

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie innej niż nieznaczną zmiany w specyfikacji produktu 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**

(2020/C 395/06)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Volailles d’Ancenis”**

**Nr UE: PGI-FR-0167-AM02 – 15.10.2019**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Les Fermiers du Val de Loire  
Boulevard Pasteur  
BP 50262  
44158 Ancenis Cedex  
FRANCJA  
E-mail: fermiersduvalde Loire@terrena.fr

Stowarzyszenie „Les Fermiers du Val de Loire” skupia podmioty zajmujące się hodowlą i ubojem drobiu objętego ChOG „Volailles d’Ancenis” i jako takie jest uprawnione do złożenia tego wniosku.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

Nazwa produktu

Opis produktu

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: grupa składająca wniosek, wymogi krajowe, kontrole

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Punkt „Opis produktu”

Następujący przepis w punkcie „Nazwa produktu i rodzaj produktu” dokumentu rejestracyjnego:

- „Poulet d'Ancenis
  - Kurczę białe (tusza + kawałki)
  - Kurczę żółte (tusza + kawałki)
  - Kurczę czarne
- Perliczka – Pintade d'Ancenis (tusza + kawałki)
- Indyk – Dinde d'Ancenis
- Kapłon – Chapon d'Ancenis
- Pularda – Poularde d'Ancenis
  - Pularda biała
  - Pularda żółta”.

Następujący przepis w punkcie „Specyfikacja produktu – 3.1. Opis produktu” dokumentu rejestracyjnego w pkt 3.12. „Charakterystyka tusz”:

„Minimalna masa wypatroszonych tusz bez podrobów musi być następująca:

Minimalna masa:

Kurczę:	1 000 g
Perliczka:	850 g
Indyk:	2 300 g
Kapłon:	2 500 g
Pularda:	1 600 g”.

Następujący przepis w punkcie „Specyfikacja produktu – 3.1. Opis produktów” dokumentu rejestracyjnego w pkt 1. „Minimalny wiek ubojowy”:

„Minimalny wiek ubojowy drobiu hodowlanego – Volailles Fermières d'Ancenis – musi być zgodny z minimalnym wiekiem określonym w urzędowych informacjach technicznych dotyczących etykiet dla drobiu, określanych przez Ministerstwo Rolnictwa”.

skreśla się i zastępuje w punkcie „Opis produktu” projektu specyfikacji produktu w następujący sposób:

„Volailles d'Ancenis» to ptaki należące do rzędu kuraków (*galliformes*). Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka rodzajów zwierząt:

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

Wszystkie pochodzą z wolno rosnących, odpornych odmian, które pozwalają na długi okres chowu i ubój u progu dojrzałości płciowej, zapewniając w ten sposób optymalną jakość (zgodność i smak)».

„W zależności od produkcji cechy produktów końcowych są następujące:

	Minimalna masa: wypatroszone i bez podrobów	Barwa mięsa i skóry	Barwa kończyn
Kurczę	1 kg	Żółta lub biała	Żółta, biała lub czarna
Perliczka	0,850 kg	Beżowa	Czarna
Kapłon	2,5 kg	Żółta lub biała	Żółta lub biała
Kapłon perliczki	1,4 kg	Beżowa	Czarna
Pularda	1,6 kg	Żółta lub biała	Żółta lub biała
Indyk (tylko samica)	2,3 kg	Żółta lub biała	Czarna

Poszczególne przepisy zostają skreślone i zastąpione nowymi przepisami poddanyymi przeglądowi formalnemu, przy jednoczesnym utrzymaniu tych samych wymogów dotyczących minimalnej masy tusz, wypatroszonych i bez podrobów, fenotypów (kolumna „barwa mięsa i skóry” oraz „barwa kończyn”). Zmianą merytoryczną w tym punkcie jest dodanie kapłona perliczki do gatunków kwalifikujących się do objęcia ChOG „Volailles d'Ancenis”.

W przeszłości ich produkcja stanowiła część produkcji drobiu „świętecznego” na obszarze geograficznym ChOG „Volailles d'Ancenis”. Z biegiem lat nabrała większego znaczenia. Od ponad 20 lat w hodowlach w regionie każdego roku ustanawia się w chowie od 10 do 20 tysięcy perliczek i mniej więcej tyle jest wprowadzanych do obrotu. Są to perliczki kastrowane, następnie hodowane w celu sprzedaży w sezonie świątecznym. Prowadzenie chowu i praktyki hodowlane w przypadku perliczek są podobne do praktyk stosowanych w odniesieniu do kapłona (kastrowanego kurczęcia) i perliczki „Volailles d'Ancenis”. Cechy tego gatunku opisuje się następnie tak, jak w przypadku innych dozwolonych gatunków, tj. fenotypy, minimalna masa, uściślenie, czy są to wolno rosnące odmiany odporne.

W odniesieniu do wykazu gatunków dopuszczonych do rozbioru, w punkcie „Nazwa produktu i rodzaj produktu” dokumentu rejestracyjnego określającego gatunki dopuszczone do rozbioru:

- „Kurczę – Poulet d'Ancenis
  - Kurczę białe (tusza + kawałki)
  - Kurczę żółte (tusza + kawałki)
  - Kurczę czarne
- Perliczka – Pintade d'Ancenis (tusza + kawałki)
- Indyk – Dinde d'Ancenis
- Kapłon – Chapon d'Ancenis
- Pularda – Poularde d'Ancenis
  - Pularda biała
  - Pularda żółta”.

W odniesieniu do dozwolonych prezentacji całych sztuk, przepis w punkcie „Specyfikacja produktu – 3.1. Opis produktów” dokumentu rejestracyjnego w pkt 3. „Prezentacja produktów”:

„Drób jest prezentowany i wprowadzany do obrotu w całości i w kawałkach”.

### 3.1. Tusze

3.1.1. Tusze drobiowe należy prezentować do sprzedaży w jeden z następujących sposobów:

- częściowo wypatroszone
- wypatroszone z podrobami
- wypatroszone bez podrobów

oraz następujący przepis w punkcie „Specyfikacja produktu – 3.1. Opis produktu” dokumentu rejestracyjnego w pkt 3.12 „Charakterystyka tusz”:

„Tusze drobiowe muszą należeć do klasy A”

skreśla się i zastępuje się następującym przepisem:

„Całe sztuki pochodzą z tusz klasy A.

W przypadku kawałków drobiu, ich klasyfikacja jest niezależna od klasyfikacji całych tusz, dlatego kawałki mogą pochodzić z tusz wykazujących nieznaczne wady (nie można zaklasyfikować ich do klasy A), ale zachowane kawałki muszą spełniać kryteria prezentacji dla klasy A.

Całe sztuki prezentowane są:

- w postaci »gotowe do przyrządzenia« (oskubane, wypatroszone ptactwo, bez głów, z kośćmi goleniowymi lub bez) pakowane w folię, w atmosferze ochronnej lub w próżni,
- »częściowo wypatroszone« (ptactwo oskubane, wypatroszone, z głowami, kończynami i podrobami).

Drób jest wprowadzany do obrotu w postaci świeżej lub głęboko zamrożonej.

Podroby drobiowe (serce, żołądek i wątroba) są wprowadzane do obrotu świeże lub głęboko zamrożone”.

