

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 228/03)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„POULARDE DU PÉRIGORD”

Nr UE: FR-PGI-0005-01373 – 24.9.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Poularde du Périgord”

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Poularde du Périgord” to żółta pularda pochodząca z wolno rosnących odmian o gołej szyi.

Hodowana przez co najmniej 120 dni „Poularde du Périgord” to młoda kura poddana tuczowi. Jest to rodzaj drobiu spożywanego przy okazji świąt; o bardzo rozwiniętych i pełnych mięśniach osadzonych na delikatnym szkieletcie. Jej skóra jest bardzo cienka, o jednolitym, intensywnym i jednolitym zabarwieniu, pozwalająca zobaczyć bardzo rozwiniętą podskórną warstwę tłuszczu. Cała masa mięśniowa przerośnięta jest tłuszczem międzymięśniowym zwanym „marmurkowym”.

Drób ten może być wprowadzany do obrotu w tuszkach bądź w kawałkach, w stanie zamrożonym lub świeżym. Można go pakować pod folię, próżniowo lub w atmosferze chronionej.

Tuszki „Poularde du Périgord” mają postać:

- tuszki wypatroszonej (bez piór i wnętrzności, z głową, łapkami i podrobami),
- tuszki gotowej do obróbki termicznej (bez piór, wnętrzności i głowy, ze stępem lub bez),
- tuszki „métifet” lub „méti-fait” (bez piór i wnętrzności, ze stępem lub bez, z głową podwiniętą pod skrzydło).

Tuszki ważą co najmniej 1,7 kg w postaci gotowej do obróbki termicznej lub 2 kg w postaci wypatroszonej.

Prezentacja całych tuszek jest niezwykle staranna i wolna od wad.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

Podczas całego chowu podawana karma składa się wyłącznie z roślin, minerałów i witamin.

W mieszance paszowej muszą znajdować się następujące rośliny:

- kukurydza, w różnej proporcji, w zależności od wieku drobiu,
- co najmniej jedno inne zboże, w szczególności pszenica, jęczmień, pszenżyto, sorgo, owies,
- rośliny wysokobiałkowe równoważące dawkę pokarmową.

Chów dzieli się na 4 etapy odpowiadające różnym potrzebom fizjologicznym, które wiążą się z różną proporcją zbóż podawanych w dawce:

- etap wychowu – od pierwszego dnia do 28 dnia życia:

dawka pokarmowa składa się wówczas (wagowo) z minimum 50 % mieszanki zbożowej (zboża i uboczne produkty zbożowe). Mieszanka zbożowa musi zawierać obowiązkowo kukurydzę i co najmniej jedno inne zboże z rodziny traw (pszenica, jęczmień, pszenżyto, owies) lub sorgo.

W mieszance zbożowej minimalna zawartość (wagowo) kukurydzy wynosi 25 %.

- etap wzrostu – od 29 dnia do 52 dnia:

dawka pokarmowa składa się wówczas (wagowo) z minimum 70 % mieszanki zbożowej (zboża i uboczne produkty zbożowe). Mieszanka zbożowa musi zawierać obowiązkowo kukurydzę i co najmniej jedno inne zboże z rodziny traw (pszenica, jęczmień, pszenżyto, owies) lub sorgo.

W mieszance zbożowej minimalna zawartość (wagowo) kukurydzy wynosi 30 %.

- etap kształtowania mięśni – od 53 dnia do 81 dnia:

dawka pokarmowa składa się wówczas (wagowo) z minimum 80 % mieszanki zbożowej (zboża i uboczne produkty zbożowe). Mieszanka zbożowa musi zawierać obowiązkowo kukurydzę i co najmniej jedno inne zboże z rodziny traw (pszenica, jęczmień, pszenżyto, owies) lub sorgo.

W mieszance zbożowej minimalna zawartość (wagowo) kukurydzy wynosi 30 %.

- etap tuczenia trwający co najmniej do 120 dnia:

karma składa się wówczas (wagowo) z co najmniej 40 % kukurydzy.

Każdy rodzaj karmy uzupełnia się systematycznie glinką (bentonitem). Jej zawartość w karmie określono na co najmniej 2 kg/t.

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

Chów i ubój „Poularde du Périgord” odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Ubojnie w Périgord rozwinęły bowiem i zachowały specyficzne umiejętności w zakresie selekcji tusz, co przyczynia się do renomy produktu i ostatecznej jakości jego prezentacji.

