

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 275/15)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

[rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Volailles de Licques”

Nr UE: PGI-FR-0162-AM01 – 11.05.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Volailles de Licques”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano dane kontaktowe Krajowego Instytutu ds. Jakości i Pochodzenia (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) jako właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Grupa składająca wniosek

Podano dane kontaktowe oraz formę prawną QUALICNOR.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Opis produktu

W przypadku produktów objętych ChOG zmiana przewiduje produkcję następujących dodatkowych gatunków:

— pularda,

— kapłon perliczki.

Grupa składająca wniosek produkuje te dwa gatunki na obszarze geograficznym od wielu lat. Renoma pulardy sięga 1987 r., a kapłona perliczki – 2010 r.

Punkt uzupełniono o kryteria zgodności oraz o opis właściwości organoleptycznych każdego z gatunków.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Dodano również informacje o głębokim mrożeniu i różnych metodach pakowania. Przetwórcy będą mogli urozmaicać prezentacje, aby sprostać oczekiwaniom konsumentów przy jednoczesnym zapewnieniu jakości produktów.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Obszar geograficzny

Zmiana obszaru wynika ze zmian administracyjnych wprowadzonych w wyniku połączeń gmin z wykazu przyjętego dla obszaru i zawartego w obowiązującej specyfikacji produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na pierwotny obszar geograficzny.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru

Dodano następujące części:

- kategoria przedsiębiorców działających na obszarze geograficznym,
- oświadczenie identyfikacyjne w celu wydania pozwolenia przedsiębiorcom przed rozpoczęciem danej działalności.

Dodano tabelę identyfikowalności wstępującej i zstępującej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Metoda produkcji

Ppkt 5.2 „Stosowane odmiany”

Określono kryteria wyboru odmian lub krzyżowania odmian.

Wszystkie odmiany to odmiany wolno rosnące, dostosowane do chowu na otwartej przestrzeni. W warunkach żywienia i chowu określonych w specyfikacji produktu stosowane odmiany i krzyżówki muszą umożliwiać osiągnięcie minimalnej masy tuszy w minimalnym wieku ubojowym. Ponadto dodano tabelę z zestawieniem fenotypów każdego z gatunków.

Ppkt 5.3 „Metoda chowu”

Dodano szczegółowe zasady dotyczące chowu kapłonów i kapłonów perliczki. Kastracja ma miejsce najpóźniej w wieku 63 dni w przypadku kapłonów i 91 dni w przypadku kapłonów perliczki. Następnie, w okresie tuczu, kapłony są trzymane w budynku, najwcześniej od 125. dnia chowu, przez maksymalny okres 4 tygodni. W budynkach stosuje się program oświetlenia.

Ppkt 5.4 „Żywienie”

Odsetek zbóż zmniejszono z 75 % masy mieszanki paszowej do 70 %.

Dodano wykaz surowców, które mogą składać się na podawaną paszę.

Ppkt 5.5 „Budynki hodowlane i wybiegi”

W obowiązującej obecnie specyfikacji produktu nie uwzględniono opisu wybiegów. Zasadniczo powinny być to wybiegi zadrzewione. Podano informacje szczegółowe dotyczące obsadzenia wybiegów (rodzaje i liczba drzew). Dla każdego gatunku podano minimalną powierzchnię wybiegów, która zmienia się od dnia „przerzedzania” w przypadku drobiu typu pularda i kapłon. Dodano okres przerwy sanitarnej obowiązujący pomiędzy poszczególnymi stadami oraz obowiązek utrzymania wybiegów.

W przypadku perliczek dodano szczegółowe kryteria dotyczące instalacji woliery zewnętrznej i grzęd w budynkach.

Podano również kryteria dotyczące chowu w budynkach. W przypadku wszystkich rodzajów drobiu regułą pozostaje chów w budynku stałym lub ruchomym i w jednym stadzie na budynek. Maksymalny rozmiar każdego budynku ustalono na 400 m² w przypadku budynków stałych i 150 m² w przypadku budynków ruchomych. Aby uzupełnić punkt podano tabelę uwzględniającą maksymalną gęstość obsady na budynek.