Poszczególne przepisy skreśla się i zastępuje nowymi przepisami po dokonaniu ich przeglądu formalnego. Zmiana merytoryczna w tym punkcie dotyczy możliwości wprowadzenia do obrotu całego drobiu objętego ChOG „Volailles d’Ancenis” w kawałkach. Ta możliwość wprowadzenia rozbioru w odniesieniu do wszystkich gatunków umożliwiłaby sektorowi dostosowanie się do nowych nawyków konsumpcyjnych, o czym świadczą niedawno przeprowadzone badania konsumenckie (WorldpanelKantar, 2017). Prezentacja ta jest obecnie popularna wśród konsumentów ze względu na jej wymiar praktyczny; w kawałkach sprzedawanych jest 30 % drobiu hodowlanego. Podobnie jak głębokie mrożenie, rozbiór pozwala w przypadku tego drobiu rozszerzyć rynki zbytu w sektorze o sprzedaż do konsumpcji poza domem, a także pozwala rozwinąć eksport i wykorzystanie tego drobiu w produktach przetworzonych.

Streszczenie, przedstawione obecnie w formie jednolitego dokumentu, zmienia się w punkcie 3.2 w celu uwzględnienia tych zmian: Skreśla się następujący przepis:

„Opis: Tusze drobiowe lub kawałki drobiu o zwartym mięsie i o wysokich właściwościach organoleptycznych poddawane są ubojowi w wieku zbliżonym do dojrzałości płciowej «.

Otrzymuje on brzmienie:

„»Volailles d’Ancenis« to ptaki należące do rzędu kuraków (galliformes). Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka rodzajów zwierząt:

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

Cały drób pochodzi z wolno rosnących, odpornych odmian, które pozwalają na długi okres chowu i ubój u progu dojrzałości płciowej, zapewniając w ten sposób optymalną jakość (zgodność i smak).

Drób jest chowany na wybiegu na otwartej przestrzeni na terenach trawiastych i zadrzewionych, które sprzyjają naturalnej predylekcji tych odmian do eksploracji wybiegu.

»Volailles d’Ancenis« charakteryzuje się okrągłą tuszą z pełnymi poledwicami i dużymi złożami tłuszczu po boku udźca i po obu stronach mostka.

W zależności od produkcji cechy produktów końcowych są następujące:

	Minimalna masa:	Barwa mięsa i skóry	Barwa kończyn
Kurczę	1 kg	Żółta lub biała	Żółta, biała lub czarna
Perliczka	0,850 kg	Beżowa	Czarna
Kapłon	2,5 kg	Żółta lub biała	Żółta lub biała
Kapłon perliczki	1,4 kg	Beżowa	Czarna
Pularda	1,6 kg	Żółta lub biała	Żółty lub biały
Indyk	2,3 kg	Żółta lub biała	Czarna

#### 5.2. Punkt „Obszar geograficzny”

Następujący przepis w punkcie „3.3. Określenie obszaru geograficznego”:

##### „3.3.1. Obszar geograficzny

Obejmuje departament Loire-Atlantique i zachodnią część departamentu Maine-et-Loire (mapa obok).

Wykaz kantonów objętych obszarem geograficznym jest następujący:

LOIRE ATLANTIQUE, kantony:

ANCENIS	VALLET
LIGNE	VERTOU
RIAILLE	ST ETIENNE DE MONTLUC
ST MARS LA JAILLE	SAVENAY
VARADES	ST NICOLAS DE REDON
BLAIN	GUEMENE PENFAO
CHATEAUBRIANT	ST GILDAS DES BOIS
DERVAL	ROUGE
MOISDON LA RIVIERE	HERBIGNAC
NORT SUR ERDRE	GUERANDE
NOZAY	MONTOIR DE BRETAGNE
ST JULIEN DE VOUVANTES	LE PELLERIN
AIGREFEUILLE SUR MAINE	ST PERE EN RETZ
BOUAYE	PORNIC
CARQUEFOU	BOURGNEUF EN RETZ
LA CHAPELLE SUR ERDRE	MACHECOUL
CLISSON	ST PHILBERT DE GRANDLIEU
LE LOUROUX BOTTEREAU	LEGE

MAINE-ET-LOIRE:

CANDE	CHOLET
LE LION D'ANGERS	MONTFAUCON
POUANCE	MONTREVAULT

SEGRE	ST FLORENT LE VIEIL
CHALONNES SUR LOIRE	ANGERS
LE LOUROUX BECONNAIS	PONTS DE CE
ST GEORGES SUR LOIRE	VIHIERS
THOUARCE	TIERCE
BEAUPREAU	CHATEAUNEUF/SARTHE
CHAMPTOCEAUX	MONTREUIL BELLAY
CHEMILLE	

otrzymuje brzmienie:

„Drób »Volailles d’Ancenis« jest chowany od wieku jednego dnia do momentu jego wywiezienia w celu uboju. Hodowla drobiu, zarówno budynki, jak i wybiegi, znajduje się na obszarze geograficznym ChOG »Volailles d’Ancenis«, który zasięgiem obejmuje terytorium następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego (fr. code officiel géographique) z 2019 r.

Departament Loire-Atlantique w całości

W departamencie Maine-et-Loire:

Gminy w całości:

Angers, Angrie, Armaillé, Aubigné-sur-Layon, Avrillé, Beaucozuté, Beaulieu-sur-Layon, Beaupreau en Mauges, Béconles-Granits, Bégrolles-en-Mauges, Béhuard, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Bouillé-Ménard, Bourg-l’Evêque, Briollay, Candé, Cantenay-Epinard, Carbay, Cernusson, Challain-la-Potherie, Chalonnescsur-Loire, Chambellay, Champtocé-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chazé-sur-Argos, Chefes, Chemillé en Anjou, Chenillé-Champteussé, Cholet, Cléré-sur-Layon, Coron, Denée, Doué-en-Anjou, Écouflant, Écuillé, Erdre-en-Anjou, Feneu, Grez-Neuville, Ingrandes-Le Fresne-sur-Loire, Juvardeil, La Jaille-Yvon, La Plaine, La Possonnière, La Romagne, La Séguinière, La Tessoualle, Le Lion-d’Angers, Le May-sur-Èvre, Le Plessis-Grammoire, Les Cerqueux, Les Garennes-sur-Loire, Les Hauts-d’Anjou, Les Ponts-de-Cé, Loiré, Longuenée-en-Anjou, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Miré, Montilliers, Montreuil-Juigné, Montreuil-sur-Loir, Montreuil-sur-Maine, Montrevault sur Èvre, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Érigné, Nuillé, Ombrée-d’Anjou, Orée-d’Anjou, Passavant-sur-Layon, Rives-du-loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Barthélemy-d’Anjou, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Clément-de-la-Place, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Lambert-la-Potherie, Saint-Léger-de-Linières, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Sigismond, Sarrigné, Savennières, Sceaux-d’Anjou, Segré-en-Anjou Bleu, Sèvremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Soulaire-et-Bourg, Thorigné-d’Anjou, Tiercé, Toutlemonde, Trélazé, Trémontines, Val d’Erdre-Auxence, Val-du-Layon, Verrières-en-Anjou.

