C/2025/6722

17.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6722)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Volailles de Janzé”

EU br.: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Volailles de Janzé”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☒ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☒ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti (*Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire*)

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Volailles de Janzé” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije, odnosno:

(a) ne uključuje promjenu naziva zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da se zahtjev odnosi na standardnu izmjenu.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Nadležno tijelo države članice*

Dodana je rubrika „Nadležno tijelo države članice”, u kojoj su navedeni podaci za kontakt Nacionalnog instituta za kvalitetu i podrijetlo (*Institut national de l'origine et de la qualité* – INAO), u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Skupina koja podnosi zahtjev*

Ažurirani su broj telefona i e-adresa udruženja *Association du Poulet de Janzé* [Udruženje za piliće općine Janzé], koje okuplja gospodarske subjekte s predmetnim ZOZP-om.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. *Vrsta proizvoda*

Rubrika koja se odnosi na vrstu proizvoda, koja je prethodno bila definirana njegovim razredom, izbrisana je iz specifikacije.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. *Opis proizvoda*

Za proizvode obuhvaćene ZOZP-om izmjenom specifikacije predviđa se proizvodnja sljedećih dodatnih proizvoda:

— crno pile,

— žuti kopun,

— uškopljeni mužjak biserke.

Crno pile i žuti kopun dodani su samo radi opisa sojeva odobrenih za ZOZP. Međutim, crno pile uključeno je u kategoriju „pile”, a žuti kopun u kategoriju „kopun”, koje su već navedene u jedinstvenom dokumentu. Dodavanje tih proizvoda u specifikaciju ne utječe na tu točku jedinstvenog dokumenta. U jedinstveni dokument dodan je samo uškopljeni mužjak biserke.

Rubrika je dopunjena opisom fenotipa za svaku vrstu te organoleptičkim opisom koji je zajednički svim vrstama.

U dopuštene metode stavljanja na tržište uključeno je duboko zamrzavanje peradi.

Za sve vrste uključene u specifikaciju dopušteni su komadi mesa. Navedena su njihova svojstva. Mogu se dobiti od trupova s mogućim manjim nedostacima, ali odabrani komadi mesa moraju biti u skladu s kriterijima prezentiranja za razred A, a najmanja masa trupova od kojih se ti komadi dobivaju ne smije biti manja od 90 % mase određene za perad koja se prodaje cijela.

Područje primjene specifikacije prošireno je na iznutrice, tj. jetru, želudac i srce.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

5. *Zemljopisno područje*

Ne mijenja se definicija zemljopisnog područja. Unesene su samo uredničke izmjene: zemljopisno područje radi pouzdanosti utvrđeno je u obliku popisa općina i jednog departmana (Ille-et-Vilaine) u cjelini.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

6. *Podaci koji dokazuju da proizvod potječe s određenog zemljopisnog područja*

Elementi sljedivosti ažurirani su i navedeni u sažetoj tablici. Uklonjeno je prstenovanje peradi.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Opis metode proizvodnje*

Podrubrika 5.1. „Korišteni sojevi i križani sojevi”

U toj rubrici navode se fenotipovi za svaku vrstu. Sojevi i križani sojevi smatraju se otpornim sojevima sporog rasta.

Podrubrika 5.2. „Način uzgoja i upravljanje uzgojem”

Utvrđene su vrijednosti koje se primjenjuju za najveću gustoću i broj životinja po objektu, za najmanju površinu pašnjaka po životinji te za najveću starost za pristup pašnjaku. Za kopuna i uškopljenog mužjaka biserke gustoća u objektu i na pašnjaku smanjuje se u razdoblju uzgoja. Ta su pojašnjenja dana u pogledu specifikacije proizvoda pri registraciji ZOZP-a.

Zadržane su vrijednosti koje se primjenjuju za najveću gustoću i broj životinja po objektu prema starosti, za najmanju površinu pašnjaka po životinji, za najveću starost za pristup pašnjaku te najmanju starost pri klanju. Te su vrijednosti dodane za uškopljenog mužjaka biserke, a izmijenjene za purana. Ta su pojašnjenja dana u pogledu specifikacije proizvoda nakon registracije ZOZP-a.

