lokalnych restauracji, w programach telewizyjnych i w rubrykach przewodników turystycznych poświęconych takim przysmakom jak „suprême de pintade de l’Ardèche farci aux châtaignes” czy „pintade de l’Ardèche aux langoustines et palourdes”. Obecność hodowców w miejscach sprzedaży w celu wyjaśnienia sposobu produkcji i przepisów związanych z ich produktami przyczyniła się do tego sukcesu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

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