Części gmin:

Brissac-Loire-Aubance (terytoria dawnych gmin: Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l’Hopital i Vauchrézien), Loire-Authion (terytoria dawnych gmin: Andard, La Bohalle, La Daguinière i Saint-Mathurin-sur-Loire), Morannes-sur-Sarthe-Daumeray (terytorium dawnej gminy Chemiré-sur-Sarthe), Terranjou (terytoria dawnych gmin: Chavagnes i Notre-Dame-d’Allençon),

W departamencie Deux-Sèvres:

Adilly, Airvault, Allonne, Amailloux, Argentonnay, Aubigny, Availles-Thouarsais, Azay-Sur-Thouet, Beaulieu-Sous-Parthenay, Boisme, Bouille-Saint-Paul, Boussais, Bressuire, Bretignolles, Cerizay, Cersay, Chanteloup, Chatillon-Sur-Thouet, Chiche, Cirières, Clave, Clessé, Combrand, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Faye-L’Abbesse, Fénerly, Geay, Genneton, Glenay, Gourgé, La Boissière-en-Gâtine, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, La Forêt-Sur-Sèvre, La Petite-Boissière, La Peyratte, L’Absie, Lageon, Largeasse, Le Pin, Le Retail, Le Tallud, Les Châtelliers, Les Forges, Lhoumois, Lorez-d’Argenton, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Massais, Mauleon, Menigoute, Moncoutant-sur-Sèvres, Montravers, Neuvy-Bouin, Nueil-Les-Aubiers, Parthenay, Pierrefitte, Pompaire, Pougne-Hérison, Reffannes, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-Du-Plain, Saint-Aubin-Le-Cloud, Saint-Clémentin, Sainte-Gemme, Sainte-Verge, Saint-Germain-De-Longue-Chaume, Saint-Jacques-De-Thouars, Saint-Jean-De-Thouars, Saint-Lin, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Martin-Du-Fouilloux, Saint-Maurice-Étusson, Saint-Pardoux-Sou-tiers, Saint-Paul-En-Gâtine, Saint-Pierre-Des-Échaubrognes, Saint-Varent, Saurais, Secondigny, Thouars, Traves, Vasles, Vausseroux, Vautebis, Vernoux-En-Gâtine, Viennay, Vouhé, Voultegon.

W departamencie Vendée:

Bazoges-en-Pailleurs, Beaurepaire, Chanverrie, Cugand, La Bernardière, La Boissière-de-Montaigu, La Bruffière, La Gaubrière, Les Landes-Genusson, Mortagne-sur-Sèvre, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Martin-des-Tilleuls, Tiffauges, Treize-Septiers, Treize-Vents”.

Zmieniono wyznaczony obszar geograficzny. Zmiana ta oznacza rozszerzenie obszaru geograficznego na południe od jego obecnej granicy na część departamentów Vendée, Deux-Sèvres oraz Maine-et-Loire, a także wycofanie niektórych gmin jako niezgodnych z zasadami wyznaczania obszaru określonymi w tym samym punkcie i w części „Elementy uzasadniające związek z obszarem geograficznym” obowiązującej specyfikacji produktu, podobnie jak proponowanej zmienionej specyfikacji produktu. Nieprzestrzeganie tych kryteriów wyznaczenia obszaru opiera się w szczególności na fakcie, że na terytoriach tych nie prowadzi się znaczących upraw i hodowli mieszanych na równinnych terenach drzewiastych (fr. *bocage*), lecz głównie produkcję wina.

Dla przypomnienia, kryteria wyznaczania obszaru geograficznego ChOG „Volailles d’Ancenis” to głównie czynniki naturalne (teren składający się z obszarów zlewków Loary, od jej ujścia do doliny Loir na północ od Angers, cokolwiek należący do Masywu Armorykańskiego, o klimacie oceanicznym, zarazem łagodnym i wilgotnym zimą wilgotną oraz ciepłym i słonecznym latem, bez wyraźnej suszy) oraz, w mniejszym stopniu, czynniki ludzkie o charakterze decydującym (znaczenie systemów gospodarowania w typie polikultury, w których produkcja drobiu wpisuje się w jednolitość równinnego krajobrazu drzewiastego (fr. *bocage*) na określonym w ten sposób obszarze; lokalizacja i znaczenie hodowli zajmujących się produkcją drobiu; historia grupy „Les Fermiers du Val de Loire”, która animuje, organizuje i strukturyzuje sektor drobiarski na tym obszarze).

Ta zmiana obszaru geograficznego umożliwia osiągnięcie spójniejszego obszaru geograficznego i odpowiadającego podstawom związku z obszarem geograficznym ChOG „Volailles d’Ancenis”.

Wreszcie punkt „obszar geograficzny” zostaje również w dużym stopniu przereklamowany pod względem formalnym, ponieważ w momencie sporządzania specyfikacji produktu preferowano wykaz kantonów, a nie wykaz gmin. Granice kantonów i ich nazwy zmieniają się częściej niż gminy, dlatego władze francuskie zdecydowały się na włączenie do specyfikacji produktu wykazu gmin, a nie kantonów. Niniejsza zmiana nie ma wpływu na przebieg granic większości obszaru geograficznego.

Podsumowując, obszar geograficzny ChOG „Volailles d’Ancenis” zostaje zmieniony i przeorganizowany w następujący sposób:

- dodanie 97 gmin departamentu Deux-Sèvres,
- dodanie 17 gmin departamentu Vendée,
- wykreślenie 13 gmin departamentu Maine-et-Loire w regionie Saumur.

Hodowców na tym obszarze łączą wspólne praktyki rolnicze typowe dla gospodarstw hodowlanych w typie polikultury położonych w tym rozległym równinnym regionie drzewiastym. Region charakteryzuje się klimatem łagodnym i oceanicznym pozwalającym na wczesne wyprowadzanie drobiu zimą. Te kryteria klimatyczne pod każdym względem odpowiadają klimatowi Masywu Armorykańskiego.

W związku z tym gminy departamentu Maine-et-Loire zostały wycofane jako znajdujące się w Basenie Paryskim o odmiennych cechach środowiska i wzorcach produkcji (wino, zboża itp.).

Streszczenie, przedstawione obecnie w formie jednolitego dokumentu, zmienia się w punkcie „4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego” w celu uwzględnienia zmian przedstawionych powyżej.

Następujący przepis zawarty w streszczeniu:

„c) Obszar geograficzny: Departament Loire-Atlantique i zachodnią część departamentu Maine-et-Loire”

skreśla się. Aby ograniczyć długość jednolitego dokumentu, zachowując jego ścisłość, preferuje się wykaz kantonów lub departamentów, kiedy są objęte w całości, nie zaś wykaz gmin zawarty w jednolitym dokumencie. Obszar geograficzny zaproponowany pomiędzy projektem specyfikacji produktu a jednolitym dokumentem różni się pod względem nomenklatury, ale jego zakres jest identyczny.

Następujący przepis w punkcie „3.3. Obszar geograficzny”

„3.3.2. Ten obszar geograficzny odpowiada obszarowi zlewków dolnego biegu Loary:

Loara, w swojej części środkowej, dzieli obszar geograficzny określony w pkt 3.31.

Począwszy od Angers główne dopływy dolnego biegu Loary są następujące:

1. Dopływy prawobrzeżne:

- Maine powstała z połączenia Mayenne, Sarthe, Loir,
- Erdre.

2. Dopływy lewobrzeżne:

- Layon,
- Èvre,
- Divatte,
- Sèvre Nantaise z dopływem Petite Moine,
- Acheneau.

Należy również odnotować tereny bagienne na północ od Loary (na północ od St Nazaire), mokradła Petit Mars (na północ od Nantes) i jezioro Grand Lieu (na południe od Nantes).

3.33. Ten obszar geograficzny charakteryzuje się szczególnie łagodnym i wilgotnym klimatem.

Obszar geograficzny, od zachodu graniczy z Oceanem Atlantyckim (mapa w załączniku 1)

Rzeka wywiera wpływ na warunki klimatyczne zlewiska poza Angers (obserwuje się oddziaływanie pływów na brzegi rzeki powyżej 80 km w górę od ujścia).

Ten szczególnie wilgotny klimat jest charakterystyczny dla obszaru geograficznego – Joachim du Bellay (1522–1560) urodzony w Lire, 3 km na południe od Ancenis, w swoim wierszu z cyklu „Zale” w tęsknocie za rodzimą krainą przywołuje „słodycz Angers” [fr. „La Douceur Angevine”].

