C/2025/6722

17.12.2025 г.

**Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията** [1]

(C/2025/6722)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

**„Volailles de Janzé“**

**ЕС №: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025 г.**

1. **Наименование на продукта**

„Volailles de Janzé“

2. **Вид на географското означение**

☐ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☒ Селскостопански продукти

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и продоволствената независимост

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Volailles de Janzé“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. „изменение на равнището на Съюза“; а именно не:

а) включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географския район;

в) води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Компетентна служба на държавата членка*

В раздела „Компетентен орган на държавата членка“, се добавят данните за контакт с Националния институт по въпросите на произхода и качеството (*Institut national de l'origine et de la qualité* — INAO) в съответствие с Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Изменението не засяга единния документ.

2. *Група заявител*

Актуализирани са телефонният номер и електронната поща на *Association du Poulet de Janzé* [Асоциация за кокошките от Janzé], която обединява операторите на посоченото ЗГУ.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Вид на продукта*

От продуктовата спецификация е заличен разделът, отнасящ се до вида на продукта, който преди е бил определен от неговия клас.

Изменението засяга единния документ.

4. *Описание на продукта*

В изменението на спецификацията се предвижда производството на следните допълнителни продукти за продуктите, обхванати от ЗНП:

— черно пиле,

— скопено мъжко жълто пиле,

— скопени мъжки токачки.

Черното пиле и скопеното мъжко жълто пиле са добавени единствено за описание на разрешените за ЗГУ породи. Въпреки това, черното пиле е включено в категорията „пилета“, а скопеното мъжко жълто пиле — в категорията „скопени мъжки пилета“, които вече са посочени в единния документ. Добавянето на посочените продукти към спецификацията не засяга съответната точка от единния документ. Към единния документ са добавени единствено скопените мъжки токачки.

Рубриката се допълва с описание на фенотипа за всеки от видовете и общо органолептично описание на всички видове.

Дълбокото замразяване на месото от домашни птици е включено в разрешените методи за търговия.

Разрешават се разфасовки за всички предвидени в спецификацията видове. Техните характеристики са уточнени. Те могат да произхождат от трупове с леки дефекти, но подбраните парчета трябва да отговарят на критериите за представяне от клас А, а трупът, от който са взети разфасовките, не трябва да тежи по-малко от 90 % от теглото, определено за домашните птици, продавани в цялостно състояние.

Обхватът на продуктовата спецификация е разширен, така че да включва и вътрешности. Съответната карантия е черен дроб, воденичка и сърце.

Изменението засяга единния документ.

5. *Географски район*

Определянето на географския район остава непроменено. Извършени са единствено редакционни промени; за целите на надеждността географският район е определен като списък от общини и един департамент (Ille-et-Vilaine), разгледани като едно цяло.

Изменението засяга единния документ.

6. *Доказателства, че продуктът произхожда от географския район*

Доказателствата за проследимост са актуализирани и представени в обобщаваща таблица. Изискването за поставяне на пръстени на домашните птици е премахнато.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Описание на метода на производство*

Подраздел 5.1 „Използвани генетични линии и кръстоски на генетичните линии“

В посочения подраздел е включена препратка към фенотиповете за всеки вид. Генетичните линии и кръстоските на генетични линии са признати като издръжливи бавнорастящи генетични линии.

Подраздел 5.2 „Начин на отглеждане“

Уточняват се избраните стойности по отношение на гъстотата и максималния брой на домашните птици във всеки птичарник, минималната площ на откритото пространство на животно и максималната възраст за достъп до откритите пространства. При скопените мъжки пилета и скопените мъжки токачки гъстотата на отглеждане на закрито и на открито намалява по време на периода на отглеждане. Тези уточнения в продуктовата спецификация са направени по време на регистрацията като ЗГУ.

