C/2025/2297

16.4.2025 г.

Публикуване на одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение, посочено в член 4, параграф 4 и член 5, параграф 2 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията

(C/2025/2297)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 ([1]) на Комисията.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

Член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143

1. **Наименование на продукта**

„Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche“

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. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Poulet de l'Ardèche/Chapon de l'Ardèche“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т.нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) да съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географската среда;

в) да 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.

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

1. Компетентна служба на държавата членка

Рубриката „Компетентна служба на държавата членка“ се актуализира, като се добавят данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO) като компетентна служба на държавата членка в съответствие с Регламент (ЕС) № 2024/1143.

Изменението не засяга единния документ.

([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).

2. Група заявител

Рубриката „Група заявител“ се изменя, за да се актуализират данните за контакт на групата.

Изменението не засяга единния документ.

3. Описание на продукта

Рубриката „Описание на продукта“ се изменя, за да се уточнят характерните органолептични критерии и конформацията на кланичните трупове в съответствие с критериите за клас А.

Добавя се, че разфасовките могат да произхождат от кланични трупове от клас А или с леки дефекти. Кланичните трупове, от които се правят разфасовките, отговарят на минималното тегло на изкормените кланични трупове без карантия. Разфасовките отговарят на критериите за представяне за клас А. Уточняват се също елементите на представяне за нарязаните продукти.

Добавя се карантията. Тя произхожда от кланичните трупове на заклани за това ЗГУ домашни птици. Карантията може да бъде предлагана на пазара самостоятелно като ЗГУ.

Изменението засяга единния документ.

4. Определение на географския район

Формулировката на рубриката „Определение на географския район“ е изменена, но географският район остава непроменен. Актуализира се списъкът на общините след сливането на общини.

Изменението не засяга единния документ.

5. Елементи, които доказват, че продуктът произхожда от географския район

Изменя се рубриката „Елементи, които доказват, че продуктът произхожда от географския район“. Схемата за проследимост се превръща в таблица за проследимост с актуализация на категориите оператори, обхванати от продуктовата спецификация. В преамбюла се уточнява въвеждането на проследимост нагоре и надолу по веригата.

Изменението не засяга единния документ.

6. Метод на производство

Рубриката „Метод на производство“ се изменя по отношение на следното:

— „Използвани генетични линии“

Заличава се таблицата с генетични линии, която се заменя с фенотипа, очакван за производството на ЗГУ, като се уточняват оперението и цветът на пищялите.

„Открити пространства за отглеждане“

Актуализират се заглавието на рубриката, както и нейното съдържание, като се заличават описателните характеристики, които не могат да бъдат проверени. Лозята също така се заличават от списъка на очакваните видове, за да се посочи точен брой от 30 дървета в откритите пространства.

„Хранене“

Уточнява се, че зърнените продукти представляват максимум 15 % от общото количество зърнени култури и зърнени продукти въз основа на общото тегло на фуражната смеска.

„Контрол на болестите“

Изменя се формулировката на рубриката, но процесът на контрол на болестите остава непроменен.

„Транспортиране и събиране на домашните птици“

В продуктовата спецификация се добавят разпоредби, за да се направи задължително преустановяването на храненето и да се уточнят максималният срок между приключването на изпращането в кланицата и клането, максималният срок на изчакване между пристигането в кланицата и клането, както и условията на изчакване за домашните птици.

„Представяне на продуктите“

Препратките към ръчното разфасоване на домашните птици се заличават и се уточнява, че то трябва да позволява да се изпълнят критериите за клас A.

В продуктовата спецификация се добавят разпоредби относно времето между клането и разфасоването (96 часа) и/или бързото замразяване (Д+3).

Изменението засяга единния документ.

7. Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Рубриката „Връзка с произхода“ се преструктурира в три части, за да се даде възможност за разграничаване на специфичните характеристики на географския район, продукта и причинно-следствената връзка.

Изменението засяга единния документ.

8. Информация относно контролния орган

В рубриката „Контролен орган“ се актуализират данните за контакт на Генералната дирекция по въпросите на конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (DGCCRF) и Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO).