Mapa „Regiony klimatyczne Francji”, w załączniku 2, zaczerpnięta z książki pt. „Klimat Francji” [„Le Climat de la France”] Raymonda Arlery’ego odzwierciedla topografię opisanego obszaru geograficznego i jego wysoki stopień jednorodności klimatycznej, pod wpływem oceanicznym (oddziaływanie rzeki i jej dopływów, które „odsuwają” transformację klimatyczną w kierunku wschodnim poza Angers)”

oraz następujący przepis w punkcie „3.3. Obszar geograficzny”

„3.35. Jednorodność, spójność wyznaczonego obszaru geograficznego opiera się zatem na następujących głównych elementach:

1. Określony obszar geograficzny wokół osi rzecznej:

Od Angers Loara dzieli obszar geograficzny na 2 prawie równe części.

2. Loara i jej liczne dopływy tworzące gęstą sieć hydrograficzną stanowiącą zlewisko dolnego biegu Loary.

3. Wpływ morski, dzięki Loarze i gęstej sieci hydrograficznej, przenika w głąb wyznaczonego obszaru geograficznego i nadaje mu jednorodność klimatyczną (szczególnie łagodny i wilgotny klimat).

4. Wszystkie hodowle i miejsca uboju znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym”.

otrzymują brzmienie:

„Krótka prezentacja geograficzna obszaru:

Obszar geograficzny ChOG »Volailles d’Ancenis« obejmuje całą dolinę dolnego biegu Loary od ujścia do doliny rzeki Loir na północ od Angers i doliny rzeki Sèvre w pobliżu Nantes na południu. Rzeźba jest pagórkowa i zorganizowana wokół dość gęstej sieci rzek wpadających do Loary. Z geologicznego punktu widzenia obszar ten znajduje się na końcowym odcinku Masywu Armorykańskiego. Obszar ten jest również jednym z równinnych regionów drzewiastych (fr. bocage) Francji, charakteryzujących się dużym zagęszczeniem żywopłotów, w których bardzo licznie występuje dąb szypułkowy”.

Przepisy zawarte w specyfikacji ChOG „Volailles d’Ancenis” wydają się bardzo szczegółowe i redundantne, gdyż te same elementy są w nich omawiane kilkakrotnie i powtórzone blisko siebie. Proponowane brzmienie przepisów umożliwia zachowanie elementów kluczowych dla opisu obszaru geograficznego w formie syntetycznej. Ponadto wiele z tych elementów dotyczących opisu cech obszaru geograficznego mających związek z produktem zostaje powtórzonych w zaproponowanym brzmieniu punktu specyfikacji produktu „Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym”.



Skreśla się następujący przepis:

„3.34. Wszystkie hodowle Volailles d'Ancenis są położone na obszarze geograficznym określonym w pkt 3.31

UWAGA: INNE PRZEDSIĘBIORSTWA ZNAJDUJĄCE SIĘ NA OBSZARZE GEOGRAFICZNYM

UBOJNIE:

ETS GICQUEL  
La Charlotte  
44540 ST MARS LA JAILLE  
(15 km na północ od Ancenis)  
ETS PROVOLOIRE  
Zone de l'Hermitage  
44150 ANCENIS

MŁYN PASZOWY:

LA CANA  
La Noëlle  
44150 ANCENIS

WYLĘGARNIE:

ETS GRELIER  
La Bohardière  
49290 ST LAURENT DE LA PLAINE  
(20 km na południowy zachód od Angers)  
Ets GAUGUET  
44540 LE PIN  
(20 km na północ od Ancenis)”

W tej części przedstawiono przedsiębiorstwa (poza gospodarstwami hodowlanymi) znajdujące się na obszarze geograficznym w momencie składania wniosku o uznanie ChOG „Volailles d'Ancenis”. Ta część nie nakłada żadnych obowiązków i nie ma już zastosowania. Skreślenie to ma zatem charakter formalny.

### 5.3. Punkt „Dowód pochodzenia”

Elementy identyfikowalności zawarte w specyfikacji produktu ograniczały się do śledzenia numeru etykiety przez jednostkę certyfikującą, obejmującego pewne częściowe informacje ze specyfikacji produktu.

Zastępuje się je następującymi przepisami:

- Wprowadza się procedury identyfikacji – na wszystkich etapach – podmiotów, które chcą uczestniczyć w produkcji „Volailles d'Ancenis” (Hodowcy i ubojnie).
- System identyfikowalności umożliwiający zagwarantowanie konsumentom, że produkt „Volailles d'Ancenis” odpowiada cechom potwierdzonym przez ChOG. Identyfikowalność polega na zachowaniu informacji niezbędnych i wystarczających do określenia pochodzenia i składu produktu na wszystkich etapach jego produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Pochodzenie jest gwarantowane poprzez identyfikację produktów oraz oddolny i odgórny system identyfikowalności.
- System określa i pozwala, za pomocą tabeli, streścić wymagane dokumenty i zapisy oraz informacje, których oczekuje się jako minimum na każdym etapie życia produktu (wylęg, chów, wywożenie, przyjmowanie w ubojni, ubój, pakowanie, rozbiór). Dokumenty te pozostają do wglądu inspektorów przeprowadzających kontrole.

To nowe i bardziej kompletne brzmienie zwiększa identyfikowalność produktu.

### 5.4. Punkt „Metoda produkcji”

W specyfikacji produktu skreśla się następujący przepis:

### „3.2. Metoda produkcji

Produkty kwalifikujące się do objęcia chronionym oznaczeniem geograficznym „Volailles d’Ancensis” muszą być pod każdym względem zgodne ze (X):

- specyfikacją z rozporządzenia (EWG) nr 1538/91, zmienionego decyzją z dnia 22/10/93 (281/93), w odniesieniu do stosowania określenia: chów wybiegowy na otwartej przestrzeni, na etykiecie.
- informacjami technicznymi dotyczącymi ETYKIET zatwierdzonymi przez francuskie Ministerstwo Rolnictwa i Rybołówstwa ustanawiającymi minimalne kryteria, jakie należy spełnić w celu uzyskania następujących oznakowań drobiu (fr. Label Avicoles):
  - Kurczę brojler
  - Kurczę brojler w kawałkach
  - Perliczka
  - Perliczka w kawałkach
  - Indyk
  - Pularda
  - Kapłon

Przepisy techniczne dotyczące oznakowań drobiu znajdujące się w posiadaniu stowarzyszenia SEVRE ET LOIRE QUALITE, do których wgląd można uzyskać w jego siedzibie i które są homologowane pod następującym numerem:

— Kurczę hodowlane białe	nr 08-76 + załącznik dotyczący rozbioru
— Kurczę hodowlane czarne	nr 04-80
— Kurczę hodowlane żółte	nr 14-87 + załącznik dotyczący rozbioru
— Indyk hodowlany czarny	nr 04-86
— Perliczka hodowlana	nr 60-88 + załącznik dotyczący rozbioru
— Kapłon hodowlany	nr 29-89
— Pularda hodowlana biała	nr 12-91
— Pularda hodowlana żółta	nr 13-91”

otrzymuje brzmienie:

### „5.1. Stosowane odmiany

Stosowane odmiany są wolno rosnącymi odpornymi odmianami. Dzięki temu drób jest przystosowany do długiego okresu chowu i do chowu na otwartej przestrzeni; w pełni wykorzystuje możliwości wybiegu.