Запазват се определените стойности по отношение на гъстотата и максималният брой на домашните птици във всеки птичарник в зависимост от възрастта, минималните площи на откритото пространство на животно, както и максималната възраст за достъп до откритите пространства и минималната възраст за клане. Тези стойности са добавени за скопените мъжки токачки и са изменени за пуйките. Тези уточнения са нанесени в продуктовата спецификация след регистрацията като ЗГУ.

Подраздел 5.3 „Характеристики на птичарниците“

Характеристиките на птичарниците и тяхното оборудване са подробно описани, а площите им са посочени. Посочва се и задължението за монтиране на прътове за кацане в птичарниците.

Подраздел 5.4 „Характеристики на откритите пространства“

Описват се откритите пространства за пускане на домашните птици навън. Те трябва да са покрити предимно с трева и да са сенчести. Изтъква се значението на живия плет; изискването за минимална дължина от 120 m жив плет за всяко открито пространство може да се компенсира с четири изолирани дървета на всеки 10 m жив плет.

Подраздел 5.5 „Хранене“

Добавя се списък на разрешените категории суровини.

Посочват се пропорциите на зърнените култури в различните етапи на отглеждане, както и максималното съдържание на мазнини във фуража. Добавя се задължението за разпределяне на пълномасленото мляко в течна форма на скопените мъжки пилета и скопените мъжки токачки.

Подраздел 5.6 „Възраст при клане“

В допълнение към минималната възраст при клане вече е посочено и максималното разстояние на стопанствата от местоположението на кланицата. При пристигане в кланицата на домашните птици се осигурява почивка от най-малко 30 минути.

Подраздел 5.7 „Клане — разфасоване — опаковане на домашни птици, разфасовки и вътрешности — дълбоко замразяване“

За всеки вид е определено минималното тегло на изкормените трупове и на очистените трупове, когато това е разрешено.

Приети са редица разпоредби за регулиране на разфасоването на труповете след клане.

Изменението засяга единния документ.

8. *Елементи, обосноваващи връзката с географската среда*

Елементите, обосноваващи връзката с географската среда, са пренаписани, като се дава възможност за разграничаване на специфичните характеристики на географския район, на продукта и на причинно-следствената връзка. Елементите, на които се основава връзката с географската среда, не се променят. Те продължават да бъдат основани на използването на генетични линии и кръстоски, които са се адаптирали към пускането навън на открити пространства, на значението и репутацията на птицевъдството в географския район, на човешките фактори, благодарение на които се е запазило традиционното отглеждане на домашни птици, както и на характеристиките на средата, които благоприятстват отглеждането им на открити пространства. Заличават се многобройни илюстрации и исторически препратки.

Изменението засяга единния документ.

9. *Контролен орган*

Вече са поместени данните за контакт на компетентните органи за упражняване на контрол на национално равнище: Национален институт по произхода и качеството (Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) и Генерална дирекция по конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Наименованието и данните за контакт за връзка със сертифициращия орган могат да бъдат намерени на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

Изменението не засяга единния документ.

10. *Етикетиране*

Настоящият параграф е заличен и заменен с изречение, което описва задължителните регулаторни елементи, които са специфични за географските указания.

Изменението не засяга единния документ.

11. *Национални изисквания*

Този раздел е представен под формата на таблица, в която са посочени основните елементи, които трябва да се проверяват, и методите за оценка, които трябва да се използват.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„Volailles de Janzé“**

**ЕС №: PGI-FR-0168-AM01 — 2.10.2025 г.**

**ЗНП ( ) ЗГУ (X)**

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Volailles de Janzé“

2. **Държава членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Volailles de Janzé“ са птици, спадащи към разред Galliformes (кокошоподобни). Те са от различни семейства и включват различни видове животни:

— пилета, скопени мъжки пилета,

— токачки, скопени мъжки токачки,

— пуйки.

Домашните птици са:

— от генетични линии с бавен растеж, които позволяват дълъг период на отглеждане,

— отглеждани в малки птичарници и не на гъсто,

— хранени със зърнено-житни култури и производни продукти, които трябва да съставляват поне 70 % от дажбата,

— отглеждани на открито, на тревисти, сенчести и леснодостъпни открити пространства.

