C/2025/6722

17.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6722)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Volailles de Janzé“

č. EU: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025

1. **Název produktu**

„Volailles de Janzé“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

☒ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☒ Zemědělské produkty

☐ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Volailles de Janzé“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, která:

a) zahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení;

b) může vyvolat riziko, že bude narušena souvislost se zeměpisným prostředím;

c) vede k dalším omezením, pokud jde o uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Příslušný orgán členského státu*

Do položky „Příslušný orgán členského státu“ se v souladu s nařízením (EU) 2024/1143 doplňují kontaktní údaje subjektu „Institut national de l’origine et de la qualité“ (Národní institut pro původ a kvalitu, INAO).

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

2. *Seskupení žadatelů*

Aktualizují se telefonní a poštovní kontaktní údaje sdružení „Association du Poulet de Janzé“, organizace sdružující producenty tohoto CHZO.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

3. *Druh produktu*

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

4. *Popis produktu*

Pokud jde o produkty, na které se vztahuje CHZO, změna specifikace stanoví produkci těchto dalších produktů:

— černé kuře,

— žlutý kapoun,

— perlák kapoun.

Černé kuře a žlutý kapoun byly přidány pouze za účelem popisu genetických linií povolených pro CHZO. Nicméně černé kuře spadá do kategorie „kuře“ a žlutý kapoun do kategorie „kapoun“, tedy do kategorií, které jsou již uvedeny v jednotném dokumentu. Zařazení těchto produktů do specifikace proto nemá na jednotný dokument v tomto ohledu žádný dopad. Pouze perlák kapoun je do tohoto dokumentu nově přidán.

Položka se doplňuje o popis fenotypu každého druhu a o organoleptický popis společný pro všechny druhy.

Do povolených způsobů uvádění na trh se zařazuje hluboké zmrazování drůbežího masa.

Dělení na kusy se rozšiřuje na všechny druhy uvedené ve specifikaci. Upřesňují se jeho charakteristiky. Mohou pocházet z jatečně upravených těl s drobnými vadami, ale zvolené kusy musí splňovat kritéria obchodní úpravy pro třídu A a jatečně upravené tělo, z něhož kusy pocházejí, nesmí vážit méně než 90 % hmotnosti stanovené pro drůbež uváděnou na trh vcelku.

Oblast působnosti specifikace se rozšiřuje na droby. Droby zahrnují játra, srdce a žaludek.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

5. *Zeměpisná oblast*

Vymezení zeměpisné oblasti se nemění. Kapitola je upravena pouze po redakční stránce: z důvodu spolehlivosti je zeměpisná oblast popsána prostřednictvím seznamu obcí a jednoho departementu (Ille-et-Vilaine), který je zahrnut v celém rozsahu.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

6. *Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti*

Aktualizované prvky sledovatelnosti se předkládají ve formě souhrnné tabulky. Ruší se povinnost opatřovat drůbež identifikačními kroužky.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Popis metody produkce*

Podpoložka 5.1 „Používané genetické linie a jejich křížení“

V této podpoložce jsou uvedeny fenotypy pro každý druh. Genetické linie a jejich křížení jsou považovány za odolné linie s pomalým růstem.

Podpoložka 5.2 „Způsob a řízení chovu“

Jsou stanoveny hodnoty pro maximální hustotu ustájení a počet zvířat na budovu, pro minimální plochu výběhu na zvíře a pro maximální věk přístupu do výběhu. U kapounů a perláků kapounů se počet zvířat umístěných v chovných budovách i ve výběhu v průběhu chovu snižuje. Tyto údaje byly do specifikace doplněny při zápisu tohoto CHZO.

Přebírají se hodnoty zvolené pro maximální hustotu a počet zvířat na budovu v závislosti na věku, pro minimální plochu výběhu na zvíře a pro maximální věk pro přístup do výběhu a minimální věk při porážce. Tyto hodnoty se doplňují u perláka kapouna a mění se u krůty. Tyto údaje byly do specifikace doplněny po zápisu tohoto CHZO.

