

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 157/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„DINDE DE BRESSE”

NR WE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (dane dotyczące struktur kontroli)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany)**

3.1. Nagłówek „Opis produktu”

Opis produktu uzupełniono całkowitym okresem trwania chowu, który ustalono na co najmniej 28 tygodni.

Usunięto maksymalną masę indyków.

Indyków „Dinde de Bresse” nie można wprowadzać do obrotu poza okresem świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku; uściślono, że okres ten trwa od dnia 1 listopada do dnia 31 stycznia w zależności od daty wylęgu piskląt indyka.

Uściślono sposoby prezentacji indyków: można je wprowadzać do obrotu w postaci „częściowo wypatroszonej”, „gotowej do przyrządzenia” lub „wypatroszonej” z głową i kryzą. Muszą spełniać następujące warunki: muszą charakteryzować się odpowiednim uformowaniem i odpowiednią okrywą tłuszczową, mieć dużą ilość mięsa i rozwinięte filety; ich skóra musi być cienka, gładka, bez końcówek piór, bez pęknięć, uszkodzeń lub anormalnych zabarwień.

3.2. Nagłówek „Obszar geograficzny”

Uściślono etapy, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia: chów, ubój i przygotowywanie indyków objętych chronioną nazwą pochodzenia muszą odbywać się na obszarze geograficznym. Przygotowaniem indyków (kończeniem oskubywania i czyszczeniem kryz) na obszarze geograficznym muszą zajmować się podmioty gospodarcze wchodzące w skład łańcucha produkcji. Omawiany etap przygotowywania, który bierze udział w klasyfikacji indyków w ramach chronionej nazwy pochodzenia „Dinde de Bresse”, jest ważny w celu zagwarantowania prezentacji i jakości produktu.

Ponadto skorygowano istotne błędy w wykazie gmin, a do specyfikacji dołączono mapę obszaru geograficznego chronionej nazwy pochodzenia.

3.3. Nagłówek „Metoda produkcji”

Wprowadzono dokładniejsze informacje dotyczące ogólnych zasad żywienia „Dinde de Bresse”:

- wprowadzono zakaz stosowania GMO w żywieniu „Dinde de Bresse”, w tym w paszy podawanej w okresie początkowym, jak również zakaz wprowadzania genetycznie modyfikowanych gatunków roślin w gospodarstwach,
- w specyfikacji, w przypadku wyjątkowych warunków klimatycznych (wysokie temperatury, burza), przewidziano możliwość trzymania indyków wewnątrz budynku w celu ochrony ich zdrowia podczas okresu wzrostu,
- dodano możliwość stosowania czynników zakwaszających i oczyszczających (suplementów) w wodzie pitnej zwierząt. Suplementy te mają zapobiegać pojawianiu się chorób i zagwarantować lepszą jakość wody podawanej indykom,
- wprowadzono również bardziej szczegółowe informacje dotyczące składu paszy na różnych etapach chowu,
- w okresie początkowym dodano pozytywną listę kategorii surowców stosowanych w paszy początkowej, jak również bardziej szczegółowe informacje dotyczące składu paszy początkowej, której jakość przewyższa jakość paszy standardowej (% zbóż i produktów ubocznych i stosowanie kukurydzy w drugiej części okresu początkowego),
- jeżeli chodzi o produkty mleczne podawane podczas okresu wzrostu, ustalono minimalną granicę włączania do dawki pokarmowej produktów mlecznych w proszku (5 % pełnej dawki pokarmowej),
- uściślono, że w okresie tuczu końcowego pasza odpowiada tradycyjnej paszy „Dinde de Bresse”, czyli paszy stosowanej w okresie wzrostu, do której można dodać ryż lub ziemniaki.

3.4. Nagłówek „Związek z obszarem geograficznym”

Część ta została napisana ponownie, aby pokazać specyfikę obszaru geograficznego, specyfikę produktu i związek z obszarem geograficznym. Nagłówek ten dodano zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

3.5. Nagłówek „Dane dotyczące struktur kontroli”

Część tę zaktualizowano, dodając dane kontaktowe organu certyfikującego odpowiedzialnego za kontrolę w zakresie ChNP.