Czynności parzenia, oskubywania, patroszenia, wiązania i chłodzenia należy wykonywać z jak największą starannością, gdyż tylko tuszki pozbawione wad mogą być wprowadzane do obrotu w całości. W tym celu przed wiązaniem i po chłodzeniu dwukrotnie dokonuje się selekcji.

W przypadku pulard „métifet” lub „méti-fait” czynności patroszenia i obróbki końcowej wykonuje się ręcznie.

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

Krojenie na kawałki i pakowanie odbywa się w ubojni. Pozwala to na wykonywanie tych czynności jedna za drugą i zapobiega pogorszeniu jakości mięsa pod wpływem powietrza. Zarówno mięso świeże, jak i zamrożone musi być pozbawione wad, ogranicza się zatem liczbę manipulacji, tym bardziej że skóra „Poularde du Périgord” jest bardzo cienka. Zamrożenie głębokie musi nastąpić przed upływem 24 godzin od uboju. Wszystkie te czynniki sprawiają, że pakowanie musi następować szybko, przeprowadzenie go na wyznaczonym obszarze geograficznym pozwala spełnić wszystkie kryteria należytej prezentacji.

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

Na etykietce umieszczone jest chronione oznaczenie geograficzne „IGP »Poularde du Périgord«”.

Na etykietach i dokumentach sprzedaży obowiązkowo umieszcza się wspólne logo:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje następujące tereny w departamentach:

- Charente, tylko kantony: Aubeterre-sur-Dronne, Chalais, Montbron, Montembœuf, Montmoreau-Saint-Cybard, Villebois-Lavalette,
- Charente-Maritime tylko kanton Montguyon,
- Corrèze, tylko kantony: Argentat, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Beynat, Brive-la-Gaillarde-Centre, Brive-la-Gaillarde-Nord-Est, Brive-la-Gaillarde-Nord-Ouest, Brive-la-Gaillarde-Sud-Est, Brive-la-Gaillarde-Sud-Ouest, Corrèze, Donzenac, Égletons, Juillac, Larche, Lubersac, Malemort-sur-Corrèze, Meyssac, Seilhac, Treignac, Tulle-Campagne-Nord, Tulle-Campagne-Sud, Tulle-Urbain-Nord, Tulle-Urbain-Sud, Uzerche, Vigeois,
- Dordogne,
- Gironde, tylko kantony: Castillon-la-Bataille, Coutras, Lussac, Pujols, Sainte-Foy-la-Grande,
- Haute-Vienne, tylko kantony: Aixe-sur-Vienne, Ambazac, Châlus, Châteauneuf-la-Forêt, Eymoutiers, Laurière, Limoges-Beaupuy, Limoges-Isle, Limoges-Landouge, Limoges-Couzeix, Limoges-Cité, Limoges-Le Palais, Limoges-Condât, Limoges-Panazol, Limoges-Cognac, Limoges-Puy-las-Rodas, Limoges-Grand-Treuil, Limoges-Vigenal, Limoges-Émailleurs, Limoges-Carnot, Limoges-Centre, Limoges-La Bastide, Nexon, Nieul, Oradour-sur-Vayres, Pierre-Buffière, Rochechouart, Saint-Germain-les-Belles, Saint-Junien-Est, Saint-Junien-Ouest, Saint-Laurent-sur-Gorre, Saint-Léonard-de-Noblat, Saint-Mathieu, Saint-Yrieix-la-Perche,
- Lot, tylko kantony: Bretenoux, Cahors-Nord-Est, Cahors-Nord-Ouest, Cahors-Sud, Cajarc, Castelnau-Montratier, Catus, Cazals, Gourdon, Gramat, Labastide-Murat, Lacapelle-Marival, Lalbenque, Lauzès, Limogne-en-Quercy, Livernon, Luzech, Martel, Montcuq, Payrac, Puy-l'Évêque, Saint-Céré, Saint-Germain-du-Bel-Air, Saint-Géry, Salviac, Souillac, Vayrac,
- Lot-et-Garonne, tylko kantony: Cancon, Castelmoron-sur-Lot, Castillonès, Duras, Fumel, Lauzun, Marmande-Est, Marmande-Ouest, Monclar, Monflanquin, Sainte-Livrade-sur-Lot, Seyches, Tonneins, Tournon-d'Agenais, Villeneuve-sur-Lot-Sud, Villeréal, Le Mas-d'Agenais.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Wyznaczony obszar geograficzny znajduje się w południowo-zachodniej części Francji z centrum w departamencie Dordogne.

