

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 53/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„PINTADE DE L'ARDECHE“**EU-Nr.: FR-PGI-0005-01297-29.12.2014****g.U. () g.g.A (X)****1. Name**

„Pintade de l'Ardèche“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Frankreich

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist ein Vogel aus der Ordnung der Hühnervögel, der im Freiland aufgezogen wird.

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist aus robusten, langsam wachsenden Rassen hervorgegangen. Das Schlachtalter beträgt mindestens 94 Tage.

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ hat graue Füße und ein graues Gefieder.

Organoleptische Eigenschaften: festes, fettarmes und dunkel gefärbtes Fleisch, intensiver Geschmack.

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wird in verschiedenen Herrichtungen vermarktet:

- im Ganzen werden nur Schlachtkörper der Klasse A angeboten;
- traditionell werden bei den im Ganzen angebotenen Schlachtkörpern die Ständer gefaltet in den Schlachtkörper unter den Brustbeinkamm gesteckt;
- zerlegt, wobei die ausschließlich von Hand zerlegten Teilstücke die Anforderungen für die Einstufung in die Klasse A erfüllen müssen.

Angebotsformen:

- „effilé“ (oD-Ware) (Mindestschlachtkörpergewicht = 1,1 kg);
- küchenfertig (Mindestschlachtkörpergewicht ausgenommen ohne Innereien mit Ständer = 0,880 kg);
- zerlegt.

Dieses Fleisch wird frisch oder tiefgefroren angeboten.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wird spätestens ab einem Alter von 56 Tagen im Freiland mit freiem Zugang zu einem baumbestandenen, auf natürliche Weise mit Kies bedeckten Auslaufgehege gehalten.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das Futter besteht zu 100 % aus Pflanzen, Mineralstoffen und Vitaminen und enthält mindestens zwei Getreidearten. Der Gesamtfettgehalt des Futters beträgt nicht mehr als 6 %.

Getreideanteil im Futter des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“:

- in der Aufzuchtphase vom 1. bis höchstens zum 28. Tag: mindestens 50 % Getreide;
- in der Mastphase vom 29. Tag einschließlich bis zur Schlachtung: Der gewichtete durchschnittliche prozentuale Anteil von Getreide und Getreideerzeugnissen beträgt mindestens 80 %. Diese Phase umfasst die Wachstums- und die Ausmastzeit.

Getreideerzeugnisse machen höchstens 15 % der Summe aus Getreide und Getreideerzeugnissen aus.

Die Futtermittelgaben enthalten keinerlei Arzneimittel, auch keine Kokzidiostatika. Zulässig sind nur natürliche Darmfloraregulatoren.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wird im abgegrenzten geografischen Gebiet aufgezogen. Die Aufzuchtphase entspricht dem Zeitraum vom Einsetzen der Eintagsküken in den Stall bis zum Abgang der Perlhühner zum Schlachthof.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Entfernung zwischen dem Haltungsbetrieb und dem Schlachthof beträgt weniger als 100 km oder aber die Fahrzeit zwischen Haltungsbetrieb und Schlachthof weniger als 3 Stunden. Zerlegt werden die Schlachtkörper gegebenenfalls ausschließlich von Hand. Im Ganzen verkaufte Geflügel wird mit den Ständern angeboten.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Neben den in den Rechtsvorschriften über die Kennzeichnung von Geflügel vorgesehenen Pflichtangaben enthalten die Etiketten folgende Angaben:

- den Namen: „Pintade de l'Ardèche“;
- das EU-Logo „IGP“ (g.g.A.).

