



C/2025/2451

24.4.2025

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym na podstawie art. 4 ust. 4 i art. 5 ust. 2 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27**

(C/2025/2451)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

**„Volailles des Landes”**

**PGI-FR-0163-AM01 – 4.2.2025**

**1. Nazwa produktu**

„Volailles des Landes”

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

- ☐ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)  
☒ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)  
☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

**3. Sektor**

- ☒ Produkty rolne  
☐ Wina  
☐ Napoje spirytusowe

**4. Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

**5. Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę ChOG „Volailles des Landes” nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, w szczególności:

- a) nie polega na zmianie nazwy chronionego oznaczenia geograficznego;  
b) nie powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;  
c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

**6. Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego**

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego” zawierający dane kontaktowe Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) jako właściwego organu państwa członkowskiego, zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Grupa składająca wniosek*

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

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. *Typ produktu*

Punkt „Typ produktu” zaktualizowano zgodnie z obowiązującą nomenklaturą.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. *Nazwa produktu*

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

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Opis produktu*

Zmieniono punkt „Opis produktu” w celu dodania do wykazu przedmiotowego drobiu kapłonów perliczki, małych kapłonów i podrobów.

Kapłony perliczki i małe kapłony dopełniają asortyment produktów świątecznych „Volailles des Landes”.

Przedmiotowe podroby obejmują wątrobę, żółdek i serce. Podroby pochodzą z tuszek drobiu ubitego w ramach ChOG. Można je wprowadzać do obrotu oddzielnie jako ChOG.

Opis uzupełniono o tabelę przedstawiającą poszczególne rodzaje drobiu, jego barwę i minimalną masę tusz.

Zmieniono sposób podawania masy kapłonów i pulard, która w obecnie obowiązującej specyfikacji wyrażona jest jako masa żywych ptaków, na masę tuszy, tak jak w przypadku pozostałych rodzajów drobiu.

Usuwa się wykaz kawałków drobiu, ponieważ znajduje się on w rozporządzeniu (WE) nr 543/2008 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego.

Dodano, że kawałki mogą pochodzić z tusz klasy A lub z nieznaczными wadami. masa tusz, z których pochodzą kawałki, jest zgodna z minimalną masą wypatroszonych tusz bez podrobów; wygląd kawałków jest zgodny z kryteriami prezentacji klasy A.

Dodano możliwość wprowadzania do obrotu całych tusz, kawałków i podrobów w postaci głęboko mrożonej.

Zmieniono również opis cech drobiu, aby wyjaśnić pojęcia drobiu charakteryzującego się jędrnym mięsem (w przypadku drobiu surowego), dobrym stopniem odtuszczenia (z równomierną warstwą tłuszczu podskórnego) i umięśnionego (z odpowiednio rozwiniętą masą mięśniową i pochodzącego ze zrównoważonego tuczu).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Określenie obszaru geograficznego*

Zmieniono brzmienie punktu „Określenie obszaru geograficznego”, ale obszar geograficzny pozostał niezmieniony. W specyfikacji produktu wykaz kantonów występujący w pierwotnej specyfikacji produktu zastąpiono odpowiednim wykazem gmin.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *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. Zaktualizowano tabelę elementów zapewniających identyfikowalność (etap/monitorowane informacje/odpowiedni dokument).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 8. Metoda produkcji

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

### — „Dobór”

Dodano tabelę z fenotypami odmian wybranych do produkcji objętej ChOG, określającą barwę upierzenia, skóry i kończyn.

### — „Metoda chowu”

Określono warunki chowu: drób umieszcza się w budynku stałym lub przenośnym o określonej maksymalnej wielkości (400 m<sup>2</sup> w przypadku budynków stałych i 150 m<sup>2</sup> w przypadku budynków przenośnych). Ma on stały dostęp do wody i paszy.

Dodano opis budynków (właz, otwory), by zagwarantować odpowiednią wentylację i wietrzenie, zapobiegać kondensacji i zapewnić naturalne oświetlenie wewnątrz budynku.

