C/2025/6722

17.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6722)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Volailles de Janzé“

EÚ č.: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025

1. **Názov výrobku**

„Volailles de Janzé“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☒ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☒ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, ku ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHZO „Volailles de Janzé“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nemení sa ňou názov chráneného zemepisného označenia;

b) nepredstavuje riziko odstránenia súvislosti so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Príslušný orgán členského štátu*

Bol pridaný oddiel „Príslušný orgán členského štátu“, v ktorom sa v súlade s nariadením (EÚ) 2024/1143 poskytujú kontaktné údaje na Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de la qualité et de l'origine* – ďalej len „INAO“).

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Skupina žiadateľov*

Aktualizovalo sa telefónne číslo a e-mailová adresa organizácie *Association du Poulet de Janzé* [združenie pre kurča Janzé], ktorá združuje hospodárske subjekty v súvislosti s týmto CHZO.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Druh výrobku*

Zo špecifikácie výrobku sa vypustil oddiel týkajúci sa druhu výrobku, ktorý bol predtým vymedzený triedou.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

4. *Opis výrobku*

V prípade výrobkov, na ktoré sa vzťahuje CHZO, sa v zmene špecifikácie stanovuje chov týchto ďalších druhov:

— čierne kurča,

— žltý kapún,

— kapún perličky.

Čierne kurča a žltý kapún boli pridané len na opis kmeňov povolených pre CHZO. Čierne kurča však bolo zaradené do kategórie „kurča“ a žltý kapún do kategórie „kapún“, ktoré už boli uvedené v jednotnom dokumente. Doplnenie týchto výrobkov do špecifikácie nemá vplyv na tento bod jednotného dokumentu. Do jednotného dokumentu bol pridaný len kapún perličky.

Tento oddiel bol doplnený o opis fenotypu každého druhu a o organoleptický opis spoločný pre všetky druhy.

Hlboké zmrazenie hydiny bolo zaradené medzi povolené spôsoby uvádzania na trh.

Odrezky boli povolené pre všetky druhy uvedené v špecifikácii. Ich vlastnosti boli špecifikované. Môžu pochádzať z jatočných tiel, ktoré môžu mať drobné chyby, ale vybrané kusy musia spĺňať kritériá prezentácie pre triedu A a hmotnosť jatočného tela, z ktorého sú odrezky odobraté, nesmie byť nižšia ako 90 % hmotnosti stanovenej pre hydinu predávanú vcelku.

Rozsah špecifikácie výrobku bol rozšírený o vnútornosti. Vnútornosti zahŕňajú pečeň, žalúdok a srdce.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

5. *Zemepisná oblasť*

Vymedzenie zemepisnej oblasti sa nezmenilo. Boli vykonané len redakčné zmeny; v záujme spoľahlivosti bola zemepisná oblasť stanovená ako zoznam obcí a jedného departementu (Ille-et-Vilaine) ako celku.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

6. *Dôkaz o tom, že výrobok pochádza zo zemepisnej oblasti*

Dôkazy o vysledovateľnosti boli aktualizované a uvedené v súhrnnej tabuľke. Krúžkovanie hydiny sa vypustilo.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Opis metódy produkcie*

Pododdiel 5.1, „Použité kmene a hybridné kmene“

V tomto pododdiele sa uvádza odkaz na fenotypy pre každý druh. Kmene a hybridné kmene boli uznané ako robustné, pomaly rastúce kmene.

Pododdiel 5.2 „Spôsob chovu a riadenie“

Boli stanovené hodnoty pre maximálnu hustotu a počet zvierat v budove, minimálnu plochu výbehu na jedno zviera a aj maximálny vek pre vstup do výbehu. V prípade kapúna a kapúna perličky sa hustota v interiéri a vo výbehu počas obdobia chovu znižuje. Tieto spresnenia boli vykonané v špecifikácii v čase registrácie ako CHZO.

Stanovené hodnoty pre maximálnu hustotu a počet zvierat v budove v závislosti od veku, minimálnu plochu výbehu na jedno zviera a maximálny vek pre vstup do výbehu a minimálny vek pri zabití sa zachovali. Tieto hodnoty boli doplnené pre kapúna perličky a zmenené pre morky. Tieto spresnenia boli vykonané v špecifikácii po registrácii ako CHZO.