Ppkt 5.6. „Minimalny okres przerwy sanitarnej w budynku”

Dodano obowiązek czyszczenia i dezynfekcji, a także okres odłogowania bezpośrednio po opuszczeniu gospodarstwa przez drób.

Ppkt 5.7 „Warunki odbierania, transportu i uboju”

Dodano co najmniej 5-godzinny post drobiu poprzedzający odebranie go z fermy.

Dodano maksymalny czas transportu wynoszący 3 godziny, a także okres 30 minut na odzyskanie pierwotnego stanu w ubojni.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. Związek

Rozdział „Związek z obszarem geograficznym” obowiązującej specyfikacji produktu został w znacznym stopniu zmieniony. Podzielono go na trzy części, co umożliwi odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego. Rozdział zrehabilitowano w sposób bardziej zwięzły oraz usunięto liczne ilustracje i wzmianki historyczne.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. Etykietowanie

Obecny akapit został skreślony i zastąpiony zdaniem określającym obowiązki.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. Organ kontrolny

Podano dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji 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 dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. Wymogi krajowe

Punkt przedstawiono w formie tabeli z głównymi punktami kontroli oraz metodą ich oceny.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Volailles de Licques”

Nr UE: PGI-FR-0162-AM01 – 11.5.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Volailles de Licques”

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 de Licques” to ptaki należące do rzędu kuraków (galliformes). Drób pochodzi z wolno rosnących, odpornych odmian, które umożliwiają długi okres chowu i ubój w wieku zbliżonym do dojrzałości płciowej.

Drób „Volailles de Licques” posiada:

- właściwe uformowanie;
- mięsiste tusze o zwartym mięsie będące wynikiem prawidłowego tuczu;
- dobrze rozwinięte mięśnie połędwic i nóg.

Drób „Volailles de Licques” obejmuje następujące rodzaje zwierząt.

Kurczę: jest hodowane przez co najmniej 81 dni. Minimalna masa tuszy wynosi 1,30 kg w przypadku prezentacji częściowo wypatroszonej i 0,95 kg w przypadku prezentacji wypatroszonej bez podrobów „gotowe do przyrządzenia”.

Perliczka: jest hodowana przez co najmniej 94 dni. Minimalna masa tuszy wynosi 1,10 kg w przypadku prezentacji częściowo wypatroszonej i 0,85 kg w przypadku prezentacji wypatroszonej bez podrobów „gotowe do przyrządzenia”.

Indyk: jest hodowany przez co najmniej 140 dni. Minimalna masa tuszy wynosi 2,70 kg w przypadku prezentacji częściowo wypatroszonej i 2,30 kg w przypadku prezentacji wypatroszonej bez podrobów „gotowe do przyrządzenia”.

Kapłon: jest hodowany przez co najmniej 150 dni. Minimalna masa tuszy wynosi 2,90 kg w przypadku prezentacji częściowo wypatroszonej i 2,50 kg w przypadku prezentacji wypatroszonej bez podrobów „gotowe do przyrządzenia”.

Pularda: jest hodowana przez co najmniej 120 dni. Minimalna masa tuszy wynosi 1,95 kg w przypadku prezentacji częściowo wypatroszonej i 1,65 kg w przypadku prezentacji wypatroszonej bez podrobów „gotowe do przyrządzenia”.

Kapłon perliczki: jest hodowany przez co najmniej 150 dni. Minimalna masa tuszy wynosi 1,80 kg w przypadku prezentacji częściowo wypatroszonej i 1,40 kg w przypadku prezentacji wypatroszonej bez podrobów „gotowe do przyrządzenia”.

Drób „Volailles de Licques” jest wprowadzany do obrotu w postaci całych tusz lub w kawałkach, w postaci świeżej lub głęboko zamrożonej (z wyjątkiem drobiu częściowo wypatroszonego). Tusze muszą spełniać kryteria prezentacji dla klasy A. Kawałki muszą być zgodne z kryteriami prezentacji dla klasy A i pochodzić z tusz odpowiadających minimalnej masie dla prezentacji „gotowe do przyrządzenia”. Drób „Volailles de Licques” jest oferowany bez opakowania lub pakowany w folię, próżniowo lub w atmosferze ochronnej.