Zmieniono opis wybiegów. Termin „zacieniony” zastąpiono konkretną liczbą drzew lub krzewów, w zależności od liczby ptaków na wybiegu.

W przypadku chowu perliczek lub kapłonów perliczki dodano obowiązek zapewnienia grzęd.

Określenie długości przerwy sanitarnej uzupełniono o zasadę jej obliczania.

Zgodnie z powyższymi zmianami zaktualizowano tabelę zestawiającą warunki siedliska i wybiegu dla różnych rodzajów drobiu, w szczególności ze względu na dodanie kapłonów perliczki i małych kapłonów.

### — „Żywienie”

Dodano wykaz pozytywny dozwolonych surowców paszowych. Wprowadzono przepis nakazujący karmienie drobiu bez stosowania genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy.

Zmieniono również ilości zbóż i produktów pochodnych na etapie tuczu; zamiast co najmniej 75 % jest to obecnie minimum 70 %.

Jeśli chodzi o ilość produktów pochodnych zbóż, dodaje się, że udział procentowy takich produktów nie może przekraczać 15 % całkowitej masy mieszanki paszowej.

Udział kukurydzy w paszy ustalono na 50 % w przypadku kurcząt żółtych i białych, kapłonów i pulard oraz przepiórek.

Dla perliczek i kapłonów perliczki udział ten ustalono na 30 %, a w przypadku indyków na 20 %.

Do przepisu dotyczącego kapłonów i pulard dodano kapłony perliczki i małe kapłony, których dietę uzupełnia się przetworami mlecznymi w ilości co najmniej 5 % masy kompozycji paszowej. Zmieniono okres karmienia kapłonów z ostatnich 25 dni na ostatnie 21 dni; obecnie jest on jednakowy dla każdego drobiu świątecznego.

### — „Warunki odbierania, transportu i uboju”

Do specyfikacji dodano przepisy wprowadzające obowiązek głodówki przedubojowej i określające maksymalny czas między zakończeniem odbioru a ubojem, maksymalny czas transportu i czas wypoczynku przedubojowego.

### — „Ubój – rozbiór”

W specyfikacji produktu dodano przepisy dotyczące czasu między ubojem a rozbiorem lub głębokim mrożeniem (maksymalnie 96 godzin).

Specyfikację uzupełniono o kryteria sortowania podrobów.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. *Związek*

Punkt „Związek” podzielono na trzy części, co umożliwia odrębne opisanie specyfiki obszaru geograficznego, produktu i związku przyczynowego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. *Organ kontrolny*

Punkt „Organ kontrolny”, zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednolicenie formułowania specyfikacji produktów, zmieniono tak, aby ograniczał się do nazwy i danych kontaktowych właściwych organów krajowych INAO (Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości) i DGCCRF (Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumentów i Kontroli Nadużyć Finansowych).

Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne w INAO.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. *Etykietowanie*

Punkt „Etykietowanie” zmieniono zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednolicenie redagowania specyfikacji produktów Skreślono dotychczasowy akapit i zastąpiono zdaniem określającym elementy wynikające z wymogów prawa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

12. *Wymogi krajowe*

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

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych**

1. **Nazwa lub nazwy**

„Volailles des Landes”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy określony obszar geograficzny**

Francja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

— 02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Volailles des Landes” to ptaki należące do rzędu kuraków (*Galliformes*). Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka typów zwierząt:

kurczaki, kapłony, małe kapłony i pulardy;

perliczki i kapłony perliczki;

przepiórki;

indyki.

Pochodzą one z linii odpornych, wolno rosnących, dostosowanych do długiego okresu chowu, umożliwiających ubój na granicy dojrzałości płciowej, co zapewnia optymalną jakość produktu.

Są chowane na otwartej przestrzeni lub na wolnym wybiegu (kurczaki) na wybiegach obsadzonych drzewami.

