

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 53/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«PINTADE DE L'ARDECHE»

Αριθ. ΕΕ: FR-PGI-0005-01297 – 29.12.2014

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Pintade de l'Ardèche»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» είναι μια φραγκόκοτα, πτηνό της τάξης των ορνιθόμορφων, που εκτρέφεται στο ύπαιθρο.

Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» προέρχεται από ανθεκτικές φυλές βραδείας ανάπτυξης. Η ηλικία σφαγής είναι τουλάχιστον 94 ημέρες.

Τα πόδια και το φτέρωμα της «Pintade de l'Ardèche» είναι φαιόχρωμα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: συμπαγές κρέας, ελάχιστα λιπαρό, έντονη γεύση και βαθύχρωμη σάρκα.

Χαρακτηριστικά παρουσίασης:

- μόνο τα σφάγια κλάσης Α διατίθενται στο εμπόριο σε ολόκληρα τεμάχια,
- σύμφωνα με την παράδοση, τα σφάγια που πωλούνται σε ολόκληρα τεμάχια παρουσιάζονται με τους ταρσούς λυγισμένους πάνω στο στήθος του πουλερικού, κάτω από το οστό του στέρνου,
- σε περίπτωση τεμαχισμού, τα τεμάχια που προέρχονται από την κοπή που γίνεται αποκλειστικά χειρωνακτικά πληρούν τα κριτήρια παρουσίασης που προβλέπονται για την κλάση Α.

Τρόποι παρουσίασης:

- μερικώς εκσπλαχνισμένο (ελάχιστο βάρος σφαγίου = 1,1 kg),
- έτοιμο για μαγείρεμα (ελάχιστο βάρος εκσπλαχνισμένου σφαγίου χωρίς εντόσθια με τους ταρσούς = 0,880 kg),
- τεμαχισμένο.

Τα κρέατα αυτά παρουσιάζονται νωπά ή κατεψυγμένα.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η «Pintade de l'Ardèche» εκτρέφεται στο ύπαιθρο, με ελεύθερη πρόσβαση σε δενδρώδη περιοχή καλυμμένη με φυσικό τρόπο με λιθοτρίμματα, από την ηλικία των 56 ημερών το μέγιστο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Η τροφή αποτελείται κατά 100 % από φυτικά προϊόντα, ανόργανα άλατα και βιταμίνες. Τουλάχιστον δύο είδη σιτηρών είναι παρόντα στην τροφή. Το ποσοστό των συνολικών λιπαρών υλών του τροφίμου δεν υπερβαίνει το 6 %.

Μερίδιο των σιτηρών στη διατροφή της φραγκόκοτας «Pintade de l'Ardèche»:

- κατά το στάδιο εκκίνησης, από την 1η έως την 28η ημέρα κατά μέγιστο όριο: 50 % τουλάχιστον, σιτηρά,
- στη φάση πάχυνσης, από την 29η ημέρα συμπεριλαμβανόμενη έως τη σφαγή: το σταθμισμένο μέσο ποσοστό σιτηρών και προϊόντων σιτηρών κατά το στάδιο της πάχυνσης είναι τουλάχιστον 80 %. Αυτό το στάδιο περιλαμβάνει την περίοδο «ανάπτυξη» και «τελειοποίηση».

Τα παράγωγα προϊόντα σιτηρών αντιπροσωπεύουν κατ' ανώτατο όριο το 15 % του συνόλου των σιτηρών και των παράγωγων σιτηρών.

Οι προσφερόμενες τροφές δεν περιέχουν οιαδήποτε φαρμακευτική ουσία, συμπεριλαμβανομένων των κοκκιδιοστατικών. Επιτρέπονται μόνο οι φυσικοί ρυθμιστές της χλωρίδας.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η διατροφή της «Pintade de l'Ardèche» πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η φάση της εκτροφής αντιστοιχεί στην περίοδο που περιλαμβάνεται μεταξύ της εισαγωγής των νεοσσών μιας ημέρας στην πτηνοτροφική μονάδα και της αναχώρησης των πουλερικών για το σφαγείο.

3.5. Ειδικό κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η απόσταση μεταξύ πτηνοτροφικής μονάδας και σφαγείου είναι μικρότερη των 100 χιλιομέτρων ή η διάρκεια μεταφοράς μεταξύ πτηνοτροφικής μονάδας και σφαγείου είναι μικρότερη των 3 ωρών. Σε περίπτωση τεμαχισμού των σφαγίων, αυτός είναι αποκλειστικά χειρωνακτικός. Τα πουλερικά που πωλούνται ακέραια παρουσιάζονται με τους ταρσούς.