3.6. Nagłówek „Etykietowanie”

Wprowadzono dokładniejsze dane dotyczące informacji znajdujących się na oznakowaniach, ich zasad wydawania i umieszczania, jak również stosowania nazwy „Bresse” na dokumentach towarzyszących i na fakturach oraz informacji znajdujących się na pieczęciach i etykietach.

3.7. Nagłówek „Wymogi krajowe”

Zgodnie z krajową reformą systemu kontroli specyfikację uzupełniono tabelą przedstawiającą główne punkty kontroli i ich metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„DINDE DE BRESSE”

NR WE: FR-PDO-0217-0144-08-04-2010

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa

„Dinde de Bresse”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Indyk „Dinde de Bresse” należy do rodzaju *Meleagris* i do gatunku *Gallopavo dom.* Dorosłe indyki posiadają następujące cechy charakterystyczne: czarne upierzenie, czerwone dzwonki, smukłą, całkowicie gładkie, czarne nogi, białą skórę i białe mięso.

Nazwa odnosi się do indyków i indyczek w wieku co najmniej 28 tygodni, które wprowadza się do obrotu wyłącznie przy okazji świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku, czyli od dnia 1 listopada do dnia 31 stycznia w zależności od daty wylęgu piskląt indyka.

Indyki muszą być wprowadzane do obrotu w postaci „częściowo wypatroszonej” i spełniać następujące warunki: muszą charakteryzować się odpowiednim uformowaniem i odpowiednią okrywą tłuszczową, mieć dużą ilość mięsa i rozwinięte filety; ich skóra musi być cienka, gładka, bez końcówek piór, bez pęknięć, uszkodzeń lub anormalnych zabarwień; tuczenie ma spowodować, że kości grzbietowe będą niewidoczne; nie należy zmieniać naturalnego kształtu grzebienia. Na kończynach nie może być złamań. Kryza z piór zachowana na szyi musi być czysta. Z nóg należy usunąć wszelkie zabrudzenia.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Ich masa wynosi co najmniej:

3 kg po częściowym wypatroszeniu w przypadku samic;

5,5 kg po częściowym wypatroszeniu w przypadku samców.

Dopuszcza się wprowadzanie do obrotu w postaciach „gotowej do przyrządzenia” lub „wypatroszonej” z głową i kryzą, pod warunkiem że członki, z wyjątkiem pazurów, nie są obcięte.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Chów indyków z Bresse odbywa się w trzech następujących po sobie etapach, którymi są etap początkowy, etap wzrostu i etap tuczu końcowego.

Podczas okresu „początkowego”, który trwa maksymalnie 10 tygodni, pasza indyków składa się w co najmniej 30 % ze zbóż i z produktów ubocznych zbóż w pierwszej części okresu początkowego (dni 0–28) i w co najmniej 50 % ze zbóż i z produktów ubocznych zbóż, z których 20 % stanowi kukurydza, w drugiej części okresu początkowego (dni 29–70).

Surowce wchodzące w skład paszy początkowej mogą pochodzić spoza obszaru geograficznego. Są to wyłącznie surowce pochodzenia roślinnego, produkty mleczne i składniki mineralne:

- ziarna zbóż, ich produkty i produkty uboczne,
- nasiona lub owoce oleiste, ich produkty lub produkty uboczne (w przypadku olejów roślinnych dozwolone jest stosowanie jedynie olejów surowych i rafinowanych),
- nasiona roślin strączkowych, ich produkty lub produkty uboczne,
- bulwy i korzenie, ich produkty i produkty uboczne: burak, ziemniak,
- inne ziarna i owoce, ich produkty i produkty uboczne: winogrono,
- pasze, w tym pasze objętościowe: lucerna i pochodzące z niej produkty,
- inne rośliny, ich produkty i produkty uboczne: melasa z trzciny cukrowej, cukier, algi morskie,
- produkty mleczne: mleko, maślanka, serwatka,
- składniki mineralne: fosforan dwuwapniowy, węgiel wapnia, dwuwęgiel sodu, sól, magnez.

Całkowitą zawartość tłuszczu w paszy ograniczono do 6 %.

Podczas całego okresu początkowego dozwolone jest stosowanie dodatków przewidzianych w obowiązujących przepisach z następującymi ograniczeniami:

- dodatki technologiczne z grup funkcjonalnych emulgatory, stabilizatory, zagęszczacze i substancje żelujące: zabronione.

