

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(2022/C 492/04)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

**Powiadomienie o zatwierdzeniu zmiany standardowej w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego (rozporządzenie (UE) nr 1151/2012)**

**„Volailles du Maine”**

**Numer UE: PGI-FR-0148-AM01- 28.9.2022**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

**1. Nazwa produktu**

„Volailles du Maine”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)  
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy  
TSA 30003 - 93555 Montreuil Cedex  
Tel. +33 0173303800  
Faks +33 0173303804  
E-mail: info@inao.gouv.fr

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Zmiany specyfikacji produktu opisano poniżej i dotyczą one następujących punktów:

**Punkt „Opis produktu”**

W przypadku produktów objętych ChOG zmiana przewiduje produkcję następujących dodatkowych gatunków:

- Kurczę żółte,
- Kurczę czarne,
- Kurczę w wieku 100 dni,
- Perliczka,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

- Kapłon i mały kapłon,
- Pularda,
- Kaczka,
- Gęś,
- Kura

Grupa składająca wniosek produkuje te gatunki, które są objęte produkcją na obszarze geograficznym od wielu lat.

Punkt uzupełniono o kryteria zgodności oraz o opis właściwości organoleptycznych każdego z gatunków lub produktu.

Zakres stosowania specyfikacji produktu rozszerzono na podroby. Te podroby obejmują wątrobę, żołądek i serce. Dopuszcza się wyłącznie podroby pochodzące z tusz drobiowych wyselekcjonowanych do ChOG. Dodano wykaz kryteriów selekcji oraz sposób wprowadzania do obrotu (zachowana całość, jednorodna barwa, wprowadzanie do obrotu w postaci świeżej lub głęboko mrożonej).

#### **Punkt „Metoda produkcji”**

Ze względu na dodanie do specyfikacji produktu wielu gatunków, metodę produkcji w znacznym stopniu uzupełniono. Jest ona podzielona na dwie części, z których pierwsza dotyczy drobiu mięsnego a druga kur niosek.

##### *Ppkt 5.1 i 5.5. „Wykorzystywane linie”*

Skreśla się obowiązek wskazujący, że 90 % przyszłych reproduktorów rodzaju Gallus ma przychodzić na świat i być chowane na obszarze: dzięki koncentracji podmiotów zajmujących się wylęgiem drobiu i ich specjalizacji hodowcy mogą zaopatrywać się wyłącznie na obszarze geograficznym. Ponadto dodano tabelę z zestawieniem fenotypów każdego z gatunków. W przypadku drobiu mięsnego, wszystkie linie to linie wolno rosnące, dostosowane do długiego okresu chowu, na zewnątrz, na wybiegu. W przypadku kur są to linie wytrzymałe, przystosowane do chowu na wybiegu.

##### *Ppkt 5.2 i 5.6 „Metoda chowu”*

Określenie „chów wybiegowy bez ograniczeń” uzupełnia przewidzianą w aktualnej specyfikacji produktu metodę „tradycyjnego chowu wybiegowego”. Dodano zasady dostępu do wybiegów: w przypadku drobiu mięsnego, od godziny 9 rano aż do zapadnięcia zmroku, a w przypadku kur niosek od godziny 11 rano aż do zapadnięcia zmroku. Dodano również tabelę z zestawieniem maksymalnego wieku dostępu do wybiegu oraz minimalnego okresu chowu dla każdego gatunku.

##### *Ppkt 5.3.1 i 5.7.1 „Budynki”*

Niniejszy punkt uzupełniono. Przede wszystkim w przypadku wszystkich rodzajów drobiu mięsnego i kur regułą pozostaje chów w budynku stałym i w jednym stadzie na budynek. Następnie, zależnie od gatunku, podano bardziej szczegółowo szczególne kryteria zagospodarowania budynków.

