C/2025/2297

16.4.2025

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením, jak je uvedeno v čl. 4 odst. 4 a čl. 5 odst. 2 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27

(C/2025/2297)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

Článek 24 nařízení (EU) 2024/1143

1. **Název produktu**

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

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

■ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení

3. **Odvětví**

■ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, do níž zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" se netýká žádného ze tří případů resp. změny na úrovni Unie, a sice:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;

b) nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) neznamená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

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

6. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. Příslušný orgán členského státu:

V položce „Příslušný orgán členského státu" se aktualizují kontaktní údaje ústavu Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) jako příslušného orgánu členského státu v souladu s nařízením (EU) 2024/1143.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

([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).

2. Seskupení žadatelů

Oddíl „Skupina žadatelů“ se mění s cílem aktualizovat kontaktní údaje seskupení.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

3. Popis produktu

Oddíl „Popis produktu“ se mění tak, aby upřesnil charakteristická organoleptická kritéria a zmasilost jatečně upravených těl v souladu s kritérii třídy A.

Doplňuje se, že dělené maso může pocházet z jatečně upravených těl třídy jakosti A nebo s drobnými vadami. Jatečně upravená těla, z nichž byly kusy děleného masa získány, musí splňovat minimální hmotnost vykuchaných jatečně upravených těl bez drobů. Dělené maso musí splňovat kritéria obchodní úpravy třídy jakosti A. U dělených výrobků se rovněž upřesňují způsoby úpravy.

Přidávají se droby. Jedná se o droby z jatečně upravených těl poražené drůbeže s CHZO. Mohou být s CHZO uváděny na trh samostatně.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

4. Vymezení zeměpisné oblasti

Mění se položka „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“, avšak zeměpisná oblast zůstává beze změny. Seznam obcí je po sloučení obcí aktualizován.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

5. Důkaz, že produkt pochází z dané oblasti

Mění se položka „Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti“. Ze schématu sledovatelnosti se stává tabulka sledovatelnosti s aktualizací kategorií hospodářských subjektů, kterých se specifikace týkají. V preambuli se upřesňuje zajišťování sledovatelnosti směrem ke spotřebiteli i chovateli.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

6. Metoda produkce

Položka „Metoda produkce“ se mění v těchto bodech:

— „Použitá plemena“

Tabulka plemen byla odstraněna a nahrazena fenotypem očekávaným pro produkci v rámci CHZO s uvedením opeření a barvy běháků.

„Chovný výběh“

Název položky se aktualizuje, stejně jako její obsah, přičemž jsou odstraněny popisné charakteristiky, které nelze zkontrolovat. Ze seznamu předpokládaných dřevin byla také vyřazena vinná réva, takže ve výběžích bude nyní 30 stromů.

„Krmivo“

Upřesňuje se, že výrobky z obilovin představují maximálně 15 % souhrnu obilovin a výrobků z obilovin v celkové hmotnosti krmné směsi.

„Boj proti nákazám“

Znění položky se mění, ale proces boje proti nákazám je nezměněn.

„Přeprava a odběr drůbeže“

Do specifikace se doplňuje ustanovení o povinné době, kdy se drůbeži nepodává žádné krmivo, o maximální době mezi ukončením odběru a porážkou, o maximální době mezi příjezdem na jatka a porážkou a o podmínkách, za kterých musí drůbež čekat.

„Obchodní úprava produktu“

Odkazy na typ ručního porcování drůbeže se vypouští a upřesňuje se, že musí umožňovat splnění kritérií třídy A.

Do specifikace se doplňují ustanovení týkající se doby mezi porážkou a porcováním (96 hodin) a/nebo zmrazením (D+3).

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

7. Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím

Položka „Souvislost“ byla rozdělena do tří částí, které umožňují rozlišit specifičnost zeměpisné oblasti, produktu a příčinnou souvislost.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

8. Údaje o kontrolním orgánu

V položce „Kontrolní orgán“ byly aktualizovány kontaktní údaje DGCCRF (Generální ředitelství pro hospodářskou soutěž, spotřebu a potírání podvodů) a INAO (Národní institut pro původ a kvalitu).