Птиците „Volailles de Janzé“ се продават в цялостен вид единствено под формата на трупове от клас А или на разфасовки. Те се характеризират с твърдо месо и месеста трупна маса. Мускулите са добре развити и разпределени по скелета.

Характерно за птиците „Volailles de Janzé“, които се продават в цялостен вид, е това, че трупът е без дефекти във външния вид. По-специално, кожата не трябва да е разкъсана, обгорена, с драскотини или със следи от кръв, и трябва да е била внимателно оскубана. Изкормените птици трябва да са напълно изкормени, с възможно изключение по отношение на бъбреците.

Добавянето на пълномаслено мляко през последните четири седмици от отглеждането придава на труповете на скопените мъжки пилета и скопените мъжки токачки сочно месо, богато на мазнини.

Целите домашни птици се представят:

— готови за готвене (PAC) (птицата е оскубана, изкормена, без глава, със или без пищяли),

— „очистени“ (оскубани, изкормени, с глава, крака и вътрешности).

Разфасовките и вътрешностите от „Volailles de Janzé“ могат да произхождат от трупове с тегло не по-малко от 90 % от теглото, определено за труповете, които са готови за готвене. Труповете, предназначени за разфасоване, могат да имат незначителни дефекти, но избраните парчета месо трябва да отговарят на критериите за представяне за клас А.

Птиците „Volailles de Janzé“ се продават пресни или замразени.

Карантията на домашните птици (сърце, воденица и черен дроб) се предлага на пазара прясна или бързо замразена.

„Volailles du Janzé“ имат следните характеристики:

| | Минимална продължителност на отглеждане | Минимално тегло, изкормени без вътрешности | Минимално тегло, частично изкормени |
|---|---|---|---|
| Пилета | 81 дни | 1 000 g | 1 300 g |
| Скопени мъжки пилета | 150 дни | 2 500 g | 2 900 g |
| Пуйки | 140 дни | 2 300 g | 2 700 g |
| Токачки | 94 дни | 850 g | |
| Скопени мъжки токачки | 150 дни | 1 400 g | |

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Птиците „Volailles de Janzé“ се хранят със следното:

— поне 50 % зърнено-житни култури в началния етап до 29 дни, с изключение на пуйките, за които делът е най-малко 30 %,

— поне 70 % зърнено-житни култури за токачките и мъжките скопени токачки, 75 % за пилетата и мъжките скопени пилета и 50 % за пуйките във фазата на угояване. Минималният дял на зърнено-житните култури е определен на 75 % за пуйките на възраст от 64 дни,

— поне 80 % зърнено-житни култури и поне 5 % пълномаслено мляко в течна форма в продължение на най-малко на последните четири седмици за токачките и скопените мъжки токачки.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Птичарниците и откритите пространства, в които се отглеждат птиците „Volailles de Janzé“, трябва да се намират в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Районът обхваща следните департаменти и общини:

Департамент ILLE ET VILAINE: целият;

Департамент Côtes d'Armor: общините Aucaleuc, Bobital, Beaussais-sur-mer, Brusvily, Calorguen, Caulnes, Les Champs-Géraux, La Chapelle-Blanche, Dinan, Evran, Gomené, Guenroc, Guitté, Le Hinglé, Illifaut, Lancieux, Langrolay-sur-Rance, Lanvallay, Laurenan, Loscouët-sur-Meu, Merdrignac, Mérillac, Pleslin-Trigavou, Pleudihen-sur-Rance, Plouasne, Plouër-sur-Rance, Plumaudan, Plumaugat, Quévert, Le Quiou, Saint-André-des-Eaux, Saint-Carné, Saint-Hélen, Saint-Jacut-de-la-mer, Saint-Jouan-de-l'Isle, Saint-Judoce, Saint-Juvat, Saint-Launeuc, Saint-Maden, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Vran, Taden, Tréfumel, Trélivan, Tréméreuc, Trémorel, Trévron, La Vicomté-sur-Rance;

