

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) 664/2014

(2023/C 281/07)

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

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 Gers”

Nr UE: PGI-FR-0147-AM01 – 11.5.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Volailles du Gers”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego” zawierający 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.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Grupa składająca wniosek

Zmieniono punkt „Grupa składająca wniosek”, aby zawierał wyłącznie dane kontaktowe grupy, jej formę prawną i skład.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Wprowadzenie

Skreślono część „Wprowadzenie”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Typ produktu

Dodano punkt „Typ produktu”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

5. *Nazwa produktu*

Punkt „Nazwa produktu” ograniczono do nazwy ChOG „Volailles du Gers”. Produkty objęte tą nazwą wymieniono w części „Opis produktu”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Opis produktu*

Zmieniono punkt „Opis produktu” w celu uwzględnienia wykazu przedmiotowego drobiu:

- kurczę, kapłon i pularda,
- perliczka i kapłon perliczki,
- indyk,
- kaczka pizmowa.

Dodano tabelę z zestawieniem fenotypów każdego z gatunków. Przedstawiono w niej również minimalną masę tuszy wszystkich ptaków. W tym kontekście określenie „rudy” w opisie kurczęcia zastąpiono określeniem „żółty” („rudy” odnosi się do barwy upierzenia, a „żółty” do barwy skóry i mięsa).

Opis drobiu zmieniono, aby opisać jego właściwości: okrągłą tuszę z pełnymi połówkami i umięśnionymi nogami, jędrność mięsa i cienkość skóry.

Dodano, że tusze drobiu objętego ChOG muszą należeć do klasy A. W przypadku kawałków dodano, że muszą należeć do klasy A i pochodzić z tusz o masie zgodnej z minimalną.

Dodano, że podroby można wprowadzać do obrotu oddzielnie jako ChOG. Te podroby obejmują wątrobę, żołądek i serce. Podroby pochodzą z tusz drobiowych wyselekcjonowanych do ChOG.

Usunięto informacje dotyczące „jakości bakteriologicznej”, ponieważ mają one charakter regulacyjny.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Określenie obszaru geograficznego*

Zmieniono brzmienie punktu „Określenie obszaru geograficznego”, ale obszar geograficzny pozostał niezmienny. Wykazy gmin, sąsiadujących kantonów lub okręgów wymienionych w pierwotnej specyfikacji produktu zastąpiono obowiązującym wykazem gmin. W wyniku tych prac dokonano szeregu koniecznych korekt nazw (błędy w transkrypcji) i aktualizacji wynikających ze związków i połączenia gmin.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. *Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego*

Zmieniono punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”. Dodano wymóg uprzedniej identyfikacji podmiotów niezbędnej do przeprowadzenia kontroli. W tabeli umieszczono informacje związane z identyfikowalnością (etap/monitorowane informacje/dokument powiązany). Ponadto do tego punktu dodano identyfikowalność wszystkich zmian wprowadzonych w specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Metoda produkcji

W punkcie „Metoda produkcji” wprowadzono zmiany dotyczące następujących kwestii.

„Stosowane odmiany”

Dodano kryteria wyboru odmian: wszystkie odmiany to odporne, wolno rosnące odmiany, dostosowane do długiego okresu chowu, na otwartej przestrzeni i na wybiegu. W warunkach żywienia i chowu określonych w specyfikacji produktu stosowane odmiany i krzyżówki muszą umożliwiać osiągnięcie minimalnej masy tuszy w minimalnym wieku ubojowym.

„Gęstość obsady w budynku”

W przypadku pulard gęstość obsady w budynku zmieniono i ustalono na 11 ptaków/m² do 81 dnia życia (4 400 na budynek), a następnie od 82 dnia życia na 9 ptaków/m² (3 600 na budynek).

W przypadku kapłonów perliczki dodano gęstość obsady w budynku i ustalono ją na 13 ptaków/m² do 94 dnia życia, a następnie od 95 dnia życia na 10 ptaków/m², tj. 4 000 ptaków/budynek.

„Miejsce chowu i budynek”

Dodano przepis dotyczący obowiązku przeprowadzania przerwy sanitarnej w każdym stadzie.

„Wybieg”

Dodano dzienny czas dostępu do wybiegu oraz opis wybiegów. Określenie zacienione wybiegi zastąpiono liczbą drzew lub krzewów na wybieg.

Dodano minimalną powierzchnię wybiegu przypadającą na kapłona perliczki oraz ograniczenie wiekowe dotyczące dostępu do wybiegu.

Ograniczenie wiekowe dotyczące dostępu do wybiegu dodano również dla kaczki piżmowej.