3.6. Ειδικό κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Επιπλέον των υποχρεωτικών ενδείξεων που προβλέπονται από τη νομοθεσία σχετικά με την επισήμανση των πουλερικών, η επισήμανση περιλαμβάνει:

- την ονομασία: «Pintade de l'Ardèche»,
- το σύμβολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τις ΠΓΕ,

τον προσδιορισμό του σφαγείου είτε με ειδική επισήμανση (σφραγίδα CEE) ή με αναγραφή του στην ετικέτα η οποία φέρει την ένδειξη βάρους/τιμής και τοποθετείται στο προϊόν δίπλα στην ενημερωτική ετικέτα του.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της «Pintade de l'Ardèche» έχει ως άξονα τον ορεινό όγκο της περιοχής Ardèche (όρη Vivarais) στο κεντρικό ανατολικό τμήμα του ορεινού όγκου Massif Central. Αποτελείται από τα εδάφη των ακόλουθων καντονίων:

Διοικητικό διαμέρισμα Ardèche (07):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomeric, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rocheмаure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierreville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais, La Voulte-sur-Rhône. Καντόνιο Aubenas: Οι κοινότητες Aubenas, Mercuer, Saint-Didier-sous-Aubenas. Καντόνιο Thueyts: οι κοινότητες Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades, Thueyts. Καντόνιο Villeneuve-de-Berg: οι κοινότητες Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron, Saint-Pons.

Διοικητικό διαμέρισμα La Loire (42):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud, Saint-Genest-Malifaux.

Καντόνιο La Grand-Croix: οι κοινότητες Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez, La Terrasse-sur-Dorlay. Καντόνιο Rive-de-Gier: οι κοινότητες Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier, Sainte-Croix-en-Jarez.

Διοικητικό διαμέρισμα Haute-Loire (43):

Όλες οι κοινότητες των εξής καντονίων: 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, Yssingaux.

Καντόνιο Bas-en-Basset: οι κοινότητες Bas-en-Basset, Malvallette. Καντόνιο Le-Puy-en-Velay Nord: οι κοινότητες Chaspinhac, Malrevers, Le Monteil. Καντόνιο Retournac: η κοινότητα Retournac. Καντόνιο Saint-Paulien: οι κοινότητες Lavouite-sur-Loire, Saint-Vincent. Καντόνιο Solognac-sur-Loire: οι κοινότητες Le Brignon, Cussac-sur-Loire, Solognac-sur-Loire. Καντόνιο Vorey: οι κοινότητες Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières, Vorey.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Pintade de l'Ardèche» συνίσταται στον ορεινό όγκο των ορέων του Vivarais, ορεινή περιοχή αποτελούμενη κυρίως από την Ardèche, αλλά η οποία καλύπτει επίσης το ανατολικό τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Haute-Loire και το νότιο τμήμα του διοικητικού διαμερίσματος Loire. Ένα από τα χαρακτηριστικά της συγκεκριμένης περιοχής έγκειται στο γεγονός ότι συνίσταται κατ' αποκλειστικότητα από κοινότητες ορεινών και ημιορεινών περιοχών, με τα μειονεκτήματα που συνδέονται με το υψόμετρο, την κλίση ή/και το κλίμα, τα οποία έχουν ως αποτέλεσμα να περιορίζονται σημαντικά οι δυνατότητες χρήσης της γης και να αναπτύσσονται σε αυτήν δραστηριότητες εκτατικής καλλιέργειας.

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής είναι το κλίμα που χαρακτηρίζει τις ημιορεινές έως ηπειρωτικές περιοχές, με έντονες αντιθέσεις ανάλογα με τις εποχές, με σημαντικές διαφορές θερμοκρασίας, συντομότερες ενδιάμεσες εποχές και βαλλόμενο από τους ανέμους περιβάλλον.

Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται επίσης από εδάφη που έχουν σχηματιστεί από παλαιά ηφαιστειογενή πετρώματα, γρανίτη και σχιστόλιθο. Κοινό χαρακτηριστικό των πετρωμάτων αυτών είναι το γεγονός ότι είναι εξαιρετικά σκληρά αλλά εύθραυστα με αποτέλεσμα να συγκεντρώνονται πολλά τετραδάκια στο έδαφος της εξόδου των πουλερικών.