Te warunki chowu, w połączeniu z paszą na bazie zbóż, a w szczególności kukurydzy, umożliwiają uzyskanie drobiu charakteryzującego się jędrnym mięsem (w przypadku drobiu surowego), dobrym stopniem odtuszczenia (z równomierną warstwą tłuszczu podskórnego) i umięśnionego (z odpowiednio rozwiniętą masą mięśniową i pochodzącego ze zrównoważonego tuczu). Stosowne cechy charakterystyczne odpowiadają kryteriom podanym poniżej.

| Produkt gotowy    | Masa minimalna: częściowo wypatroszone | Masa minimalna: częściowo wypatroszone bez podrobów | Barwa skóry/ mięsa | Barwa nóg               |
|-------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|
| Kurczaki          | 1,3 kg                                 | 1 kg                                                | Żółta lub biała    | Żółta, biała lub czarna |
| Kapłony           | 2,9 kg                                 | 2,5 kg                                              | Żółta lub biała    | Żółta, biała lub czarna |
| Małe kapłony      | 2 kg                                   | 1,7 kg                                              | Żółta lub biała    | Żółta, biała lub czarna |
| Pulardy           | 1,95 kg                                | 1,65 kg                                             | Żółta lub biała    | Żółta, biała lub czarna |
| Perliczki         | 1,1 kg                                 | 0,85 kg                                             | Biaława            | Czarna                  |
| Kapłony perliczki | 1,8 kg                                 | 1,4 kg                                              | Biaława            | Czarna                  |
| Indyki            | 2,7 kg                                 | 2,3 kg                                              | Żółta lub biała    | Czarna                  |
| Przepiórki        | –                                      | Z głowami: 150 g<br>Bez głów: 140 g                 | Żółta              | Szara                   |
|                   |                                        |                                                     |                    |                         |

Całe sztuki, kawałki i podroby (serce, żołądek i wątróbka) wprowadza się do obrotu w stanie świeżym lub głęboko mrożonym.

- 4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Surowcami składowymi paszy dla drobiu „Volailles des Landes” są wyłącznie surowce roślinne, przetwory mleczne i minerały.

Pasza dla drobiu nie zawiera genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy.

W okresie tuczu drób otrzymuje paszę zawierającą co najmniej 70 % zbóż, w tym co najmniej:

- 50 % kukurydzy w przypadku kurcząt, pulard, kapłonów, małych kapłonów i przepiórek,
- 30 % kukurydzy w przypadku perliczek i kapłonów perliczki,
- 20 % kukurydzy w przypadku indyków.

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

Okres ten rozpoczyna się w przypadku:

- kurcząt, kapłonów, kapłonów perliczki, małych kapłonów i pulard: od 29. dnia,
- perliczek i indyków: od 64. dnia,
- przepiórek: od 15. dnia.

Kapłony, małe kapłony, kapłony perliczki i pulardy karmi się w ciągu ostatnich 21 dni poprzedzających ubój przetworami mlecznymi stanowiącymi co najmniej 5 % masy kompozycji paszowej.

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

Chów „Volailles des Landes” odbywa się na określonym obszarze geograficznym od momentu wprowadzenia ptaków do gospodarstwa do momentu odbioru.

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

całe sztuki pochodzą z tusz klasy A;

kawałki mogą pochodzić z tusz klasy A lub z nieznaczными wadami; masa tusz, z których pochodzą kawałki, jest zgodna z minimalną masą wypatroszonych tusz bez podrobów; wygląd kawałków jest zgodny z kryteriami prezentacji klasy A.

Całe sztuki prezentuje się w postaci:

- tusz „gotowych do obróbki termicznej” (ptaki oskubane, wypatroszone, bez głowy, z łapkami lub bez),
- tusz „częściowo wypatroszonych” (ptaki oskubane, częściowo wypatroszone, z głową, łapkami i podrobami).

W kawałkach jest prezentowany jako:

- kawałki tuszy,
- podroby (serce, żołądek i wątróbka).

Całe sztuki, kawałki i podroby wprowadza się do obrotu w stanie świeżym lub głęboko mrożonym.

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

Etykieta musi zawierać pole informacyjne, na którym podaje się konsumentom szczegółowe informacje na temat cech charakterystycznych produktu: metody chowu, czasu trwania chowu i karmienia.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje wymienione poniżej gminy.