Pododdiel 5.3 „Charakteristika budov“

Charakteristika budov a ich vybavenie bolo podrobne opísané a špecifikovali sa plochy. Stanovila sa povinnosť inštalovať v budovách bidlá.

Pododdiel 5.4 „Vlastnosti výbehu“

Bol opísaný výbeh, ktorý zvieratá využívajú na pohyb vonku. Musí byť z väčšej časti pokrytý trávou a zatienený. Zdôraznil sa význam živých plotov; požiadavka, aby každý výbeh mal minimálne 120 m dlhý živý plot, môže byť kompenzovaná štyrmi izolovanými stromami na 10 m živého plotu.

Pododdiel 5.5, „Výživa“

Pridal sa zoznam povolených kategórií surovín.

Objasnili sa podiely obilnín v rôznych fázach chovu a maximálny obsah tuku v krmive. Pridala sa povinnosť podávať plnotučné mlieko v tekutej forme kapúnom a kapúnom perličky.

Pododdiel 5.6 „Jatočný vek“

Okrem minimálneho jatočného veku sa teraz špecifikuje aj maximálna vzdialenosť chovu od miesta bitúnku. Po príchode na bitúnok musí mať hydina aspoň 30 minút odpočinku.

Pododdiel 5.7 „Zabíjanie – Rozrábanie mäsa – Balenie hydiny, odrezkov a vnútorností – Hlboké zmrazenie“

Pre každý druh bola stanovená minimálna hmotnosť vypitvaných jatočných tiel a v prípade povolenia aj hmotnosť jatočne opracovaných tiel.

Na reguláciu rozrábky jatočných tiel po porážke bolo prijatých niekoľko ustanovení.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

8. *Prvky, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím*

Faktory, z ktorých vyplýva súvislosť so zemepisným prostredím boli prepracované, čo umožňuje rozlišovať medzi špecifickými vlastnosťami zemepisnej oblasti, výrobkom a príčinnou súvislosťou. Prvky, ktoré sú základom súvislosti so zemepisným prostredím, zostávajú nezmenené. Stále sú založené na používaní kmeňov a hybridov vhodných do vonkajších výbehov, na význame a povesti chovu hydiny v zemepisnej oblasti, na ľudských faktoroch, ktoré umožnili pretrvanie tradičného chovu hospodárskych zvierat, a aj na vlastnostiach prostredia, ktoré sú priaznivé pre chov vo voľných výbehoch. Početné ilustrácie a historické odkazy sa vypustili.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

9. *Kontrolný orgán*

Už sa uvádzajú kontaktné údaje orgánov zodpovedných za kontrolu na vnútroštátnej úrovni, t. j. Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO) a Generálneho riaditeľstva pre hospodársku súťaž, spotrebu a boj proti podvodom (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes – ďalej len „DGCCRF“). Názov a kontaktné údaje certifikačného orgánu je možné nájsť na webovom sídle inštitútu INAO a v databáze Európskej komisie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

10. *Označovanie*

Súčasný odsek sa vypustil a nahradil sa vetou opisujúcou povinné regulačné prvky špecifické pre zemepisné označenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

11. *Vnútroštátne požiadavky*

Táto časť je uvedená vo forme tabuľky, v ktorej sa uvádzajú hlavné položky, ktoré sa majú skontrolovať, a metódy hodnotenia, ktoré sa majú použiť.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Volailles de Janzé“

EÚ č.: PGI-FR-0168-AM01 – 2.10.2025

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Volailles de Janzé“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak KN*

02 – MÄSO A JEDLÉ MÄSOVÉ DROBY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Hydina „Volailles de Janzé“ sú vtáky z radu hrabavce. Zaraďuje sa do rôznych čeľadí a zahŕňa niekoľko druhov vtákov:

— kura domáca, kapún;

— perlička, perlička kapúna,

— morka.

Hydina je:

— z pomaly rastúcich kmeňov, ktoré umožňujú dlhé obdobie chovu,

— chovaná v malých budovách s nízkou hustotou,

— kŕmená obilnými zrnami a výrobkami z nich, ktoré musia tvoriť najmenej 70 % kŕmnej dávky,

— chovaná na voľnom priestranstve v zatrávnenom, tienistom výbehu, ktorý podporuje prístup.