Odmiany wybrane do produkcji „Volailles d’Ancenis” pozwalają uzyskać drób o następujących fenotypach:

Produkcja	Fenotyp
Kurczę białe, kapłon kurczęcia białego, pularda biała	Upierzenie rude, nogi i skóra białe
Kurczę żółte, kapłon kurczęcia żółtego pularda żółta	Upierzenie rude, nogi i skóra żółte
Kurczę czarne	Upierzenie czarne, nogi czarne, skóra biała
Perliczka, kapłon perliczki	Upierzenie szare paskowane do czarnego; golenie jaśniejsze lub ciemniejsze
Indyk	Upierzenie czarne, skóra biała
	Upierzenie czarne, skóra żółta
	Upierzenie brązowe, skóra biała”

Ta zmiana redakcyjna umożliwia zachowanie tych samych szczegółów dotyczących fenotypów drobiu kwalifikujących się do objęcia ChOG „Volailles d’Ancenis”, a nawet dookreślenie ich w odniesieniu do kapłonów kurczęcia, perliczki i indyka. Dodaje się również opis fenotypu w odniesieniu do kapłona perliczki, który ma taki sam fenotyp jak perliczka. Ta zmiana redakcyjna umożliwia również usunięcie odniesień do zawartych w specyfikacji numerów czerwonych etykiet [fr. *label rouge*] stosowanych w przeszłości na produktach „Volailles d’Ancenis”, które w większości są przestarzałe.

W projekcie specyfikacji produktu dodaje się pkt 5.2 „Metoda chowu”:

„5.2. Metoda chowu

»Volailles d’Ancenis« hoduje się na otwartym powietrzu: w określonym wieku mają dostęp do wybiegu. Dolna granica wieku ubojowego jest również ustalana w zależności od produkcji.

W tym celu budynki są wyposażone we włązy otwarte od godziny 9 rano do zapadnięcia zmroku.

	Maksymalny wiek dostępu do wybiegu	Minimalny wiek ubojowy
Kurczę	37 W okresie od 37. do 42. dnia możliwe jest dostosowanie godzin wybiegu zimą	81
Perliczka	56	94
Kapłon	42	150
Kapłon perliczki	56	150
Pularda	42	120
Indyk	56	140

W projekcie specyfikacji produktu dodaje się pkt 5.3 „Budynki hodowlane i wybiegi”:

„5.3. Budynki hodowlane i wybiegi

Budynki hodowlane są niewielkich rozmiarów o maksymalnej powierzchni 400 m<sup>2</sup>, z wyjątkiem budynków dla indyków, które mogą osiągnąć powierzchnię 500 m<sup>2</sup>. Są one jasne i wyposażone we włązy, aby zapewnić ptactwu dostęp do wybiegu, o zagęszczeniu wynoszącym co najmniej 4 m włązów na 100 m<sup>2</sup> powierzchni pomieszczenia.

W odniesieniu do każdego rodzaju drobiu należy przestrzegać maksymalnego zagęszczenia:

	Maksymalna liczba zwierząt/m <sup>2</sup>
Kurczę	11
Perliczka	13
Indyk	6,25

	Maksymalna liczba zwierząt/m <sup>2</sup> w budynku od ustanowienia w chowie po dzień „przerzedzania”	Maksymalna liczba zwierząt/m <sup>2</sup> w budynkach w budynku od dnia „przerzedzania” po minimalny wiek ubojowy (1)
Kapłon	11	6,25
Kapłon perliczki	13	10
Pularda	11	9

Odstawienie albo „przerzedzanie”: praktyka podziału partii w hodowli w ramach długiego łańcucha dostaw.

1) Okres między dniem „przerzedzania” a minimalnym wiekiem ubojowym nie może być krótszy niż:

— 58 dni w przypadku kapłonów,

- 49 dni w przypadku kapłonów perliczek,
- 28 dni w przypadku pulard.

Począwszy od 35. dnia chowu codziennie dystrybuowana jest pszenica na ściółce w budynku dla kurcząt, kapłonów kurczęcia i pulard (co najmniej 250 kg/budynek o powierzchni 400 m<sup>2</sup>/partię).

Najpóźniej w 42. dniu chowu umieszcza się grzędy w budynkach kurcząt i perliczek: łączna długość grzęd dla drobiu wynosi co najmniej 128 metrów na budynek o powierzchni 400 metrów kwadratowych. Jednocześnie zwierzętom udostępnia się przedmioty do dziobania, np. sznurek.

Wielkość wybiegu musi być wystarczająca, aby zapewnić ptactwu „Volailles d'Ancenis” minimalną powierzchnię odpowiednio do każdego rodzaju produkcji:

	Minimalna powierzchnia wybiegu według rodzaju produkcji
Kurczę	2 m <sup>2</sup>
Perliczka	2 m <sup>2</sup>
Indyk	6 m <sup>2</sup>

	Minimalna powierzchnia wybiegu według rodzaju produkcji, od ustanowienia w chowie po dzień „przerzedzania”	Minimalna powierzchnia wybiegu według rodzaju produkcji, od dnia „przerzedzania” po minimalny wiek ubojowy (1)
Kapłon	2 m <sup>2</sup>	4 m <sup>2</sup>
Kapłon perliczki	2 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>
Pularda	2 m <sup>2</sup>	3 m <sup>2</sup>

Odstawienie albo „przerzedzanie”: praktyka podziału partii w hodowli w ramach długiego łańcucha dostaw.

1) Okres między dniem „przerzedzania” a minimalnym wiekiem ubojowym nie może być krótszy niż:

- 58 dni w przypadku kapłonów,
- 49 dni w przypadku kapłonów perliczek,
- 28 dni w przypadku pulard.

Wybieg jest usytuowany naprzeciw włączów dla zwierząt, z co najmniej 200 metrami ciągłych żywopłotów lub terenów zadrzewionych równoważnych pod względem cienia rzucanego na grunt.

W projekcie specyfikacji produktu dodaje się część 5.4. „Żywnienie drobiu”:

#### „5.4. Żywnienie drobiu

Dieta drobiu „Volailles d'Ancenis” składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin, z czego co najmniej 70 % stanowią zboża i produkty zbożowe poza dodatkami. Co najmniej 12 % wszystkich zbóż podaje się w postaci pełnoziarnistej przez cały okres tuczu (po 28 dniach), co ma sprzyjać pracy żołądka, a tym samym zaspokajając naturalne potrzeby drobiu.

Odsetek produktów zbożowych jest niższy lub równy 15 % wszystkich zbóż i produktów zbożowych. Maksymalna zawartość tłuszczów w paszy jest ograniczona do 6 %.

Różne kategorie surowców w paszy to:

- Ziarna zbóż i produkty zbożowe
- Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne

W przypadku olejów roślinnych używa się wyłącznie olejów surowych i rafinowanych

- Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne
- Bulwy i korzenie oraz produkty pochodne
- Pozostałe nasiona i owoce oraz produkty pochodne, np. winogrona i produkty pochodne

- Pozostałe pasze, pasze objętościowe oraz produkty pochodne, np. lucerna i produkty pochodne
- Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne
- Minerale i ich produkty pochodne
- Produkty (uboczne) fermentacji mikroorganizmów: drożdże piwne nieaktywne lub zabite, hodowane na podłożu roślinnym
- Różne: Produkty przetwarzania roślin, produkty powstałe w wyniku przetwarzania przypraw korzennych i ziołowych,
- produkty pochodzące z przetwórstwa roślin”.

Dodanie do specyfikacji produktu części 5.2. „Metoda chowu”, 5.3. „Budynki hodowlane i wybiegi”, 5.4. „Żywnienie drobiu” umożliwi rejestrację rzeczywistych praktyk hodowców ChOG „Volailles d’Ancenis” i tym samym zapewnienie ścisłej kontroli tych praktyk.