W departamencie Gers:

Arblade-le-Bas, Arblade-le-Haut, Aurensan, Ayzieu, Barcelonne-du-Gers, Bascous, Bernède, Bétous, Bourrouillan, Bretagne-d'Armagnac, Campagne-d'Armagnac, Castelnau d'Auzan Labarrère, Castex-d'Armagnac, Caumont, Caupenne-d'Armagnac, Cazaubon, Cazeneuve, Corneillan, Courrensan, Cravencères, Dému, Eauze, Espas, Estang, Fourcès, Gée-Rivière, Gondrin, Le Houga, Labarthète, Lagraulet-du-Gers, Lanne-Soubiran, Lannemaignan, Lannepax, Lannux, Larée, Larroque-sur-l'Osse, Laujuzan, Lauraët, Lelin-Lapujolle, Lias-d'Armagnac, Loubédats, Luppé-Violles,

Magnan, Manciet, Marguestau, Mauléon-d'Armagnac, Maulichères, Maumusson-Laguian, Maupas, Monclar, Monguilhem, Monlezun-d'Armagnac, Montréal, Mormès, Mourède, Nogaro, Noulens, Panjas, Perchède, Projan, Ramouzens, Réans, Sainte-Christie-d'Armagnac, Saint-Germé, Saint-Griède, Saint-Martin-d'Armagnac, Saint-Mont, Salles-d'Armagnac, Séailles, Ségos, Sion, Sorbets, Tarsac, Toujouse, Urgosse, Vergoignan, Verlus, Viella oraz część gminy Riscle odpowiadająca gminie Riscle przed jej połączeniem z gminą Cannet 1 stycznia 2019 r.

W departamencie Gironde:

Andernos-les-Bains, Arbanats, Arcachon, Arcins, Arès, Arsac, Aubiac, Audenge, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Balizac, Le Barp, Barsac, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Belin-Béliet, Bernos-Beaulac, Berthéz, Biganos, Birac, Blagnan-Prignac, Blanquefort, Bommès, Bordeaux, Bourideys, Le Bouscat, Brach, Brannens, La Brède, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Captieux, Carcans, Castelnau-de-Médoc, Castres-Gironde, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cérons, Cestas, Cissac-Médoc, Civrac-en-Médoc, Coimères, Couquèques, Cours-les-Bains, Cudos, Cussac-Fort-Médoc, Escaudes, Eysines, Fargues, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Gans, Giscos, Goualade, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grignols, Guillos, Gujan-Mestras, Le Haillan, Hostens, Hourtin, Illats, Isle-Saint-Georges, Jau-Dignac-et-Loirac, Labarde, Labescau, Lacanau, Lados, Lamarque, Landiras, Langon, Lanton, Lartigue, Lavazan, Lège-Cap-Ferret, Léogéats, Léognan, Lerm-et-Musset, Lesparre-Médoc, Lignan-de-Bazas, Listrac-Médoc, Louchats, Lucmau, Ludon-Médoc, Lugos, Macau, Marcheprime, Margaux-Cantenac, Marimbault, Marions, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Masseilles, Mazères, Mérignac, Mios, Moulis-en-Médoc, Naujac-sur-Mer, Le Nizan, Noaillan, Ordonnac, Origine, Parempuyre, Pauillac, Pessac, Le Pian-Médoc, Podensac, Pompéjac, Le Porge, Portets, Préchac, Preignac, Pujols-sur-Ciron, Queyrac, Roaillan, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Côme, Saint-Estèphe, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Magne, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Sauveur, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Yzans-de-Médoc, Sainte-Hélène, Salaunes, Salles, Saucats, Saumos, Sauternes, Sauviac, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soussans, Le Taillan-Médoc, Talais, Talence, Le Teich, Le Temple, La Teste-de-Buch, Toulence, Le Tuzan, Uzeste, Valeyrac, Vendays-Montalivet, Vensac, Le Verdon-sur-Mer, Vertheuil, Villandraut, Villenave-d'Ornon i Virelade.