Hydina „Volailles de Janzé“ sa predáva ako celé vtáky len ako jatočné telá triedy A alebo ako odrezky. Vyznačuje sa pevným mäsom a mäsitým jatočným telom. Svaly sú dobre vyvinuté a rozmiestnené po celej kostre.

Hydina „Volailles de Janzé“ predávaná ako celé vtáky sa vyznačuje jatočným telom bez vzhľadových chýb. Koža nesmie byť roztrhaná, spálená, poškriabaná ani poznačená stopami krvi a musí byť starostlivo ošklbaná. Vypitvaná hydina musí byť úplne vypitvaná s možnou výnimkou obličiek.

Pridanie plnotučného mlieka počas posledných štyroch týždňov chovu dodá jatočným telám kapúnov a kapúnov perličiek šťavnaté mäso bohaté na tuk.

Prezentácia celých kusov:

— „pripravené na tepelné spracovanie“ (ošklbaná, vypitvaná hydina bez hlavy a s behákmi alebo bez nich),

— „vypitvané“ (ošklbaná, vypitvaná hydina s hlavou, nohami a drobami).

Odrezky a vnútornosti hydiny „Volailles de Janzé“ môžu pochádzať z jatočných tiel s hmotnosťou najmenej 90 % hmotnosti stanovenej pre jatočné telá pripravené na tepelné spracovanie. Jatočné telá určené na rozrábanie môžu mať drobné chyby, ale vybrané kusy musia spĺňať kritériá obchodnej úpravy pre triedu A.

Hydina „Volailles de Janzé“ sa predáva čerstvá alebo mrazená.

Droby (srdce, žalúdok a pečeň) sa predávajú čerstvé alebo mrazené.

Hydina „Volailles de Janzé“ má tieto vlastnosti:

	Minimálny čas chovu	Minimálna hmotnosť vypitvaného mäsa bez drobov	Minimálna spracovaná hmotnosť
Kura domáca	81 dní	1 000 g	1 300 g
Kapún	150 dní	2 500 g	2 900 g
Morka	140 dní	2 300 g	2 700 g
Perlička	94 dní	850 g	
Kapún perličky	150 dní	1 400 g	

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Hydine „Volailles de Janzé“ sa podáva krmivo, ktoré obsahuje:

— najmenej 50 % obilnín v počiatočnej fáze do 29 dní, s výnimkou moriek, pre ktoré je tento podiel najmenej 30 %,

— najmenej 70 % obilnín pre perličky a kapúny perličky, 75 % pre kurčatá a kapúny kurčiat a 50 % pre morky vo fáze výkrmu. Minimálny podiel obilnín je stanovený na 75 % pre morky od 64 dní,

— najmenej 80 % obilnín a najmenej 5 % plnotučného mlieka v tekutej forme počas najmenej posledných štyroch týždňov pre kapúny a kapúny perličky.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Budovy a výbehy, na ktorých sa chová hydina „Volailles de Janzé“, sa musia nachádzať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť zahŕňa tieto departementy a obce:

departement: Ille-et-Vilaine: celý;

department 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;

department 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 *(okrem územia bývalej 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Spojenie medzi „Volailles de Janzé" a miestom pôvodu sa zakladá na špecifických vlastnostiach hydiny chovanej na voľnom priestranstve vo výbehoch lemovaných stromami a väčšinou pokrytých vegetáciou, s výživou bohatou na obilniny, na know-how chovateľov v súvislosti s metódou chovu a na jej dobrom mene.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť CHZO „Volailles de Janzé" sa nachádza vo východnej časti Armorického masívu okolo vnútornej depresie, ktorá tvorí Renneskú kotlinu. V úzkych údoliach tečú početné rieky. Je tu stála vlhkosť, hoci celkový úhrn zrážok je v priemere 660 mm ročne. Teplotný rozsah nepresahuje 10 °C. Keďže sa táto oblasť nachádza na okraji Európy, vietor môže byť niekedy silný, najmä na jeseň a v zime. Blízkosť oceánu prináša pravidelné zrážky. Keďže agronomický potenciál pôdy je v tejto zemepisnej oblasti rôzny, prevláda zmiešané pestovanie plodín a chov hospodárskych zvierat a chov mliekového dobytka. Najúrodnejšia pôda je určená na pestovanie obilnín a krmovín, ostatné plochy poskytujú pasienky pre zvieratá.

