

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

(2013/C 33/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„POULET DES CÉVENNES”/„CHAPON DES CÉVENNES”

NR WE: FR-PGI-0005-0862-22.02.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Poulet des Cévennes”/„Chapon des Cévennes”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1 – Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Charakterystyka ChNP „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” jest następująca:

Rasa: grupa korzysta z krzyżówek S 757 N, T 457 N i T 451. Krzyżówki te znajdują się w katalogu akceptowanych obecnie krzyżówek ras wolno rosnących.

Wygląd tusz odpowiada określonym kryteriom:

Klasa A (definicja zawarta w rozporządzeniu (WE) nr 543/2008).

Ogólne: brak widocznej asymetrii tuszy.

Kości: brak martwicy, brak czerwonego trzonu.

Skóra:

- brak zadrapań: systematyczne obniżanie klasy w przypadku widocznych zadrapań na klatce piersiowej i udach; dopuszcza się zadrapania w przypadku pozostałych części ciała,
- oparzenia: systematyczne obniżanie klasy w przypadku widocznych oparzeń na klatce piersiowej i udach; tolerowanie w przypadku pozostałych części ciała,
- brak piór i końcówek piór,
- grzebień: systematyczne obniżanie klasy w przypadku uszkodzenia skóry na grzebieniu,
- wykrwawianie: systematyczne obniżanie klasy w przypadku zaczerwienienia stawów kończyn lub występowania krwiaków,
- przypadek drobiu częściowo wypatroszonego: głowa i nogi czyste, bez martwicy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Minimalna masa tusz wynosi:

w przypadku kurczaka:

- 1 kg w przypadku postaci „wypatroszony bez podrobów”, gotowy do przyrządzenia (*Prêt A Cuire*, PAC),
- 1,3 kg w przypadku postaci „częściowo wypatroszony”;

w przypadku kapłona:

- 2,5 kg w przypadku postaci „wypatroszony bez podrobów”, gotowy do przyrządzenia (*Prêt A Cuire*, PAC),
- 2,9 kg w przypadku postaci „częściowo wypatroszony”.

„Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” charakteryzuje się jędrnymi mięśniami i jędrnym mięsem, tym bardziej docenianym, że jest ono soczyste i chude.

„Poulet des Cévennes” sprzedaje się jako świeże całe tusze, *Prêtes A Cuire* (gotowe do obróbki termicznej) (wypatroszone bez podrobów), częściowo wypatroszone lub pokrojone.

„Chapon des Cévennes” sprzedaje się jako całe świeże tusze, *Prêtes à Cuire* (prezentacja PAC) lub wypatroszone.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

„Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” mają dostęp do kamienistego wybiegu z trawą i drzewami najpóźniej w wieku 42 dni.

Naturalne żywienie w oparciu o trzy zboża, bez mąki i tłuszczu zwierzęcego, uzupełnia się białkami roślinnymi (soja, rzepak, słonecznik), związkami mineralnymi i witaminami.

Na produkcję „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” składają się trzy etapy w przypadku kurczaka i cztery etapy w przypadku kapłona:

Udział zbóż na poszczególnych etapach żywienia kurczaka

Etap początkowy: od 1. do 28. dnia:

co najmniej 50 % masy składu paszy stanowią zboża i produkty uboczne zbóż.

Etap wzrostu: od 29. do 52. dnia:

co najmniej 70 % masy składu paszy stanowią zboża i produkty uboczne zbóż (co najmniej 2 zboża).

Etap końcowy: od 53. dnia do dnia uboju:

co najmniej 80 % masy składu paszy stanowią zboża i produkty uboczne zbóż (co najmniej 3 zboża).

Udział zbóż na poszczególnych etapach żywienia kapłona

Etap początkowy: od 1. do 28. dnia:

co najmniej 50 % masy składu paszy stanowią zboża i produkty uboczne zbóż.

Etap wzrostu: od 29. do 52. dnia:

co najmniej 70 % masy składu paszy stanowią zboża i produkty uboczne zbóż (co najmniej 2 zboża).

Etap końcowy: od 53. dnia do dnia uboju:

co najmniej 70 % masy składu paszy stanowią zboża i produkty uboczne zbóż (co najmniej 3 zboża).

Etap uboju: 4 tygodnie przed dniem uboju:

co najmniej 80 % masy składu paszy stanowią zboża i produkty uboczne zbóż (co najmniej 3 zboża).

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

Chów kurczaków i kapłonów odbywa się na obszarze geograficznym ChOG.