Podpoložka 5.3 „Vlastnosti chovných budov“

Uvádí se podrobný popis vlastností chovných budov a jejich uspořádání a vybavení. Upřesňují se jejich plochy. Upřesňuje se povinnost instalovat v chovných budovách hřady.

Podpoložka 5.4 „Vlastnosti výběhu“

Uvádí se popis výběhu pro vypouštění drůbeže. Musí být zatravněný a zastíněný. Zdůrazňuje se význam živých plotů a povinnost, aby každý výběh měl minimálně 120 metrů živých plotů, které mohou být nahrazeny samostatně stojícími stromy v poměru 4 stromy na 10 metrů živého plotu.

Podpoložka 5.5 „Krmení“

Doplňuje se seznam povolených kategorií surovin.

Upřesňují se podíly obilovin v závislosti na fázích chovu a maximální podíl tuků v krmivu. Doplňuje se povinnost podávat kapounům a perlákům kapounům plnotučné mléko v tekuté formě.

Podpoložka 5.6 „Věk při porážce“

Kromě uvedení minimálního věku při porážce je nyní upřesněna i maximální vzdálenost chovů od jatek. Po příjezdu na jatka je zvířatům poskytnuta doba odpočinku v délce nejméně 30 minut.

Podpoložka 5.7 „Porážka – dělení na kusy – balení drůbeže, děleného masa a drobů – hluboké zmrazení“

Minimální hmotnost vykuchaných jatečně upravených těl, a je-li to povoleno, i těch vyháčkovaných se stanoví pro každý druh.

Po porážce se stanoví několik ustanovení, která upravují dělení jatečně upravených těl na kusy.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

8. *Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím*

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím prošly redakční úpravou, přičemž se umožnilo rozlišovat mezi specifickými rysy zeměpisné oblasti, produktu a příčinné souvislosti. Prvky zakládající souvislost se zeměpisným prostředím zůstávají nezměněny. I nadále se opírají o používání genetických linií a jejich kříženců vhodných pro chov ve volném výběhu, o význam a dobrou pověst chovu drůbeže v zeměpisné oblasti, o lidské faktory, které umožnily udržení tradičního chovu, a o vlastnosti prostředí, které jsou vhodné pro chov ve volném výběhu. Vypouštějí se četné ilustrace a historické odkazy.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

9. *Kontrolní struktura*

Uvádějí se kontaktní údaje příslušných francouzských kontrolních orgánů: „Institut national de l'origine et de la qualité“ (Národní institut pro původ a kvalitu, INAO) a „Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes“ (Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, spotřebu a potírání podvodů, DGCCRF). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze najít na internetových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

10. *Označování*

Stávající odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy specifické pro zeměpisná označení.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

11. *Vnitrostátní požadavky*

Položka je uváděna v podobě tabulky s hlavními body, které je nutno kontrolovat, a metodami jejich posuzování.

Uvedená změna se netýká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Volailles de Janzé“

č. EU: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Volailles de Janzé“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Volailles de Janzé“ jsou ptáci řádu hrabavých. Dělí se do různých čeledí, které zahrnují několik druhů:

— kuře, kapoun,

— perlička, perlák kapoun,

— krůta.

Tyto druhy drůbeže:

— pocházejí z genetických linií s pomalým růstem, což umožňuje dlouhou délku chovu,

— jsou chovány v malých budovách s nízkou hustotou ustájení,

— jsou krmeny zrním a výrobky z nich získaných, které tvoří nejméně 70 % krmné dávky,

— jsou chovány ve volném zatravněném a zastíněném výběhu, k němuž je snadný přístup.

Produkt „Volailles de Janzé“ se uvádí na trh vcelku, pouze ve formě jatečně upraveného těla třídy jakosti A, nebo v dělených kusech. Vyznačuje se pevnou strukturou masa a masitým jatečně upraveným tělem. Svaly jsou vyvinuté a rozložené po celé kostře.