Podrubrika 5.3. „Značajke objekata”

Detaljno se opisuju značajke objekata i njihove opreme te se utvrđuju površine objekata. Utvrđuje se obveza ugradnje prečki u objekte.

Podrubrika 5.4. „Značajke pašnjaka”

Opisuje se pašnjak za ispust životinja. Mora biti uglavnom pokriven travom i zasjenjen. Naglašena je važnost živice, a umjesto živice minimalne duljine od 120 m pašnjak može imati četiri odvojena stabla na 10 m živice.

Podrubrika 5.5. „Prehrana”

Dodaje se popis kategorija odobrenih sirovina.

Pojašnjeni su udjeli žitarica u raznim fazama uzgoja i sadržaj masti u hrani za životinje. Dodana je obveza davanja tekućeg punomasnog mlijeka kopunima i uškopljenim mužjacima biserke.

Podrubrika 5.6. „Starost pri klanju”

Osim najmanje starosti pri klanju sad je utvrđena i najveća udaljenost između uzgajališta i klaonice. Nakon dolaska u klaonicu perad se mora odmarati najmanje 30 minuta.

Podrubrika 5.7. „Klanje – rezanje – pakiranje peradi, komada mesa i iznutrica – duboko zamrzavanje”

Za svaku vrstu navedena je najmanja masa evisceriranih trupova i, ako su dopušteni, obrađenih trupova.

Utvrđeno je nekoliko odredaba kojima se regulira rezanje trupova nakon klanja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. *Elementi koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem*

Izmijenjeni su podaci koji potvrđuju povezanost sa zemljopisnim područjem kako bi se napravila razlika između posebnosti zemljopisnog područja, proizvoda i uzročno-posljedične veze. Podaci na kojima se temelji povezanost sa zemljopisnim područjem ostaju nepromijenjeni. I dalje se temelje na upotrebi sojeva i križanaca prikladnih za ispust na pašnjake, na važnosti i ugledu djelatnosti peradarstva na zemljopisnom području, na ljudskim čimbenicima koji su omogućili održavanje tradicionalnog stočarstva i značajkama okoliša pogodnima za uzgoj na pašnjacima. Uklonjene su brojne ilustracije i povijesna upućivanja.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

9. *Kontrolno tijelo*

Navedeni su podaci za kontakt tijela nadležnih na nacionalnoj razini, tj. Nacionalnog instituta za kvalitetu i podrijetlo (INAO) te Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (DGCCRF). Naziv i podaci za kontakt certifikacijskog tijela dostupni su na internetskim stranicama INAO-a i u bazi podataka Europske komisije.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. *Označivanje*

Ovaj je odjeljak izbrisan i zamijenjen rečenicom u kojoj se navode obvezni regulatorni elementi specifični za oznake zemljopisnog podrijetla.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. *Nacionalni zahtjevi*

Rubrika je prikazana u obliku tablice s glavnim predmetima nadzora i načinom njihova ocjenjivanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Volailles de Janzé”

EU br.: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Volailles de Janzé”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Francuska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

„Volailles de Janzé” su ptice iz reda Galliformes. Pripadaju različitim porodicama i obuhvaćaju više vrsta životinja:

— pile, kopun,

— biserka, uškopljeni mužjak biserke,

— puran.

Perad se:

— dobiva od sojeva sporog rasta koji omogućuju dugo razdoblje uzgoja,

— uzgaja u malim objektima u maloj gustoći,

— hrani zrnjem žitarica i proizvodima od žitarica, čiji udio u obroku mora biti najmanje 70 %,

— uzgaja na otvorenom na travnatom zasjenjenom pašnjaku otvorenog pristupa.

Perad „Volailles de Janzé” prodaje se cijela samo kao trupovi razreda A ili kao komadi mesa. Ima čvrsto meso i mesnat trup te dobro razvijene mišiće raspoređene po čitavom tijelu.

Perad „Volailles de Janzé” koja se prodaje cijela ima trup bez vidljivih nedostataka. Točnije, koža ne smije biti razderana, spaljena, ogrebena ili pokrivena tragovima krvi te mora biti pažljivo očišćena od perja. Evisceriranа perad mora biti potpuno eviscerirana, a jedina su moguća iznimka bubrezi.