„Żywienie”

Dodano, że dieta drobiu „Volailles du Gers” składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin.

Dodano maksymalną zawartość tłuszczów w paszy, a także odsetek produktów zbożowych w stosunku do całkowitej masy mieszanki paszowej.

Dodano wykaz surowców, które mogą składać się na podawaną paszę. Olej palmowy i olej z ziaren palmowych są wykluczone.

W odniesieniu do każdego gatunku dodano minimalny odsetek zbóż na wczesnym etapie rozwoju. W odniesieniu do okresu tuczu dodano odsetek zbóż w mieszankach paszowych dla kapłonów perliczki i kaczek piżmowych.

„Okres chowu”

Dodano minimalny wiek uboju pulard i kapłonów perliczki.

Minimalny wiek uboju kurczęcia szarego zmieniono ze 110 na 105 dni.

„Warunki odbierania, transportu i uboju”

Dodano informację o poście poprzedzającym odebranie drobiu z fermy, a także okres między odbiorem a ubojem z maksymalnym czasem transportu. Dodano również wymogi dotyczące komfortu podczas oczekiwania przed ubojem.

„Produkcja podrobów”

Dodano przepisy dotyczące obróbki i wyboru podrobów, w szczególności warunki czyszczenia i osuszania, a także wszelkiego wykrawania.

„Głębokie mrożenie”

Określono maksymalny okres między ubojem a głębokim mrożeniem wynoszący 3 dni.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Związek

Punkt „Związek” podzielono go na trzy części, co umożliwia odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego. Rozdział zredagowano w sposób bardziej zwięzły oraz usunięto część „Znaczenie gospodarcze”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

11. Organ kontrolny

Punkt „Organ kontrolny”, zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, zmieniono tak, aby ograniczał się do nazwy i danych kontaktowych właściwych organów krajowych (INAO i DGCCRF).

Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. Etykietowanie

Punkt „Etykietowanie” zmieniono zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, obecny punkt usunięto i zastąpiono zdaniem określającym obowiązki regulacyjne.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

13. Wymogi krajowe

Punkt „Wymogi krajowe” zmieniono zgodnie ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, punkt ma formę tabeli przedstawiającej główne punkty podlegające kontroli oraz metody ich oceny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jednolity dokument

„Volailles du Gers”

Nr UE: PGI-FR-0147-AM01 – 11.05.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Volailles du Gers”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

„Volailles du Gers” to ptaki należące do rzędu kuraków (galliformes). Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka rodzajów zwierząt:

- kurczę, kapłona i pularde,
- perliczkę i kapłona perliczki,
- indyka.

„Volailles du Gers” obejmują również ptaki kaczkowate:

kaczkę piżmową.

Drób pochodzi z wolno rosnących odmian, z długim okresem chowu i wiekiem uboju zbliżonym do dojrzałości płciowej. Jest chowany na trawiastych i zadrzewionych wybiegach na otwartej przestrzeni i karmiony paszą składającą się w 100 % z roślin, minerałów i witamin, z minimalną ilością zboża i produktów zbożowych na etapie tuczu.

Te metody produkcji pozwalają uzyskać drób charakteryzujący się:

- okrągłą tuszą z pełnymi połówkami i umięśnionymi nogami,
- jędrnym mięsem,
- cienką skórą.

Drób „Volailles du Gers” posiada następujące właściwości:

	Masa minimalna wypatroszonych tusz bez podrobów	Barwa skóry	Barwa kończyn
Kurczę żółte	1 kg	Żółta	Żółte
Kurczę białe	1 kg	Biała	Białe
Kurczę czarne	1 kg	Biała	Czarne
Kurczę szare	1,150 kg	Żółta	Żółte
Kapłon	2,500 kg	Żółta	Żółte
Pularda	1,800 kg	Żółta	Żółte
Perliczka	0,850 kg	Żółta	Czarne
Kapłon perliczki	1,400 kg	Żółta	Czarne
Indyk	2,300 kg	Biała do żółtej	Czarne
Kaczka piżmowa	Samce: 2,300 kg Samice: 1,250 kg	Biała do żółtej	

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

Dieta drobiu „Volailles du Gers” składa się w 100 % z roślin, minerałów i witamin, w tym w znacznej części ze zbóż.

Odsetek produktów zbożowych nie może przekraczać 15 % całkowitej masy mieszanki paszowej.

Maksymalna zawartość tłuszczów w paszy jest ograniczona do 6 %.

