C/2025/2451

24.4.2025

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

(C/2025/2451)

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)

„Volailles des Landes“

PGI-FR-0163-AM01 – 4.2.2025

1. **Název produktu**

„Volailles des Landes“

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ Chráněné označení původu (CHOP)

■ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

■ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Volailles des Landes“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, která:

a) zahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení;

b) může zrušit souvislost se zeměpisným prostředím;

c) vede k dalším omezením, pokud jde o uvádění 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 doplňují 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]) Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj.

2. *Seskupení žadatelů*

Položka „Seskupení žadatelů“ se mění tak, aby obsahovala pouze kontaktní údaje seskupení a jeho složení.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

3. *Třída produktu*

Položka „Třída produktu“ se aktualizuje v souladu s platnou nomenklaturou.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

4. *Název produktu*

Položka „Název produktu“ se zkracuje na název CHZO „Volailles des Landes“. Produkty, na které se tento název vztahuje, jsou uvedeny v části obsahující popis produktu.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

5. *Popis produktu*

Položka „Popis produktu“ se mění tak, že se do seznamu drůbeže doplňuje perlák kapoun, minikapoun a droby.

Perlák kapoun a minikapoun doplňují sváteční sortiment drůbeže „Volailles des Landes“.

Droby zahrnují játra, žaludek a srdce. Jedná se o droby z jatečně upravených těl poražené drůbeže s CHZO. Mohou být s CHZO uváděny na trh samostatně.

Do popisu se doplňuje tabulka, ve které je pro každý typ drůbeže uvedena barva a minimální hmotnost jatečně upravených těl.

Hmotnost kapouna a pularda, která je ve stávající specifikaci vyjádřena v živé hmotnosti, se mění tak, aby byla vyjádřena v hmotnosti jatečně upraveného těla stejně jako u jiné drůbeže.

Vypouští se seznam kusů děleného masa, neboť je stanoven v nařízení (ES) č. 543/2008 o obchodních normách pro drůbeží maso.

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.

Doplňuje se, že celá jatečně upravená těla, dělené maso a droby budou uváděny na trh v hluboce zmrazené formě.

Popis vlastností drůbeže je rovněž revidován s cílem upřesnit pojmy drůbež s pevným masem (u syrové drůbeže), obalená drůbež (s dobře rozloženým podkožním tukem) a zmasilá drůbež (dobře vyvinutá svalovina a vyvážený výkrm).

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

6. *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Mění se položka „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“, avšak zeměpisná oblast zůstává beze změny. Původně uvedený seznam kantonů byl ve specifikaci nahrazen seznamem příslušných obcí.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

7. *Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti*

Mění se položka „Důkaz, že produkt pochází ze zeměpisné oblasti“. Doplňuje se požadavek provedení identifikace hospodářských subjektů, která je nezbytná k provádění kontrol. Aktualizuje se tabulka ukazatelů sledovatelnosti (fáze / sledované informace / příslušný dokument).

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

8. *Metoda produkce*

Položka „Metoda produkce“ se mění v těchto bodech:

— „Výběr“

Doplňuje se tabulka s fenotypy druhů vybraných pro produkci s CHZO, v níž je uvedeno opeření, barva kůže a běháků.

— „Způsob chovu“

Jsou upřesněny podmínky chovu: drůbež je umístěna v pevném nebo přemístitelném objektu o určené maximální rozloze (400 m^2 u pevných objektů a 150 m^2 u přemístitelných objektů). Má trvalý přístup k vodě a krmivu.

Doplňuje se popis objektů (poklop, otvor), aby byla zajištěna řádná ventilace a výměna vzduchu, zabránilo se kondenzacím a aby bylo zajištěno přirozené osvětlení interiéru budovy.

Mění se popis výběhů. Pojem „zastíněný“ se nahrazuje přesným počtem stromů nebo keřů v závislosti na počtu zvířat ve výběhu.

Pro chov perliček nebo perláků kapounů se doplňuje povinnost mít hřady.

Doba ponechání bez obsádky se doplňuje o pravidlo výpočtu.

Aktualizuje se souhrnná tabulka obsahující podmínky ustájení a výběhu pro různé druhy drůbeže v souladu s výše uvedenými změnami, zejména v důsledku přidání perláka kapouna a minikapouna.