Budući da im se u prehranu u posljednja četiri tjedna uzgoja dodaje punomasno mlijeko, trupovi kopuna i uškopljenih mužjaka biserke imaju sočno meso bogato mastima.

Načini prezentiranja cijelih trupova:

— „spremno za kuhanje” (operušana, eviscerirana perad, bez glave i s tarsusom ili bez njega),

— „obrađeno” (operušana perad, eviscerirana, s glavom, nogama i iznutricama).

Masa trupova od kojih se dobivaju komadi mesa i iznutrice peradi „Volailles de Janzé” ne smije biti manja od 90 % mase određene za trupove spremne za kuhanje. Za rezanje se smiju koristiti trupovi s mogućim manjim nedostacima, ali odabrani komadi mesa moraju biti u skladu s kriterijima prezentiranja za razred A.

Perad „Volailles de Janzé” stavlja se na tržište svježa ili zamrznuta.

Iznutrice peradi (srce, želudac i jetra) stavljaju se na tržište svježe ili zamrznute.

Perad „Volailles de Janzé” ima sljedeća obilježja:

	Minimalno trajanje uzgoja	Najmanja masa eviscerirаnog trupa bez iznutrica	Najmanja masa obrađenog proizvoda
Pile	81 dan	1 000 g	1 300 g
Kopun	150 dana	2 500 g	2 900 g
Puran	140 dana	2 300 g	2 700 g
Biserka	94 dana	850 g	
Uškopljeni mužjak biserke	150 dana	1 400 g	

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Perad „Volailles de Janzé” hrani se hranom za životinje koja se sastoji od:

— najmanje 50 % žitarica u početnoj fazi do 29 dana, osim purana, za koje je udio najmanje 30 %;

— najmanje 70 % žitarica za biserke i uškopljene mužjake biserke, 75 % za piliće i kopune te 50 % za purane u fazi tova. Najmanji udio žitarica postavljen je na 75 % za purane starosti najmanje 64 dana;

— najmanje 80 % žitarica i najmanje 5 % tekućeg punomasnog mlijeka barem u posljednja četiri tjedna za kopune i uškopljene mužjake biserke.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Objekti i pašnjaci na kojima se uzgaja perad „Volailles de Janzé” mora se nalaziti na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje obuhvaća sljedeće departmane i općine:

departman Ille-et-Vilaine: u cijelosti;

u departmanu Côtes d'Armor: općine 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;

u departmanu Loire-Atlantique: općine 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;

u departmanu Maine-et-Loire: općine Armaillé, Bouillé-Ménard, Bourg-L'Evèque, Carbay, Ombrée-d'Anjou;

u departmanu Manche: općine 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;

u departmanu Mayenne: općine 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;

u departmanu Morbihan: općine Allaire, Augan, Beiganne, Beignon, Brignac, Campénéac, Carentoir, Concoret, Cournon, Les Fougerêts, La Gacilly, Guer, Gourhel, Loyat, Mauron, Monteneuf, Montertelot, Néant-sur-Yvel, Peillac, Ploërmel *(osim područja nekadašnje općine 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. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost peradi „Volailles de Janzé" s mjestom podrijetla temelji se na posebnim svojstvima peradi koja se uzgaja na otvorenom na pašnjacima obrubljenima stablima i uglavnom prekrivenima vegetacijom te hrani hranom bogatom žitaricama, na znanju i iskustvu uzgajivača o načinu uzgoja te na njezinu ugledu.

Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje ZOZP-a „Volailles de Janzé" nalazi se na istočnom dijelu Armoričkog masiva, oko unutarnje depresije koja čini bazen Rennesa, čijim uskim dolinama prolaze brojne rijeke. To područje karakterizira stalna vlažnost iako ukupna količina padalina prosječno iznosi 660 mm godišnje. Razlike u temperaturama ne prelaze 10 °C. Budući da je riječ o rubnom području Europe, ponekad mogu puhati jaki vjetrovi, osobito u jesen i zimu. Padaline su redovite zahvaljujući blizini oceanu. Na tom zemljopisnom području zbog različitog poljoprivrednog potencijala tla prevladava uzgoj mješovitih usjeva, a stanovništvo se pretežno bavi stočarstvom i mljekarstvom. Najplodnija zemlja namijenjena je žitaricama i krmnim usjevima, a ostala područja koriste se kao pašnjaci za životinje.