Изменението не засяга единния документ.

9. Специфични правила за етикетиране

В съответствие с действащите на национално равнище инструкции, целящи да се хармонизира изготвянето на продуктовите спецификации, рубриката „Етикетиране“ се изменя, като настоящият параграф се заличава и се заменя с изречение, в което се посочват задължителните регулаторни елементи.

Изменението засяга единния документ.

10. Национални изисквания

С оглед на измененията в националното законодателство и националната нормативна уредба рубриката „Национални изисквания“ се изменя и се представя под формата на таблица, съдържаща основните подлежащи на контрол показатели и методите за оценката им. Измененията, цитирани в горепосочените рубрики, са взети предвид и съответните показатели са добавени към таблицата.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

1. **Наименование (наименования)**

„Poulet de l’Ardèche/Chapon de l’Ardèche“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ■

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

— 02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0207 — Меса и карантии, годни за консумация, от домашни птици от № 0105, пресни, охладени или замразени

0207 11 — Неразфасовани, пресни или охладени

— 02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0207 — Меса и карантии, годни за консумация, от домашни птици от № 0105, пресни, охладени или замразени

0207 12 — Неразфасовани, замразени

— 02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0207 — Меса и карантии, годни за консумация, от домашни птици от № 0105, пресни, охладени или замразени

0207 13 — Разфасовки и карантии, пресни или охладени

— 02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

0207 — Меса и карантии, годни за консумация, от домашни птици от № 0105, пресни, охладени или замразени

0207 14 — Разфасовки и карантии, замразени

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche" са свободно отглеждани животни от вида Gallus gallus.

„Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche" са с добра конформация, месест кланичен труп и малко мазнини, с добро развитие на мускулните маси на филетата и бутчетата, както и стегнато месо.

„Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche" произхождат от издръжливи бавнорастящи генетични линии. Кланичната им възраст е минимум 81 дни за пилетата („Poulet de l'Ardèche") и минимум 150 дни за скопените петли („Chapon de l'Ardèche").

Характеристики на представяне:

— само кланичните трупове от клас А се продават цели

— кланичните трупове, продавани цели, са представени с тарсалните части (пищялите) в торса на птицата под гръдната кост

— при продажба на части парчетата трябва да отговарят на критериите на представяне за клас А.

Начини на представяне:

— изкормени (минимално тегло на кланичния труп = 1,3 kg за пиле и 2,9 kg за скопен петел)

— готови за готвене (минимално тегло на изкормения кланичен труп, без вътрешности, с пищяли = 1,030 kg за пиле и 2,530 kg за скопен петел)

— разфасовани (произхождащи от кланични трупове без пищяли, чието минимално тегло не може да е по-малко от 90 % от теглото, определено за целите птици, готови за готвене).

Месото (и карантията) се представя прясно или бързо замразено.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

„Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche" са свободно отглеждани, с достъп до засадено с дървета и естествено покрито с чакъл открито пространство, където птиците свободно се движат след навършване на максимум 42-дневна възраст.

Фуражът се състои от 100 % растителни продукти, минерали и витамини и съдържа най-малко два вида зърнени култури. Общото количество мазнини във фуража не надхвърля 6 %.

Дял на зърнените култури в храната:

— през първоначалния етап от първия до 28-ия ден максимум: минимум 50 % зърнени култури;

— през етапа на угояването от 29-ия ден включително до клането: среднопретегленият процент на зърнени култури и зърнени продукти през етапа на угояването е по-висок или равен на 80 %. Този етап включва „период на растеж“ и „краен период“.

Зърнените продукти представляват максимум 15 % от общото количество зърнени култури и зърнени продукти.

Фуражите, които им се дават, не съдържат никакви лекарствени вещества, в това число кокцидиостатици. Разрешават се единствено естествени регулатори на флората.

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

Отглеждането на „Poulet de l'Ardèche“/„Chapon de l'Ardèche“ се извършва в определения географски район. Етапът на отглеждането обхваща пиленцата от еднодневната им възраст до откарването на птиците в кланицата.

