C/2025/2297

16.4.2025

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym, o której to zmianie mowa w art. 4 ust. 4 i art. 5 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27

(C/2025/2297)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1]).

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

■ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenia geograficzne (OG):

3. **Sektor**

■ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę specyfikacji ChOG „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii", która:

a) polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;

b) może powodować zerwania związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z nowymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany zwanej „zmianą standardową".

6. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Zaktualizowano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego" zawierający dane kontaktowe Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Grupa składająca wniosek

Zmieniono punkt „Grupa składająca wniosek”, aby zaktualizować dane grupy.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Opis produktu

Zmieniono punkt „Opis produktu”, aby doprecyzować charakterystyczne kryteria organoleptyczne i kryteria zgodności uformowania tuszek z wymogami klasy A.

Dodano, że kawałki mogą pochodzić z tuszek klasy A lub z nieznacznymi wadami. Masa tuszek, z których pochodzą kawałki, jest zgodna z minimalną masą wypatroszonych tuszek bez podrobów. Kawałki odpowiadają kryteriom prezentacji klasy A. Doprecyzowano także elementy prezentacji produktu w kawałkach.

Dodano podroby. Podroby pochodzą z tuszek drobiu ubitego w ramach ChOG. Można je wprowadzać do obrotu oddzielnie jako ChOG.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Określenie obszaru geograficznego

Zmieniono brzmienie punktu „Określenie obszaru geograficznego”, ale obszar geograficzny pozostał niezmieniony. Wykaz gmin zaktualizowano w następstwie połączeń gmin.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Zmieniono punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”. System identyfikowalności zastąpiono tabelą identyfikowalności, aktualizując kategorie podmiotów objętych specyfikacją. We wstępie określono wprowadzenie identyfikowalności kolejnych i poprzednich ogniw łańcucha produkcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Metoda produkcji

W punkcie „Metoda produkcji” wprowadzono zmiany dotyczące następujących podpunktów:

— „Stosowane odmiany”

Usunięto tabelę odmian, którą zastąpiono określeniem fenotypu wymaganego do produkcji ChOG, określając barwę upierzenia i goleni.

„Wybiegi”

Zaktualizowano nazwę punktu oraz jego treść, usuwając elementy opisowe, których nie można sprawdzić. Ponadto z wykazu gatunków, które powinny być obecne na wybiegach, na potrzeby liczenia 30 drzew usunięto winorośl.

„Żywienie”

Doprecyzowano, że produkty pochodne zbóż stanowią maksymalnie 15 % zbóż i produktów pochodnych zbóż łącznie w stosunku do całkowitej masy mieszanki paszowej.

„Zwalczanie chorób”

Zmieniono brzmienie punktu, ale proces zwalczania chorób nie uległ zmianie.

„Transport i odbiór drobiu”

W specyfikacji produktu dodano przepisy wprowadzające obowiązek postu oraz określono maksymalny okres między zakończeniem odbioru a ubojem, maksymalny okres karencji między przybyciem do rzeźni a ubojem oraz warunki oczekiwania drobiu na ubój.

„Prezentacja produktów”

Usunięto odniesienia do rodzajów ręcznego rozbioru drobiu, a zamiast tego określono, że rozbiór ręczny musi umożliwiać spełnienie kryteriów klasy A.

W specyfikacji produktu dodano przepisy dotyczące czasu między ubojem a rozbiorem (96 godzin) lub głębokim zamrożeniem (J+3).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym

Punkt „Związek z pochodzeniem” podzielono na trzy części, co umożliwia odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. Odniesienia do organu kontrolnego

Zaktualizowano dane kontaktowe DGCCRF i INAO w punkcie „Organ kontrolny”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Określone elementy etykietowania

Punkt „Etykietowanie” zmieniono zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednolicenie formułowania specyfikacji produktów, usunięto dawny akapit i zastąpiono go zdaniem określającym obowiązki regulacyjne.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. Wymagania krajowe