##### *W przypadku drobiu mięsnego*

Określono całkowitą powierzchnię użytkową kurników przypadającą na gospodarstwo aby ograniczyć rozmiar gospodarstw (1 600 m<sup>2</sup>). Następnie podano maksymalną powierzchnię na budynek (480 m<sup>2</sup>) z uwzględnieniem wyjątku dotyczącego indyków i gęsi (500 m<sup>2</sup>). W tabeli określono szerokość i wysokość włązów zależnie od metody chowu: „tradycyjnego chowu wybiegowego” (minimum 0,35 m) lub „chowu wybiegowego bez ograniczeń” (minimum 0,40 m). Przed włązami umieszczany jest chodnik o szerokości co najmniej jednego metra. W przypadku kurcząt i perliczek obowiązkowe jest zamontowanie grzęd. Grzędy posiadają długość 10 metrów bieżących na 100 m<sup>2</sup> budynku i są udostępniane drobiowi najpóźniej w wieku 4 tygodni.

Aby uzupełnić punkt podano tabelę uwzględniającą maksymalną gęstość obsady na budynek:

	Maksymalna liczba zwierząt na m <sup>2</sup> budynku
Kurczę	11
Perliczka	13
Indyk	6,25 (10 do 7 tygodnia)
Kaczka	10 – samice / 8 – samce
Gęś	5 (10 do 6 tygodnia)

#### *W przypadku kur*

Ustalono maksymalny wiek przyjęcia kurek na nioskę (22 tygodnie). Podano maksymalną liczbę kur w budynku (maksymalnie 6 000 kur). Określono kryteria wewnętrznego i zewnętrznego dostosowania budynków. Budynki są wyposażone w okna, aby zapewnić dostęp naturalnego światła, które uzupełnia światło sztuczne, z maksymalnym czasem oświetlenia w ciągu doby wynoszącym szesnaście godzin i co najmniej 8-godzinnym okresem odpoczynku nocnego. Otwory wyjściowe o długości minimum 4 metrów na 100 m<sup>2</sup> sprzyjają dostępowi drobiu do wybiegów. Gęstość obsady w budynku wynosi 9 kur na m<sup>2</sup>.

#### *Ppkt 5.3.2 i 5.7.2 „Wybiegi”*

W obowiązującej obecnie specyfikacji produktu nie uwzględniono opisu wybiegów. Zasadniczo powinny być to wybiegi trawiaste, zadrzewione, złożone z trwałych użytków zielonych. Podano informacje szczegółowe dotyczące obsadzenia wybiegów (rodzaje żywopłotów, rodzaj i liczba drzew), które są odmienne dla drobiu mięsnego i dla kur. Dla każdego gatunku podano minimalną powierzchnię wybiegów, która zmienia się od dnia „przerzedzania” w przypadku drobiu typu pularda, kapłon i mały kapłon. Dodano okres odłogowania obowiązujący pomiędzy poszczególnymi stadami oraz zasady utrzymania wybiegów.

#### *Ppkt 5.4 i 5.8 „Żywnienie”*

Część dotycząca żywienia została całkowicie zmieniona i uzupełniona o podział na drób mięsny i kury.

#### *W przypadku drobiu mięsnego*

Odsetek zbóż zmniejszono z 75 % składu pokarmu do 70 %.

Ten próg uzupełniono listą surowców, które mogą składać się na dostarczaną paszę. Tabela uwzględnia wiek drobiu na początku okresu tuczu. Na końcu dodano informacje o udostępnianiu drobiowi do dziobania składnika typu „grit” (drobny żwir dostarczany drobiowi dla lepszego rozdrabniania paszy w żołądku), począwszy od 4 tygodnia.

#### *W przypadku kur*

Dodano niniejszą część. Dodano minimalne progi w wysokości 60 % zbóż i produktów zbożowych i 5 % minerałów, jak również listę surowców dopuszczonych w składzie paszy.

#### *Podpunkt 5.9 „Warunki odbierania, transportu i uboju”*

Podpunkt ten zastąpił podpunkt „przetwarzanie”. Dodano informację o poście o długości 5 godzin. W trosce o poszanowanie dobrostanu zwierząt okres pomiędzy odbiorem a ubojem ustalono na maksymalnie 12 godzin, a maksymalny czas transportu na 3 godziny. Dodano również okres 30 minut na odzyskanie pierwotnego stanu w ubojni.