Praktyki te są zgodne z podstawami specyfikacji obszaru geograficznego i ze specyfiką produktu, a mianowicie z wykorzystaniem odmian wolno rosnących, umożliwiających eksplorację wybiegu, z obecnością wybiegu odpowiadającego cechom obszaru typu „bocage” (obecność żywopłotów i drzew, gęsta sieć hydrograficzna), dietą silnie opartą na zbożach, dzięki położeniu tych gospodarstw na obszarze polikultury, gdzie pszenica zajmuje ważne miejsce w żywieniu. Zboża te są ponadto częściowo rozrzucone ręcznie w budynkach hodowlanych. Wreszcie, ze względu na łagodne warunki klimatyczne, drób może korzystać z wczesnego wychodzenia na wybieg, w porównaniu z pozostałym drobiem hodowanym na otwartej przestrzeni.

Skreśla się przepis stanowiący, że ubój ma miejsce na obszarze geograficznym:

„Wszystkie hodowle i miejsca uboju znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym”.

Wniosek o lokalizację uboju na obszarze geograficznym zostaje wycofany, ponieważ można stwierdzić, że zamyka się coraz więcej ubojni, i choć obecnie na obszarze geograficznym znajduje się kilka ubojni, sytuacja może ulec zmianie w ciągu kilku lat, a sektor znalazłby się wówczas w skomplikowanej sytuacji.

Dodaje się następujące przepisy:

#### „5.5. Warunki odbierania i transportu drobiu

Przed odebraniem drobiu z miejsca hodowli przeprowadza się co najmniej 5-godzinny post drobiu w celu zapewnienia właściwego opróżnienia przewodu pokarmowego.

Czas transportu między miejscem hodowli a ubojnią nie może przekraczać 3 godzin w celu zagwarantowania dobrostanu zwierzęcia.

#### 5.6. Odczekanie przed ubojem

Aby dać drobiowi po transporcie czas na odzyskanie pierwotnego stanu, przestrzega się czasu odczekania wynoszącego co najmniej 30 minut. ”.

Przepisy te umożliwiają przestrzeganie minimalnych warunków dobrostanu zwierząt, mającego wpływ na właściwości produktu”.

#### 5.5. Punkt „Związek”

W aktualnie obowiązującej specyfikacji produktu część dotycząca związku rozwinęto w liczne pomniejsze części. Zostały one przeredagowane w całości w punkcie specyfikacji produktu „Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym”, aby wyraźniej uwidocznili związek między drobiem „Volailles d’Ancenis” a jego obszarem geograficznym, bez wprowadzania zmian merytorycznych. Związek między obszarem geograficznym a produktem opiera się na renomie produktu i jego cechach szczególnych. Renoma i reputacja nazwy istotnie mogły rozwinąć się w przeszłości dzięki właściwościom środowiska (równinny obszar zadrzewiony typu „bocage”, wysoka hydrografia terenu, łagodny klimat) oraz dzięki cechom związanym z umiejętnościami hodowców (wczesne wypuszczanie zwierząt na wybieg, żywienie, roślinność na wybiegu).

Punkt ten został wprowadzony w jednym akapicie określającym podstawę związku z pochodzeniem geograficznym: Związek z pochodzeniem „Volailles d’Ancenis” opiera się na jego renomie i specyfice produktu powiązanej z umiejętnościami hodowców”.

Punkt ten składa się z trzech części:

- „Specyfika obszaru geograficznego” obejmuje czynniki naturalne, z naciskiem na pagórkowatą rzeźbę obszaru geograficznego, wysoką hydrografię obszaru, dużą zmienność gleb i ich potencjał agronomiczny na wspólnym cokole Masywu Armorykańskiego, co skutkuje zróżnicowanym wykorzystaniem działek, łagodny klimat, występowanie składników mineralnych w glebie określanych jako „grit” i umiejętności ludzkie związane z podawaniem obfitych ilości zbóż zwierzętom na wybiegach przydomowych, ukształtowanie terenu o krajobrazie typu „bocage”.
- Część „specyfika produktu” uwydatnia szczególne cechy produktu (zaokrąglona tusza z krągłymi poledwicami i dużymi złożami tłuszczu po boku udźca i po obu stronach mostka).
- Wreszcie punkt „związek przyczynowy” wyjaśnia interakcje między czynnikami naturalnymi i ludzkimi a produktem, a mianowicie produkcję drobiu, która rozwinęła się dzięki:
  - Dużej zmienności jakości gleby (produkcja zbóż i użytki zielone w bardzo dużej bliskości geograficznej),
  - łagodnemu klimatowi (umożliwiającemu szczególnie wczesne wyjście drobiu na wybieg),
  - obecności dużej liczby żywopłotów (ochrona drobiu przed drapieżnikami i wiatrem, naturalne grzędy, pozyskiwanie owadów i składników ze żwiru typu „grit” – wszystko to zachęca do eksplorowania wybiegu),
  - stosowaniu wolno rosnących, odpornych odmian,
  - diecie opartej na stosowaniu dużych ilości zbóż,
  - zgodności drobiu – okrągłej tuszy i zaokrąglonych poledwicach oraz dużych złożach tłuszczu po boku udźca i po obu stronach mostka.

Wszystkie te elementy umożliwiły drobiowi „Volailles d’Ancenis” zyskanie renomy, najpierw na szczeblu regionalnym (targ drobiowy w Ancenis), a następnie krajowej (nagrody na targach Concours Général Agricole od 1995 r.).

Z powodów przedstawionych powyżej lit. f) „związek” streszczenia zastępuje się pkt 5 „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

#### 5.6. Punkt „Etykietowanie”

Następujący przepis specyfikacji produktu:

„Wszelkie etykiety umieszczone na produktach objętych chronionym oznaczeniem geograficznym ANCENIS muszą uzyskać uprzednią zgodę:

- 1) od komitetu certyfikującego SEVRE ET LOIRE QUALITE (fr. Comité de Certification de Sèvre et Loire Qualité);
- 2) od Krajowej Komisji ds. Oznakowania i Certyfikacji Zgodności Normalizacyjnej (fr. Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité).

Informacje podane na etykietach muszą być zgodne z obowiązkowymi i szczegółowymi odniesieniami do produktów objętych etykietą, przywołanymi w urzędowych informacjach technicznych dotyczących oznakowań drobiu wydanych przez Ministerstwo Rolnictwa”.

Skreśla się dlatego, że wszystkie informacje, o których mowa w niniejszym punkcie specyfikacji produktu, są nieaktualne, gdyż:

- Nazwa jednostki certyfikującej odpowiadającej za kontrole (Comité de Certification de Sèvre et Loire Qualité) została od tego czasu zmieniona i nie należy zachowywać tego rodzaju informacji na etykietach;
- Zmieniono strukturę organów francuskiej administracji przeprowadzającej badanie urzędowych znaków pochodzenia (Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité) i organ ten przestał istnieć. Podobnie jak w poprzednim punkcie, nie należy zachowywać tego rodzaju informacji na etykietach.
- Wreszcie urzędowe informacje techniczne dotyczące etykiet dla drobiu, sporządzone przez Ministerstwo Rolnictwa, już nie istnieją, a ponadto nie ma już potrzeby uzależniania specyfikacji produktu CHOG od zewnętrznego dokumentu krajowego.

Następujący przepis:

„Oznaczenie geograficzne umieszcza się na etykiecie, poprzedzone nazwą produktu”

zastępuje się następującym przepisem w specyfikacji produktu:

„Oprócz obowiązkowych danych przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykietowanie zawiera:

- zarejestrowaną nazwę produktu „Volailles d’Ancenis”,
- logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia”.