— „Krmivo“

Doplňuje se pozitivní seznam povolených kategorií surovin. Drůbež musí být krmena bez geneticky modifikované kukuřice.

Došlo rovněž ke změně podílu obilovin a produktů z obilovin ve fázi výkrmu z nejméně 75 % na nejméně 70 %.

Doplňuje se, že podíl produktů z obilovin nesmí překročit 15 % celkové hmotnosti krmné směsi.

Podíl kukuřice v krmivu je stanoven na 50 % u žlutých a bílých kuřat, kapounů a pulardů a u křepelek.

Podíl u perliček a perláků kapounů je stanoven na 30 % a u krůt na 20 %.

Do ustanovení, které stanoví pro kapouny a pulardy krmivo obohacené mléčnými produkty tvořícími nejméně 5 % hmotnosti krmné směsi, se doplňují perláci kapouni a minikapouni. Délka tohoto krmení byla u kapounů zkrácena z posledních 25 dnů na posledních 21 dnů a tato délka je nyní společná pro veškerou sváteční drůbež.

— „Podmínky pro odebrání, přepravu a porážku“

Do specifikace se doplňují ustanovení o době, kdy se drůbeži nepodává žádné krmivo, a ustanovení, která upřesňují maximální dobu mezi ukončením odběru a porážkou, maximální dobu přepravy a dobu zotavení před porážkou.

— „Porážka – porcování“

Do specifikace se doplňují ustanovení týkající se doby mezi porážkou a porcováním a/nebo hlubokým zmrazením (maximálně 96 hodin).

Specifikace se doplňuje o kritéria třídění drobů.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

9. *Souvislost*

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

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

10. *Kontrolní subjekt*

Položka „Kontrolní subjekt“ se v souladu s vnitrostátními pokyny směřujícími k harmonizaci znění specifikace produktu mění tak, že obsahuje pouze název a kontaktní údaje příslušných vnitrostátních orgánů (INAO a DGCCRF).

Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu jsou k dispozici u INAO.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

11. *Označování*

Položka „Označování“ se v souladu s vnitrostátními pokyny směřujícími k harmonizaci znění specifikace produktu mění tak, že stávající odstavec se vypouští a nahrazuje se větou uvádějící povinné regulační prvky.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

12. *Vnitrostátní požadavky*

Položka „Vnitrostátní požadavky“ se v souladu se změnami vnitrostátních právních předpisů a nařízení mění tak, že je uváděna v podobě tabulky s hlavními body, které musí být kontrolovány, a jejich metodami posuzování.

Uvedená změna nemá dopad na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

1. **Název (názvy)**

„Volailles des Landes“

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

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

„Volailles des Landes“ jsou ptáci řádu hrabavých. Dělí se do různých čeledí, které zahrnují několik druhů:

kuře, kapoun, minikapoun, pulard

perlička, perlák kapoun

křepelka

krůta

Drůbež „Volailles des Landes“ je vyšlechtěna z odolného, pomalu rostoucího druhu, který je přizpůsoben dlouhé době chovu a umožňuje porážku na hranici pohlavní zralosti, což zajišťuje optimální kvalitu produktu.

Chová se v oblastech osázených stromy v tradičním volném výběhu nebo úplně volně (kuřata).

Tyto podmínky chovu spolu s krmivem z obilovin, zejména kukuřice, umožňují získat drůbež s pevným masem (u syrové drůbeže), dobře obalenou (s dobře rozloženým podkožním tukem) a zmasilou (dobře vyvinutá svalovina a vyvážený výkrm), jejíž vlastnosti odpovídají níže uvedeným kritériím.

Konečný produkt	Minimální hmotnost po vyháčkování (částečném vykuchání)	Minimální hmotnost po vykuchání bez drobů	Barva kůže / masa	Barva běháků
Kuřata	1,3 kg	1 kg	Žlutá nebo bílá	Žlutá, bílá nebo černá
Kuřecí kapoun	2,9 kg	2,5 kg	Žlutá nebo bílá	Žlutá, bílá nebo černá
Minikapoun	2 kg	1,7 kg	Žlutá nebo bílá	Žlutá, bílá nebo černá
Pulard	1,95 kg	1,65 kg	Žlutá nebo bílá	Žlutá, bílá nebo černá
Perlička	1,1 kg	0,85 kg	Béžová	Černá
Perlák kapoun	1,8 kg	1,4 kg	Béžová	Černá
krůta	2,7 kg	2,3 kg	Žlutá nebo bílá	Černá
křepelka	–	S hlavou: 150 g Bez hlavy: 140 g	Žlutá	Šedá

Celá drůbež, dělené kusy a droby (srdce, žaludek a játra) se uvádějí na trh čerstvé nebo v hluboce zmrazeném stavu.