Živé ploty poskytujú ochranu pred silným vetrom, chránia úrodu a vytvárajú zelenú krajinu. Živé ploty sú zároveň zásobárňou biodiverzity, ktorá poskytuje biotop pre voľne žijúce živočíchy.

Oceánske podnebie a prítomnosť týchto živých plotov umožňujú hydine využívať výbeh počas celého roka. Hydina má vo výbehu prístup k tráve a gritu (t. j. malým kamienkom). Grit umožňuje rozvoj žalúdka a lepšie trávenie prostredníctvom mletia prehltnutého krmiva a obilnín.

Špecifickosť výrobku

„Volailles de Janzé“ pochádzajú z odolných, pomaly rastúcich kmeňov. Od začiatku výkrmu používajú výbeh, kde môžu ďobať a hrabať zem pri hľadaní dážďoviek. Výbeh je navrhnutý tak, aby hydina čo najviac chodila von. Výsadba stromov vo výbehu má množstvo výhod: okrem toho, že poskytuje ochranu pred vetrom a slnkom, podnecuje hydinu, aby sa rozptýlila po výbehu. Okrem toho pomáha farmám zapadnúť do krajiny, znižuje eróziu a podporuje biodiverzitu.

Väčšinu chovateľov „Volailles de Janzé“ tvoria zároveň aj výrobcovia mlieka. Krmivo pre kapúny perličky a kapúny tradične obsahuje plnotučné mlieko počas fázy výkrmu (najmenej štyri týždne), ktoré tvorí 5 % hmotnosti kŕmnej zmesi.

Príčinná súvislosť

V niekoľkých dokumentoch z 18. storočia sa uvádza dobré meno Janzé vďaka kvalite hydiny, ktorú opísal pán Jean-Baptiste Ogée v roku 1780 vo svojom slovníku provincie Bretónsko. V minulosti sa hydina chovaná v regióne Janzé považovala za poslednú z čiernych sliepok, ktoré kedysi osídlili Armoriku. V roku 1900 bol týždenný trh so živou hydinou v Janzé najväčším v Ille-et-Vilaine. Pri príležitosti stého výročia narodenia hrdinu Julesa Verna Phileasa Fogga zaradil parník „Le France“ na jedálny lístok kurča Janzé s omáčkou mousquetaire.

V roku 1978 obecné zastupiteľstvo v Janzé začalo diskutovať o možnostiach nájdenia spoľahlivej alternatívy k poľnohospodárskej výrobe, najmä k výrobe mlieka. Rozvoj voľného chovu hydiny v Janzé bol prirodzene v centre diskusie. Dynamika poľnohospodárov viedla k vytvoreniu odvetvia, ktoré je dnes uznávané.

Už 40 rokov umožňuje chov hydiny vo voľnom výbehu zachovanie a rozvoj mnohých poľnohospodárskych štruktúr. V mnohých prípadoch sa stala hlavnou výrobnou činnosťou podniku. Hydina „Volailles de Janzé“ využíva mierne podnebie a zelenú krajinu, vďaka čomu sa čo najlepšie využíva ich aktívna povaha. Hydina pochádza z pomaly rastúcich kmeňov a môže skúmať výbeh, ďobať a hrabať zem. Osobitná pozornosť sa venuje podporovaniu skúmania výbehu prostredníctvom výsadby živých plotov.

Pri všetkých druhoch hydiny umožňuje kombinácia kmeňov a krmiva obsahujúceho najmenej 70 % obilnín produkovať hydinu s jemnou kožou, tvrdými kosťami a dobre pokrytými jatočnými telami, ktoré nie sú príliš tučné. Poskytovanie plnotučného mlieka pre kapúny a kapúny perličky zabezpečuje šťavnaté mäso bohaté na tuk.

Pokiaľ ide o komunikáciu, od roku 1993 sa poľnohospodári každoročne stretávajú, najprv v Janzé a potom od roku 2014 v Rennes, na víkendových oslavách a výmenách zameraných na ich hydinu; v minulosti sa nazývali „*Foire aux chapons*“ [Jarmok kapúnov], v súčasnosti sú to „*Les Toqués de Janzé*“ [Kuchárske čiapky z Janzé].

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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