Produkt „Volailles de Janzé“ uváděný na trh vcelku se vyznačuje jatečně upraveným tělem, jehož obchodní úprava je bez vad. Kůže nesmí být zejména roztržená, spálená, poškrábaná nebo znečištěná krví a oškubání musí být pečlivé. Vnitřnosti musí být u vykuchané drůbeže zcela odstraněny, výjimku mohou tvořit ledvinky.

Díky krmení plnotučným mlékem během posledních 4 týdnů mají jatečně upravená těla kapouna a perláka kapouna jemné maso bohaté na tuk.

Celé kusy jsou uváděny na trh:

— „připravené k tepelnému opracování“ (drůbež je oškubaná, vykuchaná, bez hlavy, s běháky nebo bez nich),

— „vyháčkované“ (drůbež je oškubaná, vykuchaná, s hlavou, běháky a droby)

Dělené maso a droby produktu „Volailles de Janzé“ mohou pocházet z jatečně upravených těl, o hmotnosti odpovídající nejméně 90 % hmotnosti stanovené pro jatečně upravená těla připravená k tepelnému opracování. Jatečně upravená těla určená k dělení na kusy mohou vykazovat drobné vady, ale zvolené kusy musí splňovat kritéria uvádění na trh třídy A.

Produkt „Volailles de Janzé“ se uvádí na trh v čerstvém nebo zmrazeném stavu.

Drůbeží droby (srdce, žaludek a játra) se prodávají čerstvé nebo zmrazené.

Produkt „Volailles de Janzé“ má tyto vlastnosti:

	Minimální délka chovu	Minimální hmotnost po vykuchání, bez drobů	Minimální hmotnost po vyháčkování
Kuře	81 dnů	1 000 g	1 300 g
Kapoun	150 dnů	2 500 g	2 900 g
Krůta	140 dnů	2 300 g	2 700 g
Perlička	94 dnů	850 g	
Perlák kapoun	150 dnů	1 400 g	

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Drůbeži „Volailles de Janzé“ je podáváno krmivo, které se skládá z:

— nejméně 50 % obilovin od začátku chovu do stáří 29 dnů, s výjimkou krůt, u nichž tento podíl činí nejméně 30 %,

— nejméně 70 % obilovin pro perličky a perláky kapouny, 75 % pro kuřata a kuřata kapouny a 50 % pro krůty ve fázi výkrmu; minimální podíl obilovin se stanoví na 75 % pro krůty od stáří 64 dnů,

— nejméně 80 % obilovin a nejméně 5 % plnotučného mléka v tekuté formě po dobu nejméně čtyř posledních týdnů u kapounů a perláků kapounů.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Budovy a výběhy, kde se chová drůbež „Volailles de Janzé“, se nacházejí v ohraničené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast tvoří tyto departementy a obce:

Departement Ille et Vilaine: celé území

Departement Côtes d'Armor: obce 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.

Departement Loire-Atlantique: obce 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.

Departement Maine-et-Loire: obce Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou.

Departement Manche: obce 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.

Departement Mayenne: obce 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.

Département Morbihan: obce Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, la Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(kromě území bývalé obce 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. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost s původem produktu „Volailles de Janzé" spočívá ve specifických vlastnostech drůbeže chované ve volném výběhu na zalesněných pozemcích, které jsou z větší části pokryty vegetací. Této drůbeži je podáváno krmení bohaté na obiloviny. Souvislost je dána i odbornými znalostmi chovatelů ohledně chovu a jeho dobrou pověsti.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast CHZO „Volailles de Janzé" se nachází ve východní části Armorického masivu, kolem vnitrozemské kotliny, kterou tvoří Rennská pánev. Úzkými údolími protéká mnoho řek. Panuje zde trvalá vlhkost, přestože celkový roční úhrn srážek je v průměru 660 mm. Amplituda teploty nepřesahuje 10 °C. Vzhledem k poloze na výběžku Evropy je tato oblast někdy vystavena velmi silným větrům, zejména na podzim a v zimě. Blízkost oceánu přináší pravidelné srážky. Kvůli variabilnímu agronomickému potenciálu půdy v této zeměpisné oblasti převládá systém smíšeného zemědělství a chovu mléčného skotu. Nejúrodnější půdy jsou využívány k pěstování obilovin a pícnin, zbytek jako pastviny.