Sekcję „Wymogi krajowe” zmieniono zgodnie ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych; sekcja ma formę tabeli przedstawiającej główne punkty podlegające kontroli oraz metody ich oceny. Wyżej wymienione zmiany w punktach uwzględniono i odpowiednie odniesienia dodano w tabeli.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ■

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 11 – Niecięte na kawałki, świeże lub schłodzone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 12 – Niecięte na kawałki, zamrożone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 13 – Kawałki i podroby, świeże lub schłodzone

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

0207 – Mięso i podroby jadalne, z drobiu objętego pozycją 0105, świeże, schłodzone lub zamrożone

0207 14 – Kawałki i podroby, zamrożone

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" to zwierzęta z gatunku *Gallus gallus*, chowane na wolnym wybiegu.

„Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" są dobrze uformowane, mają rozbudowaną tuszkę o niskiej zawartości tłuszczu, dobrze rozwiniętą masę mięśni filetów i nóg oraz jędrne mięso.

„Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" pochodzą z odpornych, wolno rosnących odmian. Wiek ubojowy „Poulet de l'Ardèche" wynosi minimum 81 dni, a „Chapon de l'Ardèche" – minimum 150 dni.

Cechy charakterystyczne prezentacji:

— jedynie tuszki klasy A są wprowadzane do obrotu w postaci całych sztuk;

— tuszki sprzedawane w całości prezentowane są z goleniami podwiniętymi do środka tuszki, pod kość mostka;

— w przypadku rozbioru kawałki muszą być zgodne z kryteriami prezentacji klasy A.

Formy prezentacji:

— częściowo patroszone (minimalna masa tuszki = 1,3 kg dla kurczaków i 2,9 kg dla kapłonów);

— gotowe do pieczenia (minimalna masa wypatroszonej tuszki bez podrobów, ale z kośćmi goleniowymi = 1,030 kg dla kurczaków i 2,530 kg dla kapłonów);

— w kawałkach (otrzymywane z tuszek bez podrobów, których minimalna masa nie może być mniejsza niż 90 % masy określonej dla drobiu w całości gotowego do pieczenia).

Mięso i podroby prezentuje się w postaci świeżej lub mrożonej.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

„Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" są chowane na wolnym wybiegu z nieograniczonym dostępem do zadrzewionego terenu, na którym naturalnie występują odłamki skał, najpóźniej od osiągnięcia wieku 42 dni.

Pasza składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin. W pożywieniu obecne są co najmniej dwa rodzaje zbóż. Całkowita zawartość tłuszczu pożywienia nie przekracza 6 %.

Udział zbóż w dawce żywieniowej:

— na początkowym etapie chowu od 1 do maksymalnie 28 dnia: co najmniej 50 % zbóż;

— na etapie tuczu, tj. od 29 dnia łącznie do uboju: średni wskaźnik ważony zbóż i produktów pochodnych zbóż w okresie tuczu jest większy lub równy 80 %. Etap ten obejmuje okres „wzrostu" i „tuczu końcowego".

Produkty pochodne zbóż stanowią maksymalnie 15 % zbóż i produktów pochodnych zbóż łącznie.

Podawane pasze nie zawierają żadnych substancji leczniczych, w tym kokcydiostatyków. Dozwolone są wyłącznie naturalne regulatory flory bakteryjnej.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Chów „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Etap chowu zaczyna się z wprowadzeniem jednodniowych piskląt do procesu i kończy z wyprowadzeniem drobiu do rzeźni.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Odległość między miejscem chowu i rzeźnią jest mniejsza niż 100 km lub czas trwania podróży między miejscem chowu i rzeźnią jest krótszy niż 3 godziny. Drób sprzedawany w całości prezentowany jest z kośćmi goleniowymi.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykiety muszą zawierać:

— nazwę: „Poulet de l'Ardèche" lub „Chapon de l'Ardèche"