Podrozdział „przetwarzanie” usunięto, ponieważ ma ono miejsce wyłącznie na obszarze geograficznym, i usunięto warunki przedubojowe. Usunięto również rozdział związany ze szkoleniem hodowców i rozdział dotyczący zakazu hodowli i chowu drobiu innego niż ustanowiony w chowie przez grupę lub grupy korzystające z ChOG.

#### **Punkt „Związek”**

Rozdział „Związek z obszarem geograficznym” obowiązującej specyfikacji produktu został w znacznym stopniu zmieniony. Podzielono go na trzy części, co umożliwi odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego. Rozdział zredagowano w sposób bardziej zwięzły oraz usunięto liczne ilustracje i wzmianki historyczne.

#### **Punkt „Obszar geograficzny”**

Zmiana obszaru wynika głównie ze zmian administracyjnych wprowadzonych w wyniku połączeń lub wykreślenia gmin z wykazu przyjętego dla obszaru i zawartego w obowiązującej specyfikacji produktu.

Specyfikacja produktu określa, że chów ma mieć miejsce na obszarze geograficznym i że zaczyna się:

- w przypadku drobiu mięsnego, licząc od przybycia piskląt do hodowcy najpóźniej w 3. dniu,
- w przypadku kur, licząc od przyjęcia kurek na nioskę do kurnika na składanie jaj najpóźniej w 22. tygodniu.

**Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”**

Dodano następujące części:

- Kategoria przedsiębiorców działających na obszarze geograficznym,
- Oświadczenie identyfikacyjne w celu wydania pozwolenia przedsiębiorcom przed rozpoczęciem danej działalności,
- Dodano tabelę identyfikowalności wstępującej i zstępującej.

**Punkt „Etykietowanie”**

Obecny akapit został skreślony i zastąpiony zdaniem określającym obowiązki regulacyjne.

W następujących punktach wprowadzono dodatkowo zmiany redakcyjne:

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” dodano dane kontaktowe Institut National de la qualité et de l'origine (INAO, Krajowy Instytut ds. Jakości i Pochodzenia) jako właściwego organu państwa członkowskiego, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W punkcie „Grupa składająca wniosek” podano dane kontaktowe oraz formę prawną SYVOL QUALIMAIN.

W punkcie „Organ kontrolny” podano dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut National de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Punkt „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli z głównymi punktami kontroli oraz metodą ich oceny.

Jednolity dokument CHOG „Volailles du Maine” składa się obecnie z wniosku o rejestrację tego produktu, złożonego na podstawie art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92.

Dokument ten został w znacznym stopniu zmieniony we wszystkich punktach, aby odpowiadał załącznikowi I do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Zatwierdzone standardowe zmiany pociągają zatem za sobą zmianę wszystkich punktów jednolitego dokumentu.

Wszystkie opisane i uzasadnione zmiany nie obejmują zmiany samej nazwy chronionego oznaczenia geograficznego lub zmiany wykorzystania tej nazwy, nie są na tyle istotne by unieważniać związek, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b) i nie pociągają za sobą nowych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te odpowiadają zatem definicji zmiany standardowej.

Dla tego chronionego oznaczenia geograficznego, zarejestrowanego na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r., nie sporządzono jednolitego dokumentu a jedynie kartę z zestawieniem najważniejszych informacji, w tym informacji o właściwych organach państwa członkowskiego, o grupie składającej wniosek, nazwą produktu, rodzajem produktu i opisem specyfikacji produktu. Dokument ten zostaje zatem zastąpiony przez jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Volailles du Maine”**

**Numer UE: PGI-FR-0148-AM01- 28.9.2022**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

**1. Nazwa (nazwy) produktu**

„Volailles du Maine”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

### 3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

### 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Volailles du Maine” występują jako mięso surowe, w postaci świeżej lub głęboko mrożonej, w formie:

- tuszy (z podrobami lub bez nich),
- kawałków,
- kawałków z rozbioru,
- podrobów.