Podczas okresu wzrostu, który trwa przez co najmniej 15 tygodni, poza zasobami pochodzącymi z trawiastych wolnych wybiegów, paszę stosowaną podczas etapu wzrostu indyków stanowią zboża, które można wcześniej ugotować, rozdrobnić lub zemleć, z wyłączeniem każdego innego przetwarzania, oraz produkty mleczne. Kukurydza musi stanowić co najmniej 50 % pełnej dawki pokarmowej. Produkty mleczne obejmują mleko i jego produkty uboczne. Można je podawać w postaci płynnej lub w proszku oraz mieszać je ze zbożami. W przypadku wyłącznego podawania paszy suchej produkty mleczne w postaci proszku muszą stanowić co najmniej 5 % pełnej dawki pokarmowej. W trakcie tego okresu zboża pochodzą wyłącznie z obszaru geograficznego nazwy pochodzenia, a produkty mleczne mogą pochodzić spoza obszaru geograficznego.

Po omawianym okresie „wzrostu” następuje okres „tuczu końcowego” trwający co najmniej trzy tygodnie i odbywający się w zadaszonym, zamkniętym, cichym i przewiewnym budynku. Podczas tego okresu paszę podawaną indykom stanowi określona powyżej pasza stosowana podczas etapu wzrostu, do której można dodać ryż lub ziemniaki, których pochodzenie geograficzne nie jest narzucone.

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

Chów, ubój i przygotowywanie indyków (kończenie oskubywania i czyszczenie kryz) odbywają się na obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Żadnego indyka nie można wprowadzać do obrotu pod chronioną nazwą pochodzenia „Dinde de Bresse”, jeżeli nie jest opatrzony równocześnie obrączką hodowcy, pieczęcią z plakietką i etykietą przygotowaną przez grupę.

Oprócz etykiet na paczkach wszystkie dokumenty towarzyszące i faktury muszą zawierać chronioną nazwę pochodzenia „Dinde de Bresse” i napis „appellation d’origine protégée” lub „AOP”.

Wzory oznakowań

Niezbywalna obrączka ma postać metalowego pierścienia, na którym znajduje się, poza wyrazem „Bresse”, numer identyfikacyjny hodowcy.

Niezbywalna pieczęć ma postać metalowego zacisku opatrzonego napisem „Bresse”, z plakietką, na której znajduje się:

— nazwa „Dinde de Bresse”,

— napis „AOP”.

Na etykiecie znajduje się:

— nazwa „Dinde de Bresse” wydrukowana czcionką o wielkości co najmniej równej największej czcionce użytej na etykiecie,

— symbol ChNP Unii Europejskiej,

— napis „appellation d’origine protégée” („chroniona nazwa pochodzenia”) lub „AOP” (ChNP).

Warunki nanoszenia oznakowań

Grupa wydaje każdemu podmiotowi gospodarczemu spełniającemu wymogi specyfikacji różne oznakowania przewidziane powyżej.

Hodowca zakłada ptakowi obrączkę na lewą nogę przed odebraniem indyków.

Pieczęć z plakietką umieszcza się z przodu grzebienia podczas klasyfikacji indyków w ramach chronionej nazwy pochodzenia przed wysyłką.

Obrączka i pieczęć mogą służyć tylko raz i należy je umieszczać starannie, tak aby nie dały się naruszyć.

Etykietę umieszcza się na grzebieniu podczas ostatecznej klasyfikacji indyków w ramach chronionej nazwy pochodzenia.

Podmioty gospodarcze zwracają grupie niewykorzystane obrączki, pieczęcie z plakietką i etykiety.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji obejmuje obszar geograficzny ograniczony do Bresse, składający się z połaďdowanej równiny, która zajmuje wschodnią część środkowego basenu Saony, obejmujący część departamentów Ain, Jura oraz Saône et Loire.