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

W departamencie Ardèche (07):

wszystkie gminy kantonów: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône, Rhône-Eyrieux;

w kantonie Aubenas 2 gminy: Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat, Vesseaux;

w kantonie Berg-Helvie gminy: Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-pons, Sceautres;

w kantonie Haute –Ardèche gminy: 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;

w departamencie Loire (42)

wszystkie gminy kantonów: Pilat, Saint-Chamond;

w kantonie Rive-de-Gier gminy: Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier, Saint-Paul-en-Jarez;

w departamencie Haute-Loire (43)

wszystkie gminy kantonów: 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;

w kantonie Bas-en-Basset gminy: Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette, Retournac;

w kantonie Le-Puy-en-Velay 1 gmina Le-Puy-en-Velay;

w kantonie Le-Puy-en-Velay 2 gminy: Chaspinhac, Le Monteil, Le-Puy-en-Velay;

w kantonie Velay Volcanique gminy: Cussac-sur-Loire, le Brignon, Solignac-sur-Loire.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy między obszarem geograficznym a „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" opiera się zarówno na renomie tych produktów, jak i na umiejętnościach hodowców.

Obszar geograficzny „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" to masywy pasma górskiego Vivarais, obejmującego głównie Ardèche, ale również po części wschód departamentu Haute-Loire i południe departamentu Loire. Jedną z właściwości tego obszaru jest to, że składa się wyłącznie z gmin położonych na terenach górskich i podgórskich, co wiąże się z trudnościami związanymi z wysokością, nachyleniem terenu lub klimatem, które znacząco ograniczają możliwości użytkowania gruntów, na których rozwija się ekstensywna działalność rolnicza.

Na obszarze geograficznym panuje klimat średnio wysokich gór do kontynentalnego, o dużych różnicach między porami roku, znacznych różnicach temperatur, z upalnymi latami i mroźnymi zimami i bardzo szybkich przejściach od zimy do lata i częstych wiatrach.

Obszar geograficzny charakteryzuje się m.in. glebami powstałymi ze starych skał wulkanicznych, granitu i łupków. Wspólną cechą tych skał jest, że są jednocześnie twarde i łatwo podlegają korozji, co powoduje obecność bardzo wielu małych otoczaków w glebie na wybiegach drobiu.

Na wykorzystywanych wybiegach otwartych rosną drzewa co najmniej 30 lokalnych gatunków. Chronią one drób przed letnim słońcem i ograniczają siłę wiatru. Sprzyja to przebywaniu zwierząt na zewnątrz i ich zdrowiu. Wykorzystanie drzew lokalnych gatunków umożliwia odtworzenie na wybiegach wiejskich krajobrazów regionu Ardèche. Wybiegi odzwierciedlają również charakterystyczny nierówny teren obszaru geograficznego.

Rolnictwo regionu Ardèche opiera się na pollikulturze i hodowli, a w szczególności produkcji mleka i owoców. Charakteryzują je małe gospodarstwa, gdzie płaskie powierzchnie, nadające się do zmechanizowanej obróbki, są rzadkością.

Oprócz tego, wybór pożywienia, złożonego w dużym stopniu ze zbóż, odpowiada tradycyjnym praktykom miejscowych hodowców, którzy zwyczaj uzupełniali dawkę pokarmową z wybiegu zbożami wyprodukowanymi na kilku skrawkach posiadanych gruntów uprawnych.

Aby zachować ekstensywny charakter produkcji, do zwalczania chorób hodowcy aż do teraz nie stosują w paszy suplementów leczniczych, lecz preferują profilaktykę, opartą na kontroli biologicznej i stosowaniu wyciągów roślinnych.