Департамент Loire-Atlantique: общините Avessac, Chateaubriant, Conquereuil, Derval, Fégréac, Fercé, Guéméné-Penfao, Jans, Lusanger, Marsac-sur-Don, Massérac, Mouais, Noyal-sur-Brutz, Plessé, Pierric, Rougé, Ruffigné, Saint-Aubin-des-Châteaux, Saint Nicolas-de-Redon, Saint-Vincent-des-Landes, Sion-les-Mines, Soudan, Soulvache, Villepot;

Департамент Maine-et-Loire: общините Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou;

Департамент Manche: общините Aucey-la-Plaine, Beauvoir, Grandparigny, Hamelin, Huisnes-sur-mer, Lapenty, Les Loges-Marchis, Macey, Le Mesnillard, Montjoie-Saint-Martin, Le Mont-Saint-Michel, Moulimes, Pontorson, Sacey, Saint-Aubin-de-Terregatte, Saint-Brice-de-Landelles, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Laurent-de-Terregatte, Saint-Senier-de-Beuvron, Servon, Tanis, Vessey;

Департамент Mayenne: общините Ballots, Brains-sur-les-Marches, Brecé, Carelles, Châtillon-sur-Colmont, Colombiers-du-Plessis, Congrier, Désertines, la Dorée, Ernée, Fontaine-Couverte, Fougerolles-du-Plessis, Gorron, Hercé, Landivy, Larchamp, Lesbois, Levaré, Montaudin, Montenay, Pontmain, Renazé, La Pellerine, La Roë, La Rouaudière, Saint-Aignan-sur-Roë, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Saint-Berthevin-la-Tannière, Saint-Denis-de-Gastines, Saint-Ellier-du-Maine, Saint-Erblon, Saint-Mars-sur-Colmont, Saint-Mars-sur-la-Futaie, Saint-Michel-de-la-Roë, Saint-Saturnin-du-Limet, Senonnes, Vautorte, Vieuvy;

Департамент Morbihan: общините Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, La Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(с изключение на територията на бившата община Monterrein)*, Porcaro, Réminiac, Rieux, Saint-Brieuc-de-Mauron, Saint-Gorgon, Saint-Jacut-les-Pins, Saint-Jean-la-Poterie, Saint-Léry, Saint-Malo-de-Beignon, Saint-Martin-sur-Oust, Saint-Perreux, Saint-Vincent-sur-Oust, Taupont, Tréal, Tréhorenteuc.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между птиците „Volailles de Janzé" и мястото на произход се основава на специфичните характеристики на домашните птици, отглеждани на открито в открити пространства, оградени с дървета и покрити предимно с растителност, с диета, богата на зърнено-житни култури, на ноу-хауто на земеделските производители по отношение на метода на отглеждане и на репутацията на продукта.

*Специфична характеристика на географския район*

Географският район на ЗГУ „Volailles de Janzé" се намира в източната част на Арморикански възвишение, около вътрешна депресия, образуваща басейна на Рен. В тесните долини има множество реки. Влажността е постоянна, въпреки че общото количество на валежите е средно 660 mm на година. Температурният диапазон не надвишава 10 °C. Тъй като районът се намира на крайната точка на Европа, понякога ветровете могат да бъдат силни, особено през есента и зимата. Близостта на океана допринася за редовността на валежите. Тъй като агрономическият потенциал на почвата в географския район варира, преобладаващи са смесеното земеделие и млекопроизводството. Най-плодородната земя е предназначена за зърнено-житни култури и фуражни култури, а останалите площи се използват като пасища за животните.

Живите плетове осигуряват защита срещу силните ветрове, предпазват реколтата и създават зелен пейзаж. Живите плетове представляват и резервоари за биоразнообразие, като осигуряват местообитание за дивата фауна и флора.