Chów, ubój i przygotowywanie indyków objętych chronioną nazwą pochodzenia muszą odbywać się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytoria następujących gmin lub ich części:

departament Ain (01): wszystkie gminy kantonów Bâgé-le-Châtel, Bourg-en-Bresse-Est, Bourg-en-Bresse-Nord-Centre, Bourg-en-Bresse-Sud, Montrevel-en-Bresse, Péronnas, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Saint-Trivier-de-Courtes i Viriat;

następujące gminy i części gmin: Abergement-Clémenciat (część północna Châtillon), Beaupont, Bény, Biziat, Certines, Ceyzériat (część zachodnia D52), Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalarnonne (północny zachód), Chaveyriat, Coligny (część zachodnia N83/D52), Condeissiat, Courmangoux (część zachodnia D52), Dompierre-sur-Chalarnonne (część północna Chalarnonne), Dompierre-sur-Veyle (część), Domsure, Druillat (część), Garnerans, Illiat, Jasseron (część zachodnia D52), Marboz, Meillonas (część zachodnia D52), Mézériat, Neuville-les-Dames, Pirajoux, Pressiat (część zachodnia D52), Saint-Didier-sur-Chalarnonne (część północna Chalarnonne), Saint-Etienne-du-Bois, Saint-Etienne-sur-Chalarnonne (część północna Chalarnonne), Saint-Julien-sur-Veyle, Saint-Martin-du-Mont (część zachodnia D52), Salavre (część zachodnia N83), Sulignat, Thoisse, Tossiat (część zachodnia D52), La Tranclière, Trefort-Cuisiat (część zachodnia D52), Verjon (część zachodnia N83), Villemotier, Vonnas;

departament Jura (39): następujące gminy i części gmin: Annoire (na południe od Doubs), Asnans-Beauvoisin (zachód D468), Augea (zachód N83), Balanod (zachód N83), Beaufort (zachód N83), Bletterans, Bois-de-Gand (zachód), Bonnaud, Cezancey (zachód N83), Chainée-des-Coupis (południowy zachód), Chapelle-Voland, La Chassagne (południe D468), Chaumergy (część), Chaussin (południe D468), La Chaux-en-Bresse (zachód D95), Chazelles, Chêne-Sec, Chilly-le-Vignoble, Commenailles, Condamine, Cosges, Courlans, Courlaoux, Cousance (zachód N83), Cuisia (zachód N83), Desnes (zachód), Digna (zachód N83), Les Essards-Taignevaux (zachód D468), Fontainebrux, Foulenay (część), Francheville (zachód D95 + południe D468), Frébuans, Froideville (część), Gevingey (zachód N83), Les Hays, Larnaud, Longwy-sur-le-Doubs (część), Mallerey, Maynal (zachód N83), Messia-sur-Sorne (północ N83), Montmorot (południe N78+zachód N83), Nanc-lès-Saint-Amour (zachód N83), Nance, Neublans-Abergement, Orbagnia (zachód N83), Petit-Noir (na zachód od Doubs), Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (część), Rye (zachód D468), Sainte-Agnès (zachód N83), Saint-Amour (zachód N83), Saint-Jean-d'Etreux (zachód N83), Trenal, Vercia (zachód N83), Villevieux, Vincelles (zachód N83), Vincent (zachód D95);

departament Saône et Loire (71): wszystkie gminy kantonów Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

następujące gminy i części gmin: Authumes, Beauvernois, Bellesvres, Chalon-sur-Saône (lewy brzeg), Champagnat (zachód N83), La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (część), Châtenoy-en-Bresse, La Chaux, Condal, Cuiseaux (część), Dampierre-en-Bresse, Dommartin-les-Cuiseaux, Epervans, Flacey-en-Bresse, Fretterans (część), Frontenard, Frontenard, Joudes (zachód N83), Lacrost, Lans, Lays-sur-le-Doubs (część), Longepierre (południe), Le Miroir, Montjay, Mouthier-en-Bresse, Navilly (na południe od Doubs), Oslon, Pierre-de-Bresse, Pontoux, Préty, La Racineuse, Ratenelle, Romenay, Saint-Bonnet-en-Bresse, Saint-Marcel, Sermesse, Torpes, Tournus (część), Toutenant, La Truchère, Varennes-Saint-Sauveur, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

W przypadku gmin, w których jedynie część terytorium znajduje się na obszarze geograficznym, granicę naniesiono na dokumentach graficznych złożonych we właściwych urzędach gminnych.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Dinde de Bresse” odpowiada obszarowi określonymu przez ekspertów w orzeczeniu z 1936 r. w sprawie uznania nazwy pochodzenia „Volaille de Bresse”. Określa całkowicie jednolity obszar odpowiadający połaďdowanej lesistej równinie zbudowanej z peryglacialnych narzutów geologicznych z pliczwartorzędu, z których wywodzą się bardzo bogate w glinę i nieprzepuszczalne gleby. Warstwę uprawną tworzy głównie gliniasto-krzemionkowa gleba zbudowana z bardzo drobnych elementów, najczęściej bez kamieni i wapienia. W klimacie, na który bardzo silny wpływ wywiera ocean, na przestrzeni roku występują bardzo regularne opady. Wilgotność odczuwalna jest przez większą część roku. Zimą często występują opady i mgła.