Pisklęta przywozi się do producentów w 1. dniu życia. Okres chowu wynosi 84 dni w przypadku kurczaka i co najmniej 150 dni w przypadku kapłona.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Etykiety muszą obowiązkowo zawierać:

— nazwę ChOG:

„Poulet des Cévennes”

lub

„Chapon des Cévennes”,

— ubojnię, która dokonała uboju drobiu, identyfikuje się na etykiecie informacyjnej (stempel EWG) lub na etykiecie określającej masę i cenę, umieszczonej na opakowaniu obok etykiety informacyjnej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny określa się na podstawie kilku podstawowych kryteriów: historyczny charakter i renoma produkcji, lokalne umiejętności, kontekst gospodarczo-historyczny i obecny oraz czynniki ekologiczne.

Obszar geograficzny ChOG „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” obejmuje 426 gmin znajdujących się w 4 wymienionych niżej departamentach.

D e p a r t a m e n t A r d è c h e

Kantony: Bourg-Saint-Andéol, Joyeuse, Largentière, Valgorge, Vallon-Pont-d'Arc, Les Vans, Viviers,

Część kantonu: Villeneuve-de-Berg,

Gminy: Vogue, Villeneuve-de-Berg, Saint-Maurice-d'Ibie, Saint-Maurice-d'Ardèche, Saint-Germain, Saint-Andéol-de-Berg, Rochecolombe, Lavilledieu, Lanas.

D e p a r t a m e n t G a r d

Kantony: Alès-Nord-Est, Alès-Ouest, Alès-Sud-Est, Alzon, Anduze, Bagnols-sur-Cèze, Barjac, Bessèges, Génolhac, La Grand-Combe, Lasalle, Lédignan, Lussan, Marguerittes, Pont-Saint-Esprit, Quissac, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Chartes, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Mamert-du-Gard, Sauve, Sumène, Trèves, Uzès, Valleraugue, Vézénobres, Le Vigan.

D e p a r t a m e n t H é r a u l t

Kantony: Claret, Ganges.

D e p a r t a m e n t L o z è r e

Kantony: Barre-des-Cévennes, Florac, Meyrueis, Le Pont-de-Montvert, Saint-Germain-de-Calberte, Villefort.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny ChOG „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” charakteryzuje się niżej wymienionymi cechami.

Z r ó ż n i c o w a n y k r a j o b r a z

Krajobraz Sewennów – ze spadzistymi zboczami i wąwozami – charakteryzuje poszarpane ukształtowanie terenu.

Sewenny leżą na wysokości od około 200 do 1 700 metrów i cała ich powierzchnia ma niejednorodne ukształtowanie terenu.

Rozróżnia się wyraźnie trzy naturalne regiony: Górne Sewenny dominujące na wschodzie nad Dolnymi Sewennami i wysokimi płaskowyżami podzielonymi przełomami i tworzącymi Causses i Gorges.

Między masywami Bougès i Aigoual, na wysokości od 250 do 1 000 metrów znajdują się głębokie i przepastne doliny. Rwące rzeki Gardons, rozłożone na dużym przedziale wysokości (1 400 metrów), od podstawy wzniesień do zagłębia Alès, wycinają w zboczach niezliczone i głębokie wąwozy: *vallats*.

Ponadto gliniasto-wapienne, a czasem łupkowe gleby Sewennów są glebami jałowymi, trudnymi w uprawie i bardzo kamienistymi.

Kontrasty klimatyczne

Duży kontrast zaznacza się między dolinami Gardons, gdzie klimat jest ciepły, latem bardzo suchy i znacznie nasłoneczniony, a surowym klimatem stoków Mont Lozère (ponad 90 dni mrozu w roku).

Różnice między poszczególnymi porami roku są wyraźnie zaznaczone. Jest to przede wszystkim spowodowane przez śródziemnomorskie opady, które wzmacnia duże zróżnicowanie ukształtowania terenu: zwykłe deszcze lub jednorazowe silne burze, częste od września do maja, najsilniejsze jesienią i słabnące zimą.

Lato natomiast jest bardzo suche. Zimą śnieg występuje powyżej 800 metrów, ale grubość pokrywy śniegowej i okres jej utrzymywania się są bardzo zmienne.

W efekcie w odległości kilku kilometrów występują bardzo odmienne zespoły klimatyczne.

Charakterystyczna pokrywa roślinna

Rodzaj gleb, różnorodność klimatu i zróżnicowanie ukształtowania terenu przyczyniają się do różnorodności roślinnej Sewennów.

Mont Lozère charakteryzuje brak drzew. Występują tylko trawy i nieużytki, na których rosną borówki, wrzośce i żarnowce.

Niżej znajdują się pierwsze drzewa: buki, świerki, sosny.

Jeszcze niżej pojawiają się także dęby i kasztanowce.