Živice štite usjeve od jakih vjetrova i oblikuju zelen krajobraz, ali su i izvor bioraznolikosti jer služe kao stanište divljih vrsta.

Zahvaljujući oceanskoj klimi i tim živicama perad cijele godine može koristiti pašnjak, na kojem ima pristup travi i šljunku (kamenčići). Šljunak omogućuje bolji razvoj želuca i bolju probavu jer pomaže u mljevenju unesene hrane i žitarica.

Posebnosti proizvoda

Perad „Volailles de Janzé" dobiva se od otpornih sojeva sporog rasta, koji od početka faze tova koriste pašnjak na kojem može tražiti gujavice kljucajući i grebući tlo. Pašnjak je oblikovan tako da u najvećoj mogućoj mjeri potiče boravak peradi na otvorenom. Sadnja stabala na pašnjaku donosi brojne prednosti: osim zaštite od vjetra i sunca stabla potiču perad da se raširi po pašnjaku. Doprinose i prilagodbi farmi krajobrazu, smanjuju eroziju tla te potiču bioraznolikost.

Većina uzgajivača peradi „Volailles de Janzé" proizvodi i mlijeko. Hrana uškopljenih mužjaka biserke i kopuna obično u završnoj fazi (najmanje četiri tjedna) sadržava punomasno mlijeko, koje čini 5 % mase hrane za životinje.

Uzročno-posljedična veza

U nekoliko dokumenata iz 18. stoljeća spominje se da je općina Janzé poznata po kvaliteti peradi, kako ju je 1780. opisao Jean-Baptiste Ogée u rječniku pokrajine Bretanje. U povijesnom smislu perad uzgojena u regiji Janzé smatra se posljednjim crnim kokošima koje su nekad obitavale u Armorici. U općini Janzé 1900. održavao se najveći tjedni sajam žive peradi u departmanu Ille-et-Vilaine. Stogodišnjicu Phileasa Fogga, junaka Julesa Vernea, putnički brod „Le France" obilježio je uvrštavanjem jednodnevnog pilića iz općine Janzé s umakom *mousquetaire* na svoj jelovnik.

Vijeće općine Janzé pokrenulo je 1978. raspravu o načinu pronalaska vjerodostojne alternative poljoprivrednoj proizvodnji, a osobito mljekarstvu. Naravno, rasprava se ponajprije odnosila na razvoj slobodnog uzgoja peradi u općini Janzé, a zahvaljujući žaru uzgajivača nastao je danas priznati sektor.

Slobodan uzgoj peradi 40 godina omogućuje održavanje i razvoj niza poljoprivrednih struktura. Postao je glavna djelatnost na brojnim poljoprivrednim gospodarstvima. Peradi „Volailles de Janzé" pogoduju blaga klima i zelen krajobraz, koji joj omogućuju da na najbolji način iskoristi svoju aktivnu prirodu. Perad se dobiva od sojeva sporog rasta te može istraživati pašnjak kljucajući i grebući tlo. Istraživanje pašnjaka posebno se potiče sadnjom živice.

Za sve vrste peradi kombinacija sojeva i hrane za životinje koja sadržava najmanje 70 % žitarica omogućuje uzgoj peradi sitnozrnate kože, čvrstih kostiju i dobro prekrivenih trupova koji nisu premasni. Zahvaljujući punomasnom mlijeku kopuni i uškopljeni mužjaci biserke imaju sočno meso bogato mastima.

Kad je riječ o komunikaciji, prvo u općini Janzé od 1993., a zatim od 2014. u Rennesu uzgajivači se svake godine okupljaju za vikend slavlja i razmjene informacija u čijem je prvom planu upravo njihova perad. Sajam koji se nekad zvao „*Foire aux chapons*" [sajam kopuna], sad se zove „*Les Toqués de Janzé*" [šašavci iz općine Janzé].

Upućivanje na objavu specifikacije

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