Živé ploty, které tlumí sílu větru, chrání úrodu a vytvářejí krajinu s rozčleněným terénem. Tyto živé ploty jsou zdrojem biologické rozmanitosti a útočištěm pro volně žijící zvířata.

Díky oceánskému podnebí a přítomnosti těchto živých plotů může drůbež po celý rok volně pobíhat ve výběžích. Má v nich přístup k trávě a tzv. gritu (tj. drobným kamínkům). Grit podporuje vývoj žaludku a lepší trávení, jelikož umožňuje mechanické drcení přijaté potravy a obilovin.

Specifičnost produktu

Drůbež z Janzé pochází z odolných genetických linií s pomalým růstem. Od začátku fáze výkrmu se drůbež pohybuje ve výběhu, kde může hrabat v zemi a zobat drobné živočichy. Výběh je upraven tak, aby co nejvíce podporoval vycházení drůbeže ven. Mnoho výhod poskytuje výsadba stromů ve výběhu. Kromě toho, že chrání drůbež před větrem a sluncem, podporuje také její rozptýlení po výběhu. To umožňuje nejen lepší integraci chovů do krajiny, ale také omezuje erozi a podporuje biologickou rozmanitost.

Chovatelé drůbeže „Volailles de Janzé“ jsou také většinou producenty mléka. Do krmiva kapounů a perláků kapounů se během finální fáze výkrmu (minimálně 4 týdny) tradičně přidává plnotučné mléko v množství 5 % hmotnosti krmné směsi.

Příčinná souvislost

Několik dokumentů z 18. století zmiňuje pověst Janzé jakožto místa známého kvalitou drůbeže, jak popisuje Jean-Baptiste Ogée v roce 1780 ve svém slovníku provincie Bretaň. Historicky je drůbež chovaná v oblasti Janzé považována za poslední „černé slepice“, které se kdysi volně žily v Armorice. Týdenní trh v Janzé byl v roce 1900 největším trhem s živou drůbeží v departementu Ille-et-Vilaine. U příležitosti stého výročí Philease Fogga, hrdiny románu Julese Verna, zařadila loď „Le France“ na jídelní lístek pokrm „Poussin de Janzé Sauce Mousquetaire“.

V roce 1978 byla na obecním zastupitelstvu v Janzé zahájena úvaha o možnostech nabídnout věrohodnou alternativu k zemědělské produkci, zejména k produkci mléka a mléčných výrobků. Do popředí debaty se přirozeně dostal rozvoj chovu drůbeže v Janzé. Díky aktivitě chovatelů vznikla dnes uznávaná organizace tohoto chovu.

Za 40 let existence chovu drůbeže se podařilo zachovat a rozvinout řadu zemědělských provozů. V mnoha případech se staly hlavním zdrojem příjmů místních hospodářství. Produkt „Volailles de Janzé“ těží z mírného podnebí a krajiny s živými ploty, které drůbeži umožňují optimálně využít její přirozeně aktivní povahu. Tato drůbež pochází z pomalu rostoucích genetických linií a ráda prozkoumává výběh, kde zobá a hrabe v zemi. Zvláštní pozornost je věnována tomu, aby se toto prozkoumávání výběhu podporovalo, a proto se vysazují živé ploty.

Genetické linie a krmivo obsahující minimálně 70 % obilovin pro veškerou drůbež umožňují produkovat drůbež s jemnou kůží, která má pevné kosti a dobře prorostlé jatečné tělo, jež ale není nadměrně tučné. Přídavek plnotučného mléka do krmiva kapounů a perláků kapounů zajišťuje jemné maso bohaté na tuk.

Pokud jde o komunikaci, chovatelé pořádají od roku 1993, nejprve v Janzé a od roku 2014 v Rennes, každoroční víkendovou slavnost a setkání na téma jejich drůbeže. V minulosti se tato událost nazývala „Foire aux chapons“, nyní nese název „Les Toqués de Janzé“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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