Grzbiety i doliny Sewennów są bardzo zróżnicowane, od szafranowo-żółtych żarnowców, liliowych wrzośców w wyższych partiach, poprzez lasy kasztanowe, do *yeuseraie* (zielone lasy dębowe), które zdają się przedłużać *garrigues* (krajobraz typowy dla Langwedocji) aż do gór.

Umiejętności dostosowane do otoczenia

Producenci ze szczególną troską dbają o wybieg. Sadzą drzewa, obserwując „to, co rośnie wokół”. Ten zdrowy rozsądek pozwala uniknąć obsadzania wybiegów drzewami niedostosowanymi do gleby i klimatu Sewennów.

Producenci wypracowali także umiejętności związane z żywieniem, określając plany żywienia uwzględniające różne etapy wzrostu drobiu. Pasza dla drobiu składa się z co najmniej trzech zbóż, w tym kukurydzy. Praktykę tę charakteryzuje także stały wzrost udziału zbóż, który osiąga co najmniej 80 % w końcowym etapie.

Innym elementem tych umiejętności jest odpowiednie utrzymanie wybiegów. Dzięki niemu drób korzysta z paszy uzupełniającej, na którą składają się lokalne wyciągi roślinne (zioła, wrzośce, młode pędy drzew, jagody) i naturalny *grit* złożony z kamieni powstałych z wietrzenia skał Sewennów, który pomaga w rozwoju żołądka, a tym samym w silniejszym rozdrabnianiu pokarmów, co przyczynia się do lepszego trawienia.

5.2. Specyfika produktu:

ChOG „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” charakteryzuje wysoka jakość smakowa produktu, barwa żółtych kurczaków, jędrne mięśnie oraz soczyste i chude mięso. ChOG charakteryzuje renoma zdobyta przed kilkudziesięciami laty.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek ten opiera się na renomie i umiejętnościach producentów, które wpływają na produkt, wydobywając wszystkie charakterystyczne cechy związane z miejscem produkcji.

Produkcja drobiu w Sewennach jest produkcją dostosowaną do warunków fizycznych środowiska naturalnego, w przypadku której producenci w kolejnych pokoleniach wypracowali autentyczne umiejętności.

Żywienie opierające się na co najmniej trzech zbożach wpływa na jakość smakową produktu (jędrne, soczyste i chude mięso), a stosowanie kukurydzy i sorgo w naturalny sposób nadaje kurczakom żółte zabarwienie. Naturalnie występujące na obszarze suplementy (zioła, młode pędy drzew, jagody, insekty itd.) także wpływają na smak mięsa.

Ponadto „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” wywodzi się z rasy o nagiej szyi, która ma długie nogi. Ta cecha jest niezbędna, aby drób mógł poruszać się w trudnym terenie bez kaleczenia się i pozwala najlepiej wykorzystać wszystkie zalety wybiegu. Charakterystyczny wybieg wpływa także na muskulaturę „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes”, a przez to na właściwości organoleptyczne produktu: jędrne mięśnie i chude mięso.

Obecność drobiu w Sewennach pomaga także w utrzymaniu aktywności rolniczej na obszarach wiejskich, podupadłych z powodu zaniku górnictwa i innych sektorów przemysłu.

ChOG „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” stanowi zatem produkcję drobiu dostosowaną do środowiska naturalnego, które wpływa na właściwości tego produktu.

ChOG „Poulet des Cévennes” lub „Chapon des Cévennes” cieszy się także szczególną renomą zdobytą dawno temu, o czym od początku dwudziestego wieku świadczą liczne konkursy ptactwa i wystawy, które doceniają i nagradzają wysoką jakość drobiu Sewennów. Należy zauważyć, że już dawno temu obok rolniczych i rodzinnych zagrod istniało kilka specjalistycznych gospodarstw z prowadzoną na niewielką skalę produkcją przeznaczoną na sprzedaż na targowiskach.

Dziś o „Poulet des Cévennes” i „Chapon des Cévennes” pisze się w wielu artykułach w prasie regionalnej i krajowej. Produkt jest także kojarzony ze wszystkimi akcjami promocyjnymi produktów, które charakteryzuje wysoka jakość i pochodzenie z Langwedocji-Roussillon, na przykład „Militant du goût” lub „La qualité fait sa comédie”, które odbywają się co roku w Montpellier i są skierowane do szerokiej publiczności.

Uzyskanie wielu wyróżnień, takich jak zdobyty w 2009 r. brązowy medal dla „Poulet des Cévennes” na Concours Général Agricole du Salon International de l'Agriculture de Paris (ogólny konkurs rolniczy na Targach Rolniczych w Paryżu), także potwierdza niegasnącą renomę produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDICIGPPouletChaponDesCevennesV2.pdf>
