C/2025/2297

16.4.2025

Objava odobrene standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo iz člena 4(4) in člena 5(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27

(C/2025/2297)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

Člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ Zaščitena označba porekla (ZOP)

■ Zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ Geografska označba (GO)

3. **Sektor**

■ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Tretja država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Zahtevek za spremembo ZGO „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena zaščitene geografske označbe;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim okoljem;

(c) predvideva dodatne omejitve trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

6. **Opis odobrenih sprememb**

1. Pristojni organ v državi članici

V oddelku Pristojni organ v državi članici so bili v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 posodobljeni kontaktni podatki nacionalnega inštituta za kakovost in poreklo INAO (Institut national de la qualité et de l'origine) kot pristojnega organa v državi članici.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. Skupina vložnikov

V oddelku Skupina vložnikov so bili posodobljeni kontaktni podatki skupine.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Opis proizvoda

Oddelek Opis proizvoda je bil spremenjen, da se določijo značilna organoleptična merila in zahteva, da morajo trupi izpolnjevati merila razreda A.

Dodano je bilo pojasnilo, da lahko kosi izvirajo iz trupov razreda A ali trupov z manjšimi pomanjkljivostmi. Trupi, iz katerih so izdelani kosi, ustrezajo vsaj minimalni teži trupov, evisceriranih brez drobovine. Kosi izpolnjujejo merila za predstavitev razreda A. Določeni so bili tudi elementi predstavitve za razrezane proizvode.

Vključena je bila drobovina. Ta mora izvirati iz trupov perutnine, zaklane za ZGO. Samostojno se lahko trži kot ZGO.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

4. Opredelitev geografskega območja

Oddelek Opredelitev geografskega območja je bil spremenjen, vendar geografsko območje ostaja isto. Seznam občin je bil posodobljen zaradi združitve občin.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja

Spremenjen je bil oddelek Dokazila o poreklu proizvoda z geografskega območja. Diagram sledljivosti je bil nadomeščen s preglednico sledljivosti, kategorije gospodarskih subjektov, zajetih v specifikaciji proizvoda, pa so bile posodobljene. V prejšnjem odstavku je določena uvedba sledljivosti od spodaj navzgor in od zgoraj navzdol.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. Metoda proizvodnje

Oddelek Metoda proizvodnje je bil spremenjen v naslednjih točkah:

— Uporabljene plemenske linije

Preglednica plemenskih linij je bila črtana in nadomeščena s pričakovanim fenotipom za proizvodnjo ZGO, pri čemer sta določena tudi perje in barva stopal.

Pašne površine za perutnino

Ime oddelka in njegova vsebina sta bila posodobljena, pri čemer so bile črtane tiste opisne značilnosti, ki jih ni mogoče nadzorovati. Poleg tega so bile s seznama pričakovanih vrst 30 dreves, ki jih je treba našteti na pašnih površinah, črtane vinske trte.

Krma

Določeno je bilo, da lahko proizvodi, pridobljeni iz žit, predstavljajo največ 15 % vseh žit in iz njih pridobljenih proizvodov na podlagi skupne teže formule.

Obvladovanje bolezni

Besedilo naslova je bilo spremenjeno, vendar postopek obvladovanja bolezni ostaja enak.

Prevoz in zbiranje perutnine

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena, da se določijo obvezno obdobje umika krme, najdaljši čas od konca odvzema do zakola, najdaljša čakalna doba od prihoda v klavnico do zakola ter pogoji čakanja pred zakolom.

Predstavitev proizvoda

Navedbe o ročnem razrezu ptic so bile črtane in določeno je bilo, da morajo razrezani trupi izpolnjevati merila razreda A.

V specifikacijo proizvoda so bile dodane določbe o času od zakola do razreza (96 ur) in/ali globokega zamrzovanja (dan + 3).

Sprememba vpliva na enotni dokument.

7. Utemeljitev povezave z geografskim okoljem

Oddelek Povezava s poreklom je bil razdeljen na tri dele, da se razlikuje med posebnostmi geografskega območja, posebnostmi proizvoda in vzročno povezavo.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

8. Podatki o nadzornem organu

V oddelku Nadzorni organ so bili posodobljeni kontaktni podatki Generalnega direktorata za konkurenco, varstvo potrošnikov in preprečevanje goljufij DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) ter nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

9. Posebne navedbe pri označevanju

Oddelek Označevanje je bil spremenjen v skladu z nacionalnimi smernicami za harmonizacijo specifikacij proizvoda. Sedanji odstavek je bil črtan in nadomeščen s stavkom, v katerem so navedeni obvezni predpisani elementi.