Die Zulassungsnummer des Schlachtbetriebs, entweder mit einer speziellen Kennzeichnung (aufgestempeltes Genusstauglichkeitskennzeichen) oder auf dem Etikett mit den Gewichts- und Preisangaben, das neben dem Produktetikett angebracht wird.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ liegt im Gebirgsmassiv der Ardèche (die Berge des Vivarais) im östlichen Teil des Zentralmassivs. Es umfasst die folgenden Kantone:

Departement Ardèche (07):

Alle Gemeinden der Kantone Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voultre-sur-Rhône; im Kanton Aubenas: die Gemeinden Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas; im Kanton Thueyts: die Gemeinden Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts; im Kanton Villeneuve-de-Berg: die Gemeinden Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Departement Loire (42):

Alle Gemeinden der Kantone Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux; im Kanton La Grand-Croix: die Gemeinden Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay; im Kanton Rive-de-Gier: die Gemeinden Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Departement Haute-Loire (43):

Alle Gemeinden der Kantone Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille, Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence, Yssingeaux; im Kanton Bas-en-Basset: die Gemeinden Bas-en-Basset, Malvallette; im Kanton Le-Puy-en-Velay Nord: die Gemeinden Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil; im Kanton Retournac: die Gemeinde Retournac; im Kanton Saint-Paulien: die Gemeinden Lavôute-sur-Loire, Saint-Vincent; im Kanton Solignac-sur-Loire: die Gemeinden Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solignac-sur-Loire; im Kanton Vorey: die Gemeinden Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ ist das Bergmassiv des Vivarais, eine Gebirgslandschaft, die im Wesentlichen die Ardèche umfasst, aber auch in den östlichen Teil des Departements Haute-Loire und in den Süden des Departements Loire hineinragt. Dieses Gebiet ist dadurch gekennzeichnet, dass alle Gemeinden in Gebirgsregionen und auf Piedmontflächen liegen. Die mit der Höhe, der Neigung und/oder dem Klima verbundenen Nachteile schränken die Möglichkeiten der Bodennutzung stark ein und haben zur Entwicklung von extensiven landwirtschaftlichen Tätigkeiten geführt.

Im geografischen Gebiet herrscht ein kontrastreiches Mittelgebirgs- bis Kontinentalklima mit jahreszeitlich bedingten großen Temperaturschwankungen, sehr kurzen Übergangsjahreszeiten und Winden.

Darüber hinaus ist das geografische Gebiet durch Böden gekennzeichnet, die aus altem magmatischem Gestein, Granit und Schiefer gebildet wurden. Die Gemeinsamkeit dieser Gesteine ist, dass sie hart sind, aber leicht bröckeln, weshalb die Böden der Auslaufgehege für das Geflügel mit zahllosen kleinen Kieselsteinen bedeckt sind.

Zu einem Aufschwung der in den 1960er-Jahren im Norden der Ardèche begonnenen Geflügelzucht kam es in den 1980er-Jahren, als die Landwirte 1985 das „Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche“ gründeten.

Die Freilandhaltung des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ entwickelte sich in einer für Ackerbau und Intensivtierhaltung eher ungeeigneten Gegend mit kleinen bis mittelgroßen (durchschnittlich 35 ha) gemischtwirtschaftlichen Familienbetrieben (Tierhaltung, Obstbau, Beerenobst, Linsen) mit eher kleinen Anbauflächen.

Zur Bewahrung des traditionellen Charakters der Perlhuhnzucht wählten die Züchter eine extensive Erzeugungsweise und die Freilandhaltung. Die Besatzdichten sind daher sowohl in den Stallungen als auch in den Außengehegen begrenzt. Das Futter der Perlhühner basiert auf einem hohen Getreideanteil, was den traditionellen Vorgehensweisen der Züchter aus der Ardèche entspricht, die für gewöhnlich die in den Auslaufgehegen aufgenommene Futtermischung um das Getreide ergänzten, das der Betrieb auf den wenigen beackerbaren Flächen anbaute.

Darüber hinaus haben die Tiere freien Zugang zu einem Auslaufgehege im Freien, so dass sie ihrem natürlichen Bewegungsdrang nachgehen können und Ergänzungsfutter finden (Gras, Insekten). Um die zum einen unebenen und zum anderen der örtlichen Witterung ausgesetzten Außengehege nutzen zu können, pflanzten die Züchter zahlreiche Bäume (mindestens 30 Bäume heimischer Arten je 400 m² Stallungen); die Perlhühner werden dadurch zum Auslaufen angeregt, was ihre Beweglichkeit fördert, und gleichzeitig vor Sonne und Wind geschützt.

