C/2025/2297

16.4.2025.

Objava odobrene standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla iz članka 4. stavka 4. i članka 5. stavka 2. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27

(C/2025/2297)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143

1. **Naziv proizvoda**

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

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. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOZP-a „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" 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) vjerojatno neće dovesti do poništavanja povezanosti sa zemljopisnim okruženjem;

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

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj" izmjeni.

6. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. Nadležno tijelo države članice

U rubrici „Nadležni odjel države članice" ažurirani su podaci Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (*Institut national de la qualité et de l'origine* – INAO), koji djeluje kao nadležno tijelo države članice u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

([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).

2. Skupina koja podnosi zahtjev

U odjeljku „Skupina koja podnosi zahtjev” ažurirani su podaci o skupini.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. Opis proizvoda

Odjeljak „Opis proizvoda” izmijenjen je kako bi se naveli karakteristični organoleptički kriteriji i činjenica da trupovi moraju biti u skladu s kriterijima razreda A.

Dodano je pojašnjenje da komadi mogu potjecati od trupova razreda A ili trupova s manjim nedostacima. Trupovi od kojih potječu komadi mesa moraju biti u skladu s minimalnom masom evisceriranih trupova bez iznutrica. Komadi su u skladu s kriterijima za prezentiranje razreda A. Navedeni su i elementi prezentiranja za rezane proizvode.

Dodaju se iznutrice. Dobivaju se s trupova peradi koja je zaklana za ZOZP i mogu se same staviti na tržište kao ZOZP.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

4. Definicija zemljopisnog područja

Izmijenjen je tekst rubrike „Definicija zemljopisnog područja”, ali zemljopisno područje nije izmijenjeno. Popis općina ažuriran je nakon spajanja općina.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

5. Dokaz o podrijetlu proizvoda s tog zemljopisnog područja

Izmijenjena je rubrika „Elementi kojima se jamči da proizvod potječe s tog zemljopisnog područja”. Plan sljedivosti postaje tablica sljedivosti te se ažuriraju kategorije subjekata obuhvaćenih specifikacijom. U prethodnoj točki navedeno je uvođenje uzlazne i silazne sljedivosti.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. Metoda proizvodnje

Rubrika „Metoda proizvodnje” mijenja se u sljedećim točkama:

— „Korišteni sojevi”

Izbrisana je tablica sojeva i zamijenjena je očekivanim fenotipom za proizvodnju ZOZP-a, uz navođenje perja i boje nogu.

„Pašnjaci za uzgoj”

Ažuriran je naziv rubrike i njezin sadržaj, a brišu se opisne značajke koje se ne mogu provjeriti. Vinova loza izbrisana je s popisa očekivanih vrsta za ispunjavanje uvjeta da na pašnjacima bude zasađeno 30 stabala.

„Hrana za životinje”

Pojašnjava se da udio proizvoda od žitarica u ukupnim žitaricama i proizvodima od žitarica smije iznositi najviše 15 % ukupne mase hrane za životinje.

„Kontrola bolesti”

Izmijenjen je naziv rubrike, ali se postupak kontrole bolesti nije promijenio.

„Prijevoz i okupljanje peradi”

U specifikaciju proizvoda dodane su odredbe kojima se uvodi obveza uskraćivanja hrane i određuje najdulje vrijeme između završetka odvođenja peradi i klanja, najdulje razdoblje karencije između dolaska u klaonicu i klanja te uvjeti karencije.

„Prezentiranje gotovog proizvoda”:

Izbrisana su upućivanja na ručno rezanje peradi i pojašnjeno je da izrezani komadi moraju biti u skladu s kriterijima razreda A.

U specifikaciju su dodane odredbe o vremenu između klanja i rezanja (96 sati) i/ili zamrzavanja (tri dana).

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

7. Elementi koji se odnose na povezanost sa zemljopisnim okruženjem

Rubrika „Povezanost s podrijetlom” podijeljena je u tri dijela kako bi se napravila razlika između posebnosti zemljopisnog područja, proizvoda i uzročne veze.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

8. Upućivanja na nadzorno tijelo

U odjeljku „Nadzorno tijelo” ažurirani su podaci Glavne uprave za tržišno natjecanje, potrošačka pitanja i sprečavanje prijevara (*Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes*, DGCCRF) i Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu (*Institut national de la qualité et de l'origine*, INAO).