Sprememba vpliva na enotni dokument.

10. Nacionalne zahteve

Oddelek Nacionalne zahteve je bil spremenjen v skladu s spremembami nacionalnih predpisov, pri čemer je zdaj predstavljen v obliki preglednice z glavnimi točkami, ki jih je treba preveriti, in metodo ocenjevanja. Točke sprememb, navedene v prejšnjih naslovih, so upoštevane in dodane v preglednico za zadevne točke.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

1. **Ime**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ■

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

— 02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

0207 – Meso in užitni klavnični proizvodi perutnine iz tarifne številke 0105, sveže, ohlajeno ali zamrznjeno

0207 11 – nerazrezane na kose, sveže ali ohlajene

— 02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

0207 – Meso in užitni klavnični proizvodi perutnine iz tarifne številke 0105, sveže, ohlajeno ali zamrznjeno

0207 12 – nerazrezane na kose, zamrznjene

— 02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

0207 – Meso in užitni klavnični proizvodi perutnine iz tarifne številke 0105, sveže, ohlajeno ali zamrznjeno

0207 13 – kosi in klavnični proizvodi, sveži ali ohlajeni

— 02 – MESO IN UŽITNI KLAVNIČNI PROIZVODI

0207 – Meso in užitni klavnični proizvodi perutnine iz tarifne številke 0105, sveže, ohlajeno ali zamrznjeno

0207 14 – kosi in klavnični proizvodi, zamrznjeni

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche“ so živali vrste *Gallus gallus* iz proste reje.

Perutnina „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche“ ima dobro mesnatost, mesnat trup z malo maščobe, dobro razvito mišično maso filejev in beder ter čvrsto meso.

Perutnina „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche“ izvira iz odpornih, počasi rastočih plemenskih linij. Starost ob zakolu je najmanj 81 dni za piščanca „Poulet de l'Ardèche“ in najmanj 150 dni za kopuna „Chapon de l'Ardèche“.

Značilnosti predstavitve:

— kot celi trupi se tržijo samo trupi razreda A,

— trupi, ki se prodajajo celi, se tržijo s stopali, zvitimi v prsni koš pod prsnico,

— če je bil trup razrezan, morajo kosi izpolnjevati merila za predstavitev razreda A.

Oblike predstavitve:

— brez črevesja (najmanjša teža trupa = 1,3 kg za piščanca in 2,9 kg za kopuna),

— pripravljen za peko (najmanjša teža trupa brez drobovine s stopali = 1,030 kg za piščanca in 2,530 kg za kopuna),

— razrezan (pridobljen iz trupov brez stopal, pri čemer mora najmanjša teža znašati vsaj 90 % teže, opredeljene za cele ptice, pripravljene za peko).

Meso (in drobovina) se trži sveže ali zamrznjeno.

4.3 *Odstopanja od izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Perutnina „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche“ se redi na prostem, pri čemer ima najpozneje od 42. dneva starosti prost izhod na pašne površine, ki so zasajene z drevesi in naravno prekrite z gramozom.

Prehrana je v celoti sestavljena iz rastlin, mineralov in vitaminov. Krma vsebuje vsaj dve vrsti žit. Delež celotne maščobe v krmi je največ 6 %.

Delež žit v krmi:

— v začetni fazi od prvega do največ 28. dne: najmanj 50 % žit,

— v fazi pitanja od vključno 29. dneva do zakola: tehtani povprečni odstotek za žita in iz žit pridobljene proizvode v fazi pitanja je najmanj 80 %. Ta faza zajema dobo „rasti“ in „dopitanja“.

Proizvodi, pridobljeni iz žit, lahko skupaj predstavljajo največ 15 % vseh žit in iz njih pridobljenih proizvodov.