Ta część regionu Périgord odpowiada obszernemu obszarowi przedgórze o większości stoków nachylonych w kierunku północno-wschodnim/południowo-zachodnim. Liczne ciekły wodne, które przecinają skonstruowane, twarde skały tego obszaru, utworzyły łańcuch małych dolin o zróżnicowanym zorientowaniu i kształcie, tworzącym jednak jeden z głównych elementów charakteryzujących strukturę rzeźby terenu Périgord. Tylko doliny, bogate w gleby aluwialne, dobrze nadają się pod uprawę zbóż. Zbocza, które są na ogół strome i porośnięte drzewami, przeznacza się raczej pod wypas.

Złożona struktura geologiczna sprzyjała powstaniu licznych złóż surowców mineralnych (żelazo, złoto, wapń, kaolin). Niektóre z nich wykorzystuje się do produkcji gliny smektycznej typu bentonitowego i montmorylonitowego o szczególnych właściwościach.

Klimat panujący na tym obszarze jest na ogół łagodny (łagodny oceaniczny), tzn. podlegający północno-atlantycznemu wpływowi klimatycznemu, ale z wyraźnymi wpływami klimatu kontynentalnego i śródziemnomorskiego.

Uprawa kukurydzy jest bardzo rozpowszechniona na tym obszarze. Powszechnie uprawiane są zboża z rodziny traw, głównie pszenica zwyczajna i pszenżyto.

Jeśli chodzi zaś o czynnik ludzki, znaczący rozwój hodowli drobiu w Périgord rozpoczął się w XIV w.

Jednak Périgord staje się w pełni obszarem produkcji drobiu dopiero w XIX w., chociaż sektor ten nadal zachowuje swój tradycyjny i rodzinny charakter.

W 1953 r. powstaje związek hodowców „Syndicat de défense du Poulet Fermier du Périgord”. W przepisach technicznych z tamtego okresu związek ten określa metodę hodowli drobiu jako tradycyjną metodę stosowaną w gospodarstwach rolnych w Périgord.

Rozwój branży i uznana renoma tego drobiu zachęcają hodowców drobiu z tego regionu do rozwijania produkcji drobiu „świętecznego” w oparciu o tradycyjne umiejętności zachowane w Périgord.

Chów pulard rozwija się w oparciu o praktyki stosowane w chowie kurczaków. Wiedza z zakresu żywienia okazuje się szczególnie przydatna w długim chowie takich kur i ich tuczeniu. Jak w przeszłości, hodowca rozsypuje codziennie kilka garści niełuskanych ziaren zbożowych na ściółkę kurnika. Dawkę zbóż uzupełnia się bentonitem, który znany jest w Périgord z korzystnego wpływu na trawienie u drobiu.

Specyfika produktu

„Poularde du Périgord” jest rodzajem drobiu tłustego, spożywanego przy okazji świąt, z bardzo dobrze rozwiniętymi, wypukłymi mięśniami. Cała masa mięśniowa przerośnięta jest tłuszczem międzymięśniowym zwanym „marmurkowym”, a ilość tłuszczu podskórnego jest bardzo znacząca.

Prezentacja całych tuszek jest niezwykle staranna i wolna od wad.

Te cechy charakterystyczne ugruntowały renomę „Poularde du Périgord”.

Związek przyczynowy

Związek z pochodzeniem „Poularde du Périgord” opiera się na jakości i renomie.

Obszar geograficzny produkcji, ze względu na łagodny klimat oceaniczny i wysokość nad poziomem morza (niska do średniej), stanowi miejsce, które sprzyja hodowli drobiu.

Bogate w glebę aluwialną doliny wykorzystuje się do uprawy zbóż, podczas gdy zbocza – często strome i zadrzewione – służą kurczętom za wybieg.

Zastosowanie zbóż w dawce pokarmowej wiąże się z regularnym i poświadczonym od dawna występowaniem tych upraw w gospodarstwach rolnych w Périgord i stanowi specyficzny i szczególnie dobrze zrównoważony sposób żywienia, jeśli chodzi o wzrost i tuczenie drobiu.

Wśród stosowanych zbóż szczególnie miejsce zajmuje kukurydza, której uprawa jest najbardziej rozpowszechniona: brak osłonki na nasieniu jest korzystny dla trawienia i powoduje lepsze przyswajanie; dzięki wysokiej zawartości tłuszczu i skrobi jest to zboże szczególnie kaloryczne, co jest korzystne dla tuczu pulard.