Ponadto w streszczeniu skreśla się zapisy w lit. h) „Etykietowanie”, w związku z czym nie zostają one powtórzone w pkt 3.6 jednolitego dokumentu

#### 5.7. *Inne*

- Grupa składająca wniosek:

W specyfikacji produktu skreśla się następujący przepis:

„1. INFORMACJE O GRUPIE SKŁADAJĄCEJ WNIOSEK

1.1. Nazwa Les Fermiers d’Ancenis

1.2. Adres: 276, bd Schuman

44150 Ancenis, FRANCJA

Telefon:

Faks:

+33 40988954

+33 40960 10

1.3. Forma prawna: Związek zawodowy regulowany ustawą z 21.3.1884 , utworzony 17.10.1975

1.4. Skład: 225 członków, producentów drobiu Volailles d’Ancenis według stanu na 31.12.1994”

otrzymuje on brzmienie:

„Grupa składająca wniosek

Les Fermiers du Val de Loire

Boulevard Pasteur – BP 50262 44158 Ancenis Cedex, FRANCJA

Tel. +33 40988252

Faks: +33 40831500

E-mail: fermiersduvalde Loire@terrena.fr

Stowarzyszenie – Association loi 1901”

Zmiana ta polega na aktualizacji danych kontaktowych grupy.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

- Organy kontrolne:

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie brzmienia specyfikacji produktu, skreśla się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej. W punkcie tym podano teraz dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l’origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcja Generalna ds. Konkurencji, Konsumentów 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 obecnie dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

- Wymogi krajowe:

Główne punkty podlegające kontroli dodaje się do wymogów krajowych zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Przedmiotowa zmiana specyfikacji produktu nie ma wpływu na jednolity dokument.

– Kontrole:

Obecna specyfikacja produktu zawiera specjalny punkt w celu sprawdzenia tych przepisów specyfikacji, które mogą być podobne do planu kontroli. Zgodnie z obowiązującymi wymogami kontrolnymi wszystkie te elementy zostają usunięte ze specyfikacji produktu. Równolegle sporządzono plan monitorowania w celu zapewnienia kontroli ogółu proponowanych specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

„VOLAILLES D'ANCENIS”

Nr UE: PGI-FR-0167-AM02 – 15.10.2019

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa(-y) [ChNP lub ChOG]**

„Volailles d'Ancenis”

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 d'Ancenis” to ptaki należące do rzędu kuraków. Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka rodzajów zwierząt:

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

Cały drób pochodzi z wolno rosnących, odpornych odmian, które pozwalają na długi okres chowu i ubój u progu dojrzałości płciowej, zapewniając w ten sposób optymalną jakość (zgodność i smak).

Drób jest chowany na wybiegu na otwartej przestrzeni na terenach trawiastych i zadrzewionych, które sprzyjają naturalnej predylekcji tych odmian do eksploracji wybiegu.

„Volailles d'Ancenis» charakteryzuje się okrągłą tuszą z pełnymi połówkami i dużymi złożami tłuszczu po boku udźca i po obu stronach mostka.

W zależności od drobiu, cechy charakterystyczne produktów końcowych są następujące:

	Minimalna masa:	Barwa mięsa i skóry	Barwa kończyn
Kurczę	1 kg	Żółta lub biała	Żółta, biała lub czarna
Perliczka	0,850 kg	Beżowa	Czarna
Kapłon	2,5 kg	Żółta lub biała	Żółta lub biała
Kapłon perliczki	1,4 kg	Beżowa	Czarna
Pularda	1,6 kg	Żółta lub biała	Żółty lub biały
Indyk	2,3 kg	Żółta lub biała	Czarna

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

Dieta drobiu „Volailles d'Ancenis” składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin, z czego co najmniej 70 % stanowią zboża i produkty zbożowe. Co najmniej 12 % wszystkich zbóż podaje się w postaci pełnoziarnistej przez cały okres tuczu (po 28 dniach), co ma sprzyjać pracy żołądka, a tym samym zaspokajać naturalne potrzeby ptactwa.



Odsetek produktów zbożowych nie może przekraczać 15 % całej formuły diety. Maksymalna zawartość tłuszczów w paszy jest ograniczona do 6 %.

Różne kategorie surowców w paszy to:

- Ziarna zbóż i produkty zbożowe
- Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne

W przypadku olejów roślinnych używa się wyłącznie olejów surowych i rafinowanych

- Nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne
- Bulwy i korzenie oraz produkty pochodne
- Pozostałe nasiona i owoce oraz produkty pochodne, np. winogrona i produkty pochodne
- Pozostałe pasze, pasze objętościowe oraz produkty pochodne, np. lucerna i produkty pochodne
- Inne rośliny, algi i ich produkty pochodne
- Minerale i ich produkty pochodne
- Produkty i produkty (uboczne) fermentacji mikroorganizmów: drożdże piwne nieaktywne lub zabite, hodowane na podłożu roślinnym
- Różne:
  - Produkty przetwarzania roślin
  - Produkty przetwarzania przypraw korzennych i ziołowych
  - Produkty pochodzące z przetwórstwa roślin

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

Drób „Volailles d'Ancenis” jest chowany na wyznaczonym obszarze geograficznym od wieku jednego dnia do chwili wyprowadzenia w celu uboju.

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

Drób „Volailles Ancenis” jest wprowadzany do obrotu w całości lub w kawałkach, świeży lub głęboko zamrożony.

„Całe sztuki pochodzą z tusz klasy A. Rozbiór może być wykonany z tusz klasy B, ale części wprowadzane do obrotu muszą należeć do klasy A.

Tusze są prezentowane:

- w postaci „gotowe do przyrządzenia” (oskubane, wypatroszone ptactwo, bez głów, z kośćmi goleniowymi lub bez) pakowane w folię, w atmosferze ochronnej lub w próżni,
- „częściowo wypatroszone” (ptactwo oskubane, wypatroszone, z głowami, kończynami i podrobami).

Podroby drobiowe (serce, żołądek i wątroba) są wprowadzane do obrotu świeże lub głęboko zamrożone

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wykaz kantonów i gmin obszaru geograficznego ChOG „Volailles d'Ancenis”:

Departament Loire-Atlantique w całości

W departamencie Maine-et-Loire:

Kantony:

Angers 1;

Angers 2;

Angers 3;

Angers 4;

Angers 5;

Angers 7, z wyłączeniem dawnego terytorium gmin delegowanych Bauné i Corné (gmina Loire-Authion) oraz La Ménitricé – Beaupréau – Chalennes-sur-Loire – Chemillé-Melay, z wyłączeniem dawnego terytorium gminy delegowanej Martigné-Briand (gmina Terranjou);

Cholet 1;

Cholet 2;

La Pommeraye;

Les Ponts-de-Cé, z wyłączeniem dawnego terytorium gmin delegowanych Chemellier i Coutures (gmina Brissac – Loire – Aubance);

Saint Macaire-en-Mauges;

Tiercé, z wyjątkiem gmin Baracé, Durtal, Étriché, Les Railies, Montigné-les-Railies oraz byłego terytorium gmin delegowanych Daumeray i Morannes (gmina Morannes-sur-Sarthe-Dameray).

Gminy: Angers (część kantonu Angers 6) – Montreuil-sur-Loir – Rives-du-Loir-en-Authion – Saint-Barthélemy-d'Anjou – Verrières-en-Anjou.

W departamencie Deux-Sèvres:

Kantony:

Bressuire;

Cerizay;

La Gâtine, z wyłączeniem gmin: Doux, La Ferrière-en-Parthenay, Fomperron, Mazières-en-Gâtine, Oroux, Pressigny, Saint-Germier, Saint-Georges-de-Noisne, Saint-Marc-la-Lande, Thénezay i Verruyes

Mauléon;

Parthenay;

Thouars z wyłączeniem gminy Louzy.