Океанският климат и наличието на живите плетове позволяват на домашните птици да се възползват от откритите пространства целогодишно. В откритите пространства птиците разполагат с достъп до трева и пясък (дребни камъчета). Пясъкът спомага за развитието на воденичката и по-доброто храносмилане чрез смилане на погълнатата храна и зърнените култури.

*Специфични характеристики на продукта*

Птиците „Volailles de Janzé“ произхождат от издръжливи, бавно растящи генетични линии. От началото на фазата на угояване те се възползват от откритото пространство, в което могат да кълват по земята и да ровят в нея в търсене на земни червеи. Откритото пространство е предвидено да насърчава домашните птици да излизат навън колкото се може повече. Засаждането на дървета на територията на откритите пространства предлага редица ползи: освен че дърветата осигуряват защита от вятъра и слънцето, те насърчават домашните птици да се разпръскват из откритото пространство. Те също така спомагат за естественото вписване на фермите в ландшафта, намаляват ерозията и насърчават биоразнообразието.

Повечето земеделски производители, които отглеждат „Volailles de Janzé“, са и производители на мляко. В храната на скопените мъжки токачки и токачките традиционно се съдържа пълномаслено мляко по време на последната фаза на тяхното отглеждане (в продължение на най-малко четири седмици), което съставлява 5 % от теглото на хранителната формула.

*Причинно-следствена връзка*

Репутацията на Janzé, свързана с качеството на домашните птици, се споменава в няколко документа от 18-ти век, както е описано от г-н Жан-Батист Оге през 1780 г. в речника му на провинция Бретан. От историческа гледна точка домашните птици, отглеждани в региона на Janzé, се считат за последните черни кокошки, които някога са обитавали Armorica. През 1900 г. седмичният пазар за живи домашни птици в Janzé е най-големият в департамента Ille-et-Vilaine. По повод стогодишнината на героя Филеас Фог от романа на Жул Верн, лайнерът „Le France“ включи в менюто си пилешко филе от Janzé с мускетарски сос.

През 1978 г. общинският съвет на Janzé сложи началото на дискусия относно начините за намиране на надеждна алтернатива на селскостопанското производство, и по-специално на производството на млечни продукти. Несъмнено развитието на свободното отглеждане на домашни птици в Janzé заема централна част в обсъждането. Динамизмът на земеделските производители е довел до създаването на сектор, който е признат в днешно време.

В продължение на 40 години производството на свободно отглеждани домашни птици е създало възможности за поддържането и развитието на много селскостопански съоръжения. В редица случаи това производство е станало първично за съответното стопанство. Птиците „Volailles de Janzé“ извличат ползите от мекия климат и зеления ландшафт, които удовлетворяват тяхната активна природа. Тези птици са от бавнорастящи генетични линии и могат да се разхождат в откритите пространства, да кълват по земята и да ровят в нея. Особено внимание се обръща на насърчаването на опознаването на откритото пространство чрез засаждането на живи плетове.

За всички видове домашни птици комбинацията от генетични линии и храна, съдържаща поне 70 % зърнени култури, е предпоставка за отглеждането на домашни птици с фина кожа, твърди кости и трупове с добро покритие от месо, които не са прекалено мазни. Предоставянето на пълномаслено мляко на токачките и на мъжките скопени токачки гарантира сочно и богато на мазнини месо.

Общуването в общността се осъществява от 1993 г. насам, първо в Janzé, а от 2014 г. насам в Рен, като земеделските производители се събират ежегодно за уикенд, посветен на честване и обмен на опит, фокусиран върху домашните птици; наричано в миналото „*Foire aux chapons*“ [панаир на токачките], днес това събиране е известно като „*Les Toqués de Janzé*“ [безумците от Janzé].

**Препратка към публикуваната продуктова спецификация**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-43d7a320-092e-4d4f-a971-4a1adca4e1db