Różne kategorie surowców w paszy to:

- ziarna zbóż i ich produkty pochodne;
- nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne;
- w przypadku olejów roślinnych dopuszczalne są wyłącznie oleje surowe i rafinowane, z wyjątkiem produktów pochodnych palmy i ziaren palmowych, które są wykluczone;
- nasiona roślin strączkowych i ich produkty pochodne;
- bulwy i korzenie oraz produkty pochodne;
- inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne;
- pasze objętościowe i włókniste i ich produkty pochodne;
- inne rośliny, algi i ich produkty pochodne;
- minerały i ich produkty pochodne.

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

Drób „Volailles du Gers” jest chowany na wyznaczonym obszarze geograficznym od wieku jednego dnia do chwili odbioru w celu uboju.

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

Drób „Volailles du Gers” jest prezentowany jako całe sztuki, tusze wyłącznie klasy A lub jako kawałki klasy A, pochodzące z tusz o masie zgodnej z minimalną.

Całe sztuki prezentowane są:

- „gotowe do przyrządzenia” (oskubane, wypatroszone ptactwo, bez głów, z kośćmi gołeniowymi lub bez),
- „częściowo wypatroszone” (ptactwo oskubane, wypatroszone, z głowami, kończynami i podrobami).

Całe sztuki i kawałki są wprowadzane do obrotu świeże, głęboko zamrożone lub gotowane.

Podroby drobiowe (serce, żółtek i wątroba) są wprowadzane do obrotu świeże lub głęboko zamrożone.

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie umieszcza się:

- zarejestrowaną nazwę produktu „Volailles du Gers”,
- logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny ChOG „Volailles du Gers” składa się z następujących departamentów i gmin:

- departament Gers w całości;
- w departamencie Haute-Garonne:

Agassac, Ambax, Anan, Beaufort, Bellegarde-Sainte-Marie, Belleserre, Bérat, Blajan, Boissède, Bonrepos-sur-Aussonnelle, Boulogne-sur-Gesse, Bragayrac, Brax, Brignemont, Cabanac-Séguenville, Cadours, Cambarnard, Cardeilhac, Castellaillard, Castelnau-Picampeau, Le Castéra, Castéra-Vignoles, Casties-Labrande, Caubiac, Cazac, Charlas, Ciadoux, Coueilles, Cox, Drudas, Empeaux, Escanecrabe, Fabas, Fonsorbes, Fontenilles, Forgues, Le Fousseret, Frontignan-Savès, Fustignac, Garac, Gensac-de-Boulogne, Goudex, Gratens, Le Grès, L'Isle-en-Dodon, Labastide-Clermont, Labastide-Paumès, Lafitte-Vigordane, Lagraulet-Saint-Nicolas, Lahage, Lamasquère, Laréole, Larroque, Lasserre-Pradère, Lautignac, Léguevin, Lespugue, Lévigac, Lilhac, Lussan-Adeilhac, Marnagnac-Lasclares, Martisserre, Mauvezin, Mérenvielle, Mirambeau, Molas, Mondilhan, Monès, Montastruc-Savès, Montbernard, Montégut-Bourjac, Montesquieu-Guittaut, Montgaillard-sur-Save, Montgras, Montmaurin, Montoussin, Nénigan, Nizan-Gesse, Péguilhan, Pelleport, Pibrac, Le Pin-Murelet, Plagnole, Plaisance-du-Touch, Polastron, Poucharramet, Pouyde-Touges, Puymaurin, Puységur, Rieumes, Riolas, Sabonnères, Saiguède, Saint-Araille, Sainte-Foy-de-Peyrolières, Sainte-Livrade, Saint-Élix-le-Château, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Lys, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Thomas, Sajas, Salerm, La Salvétat-Saint-Gilles, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Savères, Sénarens, Vignaux;

- w departamencie Landes:

Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Arthez-d'Armagnac, Arue, Arx, Bahu-Soubiran, Bascons, Baudignan, Betbezer-d'Armagnac, Bordères-et-Lamensans, Bourdalat, Bourriot-Bergonce, Buanes, Cachen, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Créon-d'Armagnac, Duhort-Bachen, Escalans, Estigarde, Eugénie-les-Bains, Le Frêche, Gabarret, Grenade-sur-l'Adour, Herré, Hontanx, Labastide-d'Armagnac, Lacquy, Lagrange, Larrivière-Saint-Savin, Latrille, Lencouacq, Losse, Lubbon, Lussagnet, Maillas, Maurrin, Mauvezin-d'Armagnac, Montégut, Parleboscq, Perquie, Pouydesseaux, Pujo-le-Plan, Renung, Retjons, Rimbez-et-Baudiets, Roquefort, Saint-Agnet, Saint-Cricq-Villeneuve, Sainte-Foy, Saint-Gein, Saint-Gor, Saint-Julien-d'Armagnac, Saint-Justin, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarbazan, Sarron, Vielle-Soubiran, Vielle-Tursan, Le Vignau, Villeneuve-de-Marsan;