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

Разстоянието между мястото на отглеждане и кланицата е под 100 km (или транспортирането между тези две точки продължава не повече от три часа). Птиците, които се продават цели, се предлагат с пищялите.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Върху етикетите задължително трябва да фигурира:

— Наименованието: „Poulet de l'Ardèche“ или „Chapon de l'Ardèche“.

5. **Кратко определение на географския район**

Департамент Ardèche (07):

Всички общини в кантоните: Annonay, Annonay 1, Annonay2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux.

Кантон Aubenas 2: общини Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat, Vesseaux.

Кантон Berg-Helvie: общини Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-pons, Sceautres.

Кантон Haute –Ardèche: общини Astet, Barnas, Burzet, Chirols, Coucouron, Cros-de-Géorand, Issanlas, Issarlès, Lachapelle-Graillouse, Lalevade-d'Ardèche, Lanarce, Lavillatte, Le Béage, le Lac d'Issarlès, le Roux, Lespéron, Mayres, Mazan l'Abbaye, Meyras, Montpezat-sous-Bauzon, Péreyres, Pont-de-Labeaume, Prades, Sagnes-et-Goudoulet, Saint-Cirgues-en-Montagne, Sainte-Eulalie, Saint-Pierre-de-Colombier Thueyts, Usclades-et-Rieutord.

Департамент Loire (42):

Всички общини в кантоните: Pilat, Saint-Chamond.

Кантон Rive-de-Gier: общини Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier, Saint-Paul-en-Jarez.

Департамент Haute-Loire (43):

Всички общини в кантоните: Aurec-sur-Loire, Boutières, Deux-Rivières-et-Vallées, Emblavez-et-Megal, Mézenc, Monistrol-sur-Loire, Le-Puy-en-Velay, Le-Puy-en-Velay 3, Le-Puy-en-Velay 4, Yssingeaux.

Кантон Bas-en-Basset: общини Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette, Retournac.

Кантон Le Puy-en-Velay 1: община Le Puy-en-Velay.

Кантон Le Puy-en-Velay 2: общини Chaspinhac, Le Monteil, Le-Puy-en-Velay.

Кантон Velay Volcanique: общини Cussac-sur-Loire, le Brignon, Solignac-sur-Loire.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка между географския район и „Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche" се основава както на репутацията на тези продукти, така и на умението на птицевъдите.

Географският район на „Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche" е масивът на възвишенията Vivarais — планинска единица, обхващаща предимно Ardèche, но също и източната част на Haute-Loire и южната част на Loire. Една от спецификите на този район е, че е съставен единствено от общини, разположени в планински и предпланински зони, които се характеризират с ограничения, свързани с надморската височина, стръмнината и/или климата, и значително намаляват начините за използване на земите, върху които се развиват екстензивни селскостопански дейности.

Климатът в географския район е от предпланински до континентален, с контрасти в зависимост от сезоните, значителна температурна амплитуда с горещи лета и студени зими, много кратки преходни сезони и доста ветровит.

Освен това географският район се характеризира с почви, формирани от древни вулканични скали, гранит и шисти. Общото между тези скали е, че макар и твърди, са лесно ронливи, което води до голямо количество дребни камъчета по повърхността на пространството, където се разхождат птиците.

И накрая, използваните открити пространства, до които птиците имат свободен достъп, са засадени с дървета и включват най-малко тридесет дървета от местни видове. Последните позволяват да се защитят домашните птици от лятното слънце и да се ограничи силата на вятъра. По този начин те благоприятстват излизането на животните на открито и здравето им. Използването на дървета от местни видове позволява в откритите пространства да се възпроизведе околният ландшафт на Ardèche. Пресеченият релеф на географския район се отразява и на откритите пространства.

Селското стопанство в Ardèche се основава на отглеждането на смесени култури и животновъдството: по-специално производството на мляко и плодове. То се характеризира с малки стопанства, които често разполагат с малко равнинни и податливи на обработка с механизация площи.

Освен това изборът на хранителен режим с високо съдържание на зърнени култури съответства на традиционните практики на птицевъдите в Ardèche, които навремето са допълвали храната, осигурявана от откритите пространства, със зърнени култури, отглеждани на малкия брой обработваеми парцели.