Jest prezentowany:

- w postaci „gotowe do przyrządzenia”;
- w postaci „częściowo wypatroszone”;
- w kawałkach.

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

Ilość podawanej paszy zawiera, na etapie tuczu, według spożycia obliczanego jako średnia ważona, co najmniej 70 % zbóż i produktów zbożowych.

Odsetek produktów zbożowych nie może przekraczać 15 % całkowitej masy mieszanki paszowej.

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

Chów drobiu od momentu wprowadzenia młodych zwierząt.

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

—

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

Etykieta zawiera nazwę „Volailles de Licques” i logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny znajduje się w całości w departamencie Pas de Calais i obejmuje następujące jednostki administracyjne:

okręgi w całości: Boulogne-sur-Mer, Calais, Montreuil et Saint-Omer

i następujące gminy w całości: Anvin, Aubrometz, Auchy-au-Bois, Aumerval, Auxi-le-Château, Bailleul-lès-Pernes, Beauvoir-Wavans, Bergueneuse, Blessy, Boffles, Bonnières, Boubers-sur-Canche, Bourecq, Bouret-sur-Canche, Bours, Boyaval, Buire-au-Bois, Conchy-sur-Canche, Conteville-en-Ternois, Eps, Equirre, Erin, Estrée-Blanche, Fiefs, Fleury, Floringhem, Fontaine-l'Étalon, Fontaine-lès-Boulans, Fontaine-lès-Hermans, Fortel-en-Artois, Frévent, Gennes-Ivergny, Ham-en-Artois, Haravesnes, Hestrus, Heuchin, Huclier, Isbergues, Lambres, Le Ponchel, Liétres, Ligny-lès-Aire, Ligny-sur-Canche, Lingham, Lisbourg, Marest, Mazinghem, Monchel-sur-Canche, Monchy-Cayeux, Nédon, Nédonchel, Noeux-lès-Auxi, Norrent-Fontes, Pernes, Prédefin, Pressy, Quoeux-Haut-Maînil, Quernes, Rely, Rombly, Rougefay, Sachin, Sains-lès-Pernes, Saint-Hilaire-Cottes, Tangry, Teneur, Tilly-Capelle, Tollent, Vacquerie-le-Boucq, Valhuon, Vaulx, Villers-l'Hôpital, Westrehem, Willencourt, Witternesse.

5. Związek z obszarem geograficznym

Pierwotny związek z ChOG „Volaille de Licques” opiera się na czynnikach naturalnych i ludzkich występujących na obszarze wokół Licques, na którym produkuje się drób o specyficznych cechach charakterystycznych, które z czasem umożliwiły stworzenie renomy.

Obszar geograficzny obejmuje dużą część departamentu Pas de Calais w północnej Francji. Od zachodu graniczy on z kanałem La Manche (od granicy z departamentem Somme do miasta Calais) i Morzem Północnym (od Calais do granicy z departamentem Nord), a w kierunku wschodnim przechodzi w pola uprawne.

Obszar ten charakteryzuje klimat oceaniczny. Amplitudy temperatur są niewielkie, z łagodnymi zimami i umiarkowanymi latami, wpływem bryzy morskiej i regularnych opadów deszczu (600–800 milimetrów rocznie). Średnia roczna temperatura wynosi około 11 °C.

Ten łagodny klimat i brak krótkotrwałych wzrostów temperatury oznaczają, że drób może regularnie wychodzić na zewnątrz.

Obszar ten leży na wysokości od około 0 do 200 metrów nad poziomem morza, charakteryzuje się urozmaiconą rzeźbą terenu z występującymi na przemian płaskowyzami i dolinami. Obszary rolnicze i naturalne są zróżnicowane, obejmują krajobraz typu „bocage” i liczne łąki oraz rozbudowaną sieć hydrograficzną, w szczególności Authie, Canche, Ternoise, Liane, Scarpe, Lys i Aa.

Obszar geograficzny jest regionem upraw mieszanych i chowu, z tradycjami chowu drobiu i uprawy zbóż, które są nadal wykorzystywane na szeroką skalę. Działalność ta kształtuje zróżnicowany krajobraz, z występującymi naprzemiennie obszarami naturalnymi, rolniczymi o różnym przeznaczeniu i lasami.