Należą do następujących rodzin i rodzajów:

- Gallus: kurczę, pularda, kapłon, mały kapłon, kura,
- Numida meleagris: perliczka, kapłon perliczki,
- Meleagris gallopavo: indyk,
- Cairina moschata: kaczka,
- Anser anser: gęś.

Mięso „Volailles du Maine” odpowiada mięsu drobiowemu z elastycznym (nieskostniałym) zakończeniem mostka, przeznaczonemu do pieczenia lub smażenia, w przypadku drobiu mięsnego, oraz mięsu drobiowemu z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka, przeznaczonemu do duszenia, smażenia lub gotowania, w przypadku kur.

„Volailles du Maine” posiadają:

- Właściwe uformowanie.
- Ich kości są twarde.
- Tkanka mięśniowa jest pełna, pierś dobrze rozwinięta, szeroka, długa i umięśniona, nogi są umięśnione, z wyjątkiem kur.
- Stopień otłuszczenia:

Produkcja	Stopień otłuszczenia
Kurczę, indyk przeznaczony do pieczenia, indyk w kawałkach	Cienka warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach
Perliczka	Bardzo cienka warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach
Kapłon, mały kapłon, pularda, kapłon perliczki	Gruba warstwa na piersi, grzbiecie i nogach
Gęś	Warstwa tłuszczu od umiarkowanej do grubej na piersi, grzbiecie i nogach
Kaczka	Umiarkowana warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach
Kura	Umiarkowana warstwa tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach

„Volailles du Maine” spełniają następujące kryteria jakościowe:

— w przypadku tuszy: klasa A i minimalna masa:

	Minimalna masa: wypatroszone i bez podrobów (g)	Masa minimalna: częściowo wypatroszone (g)
Kurczę	950 – 81 / 84 dni 1 150 – 100 dni	1 300 – 81 / 84 dni 1 500 – 100 dni
Kura	900	—
Kapłon	2 400	2 900
Mały kapłon	1 600	2 000
Pularda	1 550	1 900
Perliczka	800	1 100
Kapłon perliczki	1 300	1 800
Indyk przeznaczony do pieczenia	2 300 – samice 3 100 – samce	2 700 – samice 3 600 – samce
Indyk w kawałkach	2 800 – samice 4 100 – samce	—
Kaczka	1 250 – samice 2 300 – samce	2 900 – samice 1 600 – samce
Gęś	2 700	3 100

— W przypadku drobiu w kawałkach i kawałków z rozbioru: klasa A, pochodzące z tusz o masie zgodnej z minimalną

— w przypadku podrobów (wątroba, żołądek, serce): zachowana całość, jednorodna barwa.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Ilość podawanej paszy zawiera, na etapie tuczu drobiu mięsnego, według spożycia obliczanego jako średnia ważona, co najmniej 70 % zbóż i produktów zbożowych.

W przypadku kur podawana pasza zawiera co najmniej 60 % zbóż i produktów zbożowych i 5 % minerałów.

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

Na obszarze geograficznym przeprowadza się następujące operacje: Hodowla i chów drobiu.

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

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

Etykieta zawiera nazwę „Volailles du Maine” i logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Volailles du Maine” jest określany według kryteriów klimatycznych i historycznych. Obszar obejmuje departamenty Sarthe i Mayenne i obszary przyległe, odwadniane przez dorzecze rzeki Maine i wszystkie jej dopływy: Loir, Sarthe i Mayenne, jak również wpływające do nich ciekły wodne.

— Departamenty Sarthe (72) i Mayenne (53) w całości

— Eure-et-Loir (28):