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

9. Zvláštní pravidla pro označování

Položka „Označování“ je upravena v souladu s vnitrostátními pokyny, jejichž cílem je harmonizovat vypracování specifikace. Stávající odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

10. Vnitrostátní požadavky

Položka „Vnitrostátní požadavky“ je upravena v souladu se změnami vnitrostátních právních předpisů a nařízení. Položka je uváděna v podobě tabulky s hlavními body, které je nutno kontrolovat, a jejich metodami posuzování. Body popisující změny uvedené v předchozích položkách jsou zohledněny a doplňují se do tabulky pro příslušné body.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

1. **Název (názvy)**

Poulet de l’Ardèche / Chapon de l’Ardèche

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ■

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

— 02 – MASO A JEDLÉ DROBY

0207 – Maso a jedlé droby z drůbeže čísla 0105, čerstvé, chlazené nebo zmrazené

0207 11 – Nedělené, čerstvé nebo chlazené

— 02 – MASO A JEDLÉ DROBY

0207 – Maso a jedlé droby z drůbeže čísla 0105, čerstvé, chlazené nebo zmrazené

0207 12 – Nedělené, čerstvé nebo zmrazené

— 02 – MASO A JEDLÉ DROBY

0207 – Maso a jedlé droby z drůbeže čísla 0105, čerstvé, chlazené nebo zmrazené

0207 13 – Dělené maso a droby, čerstvé nebo chlazené

— 02 – MASO A JEDLÉ DROBY

0207 – Maso a jedlé droby z drůbeže čísla 0105, čerstvé, chlazené nebo zmrazené

0207 14 – Dělené maso a droby, zmrazené

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Zeměpisným označením „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" je chráněno maso kura bankivského (*Gallus gallus*) chovaného ve volném výběhu.

Jedinci „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" mají dobrou stavbu těla, masité jatečně upravené tělo s nízkým obsahem tuku, dobře vyvinutou svalovou hmotou na prsou a stehnech a pevné maso.

Kuřata a kapouni „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" pocházejí z odolných pomalu rostoucích linií. Ardechské kuře („Poulet de l'Ardèche") musí být při porážce staré nejméně 81 dnů a ardechský kapoun („Chapon de l'Ardèche") pak nejméně 150 dnů.

Charakteristiky obchodní úpravy:

— v celých kusech jsou uváděna na trh pouze jatečně upravená těla třídy A,

— jatečně upravená těla prodávaná v celých kusech se uvádějí na trh s běháky zasunutými do hrudního koše, pod hrudní kost,

— v případě porcování musí být kusy v souladu s kritérii uvádění na trh pro třídu A.

Způsoby obchodní úpravy:

— částečně vykuchané kuře / částečně vykuchaný kapoun (jatečně upravené tělo váží nejméně 1,3 kg v případě kuřete a nejméně 2,9 kg v případě kapouna),

— kuře připravené k tepelné úpravě / kapoun připravený k tepelné úpravě (jatečně upravené vykuchané tělo bez drobů a s běháky váží nejméně 1,030 kg v případě kuřete a nejméně 2,530 kg v případě kapouna),

— porcované maso (z jatečně upravených těl bez běháků, jejichž minimální hmotnost nesmí být nižší než 90 % hmotnosti stanovené pro celou drůbež připravenou k tepelné úpravě)

Tato masa (a droby) se uvádějí na trh čerstvá nebo mražená.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Kuřata a kapouni „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" se chovají venku a od stáří 42 dnů mají volný přístup do výběhu s přirozeným štěrkovým pokryvem a stromovou výsadbou.

Krmivo je tvořeno ze 100 % rostlinami, vitamíny a minerálními látkami. Krmivo obsahuje alespoň dva druhy obilovin. Celkový obsah tuku v krmivu nepřesahuje 6 %.

Podíl obilovin v krmivech:

— v počáteční fázi od 1. do maximálně 28. dne: nejméně 50 % obilovin,

— ve fázi výkrmu od 29. dne včetně do porážky: vážený průměrný procentuální podíl obilovin a výrobků z obilovin ve výkrmu je nejméně 80 %. Tato fáze zahrnuje období „růstu“ a „ukončení výkrmu“.