W kontekście wyludniania się obszarów wiejskich i porzucania działalności rolniczej pozostali rolnicy przestawili się na zróżnicowaną produkcję, co umożliwia zarówno waloryzację gruntów na obszarze geograficznym, jak i sprostanie trudnym warunkom pogodowym, które wyróżniają znaczne kontrasty termiczne potęgowane przez wiatr, zorganizowanie obciążenia pracą w ciągu dnia i w zależności od pór roku, a także uwzględnienie aspiracji lokalnych producentów do produkcji wysokiej jakości. Produkcja drobiu brojlerowego pozwala połączyć te różne cele, gdyż jest zarówno tradycyjna, jak i ukierunkowana na wysoką jakość.

W 1985 r. rolnicy założyli Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche i Haut Vivarais, z myślą o promowaniu swej produkcji, jako elementu gastronomii, turystyki i kultury, a jednocześnie powołali towarzystwo obrony produktu.

Całe ptaki i kawałki sprzedawane pod nazwą „Pintade de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" wyróżniają się, dzięki nabytej na przestrzeni lat renomie, jakości tych produktów, sposobom przygotowania i wiedzą fachową gospodarstw hodowlanych.

Produkty spełniające kryteria klasy A można wprowadzać do obrotu jako tuszki krojone, tuszki gotowe do pieczenia, z goleniami podwiniętymi do środka tuszki pod kość mostka, w kawałkach i jako podroby. Wszystkie te produkty mogą być przeznaczone dla różnych sieci dystrybucji i w związku z tym mogą być pakowane zgodnie z potrzebami konsumentów.

Obszar geograficzny, gdzie hoduje się drób objęty nazwą „Pintade de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche", znajduje się na obszarze górskim lub przedgórzu, co sprzyja ekstensywnej hodowli drobiu.

Krajobraz cechuje naprzemienność obszarów naturalnych i rolniczych o różnym przeznaczeniu: pod hodowlę, uprawę drzew i krzewów ozdobnych, uprawę owoców miękkich, uprawę winorośli, uprawę kasztanów jadalnych.

Z jednej strony stosuje się chów na otwartej przestrzeni. Drób pochodzi z odpornych odmian o powolnym wzroście i dużej mobilności, przystosowanych do życia na świeżym powietrzu, co umożliwia mu korzystanie z wyboistych wybiegów, powszechnych na tym obszarze geograficznym. Z drugiej strony w ramach metody chowu ekstensywnego stosuje się wybiegi reprezentatywne dla krajobrazu obszaru geograficznego: często wyboiste, obsadzone drzewami gatunków typowych dla krajobrazu regionu Ardèche, z naturalnymi drobnymi kamykami, pochodzącymi z degradacji skał typowych dla tego obszaru geograficznego: starych skał wulkanicznych, granitów i łupków. Cechy charakterystyczne wybiegów przyczyniają się do zaspokajania zapotrzebowania zwierząt na ruch, uzupełnienia ich pożywienia (zioła, owady) i ich dobrostanu trawiennego, ponieważ zapewniają im drobne kamyki, niezbędne do prawidłowego trawienia.

Nierówny teren wybiegów wspomaga też rozwój mięśni, zwłaszcza na górnej części udek, oraz eliminowanie tłuszczów, co pozwala uzyskać „Poulet de l'Ardèche" / „Chapon de l'Ardèche" mięso o małej zawartości tłuszczu.

Zapoczątkowany w latach 60 na północy Ardèche, rozwój lokalnego sektora drobiowego nabrał dynamiki w latach 80, kiedy rolnicy stworzyli (w 1985 r.) grupę wspólnych interesów („Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche").

O renomie produktu świadczą też liczne uzyskane nagrody. W ogólnym konkursie rolnym przyznano mu kilka medali; dwa srebrne medale w 1993 r. i 1997 r. odpowiednio za wypatroszone „Poulet de l'Ardèche" i udka „Poulet de l'Ardèche" oraz jeden brązowy medal w 1996 r. również za udka „Poulet de l'Ardèche".

Do jego sukcesu przyczyniła się obecność hodowców w miejscach sprzedaży, miejscach atrakcji turystycznych i podczas miejscowych imprez w celu wyjaśnienia sposobu produkcji i przepisów związanych z ich produktami.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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