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. Posebni elementi označivanja

Rubrika „Označivanje” izmjenjuje se u skladu s uputama koje su na snazi na nacionalnoj razini i kojima se nastoje uskladiti tekstovi specifikacija proizvoda. Ova je točka izbrisana i zamijenjena rečenicom u kojoj se navode obvezni regulatorni elementi.

Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

10. Nacionalni zahtjevi

Rubrika „Nacionalni zahtjevi” izmijenjena je u skladu s izmjenama nacionalnih zakona i propisa. Rubrika je predstavljena u obliku tablice s glavnim elementima koje treba kontrolirati i načinima njihova ocjenjivanja. Elementi koji su izmijenjeni i navedeni u prethodnim rubrikama uzimaju se u obzir i dodaju u odgovarajuću tablicu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

1. **Naziv**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ■

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Francuska

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

— 02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

0207 – meso i jestivi klaonički proizvodi od peradi iz tarifnog broja 0105, svježi, rashlađeni ili smrznuti

0207 11 – neizrezano na komade, svježe ili rashlađeno

— 02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

0207 – meso i jestivi klaonički proizvodi od peradi iz tarifnog broja 0105, svježi, rashlađeni ili smrznuti

0207 12 – neizrezano na komade, smrznuto

— 02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

0207 – meso i jestivi klaonički proizvodi od peradi iz tarifnog broja 0105, svježi, rashlađeni ili smrznuti

0207 13 – komadi i klaonički proizvodi, svježi ili rashlađeni

— 02 – MESO I JESTIVI KLAONIČKI PROIZVODI

0207 – meso i jestivi klaonički proizvodi od peradi iz tarifnog broja 0105, svježi, rashlađeni ili smrznuti

0207 14 – komadi i klaonički proizvodi, smrznuti

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Kokoši „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" životinje su iz slobodnog uzgoja vrste *Gallus gallus*.

Imaju dobru konformaciju, mesnati trup s niskim udjelom masnog tkiva i dobro razvijenom mišićnom masom prsa i nogu te čvrsto mesnato tkivo.

Kokoši „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" dobivaju se od otpornih sojeva sporog rasta. Najmanja starost za klanje kokoši „Poulet de l'Ardèche" jest 81 dan, a za klanje kopuna „Chapon de l'Ardèche" 150 dana.

Prezentiranje proizvoda:

— samo se trupovi razreda A prodaju cijeli,

— trupovi koji se prodaju cijeli pakiraju se s nogama uvinutima prema prsnom košu ispod prsne kosti,

— ako je trup izrezan, komadi moraju biti u skladu s kriterijima prezentiranja za razred A.

Način prezentiranja:

— bez utrobe (minimalna masa trupa = 1,3 kg za piliće/2,9 kg za kapune),

— spremno za kuhanje (najmanja težina trupa bez iznutrica s nogama iznosi 1,030 kg za kokoš / 2,530 kg za kopuna),

— rezan (dobiven od trupova bez tarsija, čija najmanja masa mora iznositi najmanje 90 % mase definirane za cijele ptice spremne za kuhanje).

Meso (i klaonički proizvodi) se prodaje svježe ili zamrznuto.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Pilići i kapuni „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" uzgajaju se na otvorenom sa slobodnim pristupom pašnjacima s drvećem koji su prirodno prekriveni šljunkom, najkasnije u dobi od 42 dana.

Ishrana se sastoji od 100 % biljaka, minerala i vitamina. U ishrani su prisutne najmanje dvije vrste žitarica. Ukupni udio masti u ishrani nije veći od 6 %.

Udio žitarica u hrani za životinje:

— u početnoj fazi od prvog do najkasnije 28. dana: najmanje 50 % žitarica,

— u fazi tovljenja, od 29. dana (uključujući) do klanja: u fazi tovljenja ponderirani prosječni postotak žitarica i proizvoda od žitarica jednak je ili veći od 80 %. Ta faza obuhvaća razdoblja rasta i završetka tovljenja.