Istnieje wiele trawiastych i zadrzewionych wybiegów zewnętrznych, do których drób ma dostęp.

Drób „Volailles de Licques” pochodzi z wolno rosnących, odpornych odmian, które umożliwiają długi okres chowu i ubój w wieku zbliżonym do dojrzałości płciowej. Jest przystosowany do życia na otwartej przestrzeni, co umożliwia swobodne korzystanie z zadrzewionych łąk.

Drób „Volailles de Licques” posiada zatem:

- właściwe uformowanie;
- mięsiste tusze o zwartym mięsie będące wynikiem prawidłowego tuczu;
- dobrze rozwinięte mięśnie połędwic i nóg.

Łagodny klimat i niewielka wysokość nad poziomem morza sprawiają, że ten obszar geograficzny jest szczególnie przystosowany do chowu drobiu, zwłaszcza na trawiastych wybiegach. Oceaniczny wpływ klimatu, na który składają się w szczególności regularne opady deszczu, sprzyja regularnemu wzrostowi trawy i roślin wieloletnich na wybiegach. Niska amplituda temperatur i łagodne temperatury są atutem, jeśli chodzi o przebywanie drobiu na tych wybiegach przez cały rok. Dzięki temu drób może znajdować na wybiegach składniki uzupełniające dietę. Ponadto warunki te sprzyjają również regularnej produkcji zbóż będących tradycyjną podstawą żywienia drobiu.

Tradycyjne umiejętności hodowców, będące wynikiem przystosowania się do środowiska, koncentrują się na:

- stosowaniu wolno rosnących odmian;
- kontrolowaniu wypuszczania drobiu na zewnątrz;
- diecie opartej na zbożach.

Te tradycyjne metody hodowlane występują do dziś i stanowią podstawę renomy „Volailles de Licques”.

Pochodzenie „Volailles de Licques” łączy się z założonym w 1051 r. opactwem Licques powierzonym w XIII wieku norbertanom, którzy wykarczowali lasy i rozwinęli chów drobiu, w tym indyka będącego produktem tradycyjnym, oraz uprawę zbóż.

W XVII i XVIII wieku 90 % populacji stanowili drobni rolnicy produkujący na własne potrzeby. Drób pozwalał zaspokajać potrzeby rodziny, a także służył jako środek płatniczy. Albéric de Callone w „La vie agricole sous l’Ancien Régime dans le Nord de la France” [„Rolnicze życie pod rządami ancien régime na północy Francji”] twierdzi, że „gdyby w ciągu jednego roku w innych krajach zabijano taką samą liczbę kapłonów, kur i kurcząt, jaką zabija się tutaj w ciągu jednego dnia, można by się obawiać wyginięcia tego gatunku”.

W XIX i XX wieku chów „Volailles de Licques” rozwijał się wraz z ulepszaniem upraw zbóż (pszenicy, jęczmienia) pozwalających na lepsze żywienie, ale także opasanie drobiu. Renoma „Volailles de Licques” rozprzestrzeniła się poza granice Pays de Licques i dotarła aż do Anglii, jak podkreślił Jean Tribondeau w swojej monografii rolniczej „L’agriculture du Pas-de-Calais” [„Rolnictwo w Pas-de-Calais”]: „Chów indyków jest wysoko ceniony w Boulonnais, jest także ważnym elementem wymiany handlowej z Anglią”.

Produkcja drobiu zachowała jednak swój tradycyjny, rodzinny charakter, który jest historyczną podstawą chowu na tym obszarze.

Począwszy od lat 50. XX wieku zmiany strukturalne w środowisku wiejskim doprowadziły do stopniowej zmiany metod chowu. Producenci „Volailles de Licques” chcieli utrzymać chów ekstensywny. W 1965 r. utworzyli związek zawodowy hodowców z Licques, aby utrzymać tradycyjną produkcję drobiu.

Nawet dziś produkcja „Volailles de Licques” stanowi źródło dywersyfikacji i dodatkowego dochodu dla hodowców.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-070fab1c-4223-4f7f-bacb-2218e19ecec7