- w departamencie Lot-et-Garonne:

Astaffort, Aubiac, Brax, Caudecoste, Cuq, Estillac, Fals, Fieux, Francescas, Lamontjoie, Lannes, Laplume, Lasserre, Layrac, Marmont-Pachas, Mézin, Moirax, Moncrabeau, Nomdieu, Poudenas, Réaup-Lisse, Roquefort, Sainte-Colombe-en-Bruilhais, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Nicolas-de-la-Balmerme, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Sixte, Saint-Vincent-de-Lamontjoie, Sauveterre-Saint-Denis, Sérignac-sur-Garonne, Sos;

— w departamencie Pyrénées-Atlantiques:

Aubous, Aydie, Baliracq-Maumusson, Boueilh-Boueilho-Lasque, Burosse-Mendousse, Castetpugon, Conchez-de-Béarn, Diusse, Garlin, Mascaraàs-Haron, Moncla, Mont-Disse, Mouhous, Portet, Ribarroury, Saint-Jean-Poudge, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Vialer;

— w departamencie Hautes-Pyrénées:

Ansost, Antin, Aries-Espéan, Arné, Auriébat, Barbachen, Barthe, Bazillac, Bazordan, Bernadets-Debat, Betbèze, Betpouy, Bonnefont, Bouilh-Devant, Bugard, Buzon, Campuzan, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Casterets, Caubous, Caussade-Rivière, Cizos, Devèze, Escondeaux, Estampures, Estirac, Fontrailles, Fréchède, Gausan, Gensac, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hères, Labatut-Rivière, Lacassagne, Lafitole, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Lassales, Lescurry, Liac, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Lustrar, Madiran, Mansan, Maubourguet, Mazerolles, Mingot, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Moumoulous, Organ, Osmets, Peyret-Saint-André, Peyrun, Pouy, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Sadournin, Saint-Lanne, Saint-Sever-de-Rustan, Sarrac-Magnoac, Sarriac-Bigorre, Sauverterre, Ségalas, Sénac, Sère-Rustaing, Sombrun, Soublecause, Thermes-Magnoac, Tostat, Tournous-Darré, Trie-sur-Baise, Trouley-Labarthe, Ugnouas, Vidou, Vidouze, Vieuzos, Villefranque, Villembits, Villemur;

— w departamencie Tarn-et-Garonne:

Asques, Auterive, Auvillar, Balignac, Bardigues, Beaumont-de-Lomagne, Belbèze-en-Lomagne, Castéra-Bouzet, Le Causé, Cumont, Donzac, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Fadoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Lachapelle, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Merles, Montgaillard, Le Pin, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Michel, Sérignac, Sistels, Vigueron.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem pochodzenia „Volailles du Gers” opiera się na tradycyjnej metodzie produkcji drobiu, łączącej długi okres chowu na otwartej przestrzeni z dietą z wysokim udziałem zbóż. Czynniki te decydują o specyfice produktów i przyczyniły się do renomy „Volailles du Gers”, która z czasem się ugruntowała.

Obszar geograficzny znajduje się na południowym zachodzie, między Atlantykiem a Morzem Śródziemnym, Pirenejami i Garonną, w centrum departamentu Gers. Ma postać rozległego płaskowyżu osadowego poprzecinanego szeregiem rzek, z których większość ma źródło u podnóża płaskowyżów przedpirenejskich. Ogólne południowo-północne nachylenie tego płaskowyżu, od Pirenejów w kierunku Garonny, zmniejsza się stopniowo z wysokości około 300 m na południu do 80 metrów na północy.

Obszar geograficzny charakteryzuje się naprzemiennie występującymi mniej lub bardziej stromymi zboczami wzgórz i dolinami o różnej szerokości.

Pod względem klimatu jest to strefa kontaktu i przemian klimatycznych, gdzie krzyżują się i oddziałują na roślinność różne wpływy: atlantycki, kontynentalny i pirenejski, a także śródziemnomorski.

Klimat z dominującym wpływem atlantyckim charakteryzuje się dość łagodnymi, wilgotnymi zimami i wiosnami, gorącymi, bardzo suchymi latami i łagodnymi, suchymi jesieniami, z gradientem wilgotności zmniejszającym się z zachodu na wschód i łagodności – z północy na południe.

Obszar ten charakteryzuje się uprawą mieszaną i chowem zwierząt, w szczególności drobiu.