- Kantony: Nogent-le-Rotrou.
- Gminy: Authon-du-Perche, Beaumont-les-Autels, Béthonvilliers, Chapelle-Guillaume, Chapelle-Royale, Charbonnières Coudray-au-Perche, Frazé, Friaize, La Bazoche-Gouet, Le Thieulin, Les Autels-Villevillon, Les Étilleux, Luigny Miermaigne, Montigny-le-Chartif, Moulhard, Saint-Bomer.
- Indre-et-Loire (37):
  - Kantony: Château-Renault, Langeais, Saint-Cyr-sur-Loire, Vouvray
  - Gminy: Neuillé-le-Lierre, Noizay, Tours (wyłącznie w części północnej Loire)
- Loir-et-Cher (41):
  - Kantony: Montoire-sur-le-Loir, Perche, Vendôme.
  - Gminy: Épiais, Oucques La Nouvelle, Rhodon.
- Maine-et-Loire (49):
  - Kantony: Angers, Angers 2, Angers 3, Angers 4, Angers 5, Angers 6, Angers 7, Beaufort-en-Anjou, Longué-Jumelles, Segré-en-Anjou Bleu, Tiercé.
  - Gminy: Bécon-les-Granits, Champtocé-sur-Loire, Erdre-en-Anjou (obszar dawnej gminy La Pouèze), Ingrandes-Le Fresne sur Loire, La Possonnière, Les Ponts-de-Cé (wyłącznie w części północnej Loire), Saint-Augustin-des-Bois, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Sigismond, Saumur (wyłącznie w części północnej Loire), Val d'Erdre Auxence.
- Orne (61):
  - Kantony: Alençon, Alençon 1, Alençon 2, Bagnoles de l'Orne Normandie, Bretoncelles, Ceton, Damigny, Écouves, L'Aigle, Mortagne-au-Perche, Tourouvre au Perche,
  - Gminy: Aube, Aunou-sur-Orne, Avrilly, Bagnoles de l'Orne Normandie (obszar dawnej gminy Saint-Michel-des-Andaines), Beaufai, Beauvain, Belfonds, Boitron, Chahains, Chailloué, Champsecret Domfront en Poiraise, Écorcei, Fay, Godisson, Joué-du-Bois, L'Orée-d'Écouves, La Chapelle-près-Sées, La Chaux, La Ferrière-Béchet, La Ferté Macé, La Lande-de-Goult, La Motte-Fouquet, Le Bouillon, Le Cercueil, Le Champ-de-la-Pierre, Le Ménil-Scelleur, Les Monts d'Andaine, Lonlay-l'Abbaye, Lonlay-le-Tesson, Macé Magny-le-Désert, Mahéru, Méhoudin, Mortrée, Neauphe-sous-Essai, Rai, Roupperroux, Saint-Bômer-les-Forges, Saint-Brice, Saint-Clair-de-Halouze, Saint-Ellier-les-Bois, Saint-Gervais-du-Perron, Saint-Gilles-des-Marais, Saint-Martin-des-Landes, Saint-Martin-l'Aiguillon, Saint-Ouen-le-Brisoult, Saint-Patrice-du-Désert, Saint-Pierre-des-Loges, Saint-Sauveur-de-Carrouges, Saint-Symphorien-des-Bruyères, Sainte-Marguerite-de-Carrouges, Sainte-Marie-la-Robert, Sées, Tanville.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Pierwotny związek z ChOG „Volailles du Maine” opiera się na czynnikach naturalnych i ludzkich, które występują na obszarze Maine i które dały początek produkcji drobiu o specyficznych cechach charakterystycznych (kury, kurczęta, indyki, kaczki, perliczki, pulardy, kapłony i gęsi). Te cechy charakterystyczne sprawiły, że z czasem ta produkcja zdobyła i ugruntowała sławę.

Obszar geograficzny obejmuje departamenty Sarthe, Mayenne i niektóre odcinki graniczące z tymi 2 departamentami. Odpowiada on mniej więcej historycznej prowincji Maine.

Obszar geograficzny ChOG „Volailles du Maine” to region położony na styku i w miejscu przenikania się różnych formacji geologicznych. Część zachodnia, odpowiadająca wschodnim obrzeżom Masywu Armorykańskiego, charakteryzuje się kwaśnymi glebami powstałymi na prekambryjskich łupkach i posiada łagodnie pofałdowaną rzeźbę terenu. Część północna, o łagodnym nachyleniu, posiada gleby głębsze, z wystarczającą zdolnością zatrzymywania wody. Część wschodnia, odpowiadająca obszarowi w którym na Masyw Armorykański nakładają się formacje drugorzędowe basenu paryskiego, to strefa przejściowa, gdzie występują gleby piaszczyste i wapienne. Na południu znajduje się obszar aluwialny, który został ukształtowany przez naturalną, gęstą sieć rzeczną wokół dopływów Maine. Wysokość nad poziomem morza wynosi ogólnie od 25 do 100 metrów. Góra Avaloirs, której szczyt wznosi się na wysokość 416 metrów to najwyższe wzniesienie obszaru.