Systematyczne uzupełnianie dawki żywieniowej glinką (bentonitem) zapewnia dobrą higienę i lepsze warunki w pomieszczeniu hodowlanym, co sprzyja harmonijnemu i systematycznemu rozwojowi drobiu. Taka metoda chowu, stosowana przez hodowców z Périgord, ma duże znaczenie i jest uzasadniona na potrzeby rozwijania masy mięśniowej „Poularde du Périgord” i jej tuczu, gdyż kury te należą do odmiany wolno rosnącej, o wyjątkowo długim chowie.

Uzupełnianie wszystkich składników żywieniowych bentonitem powoduje lepsze przyswajanie dawki pokarmowej przez całe życie zwierzęcia. Dzięki temu wszystkie tkanki rozwijają się lepiej, szczególnie mięśnie, a tłuszcz jest lepiej rozłożony. Dlatego też „Poularde du Périgord” charakteryzuje się równomiernym rozmieszczeniem tkanki tłuszczowej, odpowiednio w postaci tłuszczu brzuszno- i podskórnego, międzymięśniowego.

Praktykę tę hodowcy łączą z tradycyjnym zwyczajem rozsypywania codziennie kilku garści niełuskanych ziaren zbożowych na ściółkę kurnika. Ta tradycyjna praktyka, która pozwalała niegdyś gospodyniom zawołać kurczęta, wzmacnia więź między hodowcą a jego drobiem, pobudza pisklęta do instynktownego dziobania i ułatwia korzystanie z wybiegów. Oznacza to dla kurcząt większą aktywność fizyczną, dzięki której bardziej rozwijają się mięśnie, a tłuszcz jest lepiej rozmieszczony wokół mięśni.

Już u pisklątek pobudza to również pracę żołądka mięśniowego, a co za tym idzie wpływa na lepsze przyswajanie składników dawki pokarmowej, przyczyniając się do rozwoju masy mięśniowej.

Praktyka ta sprzyja również grzebaniu przez pisklaki w podłożu, co przyczynia się do jego przewietrzania i utrzymania dłużej w stanie suchym – czynnikach istotnych ze względu na długość chowu tego rodzaju drobiu.

Codzienny nawyk grzebania w podłożu i jego przewracania ma szczególne znaczenie dla pulard, wzięwszy pod uwagę długość chowu tego przeznaczonego na świąteczne stoły drobiu, którego ostatni etap odbywa się w zamknięciu. Przebywanie pulard w zamkniętych pomieszczeniach na bardzo czystym podłożu – które ma miejsce na etapie tuczu – wpływa korzystnie na stan upierzenia. Skubanie ptaków jest dzięki temu łatwiejsze, co zapewnia nienaganną prezentację całych tusz, w szczególności w tradycyjnej wersji lokalnej zwanej „méti-fait”.

Chów wolny, na wybiegach, które często są strome i zadrzewione, ma również znaczenie dla cech charakterystycznych „Poularde du Périgord”: kury mają dzięki temu solidniejszy kościec, który jest w stanie utrzymać bardziej rozwinięte mięśnie (filety i udka).

Dzięki okresowi tuczu prowadzonego podczas etapu końcowego w zamkniętym pomieszczeniu tkanka tłuszczowa obecna między mięśniami nadaje w rezultacie mięsu pulardy „Poularde du Périgord” specyficzną konsystencję, zwaną „marmurkową”.

Wszystkie te czynniki przedstawił w 1929 r. Mazille, słynny szef kuchni z tego regionu, w swoim zbiorze lokalnych przepisów: „Jedną z głównych przyczyn wyśmienitej jakości drobiu z Périgord jest sposób jego odżywiania i tuczenia, oparty na kukurydzy”.

Renomę „Poularde du Périgord” potwierdzały począwszy od XIX w. liczne nagrody zdobywane właśnie przez hodowców z Périgord w konkursach, organizowanych najpierw w Dordogne (1862), a następnie w sąsiednich departamentach (Limoges 1862, Agen 1863, Niort 1866). Dzięki zaletom smakowym tego tradycyjnego, przeznaczonego na świąteczne stoły drobiu renoma „Poularde du Périgord” stale rośnie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-15f16403-8e36-4a51-876e-f644ae3d7e36