Do lat 50. XX wieku chów drobiu był bardzo zróżnicowany i niewyspecjalizowany, składał się z kilku kur niosek, brojlerów, królików, gęsi i kaczek mających zaspokoić potrzeby rodziny.

Stopniowo gospodarstwa te rozrastały się, co skutkowało nadwyżkami produkcji, które rolnicy sprzedawali na lokalnych targowiskach we Fleurance, Seissan, Samatan, Mirande i Gimont.

Ten tradycyjny chów drobiu został następnie zorganizowany i zrjonalizowany. Gospodarstwa stawały się coraz większe i bardziej wyspecjalizowane, zachowując jednocześnie rolniczy charakter produkcji.

W latach 60. XX wieku pojawiły się pierwsze grupy producentów, których celem był głównie rozwój wprowadzania do obrotu i promocji tych produktów drobiowych.

W 1975 r. różne grupy producentów utworzyły stowarzyszenie z ubojniami w celu zapewnienia lepszej koordynacji technicznej, ale przede wszystkim pewniejszego rynku zbytu dla wszystkich produktów drobiowych dzięki informowaniu o ich pochodzeniu i jakości. Od tego roku rozwija się renoma „Volailles du Gers”.

W latach 1988–1993 renoma tych produktów, uzyskana spontanicznie lub dzięki wsparciu, stała się dwukrotnie większa.

Chów drobiu „Volailles du Gers” odbywa się na otwartej przestrzeni, zapewniając stały dostęp w ciągu dnia do wybiegu zewnętrznego. Wybór wolno rosnących odmian umożliwia wczesne wyprowadzenie ptaków na wybieg i optymalne jego wykorzystanie.

„Volailles du Gers” charakteryzuje się jakością mięsa i jego prezentacją:

- okrągłą tuszą z pełnymi połówkami i umięśnionymi nogami,
- jędrnym mięsem,
- cienką skórą.

Od kilkudziesięciu lat gleby i klimat tego obszaru geograficznego umożliwiają znaczącą i zróżnicowaną produkcję rolną, w szczególności roślin oleistych i zbóż.

Zboża te były podstawą rozwoju chowu drobiu i pasz dla drobiu, mimo że drób „Volailles du Gers” nie musi już być żywiony lokalnymi zbożami. Pasza dla kurcząt, kapłonów, pulard i indyków składa się w co najmniej 80 % ze zbóż. Ten szczególnie wysoki odsetek oraz długi okres chowu mają wpływ na właściwości mięsa tego drobiu.

Klimat jest ponadto szczególnie korzystny dla chowu na otwartej przestrzeni zapewniającego stały dostęp w ciągu dnia do trawiastego i zadrzewionego wybiegu zewnętrznego. Drzewa zapewniają ptakom schronienie i zachęcają je do eksploracji wybiegów. Z natury bardzo aktywne, ptactwo to wyraża swoje potrzeby w zakresie drapania i dziobania na udostępnionych mu trawiastych i zacienionych wybiegach.

Ta aktywność na świeżym powietrzu ma również wpływ na właściwości drobiu „Volailles du Gers” i jego mięsistą, pełną budowę.

„Volailles du Gers” cieszy się wieloletnią renomą, o czym świadczą liczne wzmianki: „W tym roku hurtownicy drobiu wybrali kapłona z Gers z jego tradycyjnym upierzeniem na ambasadora i symbol francuskiej gastronomii w zakresie produktów drobiowych” (Filières Avicole – Pour la table de Jacques Chirac. Kapłon z Gers w Pałacu Elizejskim] – wrzesień 1998 r.); „Jeśli kurczęta z Gers są najlepsze na świecie, to dlatego, że są najszczęśliwsze” ... „Tutaj zawsze umieliśmy hodować drób” (LSA – „Volailles Fermières: Dans la grande tradition gastronomique du Gers” [„Drób hodowlany: w długiej tradycji gastronomicznej Gers”], cyt. André Daguin – kwiecień 1990 r.), „bardzo dobry, proporcjonalny rozmiar, dobrej wielkości udka, delikatne i aksamitne, soczyste, pachnące i smaczne, bardzo kruche mięso, przyjemny zapach, dobra równowaga tłuszczu” (Cuisine et Vins de France [Kuchnia i wina Francji] – luty–marzec 2012 r.: „Banc d’essai les poulets fermiers – Poulet jaune fermier Gers” [„Testy kurcząt hodowlanych – żółte kurczęta hodowlane z Gers”] (17/20)).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-03e9b760-df5f-4e0f-aa3d-b2ad1a3a4a0b