Na całym obszarze występują dwa główne rodzaje gleb: Gleby kwaśne, bardzo korzystne dla użytkowania naturalnych łąk, oraz gleby wapienne, sprzyjające uprawie zbóż.

Obszar geograficzny charakteryzuje się umiarkowanym klimatem o tendencjach oceanicznych, z względnie równomiernym rozkładem opadów (od 650 do 800 mm/m<sup>3</sup>) i z ograniczonymi nasileniami sezonowymi. Średnia miesięczna temperatura jest jednorodna i waha się od 4 °C do 18 °C. Amplitudy temperatur między porami roku oraz między dniem a nocą są raczej niskie.

Ten klimat, charakteryzujący się ogólnie łagodnymi warunkami i niewielką liczbą zdarzeń klimatycznych (bez gwałtownych wahań temperatury, poziomu opadów lub nasłonecznienia) sprzyja długiej obecności drobiu na zewnątrz.

Naturalna sieć rzeczna na obszarze geograficznym jest gęsta. Składa się z trzech dużych rzek: Mayenne, Sarthe i jej głównego dopływu, Loir. Zapewniają one zaopatrzenie obszaru w wodę, bez ryzyka niedoborów. Rzeki te kończą swój bieg zlewając się w rzekę Maine na północ od Angers. Maine wpada do Loary, wyznaczając tym samym południową granicę obszaru.

Obszar geograficzny „Volailles du Maine” to tradycyjnie region upraw mieszanych i hodowli, z pełnoprawnym udziałem chowu i hodowli drobiu. Tradycje hodowlane tego regionu są nadal obecne i cechuje je szczególnie tradycyjna specjalistyczna wiedza w zakresie wykorzystywania wybiegów jako głównego miejsca chowu drobiu z Maine. W okresie tuczu producenci otwierają dla drobiu duże, trawiaste i zadrzewione wybiegi, dostępne od godziny 9 rano aż do zapadnięcia nocy. Drób jest karmiony głównie zbożem. Opas przewidziano również w przypadku i kur w wieku ponad 100 dni.

Od 1960 r. hodowcy z dorzecza Maine należą do prekursorów w dziedzinie jakości drobiu. Wychodząc naprzeciw potrzebom konsumentów w miastach, poszukujących drobiu hodowlanego wysokiej jakości, sporządzają dla różnych gatunków specyfikacje produktów, które kontroluje niezależny organ a kilkadziesiąt lat później dodają do nich dwa rodzaje produktów: kapłon perliczki i mały kapłon. Specyfikacja „Volailles du Maine” już wtedy przewidywała obowiązek wprowadzania drobiu.

Ponadto dzięki niewielkim rozmiarom gospodarstw i stad hodowcy mogą utrzymywać związek między człowiekiem a naturą. Podobnie jak ich przodkowie, dzisiejsi hodowcy posiadają wiedzę techniczną niezbędną do dobrego prowadzenia chowu i hodowli. To zdobywane przez lata doświadczenie pozwoliło na długotrwałe utrzymanie produkcji drobiu wysokiej jakości, przy równoczesnym wprowadzaniu zmian i rozwoju po to, aby uwzględnić określone oczekiwania społeczne, na przykład dotyczące dobrostanu zwierząt.

„Volailles du Maine” posiadają zatem wszystkie parametry naturalne, dzięki którym mogą maksymalnie wykorzystywać wybiegi zewnętrzne i je eksplorować.