Razdeljena krma ne vsebuje nobenih zdravilnih snovi, vključno s kokcidiostatiki. Dovoljeni so le naravni regulatorji flore.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Piščanci in kopuni „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche“ se redijo na opredeljenem geografskem območju. Faza reje ustreza obdobju od začetka reje enodnevnih piščancev do odvoza perutnine v klavnico.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Razdalja med prostori za rejo in klavnico mora biti manjša od 100 km oziroma mora prevoz živali od prostorov za rejo do klavnice trajati manj kot tri ure. Perutnina, ki se prodaja v celih kosih, se trži s stopali.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Etikete morajo vsebovati:

— označbo: „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche“.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Departma Ardèche (07):

vse občine kantonov: Annonay, Annonay 1, Annonay 2, Aubenas 1, Haut-Eyrieux, Guilherand-Granges, Haut-Vivarais, Pouzin, Privas, Sarras, Tournon-sur-Rhône in Rhône-Eyrieux;

v kantonu Aubenas 2: občine Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Michel de Boulogne, Saint-Privat in Vesseaux;

v kantonu Berg-Helvie: občine Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineys-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons in Sceautres;

v kantonu Haute-Ardèche: občine 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 in Usclades-et-Rieutord;

departma Loire (42):

vse občine kantonov: Pilat in Saint-Chamond;

v kantonu Rive-de-Gier: občine Châteauneuf, Farnay, La Grand-Croix, Lorette, Rive-de-Gier in Saint-Paul-en-Jarez;

departma Haute-Loire (43):

vse občine kantonov: 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 in Yssingeaux;

v kantonu Bas-en-Basset: občine Bas-en-Basset, Beauzac, Malvalette in Retournac;

v kantonu Le-Puy-en-Velay 1: občina Le-Puy-en-Velay;

v kantonu Le-Puy-en-Velay 2: občine Chaspinhac, Le Monteil in Le-Puy-en-Velay;

v kantonu Velay Volcanique: občine Cussac-sur-Loire, Le Brignon in Solignac-sur-Loire.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava med geografskim območjem in perutnino „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" temelji na slovesu tega proizvoda ter znanju in spretnostih rejcev.

Geografsko območje perutnine „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" je gorski masiv Vivarais, gorska celota, ki zajema predvsem departma Ardèche, pa tudi vzhodni del departmaja Haute-Loire in južni del departmaja Loire. Značilnost tega območja je, da ga sestavljajo izključno občine v gorskem in predgorskem svetu, ki so prikrajšane zaradi nadmorske višine, pobočij in/ali podnebja, ki znatno omejujejo možnosti rabe zemljišč, na katerih se zato razvija ekstenzivno kmetijstvo.

Podnebje na geografskem območju sega od srednjegorskega do celinskega in se spreminja glede na letni čas, pri čemer obstajajo velike temperaturne razlike, z vročimi poletji in mrzlimi zimami, kratki vmesnimi letnimi časi in vetrovnim okoljem.

Za geografsko območje so prav tako značilna tla, ki so se oblikovala iz zelo starih predornin, granitov in skrilavcev. Tem kamninam je skupno to, da so trde, vendar zlahka razpadejo, zaradi česar je na tleh, na katerih se pase perutnina, veliko kamenčkov.

Pašne površine, do katerih imajo ptice ves čas dostop, so zasajene z drevesi, pri čemer vsaj 30 dreves pripada lokalnim vrstam. To drevje ščiti perutnino pred poletnim soncem in zmanjšuje hitrost vetra, spodbuja izhod živali na prosto in izboljšuje njihovo zdravje. Z uporabo dreves lokalnih vrst se na pašnih površinah odraža lokalna krajina. Pašne površine odražajo tudi razgibanost geografskega območja.

Lokalno kmetijstvo temelji na mešani pridelavi in živinoreji ter vključuje zlasti prirejo mleka in pridelavo sadja. Zanj so značilne majhne kmetije z zelo malo ravnimi površinami, ki jih je mogoče obdelovati strojno.

Poleg tega izbira krme, ki vsebuje velik delež žit, ustreza tradicionalnim praksam kmetov v departmaju Ardèche, ki so obroke, zaužite na pašnih površinah, dopolnjevali z žiti, pridelanimi na redkih obdelovalnih površinah.

Da bi ohranili značilnosti proste reje, tudi pri obvladovanju bolezni, kmetje v krmi ne uporabljajo mediciranih dodatkov, temveč dajejo prednost preventivni profilaksi, ki temelji na biološkem zatiranju in uporabi rastlinskih izvlečkov.