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)*

Krmivo drůbeže „Volailles des Landes“ se skládá výhradně ze surovin rostlinného původu, mléčných produktů a minerálních látek.

Drůbež je krmena bez geneticky modifikované kukuřice.

Během období výkrmu je drůbeži podáváno krmivo s nejméně 70 % obilovin, které zahrnují alespoň:

— 50 % kukuřice u kuřat, pulardů, kapounů, minikapounů a křepelek,

— 30 % kukuřice u perliček a perláků kapounů,

— 20 % kukuřice u krůt.

Podíl produktů z obilovin nesmí překročit 15 % celkové hmotnosti krmné směsi.

Toto období počíná pro:

— kuřata, kapouny, perláky kapouny, minikapouny, pulardy: od 29. dne,

— perličky, krůty: od 64. dne,

— křepelky: od 15. dne.

Kapouni, minikapouni, perláci kapouni a pulardi musí být během posledních 21 dnů před porážkou krmeni krmivem obohaceným mléčnými produkty, které tvoří nejméně 5 % hmotnosti krmné směsi.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Drůbež „Volailles des Landes“ je chována ve vymezené zeměpisné oblasti od zavedení jejího chovu až do jejího odebrání.

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

Celé kusy drůbeže pocházejí z jatečně upravených těl třídy jakosti A.

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.

Celé kusy musí být prezentovány v následující podobě:

— „připravené k vaření“ (drůbež oškubaná, vykuchaná, bez hlavy, s běháky nebo bez nich),

— „vyháčkované“ (drůbež oškubaná, vykuchaná, s hlavou, běháky a droby)

Dělené kusy musí být prezentovány v následující podobě:

— dělené maso z jatečně upraveného těla

— droby (srdce, žaludek a játra)

Celá drůbež, dělené kusy a droby se uvádějí na trh čerstvé nebo v hluboce zmrazeném stavu.

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

Součástí označení je informační panel, který má spotřebitele informovat o následujících vlastnostech produktu: způsob chovu, doba chovu a krmivo

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje:

Departement Gers:

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castelnau d'Auzan Labarrère, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Cazeneuve, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fourcès, Gée-Rivière, Gondrin, Le Houga, Labarthète, Lagraulet-du-Gers, Lanne-Soubiran, Lannemaignan, Lannepax, Lannux, Larée, Larroque-sur-l'Osse, Laujuzan, Lauraët, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédat, Luppé-Violles,

Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montréal, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus, Viella a část obce Riscle odpovídající obci Riscle před jejím sloučením s obcí Cannet dne 1. ledna 2019.

Departement Gironde:

Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, Le Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthez, Biganos, Birac, Blaignan-Prignac, Blanquefort, Bommes, Bordeaux, Bourideys, Le Bouscat, Brach, Brannens, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, Le Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogeats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Le Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origne, Parempuyre, Pauillac, Pessac, Le Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, Le Porge, Portets, Préchac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Le Teich, Le Temple, La Teste-de-Buch, Toulenne, Le Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon, Virelade.

Departement Landes: celý departement.

Departement Lot-et-Garonne:

Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Montgaillard-en-Albret, Pindères, Pompiey, Pompogne, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, La Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyran, Xaintrailles.