Udio proizvoda od žitarica u ukupnim žitaricama i proizvodima od žitarica iznosi najviše 15 %.

Hrana kojom se hrani perad ne sadržava nikakve kemijske sastojke, čak ni kokcidiostatike. Dopušteni su samo prirodni regulatori flore.

4.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Pilići i kapuni „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" uzgajaju se na definiranom zemljopisnom području. Faza uzgoja razdoblje je od početka uzgoja pilića starih jedan dan do odvođenja peradi na klanje.

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

Udaljenost od mjesta uzgoja do klaonice nije veća od 100 km odnosno prijevoz ne traje dulje od 3 sata. Perad koja se prodaje cijela pakirana je s nogama.

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

Etikete moraju sadržavati:

— naziv: „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche"

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Departman Ardèche (07):

Sve općine sljedećih kantona: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône i Rhône-Eyrieux.

U kantonu Aubenas 2: općine Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat i Vesseaux.

U kantonu Berg-Helvie: općine Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons i Sceautres.

U kantonu Haute-Ardèche: općine 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 i Usclades-et-Rieord.

Departman Loire (42):

Sve općine sljedećih kantona: Pilat i Saint-Chamond.

U kantonu Rive-de-Gier: općine Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier i Saint-Paul-en-Jarez.

Departman Haute-Loire (43):

Sve općine sljedećih kantona: 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 i Yssingeaux.

U kantonu Bas-en-Basset: općine Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette i Retournac.

U kantonu Le-Puy-en-Velay 1: općina Le-Puy-en-Velay:

U kantonu Le-Puy-en-Velay 2: općine Chaspinhac, Le Monteil i Le-Puy-en-Velay.

U kantonu Velay Volcanique: općine Cussac-sur-Loire, Le Brignon i Solignac-sur-Loire.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i proizvoda „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" istodobno se temelji na ugledu tih proizvoda te na znanju i umijeću uzgoja.

Zemljopisno područje uzgoja kokoši „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" obuhvaća masiv gorja Vivarais, planinske cjeline koja se najvećim dijelom nalazi u departmanu Ardèche, ali prelazi i na istočni dio departmana Haute-Loire i južni dio departmana Loire. Jedno od posebnosti tog područja jest to što ga čine samo općine smještene na planinskom području i obroncima koje karakterizira teška dostupnost kao posljedica visine, strmine i/ili klime, zbog čega je ograničena mogućnost upotrebe zemlje te se na njoj razvija ekstenzivna poljoprivreda.

Klima na tom zemljopisnom području umjerena je planinska i kontinentalna s različitim godišnjim dobima, velikim razlikama u temperaturama, s vrućim ljetima i hladnim zimama, kratkim prijelaznim razdobljima i vjetrom.

Od drugih se područja razlikuje po svojem tlu nastalom od starih eruptivnih stijena, granita i škriljevca. Zajednička je značajka tih stijena čvrstoća, no lako se raspadaju i tako nastaje šljunak na tlu pašnjaka na koje se pušta perad.

Nadalje, pašnjaci otvorenog pristupa su šumoviti i na njima je zasađeno najmanje 30 stabala lokalnih vrsta. Njima se perad štiti od ljetnog sunca i ograničavaju se udari vjetra, što životinje potiče na izlazak i pozitivno utječe na njihovo zdravlje. Korištenje drveća lokalnih vrsta omogućuje razvoj vegetacije tipične za to područje. Neravna površina karakteristična za to zemljopisno područje prisutna je i kod pašnjaka.

Lokalna poljoprivreda temelji se na uzgoju mješovitih kultura i stoke, posebno na proizvodnji mlijeka i voća. Odlikuju ga mala poljoprivredna gospodarstva s vrlo malo ravnih i obradivih površina.

Osim toga, odabir prehrane životinja s velikim udjelom žitarica odgovara tradicionalnim praksama uzgajivača s područja departmana Ardèche koji su obično obrok s hranom s pašnjaka dopunjavali sa žitaricama proizvedenima na malom broju obradivih parcela.