Výrobky z obilovin činí maximálně 15 % souhrnu obilovin a výrobků z obilovin.

V podávaných krmivech nejsou přítomny žádné léčivé látky (ani kokcidiostatika). Povolené jsou pouze přírodní regulátory pro obnovení střevní flóry.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti probíhá chov kuřat a kapounů „Poulet de l'Ardèche“ / „Chapon de l'Ardèche“. Fáze chovu začíná přivezením jednodenních kuřátek na statek a končí odvozem odrostlé drůbeže na jatka.

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

Vzdálenost mezi chovným výběhem a jatkami musí být kratší než 100 km nebo přeprava z chovného výběhu na jatky musí trvat méně než 3 hodiny. Drůbež prodávaná v celku se uvádí na trh s běháky.

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

Etikety musí obsahovat:

— označení „Poulet de l'Ardèche“, nebo „Chapon de l'Ardèche“

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Departement Ardèche (07):

Všechny obce kantonů: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux.

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

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

Kanton Haute-Ardèche: obce 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.

Departement Loire (42):

Všechny obce kantonů: Pilat, Saint-Chamond.

Kanton Rive-de-Gier: obce Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier a Saint-Paul-en-Jarez.

Departement Haute-Loire (43):

Všechny obce kantonů: 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.

Kanton Bas-en-Basset: obce Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette, Retournac.

Kanton Le Puy-en-Velay 1: obec Le Puy-en-Velay.

Kanton Le Puy-en-Velay 2: obce Chaspinhac, Le Monteil a Le-Puy-en-Velay.

Kanton Velay Volcanique: obce Cussac-sur-Loire, le Brignon, Solignac-sur-Loire.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produkty „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" se zakládá na pověsti těchto kuřat a kapounů a na znalostech a zkušenostech jejich chovatelů.

Oblast, odkud pocházejí kuřata a kapouni s CHZO „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche", se rozkládá na horském masivu Monts du Vivarais, jehož kopce se nacházejí převážně v departementu Ardèche, ale zasahují i do východní části departementu Haute-Loire a do jižní části departementu Loire. Jedním z charakteristických rysů této oblasti je, že je tvořena výhradně obcemi v horských oblastech a v podhůří, pro které jsou charakteristické znevýhodněné podmínky dané nadmořskou výškou, svažitostí a/nebo podnebím. Ty mají za následek výrazné omezení možností využití půdy a vedly k rozvoji extenzívní zemědělské činnosti.

Podnebí zeměpisné oblasti odpovídá podnebí v oblastech vrchovin až podnebí kontinentálnímu, které se mění v závislosti na ročním období, s výraznými teplotními rozdíly, horkými léty a chladnými zimami, s velmi krátkými přechodnými obdobími a větrným počasím.

Zeměpisná oblast je kromě toho charakteristická půdami vznikajícími ze starých vyvřelých hornin, žuly a břidlice. Společným rysem těchto hornin je, že jsou tvrdé, ale snadno se drolí, následkem čehož se na povrchu výběhu pro drůbež vyskytuje velký počet malých kamínků.

V neposlední řadě jsou volně přístupné výběhy osázeny nejméně třiceti stromy místních druhů. Ty drůbeži poskytují v létě ochranu před sluncem a omezují sílu větru. Zvířatům tak usnadňují pohyb venku a ta si díky tomu udržují dobrý zdravotní stav. Díky použití místních druhů stromů výběhy kopírují okolní krajinu v oblasti Ardèche. Zvlněný charakter zeměpisné oblasti se odráží i ve výbězích.

Zemědělství v oblasti Ardèche je založeno na pěstování plodin i chovu zvířat: zejména jde o produkci mléka a ovoce. Charakteristické jsou zde malé zemědělské podniky, často s malým počtem rovných ploch, které lze obdělávat stroji.

Volba krmiva s vysokým obsahem obilovin navíc odpovídá tradičnímu postupu chovatelů z departementu Ardèche, kteří měli ve zvyku doplnit dávku poskytovanou zvířatům ve výběhu o obiloviny vyprodukované podnikem na několika parcelách obhospodařované zemědělské půdy.