Die Züchter wählten gut an die natürlichen Gegebenheiten angepasste Rassen, d. h. eher ruhige, robuste und bewegliche Tiere, die an die Merkmale der Außengehege angepasst sind. Zudem wurden langsam wachsende Rassen gewählt, damit die Perlhühner in einem überdurchschnittlich hohen Alter (kurz vor der Geschlechtsreife) geschlachtet werden können.

Durch die begrenzte Fahrzeit zum Schlachtbetrieb bleibt den Tieren Stress erspart.

Besonderheit des Erzeugnisses

Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist eine im Freiland gehaltene Geflügelart.

Bei sensorischen Tests am Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ konnten im Vergleich zu anderen, am Markt angebotenen Perlhühnern die folgenden Merkmale aufgezeigt werden:

- ihr Fleisch ist fester, und zwar sowohl das weiße Muskelfleisch (Filet) als auch das rote Fleisch (Keule);
- das Fleisch ist fettärmer und dunkler und hat einen intensiveren Geschmack.

Sie werden ausschließlich von Hand in Teilstücke zerlegt. Das im Ganzen angebotene Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ ist dadurch gekennzeichnet, dass die Ständer gefaltet unter den Brustbeinkamm gesteckt sind.

Ursächlicher Zusammenhang

Der ursächliche Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und dem Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ beruht auf dem Ansehen dieser Erzeugnisse und dem Fachwissen der Erzeuger.

Zur Bewahrung des traditionellen Charakters der Geflügelzucht wählten die Züchter eine bäuerliche Erzeugungsart und die Freilandhaltung (begrenzte Besatzdichten, spätes Schlachten, Auslauf im Außengehege).

Der Einsatz robuster, langsam wachsender Rassen, das gewählte Futter mit hohem Getreideanteil und die Nutzung unebener Außengehege mit viel natürlichem Grit ermöglichen die Erzeugung von Geflügel mit anerkannten geschmacklichen Eigenschaften, das insbesondere wegen seines festen Fleisches und des intensiven Geschmacks geschätzt wird. Der hohe Getreideanteil ist wichtig für die Einlagerung von intramuskulärem Fett und damit für die geschmacklichen Eigenschaften des Fleisches.

Die unebenen Außengehege fördern die Ausbildung der oberen Muskeln, insbesondere an den Schenkeln, und den Fettabbau, weshalb das Fleisch des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ fettarm ist.

Dadurch, dass das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ in einem überdurchschnittlich hohen Alter geschlachtet wird, ist das Fleisch dunkler und geschmacksintensiver.

Die Endqualität der Schlachtkörper wird auch durch die Begrenzung von Stress vor dem Schlachten, durch das manuelle Zerlegen und durch die traditionelle Aufmachung der im Ganzen angebotenen Perlhühner bewahrt.

Das Ansehen des Perlhuhns „Pintade de l'Ardèche“ beruht auf der traditionellen Haltungsart und den organoleptischen Eigenschaften. Es hat sich seit den 90er-Jahren durch die Ausweitung des Wirtschaftszweigs (rund hundert Zuchtbetriebe, mehr als 150 Stallungen) und eine Absatzsteigerung im gesamten Südosten Frankreichs und darüber hinaus gefestigt und lässt sich insbesondere durch die zahlreichen Auszeichnungen belegen. Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ wurde mit mehreren Medaillen des Concours général agricole ausgezeichnet: 1993 Goldmedaille, 1994 Bronzemedaille, 1996 Bronzemedaille, 1997 Bronzemedaille. Das Perlhuhn „Pintade de l'Ardèche“ kommt auch bei den großen Küchenchefs auf den Tisch und erscheint auf den Speisekarten der Restaurants in der Ardèche sowie in Kochsendungen und Reiseführern in leckeren Rezepten wie „*Suprême von der Pintade de l'Ardèche mit Maronenfüllung*“, „*Pintade de l'Ardèche mit Kaisergranat und Venusmuscheln*“ usw. Dass die Erzeuger an den Verkaufsstellen mitwirken und die Haltungsart und Rezepte für ihre Erzeugnisse erläutern, hat ebenfalls zu diesem Erfolg beigetragen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 668/2014)

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