Gminy: Airvault, Argenton-l'Église, Availles-Thouarsais, Bouillé-Loretz, Boussais, Coulonges-Thouarsais, Glénay, Louin, Luché-Thouarsais, Luzay, Maisontiers, Pierrefite, Sainte-Gemme, Saint-Loup-Lamaire, Saint-Varent, Tessonnière, Val-en-Vigne

W departamencie Vendée:

Kanton:

Mortagne-sur-Sèvre;

Gminy: Bazoges-en-Pailleurs, La Boissière-de-Montaigu i Treize-Septiers.

## 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z pochodzeniem „Volailles d'Ancenis” opiera się na jego renomie i specyfice produktu powiązanej z umiejętnościami hodowców.

Obszar geograficzny ChOG „Volailles d'Ancenis” obejmuje całą dolinę dolnego biegu Loary od jej ujścia do rzeki Loir. Rzeźba jest pagórkowa i zorganizowana wokół dość gęstej sieci rzek.

Obszar geograficzny charakteryzuje się dużą zmiennością gleb na wspólnym cokole, Masywie Armorykańskim, a w rezultacie pod względem potencjału agronomicznego gleb – różnorodnością przestrzenną, w tym na poziomie gospodarstwa. Wyjaśnia to w dużym stopniu system upraw, rolnicy i hodowcy z tego obszaru tradycyjnie przeznaczali najszybciej wysychające lub najsłabiej zdrenowane grunty na użytki zielone, najgłębsze lub najbardziej żyzne grunty – pod uprawę zbóż, głównie pszenicy i jęczmienia, a pozostałe grunty – pod uprawy pastewne.

Obszar geograficzny ChOG „Volailles d'Ancenis” jest jednym z głównych równinnych regionów drzewiastych (fr. *bocage*) we Francji. Departamenty Loire Atlantique, Maine-et-Loire, Vendée i Deux-Sèvres cechują się wysokim występowaniem krajobrazu „bocage”; tym samym „bocage” jest w sposób ciągły obecny na całym obszarze geograficznym. Żywopłoty, które są istnymi rezerwuarami różnorodności biologicznej obejmującymi różne gatunki drzew, stanowią schronienia dla dzikiej fauny, w szczególności dla owadów; na wybiegach są one dla drobiu źródłem białka, o trudnej do zmierzenia wielkości, ale istniejącym i stanowiącym dodatek do dżdżownic. Podobnie też gleby dostarczają składniki mineralne określane jako „grit”: są to drobne kamienie, które można znaleźć w wierzchniej części tych gleb na terenach „bocage”, które nie są w dużym stopniu poddawane uprawie i sprzyjają rozwojowi żołądków pożywiającego się na nich drobiu.

Klimat na tym obszarze geograficznym stanowi mozaikę mezoklimatów, w większości łagodnych i oceanicznych, umożliwiających wczesne wyprowadzenie drobiu na wybieg. Ilość wiosennych opadów deszczu sprzyja wczesnemu wzrostowi traw, co już w przeszłości zachęcało rolników do wczesnego wypuszczania drobiu na wybieg.

Obszar geograficzny „Volailles d'Ancenis” jest tradycyjnie regionem upraw i hodowli mieszanej (polikultury). Równoległe do tych dwóch głównych rodzajów produkcji wprowadzono przydomowe kurniki, gdzie pszenica stanowiła podstawę pożywienia dla drobiu. Ta dodatkowa działalność była tradycyjnie zarządzana przez kobiety i przynosiła bieżące wpływy pieniężne. Te tradycje hodowlane były kultywowane i zachowały się do dziś w produkcji „Volailles de Ancenis”: zwierzęta przez cały dzień przebywają na zewnątrz, grzędują jak w kurniku, hodowca, tak jak niegdyś czyniła to gospodyni, codziennie rozrzuca pszenicę, a drób jest karmiony głównie zbożem. Dużą uwagę zwraca się na karmienie i tuczenie, aby z kurcząt karmionych ziarnami uzyskać tłuste kurczęta.

W przypadku „Volailles d'Ancenis” stosuje się chów wybiegowy na otwartym powietrzu. Wypuszczenie „Volailles d'Ancenis” na wybieg odbywa się na wczesnym etapie. Jest to 37. dzień w przypadku kurcząt, kapłonów kurczęcia i pulard, 53. dzień w przypadku perliczek i kapłonów perliczki oraz 42. dzień w przypadku indyków.

Odporne odmiany pozwalają na takie wczesne wyprowadzenie na wybieg, ale także na szeroko zakrojoną eksploatację wybiegu. Z natury bardzo aktywne, ptactwo to wyraża swoje potrzeby w zakresie grzędowania, drapania i dziobania, którym sprzyjają praktyki rolnicze stosowane przez grupę producentów.

Dieta drobiu „Volailles d'Ancenis” składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin, z czego co najmniej 70 % stanowią zboża i produkty zbożowe. Co najmniej 12 % tych zbóż musi mieć postać pełnoziarnistą, która będzie sprzyjać pracy żołądka i przyczyni się do zapewnienia specyficznych właściwości organoleptycznych.

Drób „Volailles d'Ancenis” charakteryzuje się również okrągłą tuszą i zaokrąglonymi połówkami oraz dużymi złożami tłuszczu po boku udźca i po obu stronach mostka.

Produkcja „Volailles d'Ancenis” wzrosła dzięki dużej zmienności jakości gleby, zarówno na poziomie obszaru produkcji, jak i na poziomie gospodarstwa rolnego.

Ludność dostosowała się do tych warunków poprzez instalowanie dodatkowych systemów gospodarowania w celu jak najlepszego wykorzystania wszystkich gruntów, a mianowicie stosując polikulturę, a w szczególności produkcję zbóż i hodowlę bydła.

W tym celu konieczny był podział gruntów i stworzenie krajobrazu zadrzewionego (fr. *bocage*). Ten ostatni cechuje obszar geograficzny „Volailles d'Ancenis”.

Krajobraz typu „bocage” składa się z żywopłotów odgradzających, które wyznaczają wybiegi sprzyjające chowowi drobiu na wolnym powietrzu. Chroni przed wiatrem i drapieżnikami. Zapewnia więcej naturalnych grzęd, owadów i „grit”, co sprzyja rozwojowi drobiu. Sprzyja również eksplorowaniu wybiegu na całej jego powierzchni.

Wybór odpornych odmian drobiu w klimacie przeważającej mierze łagodnym i oceanicznym, a także odgradzające żywopłoty umożliwiają wczesne wypuszczanie zwierząt na wybieg. Dzięki temu wczesnemu wyprowadzeniu drób może spożyć duże ilości trawy.

Jednym z naturalnych zachowań tych odpornych odmian jest grzędowanie na dolnych gałęziach żywopłotów, ale także w kurnikach, w których hodowcy instalują im grzędy. Dzięki temu wszystkiemu możliwe jest prowadzenie regularnej działalności gwarantującej cechy „Volailles d'Ancenis”.

W przypadku kurcząt hodowcy stwarzają warunki dla innych naturalnych zachowań, takich jak dziobanie i drapanie, codziennie rozrzucając ręcznie pszenicę, oraz udostępniając ptactwu przedmioty do dziobania. Wszystkie elementy, zapewniając spokój ptactwa niezbędny do ich prawidłowego tuczu, w połączeniu z długim okresem chowu, umożliwiają rozwój charakterystycznego zaokrąglonego ukształtowania tusz.

Tradycyjny charakter tej produkcji zaowocował przede wszystkim regionalną renomą, potwierdzoną istnieniem cotygodniowego targu drobiu w Ancenis.

Wszystkie te czynniki nadają produktowi gotowemu uznaną jakość, popartą medalami przyznawanymi podczas targów Concours Général Agricole w Paryżu od 1995 r.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

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

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039121349&dateTexte=&categorieLien=id>

---