Współistnienie tych czynników geomorfoklimatycznych wybitnie sprzyja uprawom zielonki i zbóż wymagającym bardzo duzo wody, jak kukurydza, która pojawiła się w Bresse na początku XVII wieku (czyli zaledwie nieco ponad wiek po rozpoczęciu jej uprawy w Andaluzji). Odgrywała ona

główną rolę w systemie rolnym Bresse, ponieważ służyła jako podstawa żywności, ale również paszy zwierząt gospodarskich, w szczególności drobiu. Zapewniała żywność bogatą w składniki energetyczne, która umożliwiała produkcję tłustego drobiu, stanowiącego źródło renomy „Dinde de Bresse”. Indyki pojawiły się w Bresse pod koniec XVI wieku.

Gospodarstwa są niewielkie, bardzo rozdrobnione, z polami poprzecinanymi mnóstwem żywopłotów i innych krzewów. W tym kontekście na przestrzeni wieków wprowadzono tradycyjną produkcję mieszaną opartą na uprawie użytków zielonych i zbóż oraz chowie drobiu i bydła (mlecznego, a następnie krów mamek). Na początku XX wieku chów rozwinął się w gospodarstwach, z których wszystkie posiadały stado indyków z czarnymi piórami i nogami. Jeszcze dzisiaj odizolowanie i rozproszenie gospodarstw w Bresse, występowanie użytków zielonych i żywopłotów umożliwiają chów dużej liczby indyków w formie wypasu ekstensywnego i zachowanie chowu tradycyjnego.

W tych gospodarstwach o rodzinnym charakterze hodowcy poświęcają znaczną uwagę kwestii samowystarczalności gospodarstwa. W większości gospodarstw hodowcy produkują własne zboża (pszenicę, jęczmień, owies, kukurydzę), którymi będą żywione indyki, w szczególności na etapie wzrostu i tuczu końcowego. Utrzymują wybiegi, dbając o odprowadzanie wody (kopanie rowów odwadniających i płytkich odpływów), przycinając żywopłoty i krzewy i łącząc zamknięcia na dużych obszarach, utrwalając w ten sposób praktyki wypasu ekstensywnego.

Chów „Dinde de Bresse” uwzględnia cechy charakterystyczne tego dużego ptaka domowego, który lata w niewielkim zakresie i pozostaje wrażliwy na choroby. Wymaga to znacznego nadzoru nad stadem na wszystkich etapach życia zwierzęcia: od pojawienia się piskląt indyka do uboju (działania w zakresie higieny mające na celu zapobieganie chorobom, nadzorowanie warunków klimatycznych, równowaga paszy w zależności od wzrostu zwierzęcia i pożywienia, jakie znajdzie na wybiegu, gromadzenie stada, środki ochrony przed drapieżnikami).

5.2. Specyfika produktu

Chów „Dinde de Bresse” odbywa się w rytmie zgodnym z porami roku jak najbliżej otaczającej przyrody; indyki osiągają dojrzałość fizjologiczną w okresie świąt Bożego Narodzenia i Nowego Roku. „Dinde de Bresse” różni się od indyków przeznaczonych do rozbioru ograniczoną morfologią.

Charakteryzuje się świeżym niemrożonym mięsem o skórze i mięsie szczególnej jakości: cienka i biała skóra, białe mięso, rozwinięte filety i odpowiednia okrywa tłuszczowa; jak również właściwościami organoleptycznymi po obróbce termicznej: duża soczystość, miękkie mięso, intensywny smak.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Występująca w Bresse uprawa mieszana, związana bezpośrednio z właściwościami środowiska naturalnego, jest decydującym czynnikiem, który stanowi punkt wyjścia dla chowu indyków w Bresse. Żywopłoty, krzewy i lasy sąsiadujące z gospodarstwem chronią zwierzęta od wiatru i stanowią rezerwar różnorodności biologicznej zapewniający paszę. Wilgotność gleby sprzyja rozwojowi mięczaków, robaków i innych larw, którymi żywią się indyki na wybiegach, dostarczając im białek właściwych dla powolnego wzrostu i dla tworzenia rozwiniętych filetów. Gleba, która jest odwapniona, sprzyja zmniejszeniu szkieletu zwierzęcia i jego cienkich kości.