Łagodnie pofalowana rzeźba terenu i na ogół suche oraz kwaśne gleby tworzą łatwe do eksplorowania wybiegi, na których drób może znaleźć dodatkowe pożywienie, takie jak trawa, ale również występujące tam dżdżownice i owady.

Woda, pochodząca z opadów jak i z sieci rzecznej, występująca w wystarczającej ilości i przez cały rok, umożliwia regularną produkcję roślin i zbóż, które stanowią historyczną i niezmienną paszę „Volailles du Maine”. Ponadto, ten regularny zasób wody ułatwił i nadal ułatwia sadzenie roślin wieloletnich, takich jak drzewa i żywopłoty. Te ostatnie stanowią dla drobiu zachętę do eksplorowania wybiegu. Zapewniają również schronienie na wybiegu i ochronę przed ewentualnymi drapieżnikami.

Umiarkowany klimat o tendencjach oceanicznych sprzyja wzrostowi trawy przez cały rok, jak również wyprowadzaniu zwierząt, niezależnie od pory roku, od godziny 9 rano do zmierzchu.

Wszystkie gatunki „Volailles du Maine” posiadają właściwe uformowanie, twarde kości, pełną tkankę mięśniową, dobrze rozwiniętą, szeroką, długą i umięśnioną pierś i umięśnione nogi (z wyjątkiem kurcząt w przypadku tego ostatniego kryterium).

Ich stopień otluszczenia pozwala uzyskiwać:

- kurczaki i indyki posiadające cienką warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach;
- perliczki posiadające bardzo cienką warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach;
- kapłony, małe kapłony, pulardy i kapłony perliczki posiadające grubą warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach;
- gęsi posiadające warstwę tłuszczu od umiarkowanej do grubej na piersi, grzbiecie i nogach;
- kaczki i kury posiadające średnią warstwę tłuszczu na piersi, grzbiecie i nogach.



„Volailles du Maine”, w przypadku kurcząt, indyków, perliczek, kapłona, małego kapłona, pulardy, kapłona perliczki, gęsi i kaczki, charakteryzują się tuszami z elastycznym (nieskostniałym) zakończeniem mostka, a w przypadku kur – tuszami z twardym (skostniałym) zakończeniem mostka.

Specjalistyczna wiedza hodowców Maine skupia się na:

- wykorzystaniu linii długo rosnących, umożliwiającymi długi okres chowu,
- optymalnym zarządzaniu wybiegami, na które drób może wychodzić dzięki warunkom klimatycznym i sprzyjającemu otoczeniu na zewnątrz,
- diecie opartej na zbożach.

Te stare metody hodowlane występują do dziś i dały początek renomie „Volailles du Maine”.

Wielu pisarzy (Racine, Scarron) lub gastronomów (Grimaud de la Reynière, Brillat-Savarin) chwaliło jakość „Volailles du Maine”. W 1668 r. Racine, słynny francuski pisarz, w komedii „Pieniacze” pisał: „Posiłł się tam dobrym kapłonem z Maine”, ale kury, kurczęta tuczone, indyczki i gęsi... nie ustępowały mu pod względem jakości. Ludwik XIV, Colbert i Markiza de Sévigné przyznawali, że się nimi delectowali.

W XVIII i XIX wieku, renoma drobiu z Maine równała się renomie drobiu z Bresse, o czym zaświadczały źródła historyczne.

W latach 1950-1980, w regionie Maine istniały liczne targi inwentarza żywego, z których najważniejsze to targi w Mans, La Flèche, Loué i Château-Gontier. Te cieszące się dużą renomą targi przyciągały kupców z całej Francji oraz z krajów sąsiednich takich jak Belgia.

Produkcja drobiu w chowie wybiegowym na terytorium Maine stanowi do dzisiaj 20 % wartości produktów rolnych z tego obszaru Maine, a z drugiej strony około 20 % francuskiej produkcji drobiu opatrzonego oznaczeniem jakości i pochodzenia, co sprawia, że jest to jeden z największych ośrodków produkcyjnych w kraju.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-78268bb4-b7f5-43e3-878e-b93def80193d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-78268bb4-b7f5-43e3-878e-b93def80193d)

---