Kako bi se očuvala ekstenzivna priroda proizvodnje do kontrole bolesti, uzgajivači u hrani za životinje ne upotrebljavaju medicinske dodatke, već daju prednost preventivnoj profilaksi koja se temelji na biološkoj kontroli i upotrebi biljnih ekstrakata.

U kontekstu depopulacije ruralnih područja i napuštanja poljoprivrednih gospodarstava poljoprivrednici su prešli na raznoliku proizvodnju, što im je omogućilo iskorištavanje neravne površine na zemljopisnom području, prilagodbu teškim klimatskim uvjetima sa znatnim temperaturnim razlikama koje pospješuje vjetar, organizaciju radnog opterećenja tijekom dana i u skladu s godišnjim dobima te zadovoljavanje potražnje lokalnih proizvođača za kvalitetnom proizvodnjom. Proizvodnjom tradicionalne i visokokvalitetne peradi za meso ispunjavaju se navedeni ciljevi.

Uzgajivači su 1985. osnovali *Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais* (Društvo uzgajivača peradi departmana Ardèche i kantona Haut Vivarais) s ciljem promicanja njihove proizvodnje u području gastronomije, turizma i kulture, a istodobno je osnovan i Sindikat za zaštitu.

Cijeli trupovi i komadi mesa koji se prodaju pod nazivom „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" razlikuju se od ostalih na tržištu po ugledu stečenom tijekom godina, kvaliteti, načinima pripreme te znanju i iskustvu uzgajivača.

Proizvodi koji su u skladu s kriterijima razreda A mogu se stavljati na tržište kao rasječeni trupovi, gotovi trupovi za kuhanje s nogama uvinutima prema prsnom košu ispod prsne kosti, u komadima ili kao klaonički proizvodi. Svi ti proizvodi mogu biti namijenjeni različitim distribucijskim mrežama i biti pakirani u skladu s potrebama potrošača.

Zemljopisno područje uzgoja peradi pod nazivom „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" nalazi se na planinskom području ili u podnožju planina koje pogoduje ekstenzivnom uzgoju peradi.

Krajolik obilježava izmjena prirodnih i poljoprivrednih područja različitih namjena: farme, arborikultura, uzgoj bobičastog voća, vinogradi i stabla kestena.

Perad se uzgaja metodom na otvorenom koja se temelji na izdržljivim sojevima sporog rasta i velike mobilnosti kojima odgovara život na otvorenom, što omogućava dobro iskorištavanje neravnog terena pašnjaka koji se obično nalaze na zemljopisnom području. S druge strane, u okviru metode ekstenzivnog uzgoja upotrebljavaju se pašnjaci koji su tipični za krajolik tog zemljopisnog područja: površina je najčešće neravna, zasađena su drveća vrsta koje odgovaraju krajoliku i imaju prirodan grit koji nastaje razgradnjom stijena tipičnih za zemljopisno područje: stare eruptivne stijene, granit i škriljevac. Svojstva pašnjaka idu u prilog potrebama životinja za kretanjem, dodatnim hranjenjem (bilje, kukci) te dobroj probavi koju osigurava prirodan grit.

Neravna površina tih pašnjaka pospješuje razvoj gornjih mišića, osobito u nogama, te sagorijevanje masti, zbog čega meso peradi „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" sadržava malo masti.

Početkom šezdesetih godina 20. stoljeća na sjeveru departmana Ardèche pojavilo se pravo peradarstvo, u osamdesetima se konkretiziralo, a 1985. uzgajivači su osnovali sindikat za zaštitu peradi iz uzgoja u departmanu Ardèche, „*Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche*".

Ugled proizvoda dokazan je i osvajanjem brojnih nagrada. Na primjer, osvojio je nekoliko medalja na Općem poljoprivrednom natjecanju – srebrnu medalju 1993. za „Poulet de l'Ardèche" bez iznutrica te brončanu medalju 1996. i srebrnu medalju 1997. za noge kokoši „Poulet de l'Ardèche" (Poulet de l'Ardèche).

Tom je uspjehu pridonio angažman uzgajivača na prodajnim mjestima, turističkim lokacijama ili lokalnim festivalima, na kojima objašnjavaju način proizvodnje i predstavljaju recepte povezane s njihovim proizvodima.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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