Praktyki w zakresie chowu opierają się na wyborze zwierząt spełniających te szczególne właściwości (biała skóra i białe mięso) i na dawnej diecie pokarmowej opartej na samodzielnym żywieniu się drobiu na trawiastych wybiegach (dżdżownice, trawa). Żywienie to uzupełniane jest zbożami pochodzącymi z obszaru produkcji i produktami mlecznymi (rozcieńczone mleko, serwatka, mleko w proszku, maślanka). Wspomniane warunki żywienia, w szczególności dostęp do zielonki i ćwiczenie mięśni, które umożliwia przestrzeń, jaką dysponuje zwierzę, wpływają na właściwości kurczliwe mięśni i na zawartość niektórych białek i enzymów w mięśni. Taki metabolizm energetyczny mięśnia jest w znacznym stopniu związany ze strukturą mięsa „Dinde de Bresse”. Ponadto właściwości odżywcze kukurydzy, która zajmuje znaczne miejsce w paszy, umożliwiają produkcję „tłustego” drobiu.

Podczas tuczu końcowego indyki umieszcza się w budynku, tak aby tucz trwał co najmniej 3 tygodnie w ciemnym miejscu. W tym okresie hodowcy dokładają szczególnych starań, jeśli chodzi o przygotowanie paszy, w szczególności stosując naprzemiennie surowe i gotowane ziarna zbóż, ryż lub ziemniaki, które w połączeniu z produktami mlecznymi dostarczają indykom wzbudzającą apetyt masę.

Po kilku tygodniach tej szczególnej diety i przy późnym wieku podczas uboju hodowcy otrzymują indyki, które osiągnęły pełną dojrzałość fizjologiczną i które poza tłuszczem wewnątrzmięśniowym posiadają grubą warstwę tłuszczu powierzchniowego. Ponadto zmniejszenie aktywności mięśni indyków w okresie poprzedzającym ubój odgrywa ważną rolę w zdolności mięśni do zatrzymywania wody. Rozmieszczenie tłuszczu, który wnika do mięśnia, jak również zdolność mięśnia do zatrzymywania wody wpływają na soczystość i miękkość mięsa i ujawniają te właściwości jakościowe po obróbce termicznej. Ponadto zawartość związków prekursorów smaku, w szczególności składników rozpuszczalnych w wodzie i lipidów, gwarantuje otrzymanie podczas obróbki termicznej, dzięki reakcjom chemicznym, mięsa o dobrym smaku.

W momencie uboju, aby nie zranić skóry i zachować ozdobę z piór u podstawy szyi, podmiot gospodarczy przeprowadza z bardzo dużą delikatnością czynności w zakresie uboju i oskubywania (pełne wykrwawienie mające na celu otrzymanie zwierząt o ładnej bieli, staranne oskubywanie w celu uniknięcia otarć). Wreszcie szczególną uwagę poświęca się przygotowaniu indyków, którym pozostawia się na szyi kryzę z piór. Niektóre sztuki umieszcza się na sposób stosowany w Bresse (nogi i skrzydła przyklejone do ciała) w zaszytym płótnie w celu uzyskania odpowiedniego rozmieszczenia tłuszczów na zwierzęciu. Są to elitarne produkty, które sprzedaje się podczas czterech konkursów drobiu zwanych „glorieuses” organizowanych co roku w grudniu od 1862 r. Konkursy te pokazują, do jakiego stopnia hodowcy są dumni ze swojego produktu i wykazują głębokie przywiązanie do tej prestiżowej działalności.

„Dinde de Bresse”, mocno zakorzeniony w lokalnej gastronomii, jest wykorzystywany i promowany przez największych francuskich szefów kuchni, którzy cenią jego walory smakowe.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCDindeDeBresse.pdf>

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.