За да се запази екстензивният характер на производството, включително при контрола на болестите, птицевъдите не използват медикаментозни добавки в храните, а предпочитат превантивните мерки, основани на биологичния контрол и използването на растителни екстракти.

В контекста на обезлюдяването на селските райони и изоставянето на селското стопанство земеделските стопани се ориентирали към диверсифицирано производство, което дава възможност както да се оползотвори неравният терен в географския район и да се устои на суровите климатични условия със значителни температурни контрасти, подсилвани от ветровитостта, така и да се организира работното натоварване през деня и през различните сезони и да се отговори на стремежа на местните производители към качествено производство. Отглеждането на домашни птици за производство на месо — едновременно традиционно и с високо качество, се утвърдило като отговарящо на тези цели.

През 1985 г. птицевъдите създават сдружението Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais, което има за цел да изтъкне по най-добър начин качествата на тяхната продукция посредством гастрономията, туризма и културата, като същевременно е създадена и асоциация за защитата им.

Целите парчета и разфасовките, продавани под наименованието „Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche", се отличават с репутацията, придобита през годините, качеството на тези продукти, методите на приготвяне, както и уменията на птицевъдните стопанства.

Продуктите, които отговарят на критериите за клас А, могат да се предлагат на пазара като частично изкормени кланични трупове, готови за готвене кланични трупове с тарсалните части (пищялите) в торса на птицата под гръдната кост, разфасовани и като карантия. Всички тези продукти могат да бъдат предназначени за различни дистрибуторски мрежи и следователно да бъдат опаковани според нуждите на потребителите.

Географският район, в който се отглеждат домашните птици под наименованието „Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche", се намира в планинска или предпланинска област, която благоприятства екстензивното отглеждане на домашни птици.

Ландшафтът се характеризира с редуване на природни и земеделски площи с различно предназначение: животновъдство, овощарство, отглеждане на дребни плодове, лозарство, отглеждане на кестени.

От една страна, птицевъдството се основава на метод на отглеждане на открито. Домашните птици се получават от издръжливи бавнорастящи генетични линии, изключително подвижни, приспособени към живота на открито, което им позволява да се възползват от неравните терени на откритите пространства, които обикновено се срещат в географския район. От друга страна, при метода на екстензивно птицевъдство се използват представителни за ландшафта на географския район открити пространства: често неравни, засадени с дървета от местни видове, съответстващи на ландшафта на Ardèche, който представлява естествен едър пясък, получен вследствие на разграждането на типичните за географския район скали: древни вулканични скали, гранит и шисти. Характеристиките на откритите пространства допринасят за нуждата на животните от движение, допълнителна храна (трева, насекоми) и тяхното добро храносмилателно здраве, тъй като им осигуряват пясъка, необходим за правилното храносмилане на фуража.

Пресеченият релеф на откритите пространства благоприятства развитието на горните мускули, по-конкретно тези на равнището на бута, както и елиминирането на мазнините, което води до ниски нива на тлъстини в месото на „Poulet de l'Ardèche"/„Chapon de l'Ardèche".

Започнал през 60-те години на миналия век в северната част на Ardèche, разцветът на същинското местно птицевъдство настъпва през 80-те години, и по-точно през 1985 г., когато птицевъди създават „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche" (Синдикат за защита на домашните птици в Ardèche).

Доказателство за това е спечелването на многобройни отличия. Например на общото селскостопанско изложение бяха присъдени няколко медала — два сребърни през 1993 г. и 1997 г., съответно за изкорменото пиле „Poulet de l'Ardèche" и за бутчетата от „Poulet de l'Ardèche", както и бронзов медал през 1996 г. за бутчетата от „Poulet de l'Ardèche".

Присъствието на птицевъдите на местата за продажба, туристическите обекти или по време на местните празненства, за да обяснят методите на производство и да предложат рецепти за продуктите си, допринася за този успех.

Препратка към публикацията на продуктовата спецификация на географското означение

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-efdfe564-6283-4f26-95c5-276997e6f349