Departement Pyrénées-Atlantiques:

Arancou, Argagnon, Arget, Arnos, Arthez-de-Béarn, Artix, Arzacq-Arraziguet, Aubous, Auterrive, Aydie, Ayherre, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, La Bastide-Clairence, Bayonne, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bidache, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bouillon, Boumourt, Briscous, Burosse-Mendousse, Cabidos, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castétis, Castetpugon, Castillon (Canton d'Arthez-de-Béarn), Cescau, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Diusse, Doazon, Escos, Fichous-Riumayou, Garlin, Garos, Géus-d'Arzacq, Guiche, Hagetaubin, Isturits, Labastide-Cézéracq, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lahonce, Lahontan, Lanneplaà, Larreule, Léren, Lonçon, Louvigny, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Mazerolles, Méracq, Mesplède, Mialos, Moncla, Mont-Disse, Montagut, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Orthez, Piets-Plasence-Moustrou, Pomps, Portet, Poursiugues-Boucoue, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sault-de-Navailles, Séby, Serres-Sainte-Marie, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Urcuit, Urdès, Urt, Uzan, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Vignes, Villefranque.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách Národního institutu pro původ a kvalitu (Institut national de l'origine et de la qualité).

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

CHZO „Volailles des Landes" vychází z pověsti a vlastností, které souvisejí s výživou drůbeže založenou na kukuřici a způsobem chovu, který upřednostňuje přístup k oblastem osázeným stromy.

Zeměpisná oblast se vyznačuje příznivým podnebím pro chov hospodářských zvířat s rozsáhlými volnými plochami a hlubokými znalostmi pracovníků v zemědělské výrobě. Právě z tohoto základu vychází pověst drůbeže „Volailles des Landes".

Přírodní faktory

Zeměpisná oblast CHZO „Volailles des Landes" odkazuje jak na departement Landes, který představuje jeho jádro, tak na území Landes de Gascogne, které tvoří jeho okraje. Rozprostírá se na rozsáhlém území, které je součástí Akvitánské pánve, ve tvaru trojúhelníku ústícího do Atlantského oceánu, s údolím Gave de Pau v základně a vrcholem v podobě mysu Pointe de Grave na konci ústí řeky Gironde.

Spočívá převážně na písčitých eolických usazeninách z období čtvrtohor. Písčité půdy jsou zhusta protkány bažinami s vřesovou vegetací. Od konce 18. století zde byly za účelem zpevnění dun a rekultivace bažinatých oblastí vysazovány borovice.

Na vřesovištích se tu a tam nacházejí lesnické nebo zemědělské usedlosti, jejichž budovy jsou uspořádány do tvaru tzv. airialu (rozlehlá neoplocená travnatá plocha s několika stromy, na mýtině uprostřed lesa, na níž je seskupeno několik domů a hospodářských budov (stodola, ovčín, kurník)).

Na jihu se rozkládá kopcovitá krajina oblasti Chalosse s detritickou geologií způsobenou erozí Pyrenejí. Zemědělství je různorodé, zejména se smíšeným pěstováním plodin a chovem hospodářských zvířat, přičemž často se kombinuje pěstování kukuřice a chov drůbeže.

Podnebí je převážně oceánské, s mírnými teplotami, slabým větrem, nevelkými teplotními výkyvy a poměrně hojnými srážkami, které jsou dobře rozloženy během celého roku.

Lidské faktory

Až do 19. století bylo zemědělství v Landes založeno na samozásobitelském hospodářství. Chov drůbeže byl tedy zásadní složkou místního hospodářství: drůbež a vepřové pro domácnosti představovaly jediný zdroj masa. Až do 50. let 20. století byl chov drůbeže ženskou záležitostí, která na statcích platila za vedlejší činnost.

Po druhé světové válce v roce 1949 byly lesnické podniky v Landes zasaženy rozsáhlým požárem a došlo ke znehodnocení borové pryskyřice. Produkce drůbeže se proto jevila jako výhodná vzhledem k tomu, že má relativně krátký produkční cyklus a umožňuje častější finanční výnosy.

Vyvíjely se nové techniky chovu hospodářských zvířat, avšak produkce si i nadále udržovala tradiční podobu. Chovatelé z Landes se sdružili ve svazu a rozhodli se nezvolit cestu intenzivního chovu, ale cestu kvality na základě racionalizace tradičních metod chovu. V roce 1965 získali první označení „label rouge" pro žlutá kuřata. Posléze následovala další.

Chov drůbeže by zde nebylo možno zavést a rozvíjet bez rozmachu pěstování kukuřice, která je jednou z charakteristických složek krmiva „Volailles des Landes".