Έχοντας αρχίσει να αναπτύσσεται κατά τη δεκαετία του 1960, στο βόρειο τμήμα της Ardèche, κατά τη δεκαετία του 1980 εδραιώθηκε ένας πραγματικός τοπικός πτηνοτροφικός τομέας, όταν οι αγρότες δημιούργησαν, το 1985, το «Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche».

Η ανάπτυξη της παραγωγής της φραγκόκοτας «Pintade de l'Ardèche» που εκτρέφεται στο ύπαιθρο πραγματοποιήθηκε σε ένα φυσικό περιβάλλον που δεν ευνοεί την ανάπτυξη καλλιεργειών ή μονάδων εντατικής εκτροφής, χαρακτηριζόμενο από την παρουσία οικογενειακών εκμεταλλεύσεων πολυκαλλιέργειας-κτηνοτροφίας (κτηνοτροφία, δένδροκομία, κόκκινα φρούτα, φακές) μικρού έως μεσαίου μεγέθους (35 εκτάρια κατά μέσον όρο) και διαθέσιμων αγροτικών γαιών μικρής έκτασης.

Προκειμένου να διαφυλαχθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της εκτροφής φραγκόκοτας, οι πτηνοτρόφοι στράφηκαν σε παραγωγές εκτατικής εκτροφής και ελεύθερης βοσκής. Για τον σκοπό αυτό, οι πυκνότητες, τόσο στα κτίρια όσο και στους υπαίθριους χώρους, είναι περιορισμένες. Η διατροφή των ζώων στηρίζεται σε μια υψηλή αναλογία σιτηρών, η οποία συνάδει με τις παραδοσιακές πρακτικές που ακολουθούν οι πτηνοτρόφοι της περιοχής Ardèche, οι οποίοι συνήθιζαν να συμπληρώνουν το σιτηρέσιο που εξασφαλίζεται κατά την παραμονή στους υπαίθριους χώρους με σιτηρά της εκμετάλλευσης παραγόμενα στα ελάχιστα αγροτεμάχια καλλιεργήσιμης γης.

Επιπλέον, τα πουλερικά έχουν ελεύθερη πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους, δυνατότητα που συμβάλλει στην ικανοποίηση των αναγκών τους για άσκηση καθώς και στο να τους παρέχεται ένα συμπλήρωμα διατροφής (χόρτο, έντομα). Προκειμένου να τους δοθεί η δυνατότητα να αξιοποιήσουν τον χρόνο παραμονής σε υπαίθριους χώρους, ανώμαλους και υποκείμενους στις τοπικές κλιματικές αντιξοότητες, οι πτηνοτρόφοι προχώρησαν εκουσίως στη φύτευση πολλών δένδρων (τουλάχιστον 30 δένδρων τοπικών ειδών ανά 400 m² κτιρίου), ενθαρρύνοντας, κατ' αυτόν τον τρόπο, τόσο την έξοδο των φραγκόκοτων όσο και την κινητικότητά τους και προφυλάσσοντάς τες από τον ήλιο και τον άνεμο.

Οι πτηνοτρόφοι έχουν επίσης επιλέξει φυλές προσαρμοσμένες στις φυσικές συνθήκες: ήρεμες, ανθεκτικές και κινητικές, προσαρμοσμένες στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των διαδρομών. Επιπλέον, οι εν λόγω φυλές είναι βραδείας ανάπτυξης, γεγονός που επιτρέπει τη σφαγή των ζώων σε ηλικία μεγαλύτερη από τον μέσο όρο (κοντά στη σεξουαλική ωριμότητα).

Ο περιορισμένος χρόνος μεταφοράς έως τον τόπο σφαγής επιτρέπει να αποφεύγεται η πρόκληση άγχους στα ζώα.

Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» είναι ένα πουλερικό που εκτρέφεται στο ύπαιθρο.

Από τις οργανοληπτικές δοκιμές των προϊόντων προέκυψε ότι η φραγκόκοτα «Pintade de l'Ardèche» διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά σε σύγκριση με άλλες φραγκόκοτες παρούσες στην αγορά:

- η σάρκα της είναι πιο σφικτή, τόσο στο επίπεδο των λευκών μυών (φιλέτα), όσο και των ερυθρών (μηροί),
- το κρέας είναι λιγότερο λιπαρό, με εντονότερη γεύση και πιο βαθύχρωμη σάρκα.