Zaradi odseljevanja s podeželja in opuščanja kmetijstva so se kmetje preusmerili v razvejitev proizvodnje, ki jim omogoča, da izkoriščajo neravna zemljišča na geografskem območju, se spoprijemajo s težkimi podnebnimi razmerami z velikimi temperaturnimi razlikami, ki jih še povečuje veter, organizirajo delo čez dan in v vseh letnih časih ter so usklajeni s prizadevanji lokalnih proizvajalcev za kakovostno proizvodnjo. Izkazalo se je, da proizvodnja brojlerjev, ki je tradicionalna in visokokakovostna, izpolnjuje te različne cilje.

Leta 1985 so kmetje ustanovili društvo za domačo rejo perutnine v pokrajinah Ardèche in Haut Vivarais (Confrérie des Volailles Fermières de l'Ardèche et du Haut Vivarais), da bi svojo proizvodnjo promovirali v gastronomiji, turizmu in kulturi. Hkrati je bilo ustanovljeno združenje za zaščito.

Cela perutnina in kosi, ki se prodajajo pod imenom „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche", se odlikujejo po slovesu, ki so ga pridobili z leti, kakovosti proizvodov, načinih priprave in znanju živinorejskih kmetij.

Proizvodi, ki izpolnjujejo merila razreda A, se lahko tržijo kot razrezani trupi, kot trupi, pripravljeni za peko, s stopali, zvitimi v prsni koš pod prsnico, kot deli kosov ali kot drobovina. Vsi ti proizvodi so lahko namenjeni različnim distribucijskim omrežjem in so zato lahko pakirani v skladu s potrebami potrošnikov.

Geografsko območje, na katerem se perutnina redi pod imenom „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche", leži na območju gora in predgorja, ki je ugodno za prosto rejo perutnine.

Za pokrajino so značilne izmenjujoče se naravne in kmetijske površine, ki se uporabljajo za različne namene: živinorejo, arborikulturo, gojenje drobnega sadja, vinogradništvo in gojenje kostanja.

Ptice se redijo na prostem po metodi, ki temelji na odpornih plemenskih linijah, ki počasi rastejo in se veliko gibajo ter so prilagojene življenju na prostem, kar jim omogoča, da izkoriščajo razgibane pašne površine, ki so na tem geografskem območju običajne. Poleg tega se pri reji na prostem uporabljajo pašne površine, ki so reprezentativne za krajine na geografskem območju – pogosto so neravne, porasle z drevesi vrst, ki ustrezajo lokalni krajini, in z naravnim grobim peskom zaradi preperevanja kamnin, značilnih za geografsko območje: zelo starih predornin, granitov in skrilavcev. Značilnosti teh pašnikov prispevajo k zadovoljevanju potreb živali po gibanju in dodatni krmi (travi, žuželkah) ter pripomorejo k njihovi dobri presnovi, saj v njih nahajajo grob pesek, potreben za pravilno prebavljanje hrane.

Razgibanost pašnih površin spodbuja razvoj zgornjih mišic, zlasti beder, in zmanjšuje zamaščenost, zato je meso perutnine „Poulet de l'Ardèche / Chapon de l'Ardèche" malo mastno.

Reja se je začela v 60. letih prejšnjega stoletja na severu departmaja Ardèche, v pravo perutninarstvo pa se je razvila v 80. letih prejšnjega stoletja, ko so kmetje leta 1985 ustanovili sindikat za zaščito ardeške perutnine iz domače reje.

Sloves proizvoda dokazuje tudi število prejetih nagrad. Prejel je na primer več medalj na splošnem kmetijskem tekmovanju, in sicer sta bili v letih 1993 in 1997 podeljeni srebrni medalji za proizvod „Poulet de l'Ardèche" brez drobovine oziroma bedra „Poulet de l'Ardèche", ta proizvod pa je leta 1996 prejel tudi bronasto medaljo.

K temu uspehu prispeva navzočnost rejcev na prodajnih mestih, v turističnih središčih in na lokalnih sejmih, kjer pojasnjujejo svoj način proizvodnje in predstavljajo recepte, povezane s temi proizvodi.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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