Tato obilovina byla poprvé dovezena do Francie do oblasti Chalosse na jihu departementu Landes před rokem 1600 [J.P Lescarret, Bull, Soc de Borda, 1983]. V roce 1785 dietolog Parmentier o kukuřici napsal: „nic nemá drůbež tolik ráda a nic jí tolik nesvědčí než toto pro ni tak lahodné zrní (...). Maso má jemné, křehké a delikátní (...). Nakonec neexistuje zvíře, pro které by kukuřice nebyla chutnou potravou" [Parmentier, kukuřice neboli turecké obilí, s. 114].

Díky chovu na tzv. airialu s velkými volnými plochami se mohla drůbež volně pohybovat v prostoru pod stromy. Drůbež na vřesovištích a statcích v oblasti Chalosse se po celý den, od vypuštění z kurníku do jeho uzavření, pohybovala po airialech zcela bez omezení.

Drůbež se stále často chová v mobilních kurnících, které se po každém použití přemístí, aby se výběh obnovil a ptáci měli větší tendenci jej prozkoumávat.

Specifické vlastnosti produktu

Drůbež „Volailles des Landes“ je vyšlechtěna z odolného, pomalu rostoucího druhu, který je přizpůsoben dlouhé době chovu na plochách řídce osázených stromy.

Tyto podmínky chovu spolu s krmivem z obilovin, zejména kukuřice, umožňují získat drůbež s pevným masem (u syrové drůbeže), dobře obalenou (s dobře rozloženým podkožním tukem) a zmasilou (dobře vyvinutá svalovina a vyvážený výkrm), jejíž vlastnosti odpovídají níže uvedeným kritériím.

Příčinná souvislost

V zeměpisné oblasti produktu „Volailles des Landes“ panují výjimečné klimatické podmínky příznivé pro chov drůbeže. Přítomnost rozsáhlých lesních porostů tlumí kolísání teplot, vlhkosti a intenzity větru, díky čemuž je toto prostředí pro chov drůbeže ideální.

Vlastnosti lidského osídlení této oblasti a rozvoj pěstování kukuřice umožnily zachovat tradiční způsob chovu s krmivem, v němž převažují obiloviny a kukuřice tvoří nejméně polovinu krmné dávky. Vedly také k používání kurníků, často v podobě jednoduchých přístřešků, které jsou přes den otevřené s volným přístupem do výběhu a jejichž účelem je pouze ochrana drůbeže před vlhkostí, ranním mrazem a predátory.

Pomalu rostoucí druhy potřebují k přirozenému vývoji svaloviny více času. Volný nebo venkovní chov umožňuje drůbeži „Volailles des Landes“ rozvinout její typické vlastnosti: dobře vyvinutou svalovinu a pevné maso, přičemž kukuřice bohatá na škrob poskytuje dostatečný energetický příjem pro dosažení dobrého obalení (dobře rozloženého podkožního tuku).

Respektování tradic regionu a přiměřené přizpůsobení metod chovu moderním požadavkům produkce umožnily udržet oceňovanou úroveň kvality: žluté kuřecí z Landes (pod různými značkami) získalo několikrát zlatou medaili na Státní zemědělské soutěži v Paříži (zejména v roce 2022).

Kuřecí z Landes zmiňují i michelinští šéfkuchaři, jako například Philippe Lagrauly, který si na drůbež potrpí: „Žluté kuře z Landes se vyznačuje pevností, nesrovnatelnou chutí, pružností a křehkostí, jaká se s jinou drůbeží nedá srovnávat.“ [Sabine DARRE, časopis A table, Dauphiné Libéré, 2023], nebo šéfkuchařka Hélène DARROZE: „Pečené kuřecí, to je moje osobní proustovská madlenka, protože v Landes jsem na něm vyrostla. V neděli večer se rodina scházela u mého dědečka ve Villeneuve-de-Marsan a jedlo se pečené kuře s velkými hranolky smaženými na kachním sádle. Byla to pěkně tučná místní drůbež, která se krmila kukuřicí a volně pobíhala okolo statku.“ [Jacky DURAND, Libération, říjen 2008]. Drůbež z Landes si velmi pochvaluje i šéfkuchař Michel GUERARD, který je přesvědčen, že „nejlepší kuře na světě je kuře z Landes“. [Audrey LUDWIG, Občasník Côté Landes, Alfred Editions, červen 2022].

Odkaz na zveřejnění specifikace zeměpisného označení

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adbcc949-fc76-4495-a764-229800b37dda