Τα τεμάχια προέρχονται αποκλειστικά από χειρωνακτική κοπή. Σε περίπτωση πώλησης του πουλερικού ακέραυο, η «Pintade de l'Ardèche» παρουσιάζεται με ταρσούς λυγισμένους και τοποθετημένους κάτω από το οστό του στέρνου.

Αιτιώδης σχέση

Η αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της «Pintade de l'Ardèche» βασίζεται τόσο στη φήμη των προϊόντων όσο και στην τεχνολογία εκτροφής.

Προκειμένου να διαφυλαχθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της πτηνοτροφίας, οι πτηνοτρόφοι στράφηκαν προς τον τύπο «παραγωγή στο αγρόκτημα» – ελεύθερας βοσκής (περιορισμένες πυκνότητες, σφαγή σε μεγάλη ηλικία, έξοδο σε υπαίθριους χώρους).

Η χρήση ανθεκτικών φυλών βραδείας ανάπτυξης, η επιλογή τροφών με υψηλή αναλογία σιτηρών και η επιλογή ανώμαλων υπαίθριων χώρων με μεγάλες ποσότητες φυσικού αμμοχάλικου επιτρέπουν την παραγωγή πουλερικών με αναγνωρισμένες γευστικές ιδιότητες, ειδικότερα δε όσον αφορά το σωματικό της σάρκας και την έντονη γεύση. Η υψηλή αναλογία σιτηρών αποτελεί σημαντικό παράγοντα για τη συσσώρευση του ενδομυϊκού λίπους και, κατ' επέκταση, για τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρέατος.

Ο ανώμαλος χαρακτήρας των διαδρομών ευνοεί την ανάπτυξη των ανωτέρων μυών, στο ύψος των μηρών ιδίως, όπως και η αφαίρεση των λιπαρών υλών από τη διατροφή, με αποτέλεσμα να αποκάτ το κρέας της «Pintade de l'Ardèche» το χαρακτηριστικό να είναι ελάχιστα λιπαρό.

Η σφαγή της «Pintade de l'Ardèche» σε ηλικία μεγαλύτερη από τον μέσο όρο επιτρέπει την παραγωγή κρέατος με εντονότερο χρώμα και εντονότερες γεύσεις.

Ο περιορισμός του άγχους των ζώων πριν από τη σφαγή διαφυλάσσει την τελική ποιότητα των σφαγίων, η οποία εξάλλου εξασφαλίζεται μέσω του χειρωνακτικού τεμαχισμού ή της παραδοσιακής παρουσίασης των ακέρατων πουλερικών.

Η φήμη της «Pintade de l'Ardèche» οφείλεται στον συνδυασμό του παραδοσιακού τρόπου εκτροφής και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της. Η φήμη αυτή εδραιώθηκε από τη δεκαετία του '90, όταν αναπτύχθηκε ο κλάδος (εκατό περίπου κτηνοτρόφοι, περισσότερα από 150 κτήρια) και αυξήθηκαν οι πωλήσεις στο νοτιοανατολικό τέταρτο της Γαλλίας, αλλά και πέραν αυτού. Αποδεικνύεται ιδίως από τις πολυάριθμες επιβραβεύσεις. Έχουν απονεμηθεί στο προϊόν αυτό πολυάριθμα μετάλλια του γενικού αγροτικού διαγωνισμού: 1993 Médaille d'Or (χρυσό), 1994 Médaille de Bronze (χάλκινο), 1996 Médaille de Bronze (χάλκινο), 1997 Médaille de Bronze (χάλκινο). Το προϊόν «Pintade de l'Ardèche» εμφανίζεται στο εδεσματολόγιο των διάσημων σεφ, στα γαστρονομικά μενού της περιοχής της Ardèche καθώς και σε εκπομπές ή σε τουριστικούς οδηγούς σε γευστικότερες συνταγές: «*Suprême de pintade de l'Ardèche farci aux châtaignes*» (Φιλέτο φραγκόκοτας με κάστανα), «*pintade de l'Ardèche aux langoustines et palourdes*» (φραγκόκοτα με караβίδες και αχιβάδες)... Η παρουσία των πτηνοτρόφων στους τόπους πώλησης, προκειμένου να εξηγήσουν τις μεθόδους παραγωγής καθώς και τις σχετικές συνταγές, συνέβαλε στην επιτυχία του προϊόντος.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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