Pro zachování extenzivního charakteru produkce a boje proti nákazám chovatelé nepoužívají léčivé doplňky v krmivech, ale dávají přednost preventivní profylaxi založené na biologické ochraně a používání rostlinných výtažků.

Vzhledem k vylidňování venkova a poklesu zemědělské činnost se zemědělci zaměřili na diverzifikovanou produkci, která umožňuje maximálně využít členitý terén zeměpisné oblasti, odolávat drsným klimatickým podmínkám s výraznými teplotními rozdíly, které zhoršuje vítr, organizovat pracovní zátěž v průběhu dne a během ročních období a splnit požadavky místních producentů na kvalitu produkce. Odpovědí na tyto jednotlivé cíle se stala tradiční, vysoce kvalitní produkce drůbeže chované na maso.

V roce 1985 chovatelé založili spolek Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais, aby propagovali své produkty v oblasti gastronomie, cestovního ruchu a kultury, a zároveň založili sdružení na ochranu drůbeže.

Celé kusy a díly prodávané s označením „Poulet l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" se vyznačují dobrou pověstí, kterou si vybudovaly během let, kvalitou produktů, způsobem jejich zpracování a odborností chovatelů.

Produkty, které splňují kritéria třídy A, mohou být uváděny na trh jako celá částečně vykuchaná jatečně upravená těla, jako jatečně upravená těla připravená k tepelné úpravě, s běháky zasunutými do hrudního koše, pod hrudní kost, jako dělené maso a jako droby. Všechny tyto produkty mohou být určeny pro různé distribuční sítě, a tedy baleny podle potřeb spotřebitelů.

Zeměpisná oblast chovu drůbeže s označením „Poulet l'Ardèche“ / „Chapon de l'Ardèche“ se nachází v horské nebo podhorské oblasti, která je příznivá pro extenzivní chov drůbeže.

Krajina se vyznačuje střídáním přírodních a zemědělských ploch s různým využitím: chov dobytka, pěstování dřevin, drobného ovoce, vinné révy a kaštanovníků.

Na jedné straně jsou zvířata chována pod širým nebem. Jsou vyšlechtěna z pomalu rostoucích, odolných plemen, která jsou velmi pohyblivá a přizpůsobená životu na čerstvém vzduchu, takže mohou dobře využívat nerovný terén, který se v této zeměpisné oblasti obvykle vyskytuje. Na druhé straně extenzivní chov využívá výběhy, které jsou typické pro krajinu dané zeměpisné oblasti: terén je často nerovný, osázený stromy typickými pro krajinu Ardèche a nabízející přírodní štěrk vzniklý rozpadem hornin typických pro tuto zeměpisnou oblast, jako jsou staré vyvřeliny, žuly a břidlice. Vlastnosti výběhů pomáhají uspokojit potřebu pohybu zvířat, zajišťují jim doplněk potravy (tráva, hmyz) a zlepšují jejich trávení tím, že jim poskytují přírodní štěrk, který potřebují ke správnému trávení potravy.

Terénní nerovnosti ve výbězích podporují růst nadstandardních svalů (zejména na úrovni stehen) a spalování tuků. Maso kuřat a kapounů s CHZO „Poulet de l'Ardèche“ / „Chapon de l'Ardèche“ je proto málo tučné.

Začátky skutečného drůbežářského odvětví se na severu departementu Ardèche datují od 60. let dvacátého století a k jeho rozvoji došlo v 80. letech, kdy chovatelé v roce 1985 založili „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche“ (Svaz na ochranu zemědělské drůbeže departementu Ardèche).

Dobrou pověst produktu dokládají rovněž četná ocenění, například několik medailí ze všeobecných zemědělských soutěží: stříbrná medaile z roku 1993 za vykuchané kuře „Poulet de l'Ardèche“, z roku 1997 za stehna „Poulet de l'Ardèche“ a bronzová medaile z roku 1996 rovněž udělená za stehna „Poulet de l'Ardèche“.

K tomuto úspěchu přispělo také osobní zapojení chovatelů v místech prodeje, v turistických lokalitách nebo na místních slavnostech, kdy objasňují svůj způsob produkce a představují recepty spojené s jejich produkty.

Odkaz na zveřejnění specifikace zeměpisného označení

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