W departamencie Landes: cały departament.

W departamencie Lot-et-Garonne:

Allons, Ambrus, Antagnac, Anzex, Barbaste, Beauziac, Boussès, Casteljaloux, Caubeyres, Damazan, Durance, Fargues-sur-Ourbise, Houeillès, Labastide-Castel-Amouroux, Lavardac, Leyritz-Moncassin, Mézin, Montgaillard-en-Albret, Pindères, Pompiey, Pompoigne, Poudenas, Poussignac, Réaup-Lisse, La Réunion, Saint-Léon, Saint-Martin-Curton, Sainte-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Saint-Pierre-de-Buzet, Sauméjan, Sos, Villefranche-du-Queyrac i Xaintrilles.

W departamencie Pyrénées-Atlantiques:

Arancou, Argagnon, Arget, Arnos, Arthez-de-Béarn, Artix, Arzacq-Arraziguet, Aubous, Auterive, Aydie, Ayherre, Baigts-de-Béarn, Balansun, Baliracq-Maumusson, Bardos, La Bastide-Clairence, Bayonne, Bellocq, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Bidache, Bonnut, Boucau, Boueilh-Boueilho-Lasque, Bouillon, Boumourt, Briscous, Burosse-Mendousse, Cabidos, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Casteide-Cami, Casteide-Candau, Castétis, Castetpugon, Castillon (Canton d'Arthez-de-Béarn), Cescau, Conchez-de-Béarn, Coublucq, Diusse, Doazon, Escos, Fichous-Riumayou, Garlin, Garos, Géus-d'Arzacq, Guiche, Hagetaubin, Isturits, Labastide-Cézéracq, Labastide-Monréjeau, Labastide-Villefranche, Labeyrie, Lacadée, Lacq, Lahonce, Lahontan, Lanneplaa, Larreule, Léréen, Longon, Louvigny, Malaussanne, Mascaraàs-Haron, Mazerolles, Méracq, Mesplède, Mialos, Moncla, Mont-Disse, Montagut, Morlanne, Mouguerre, Mouhous, Orthez, Piets-Plasence-Moustrou, Poms, Portet, Poursiugues-Boucoue, Puyoô, Ramous, Ribarrouy, Saint-Boès, Saint-Dos, Saint-Girons-en-Béarn, Saint-Jean-Poudge, Saint-Médard, Saint-Pé-de-Léréen, Saint-Pierre-d'Irube, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sallespisse, Sames, Sault-de-Navailles, Séby, Serres-Sainte-Marie, Tadousse-Ussau, Taron-Sadirac-Viellenave, Urcuit, Urdès, Urt, Uzan, Vialer, Viellenave-d'Arthez, Vignes i Villefranche.

Z dokumentami kartograficznymi przedstawiającymi obszar geograficzny można się zapoznać na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

## 6. Związek z obszarem geograficznym

ChOG „Volailles des Landes” opiera się na renomie i cechach związanych z podawaną ptakom paszą na bazie kukurydzy oraz na metodzie chowu z umiejętnym wykorzystaniem dostępu do zalesionych wybiegów dla drobiu.

Obszar geograficzny charakteryzuje się klimatem sprzyjającym chowowi zwierząt gospodarskich na dużych obszarach i zamieszkują go osoby posiadające wiedzę specjalistyczną w zakresie tego rodzaju produkcji. Renomę „Volailles des Landes” ukształtowały poniższe czynniki.

### Czynniki naturalne

Obszar geograficzny ChOG „Volailles des Landes” odnosi się zarówno do departamentu Landes, który leży w jego sercu, jak i do regionu Landes de Gascogne, który określa jego granice. Przedmiotowy obszar geograficzny zajmuje rozległe terytorium: jest częścią Basenu Akwitańskiego i ma kształt skierowanego w stronę Oceanu Atlantyckiego trójkąta. U jego podstawy znajduje się dolina rzeki Gave de Pau, a wierzchołkiem jest Pointe de Grave przy końcu ujścia Żyrondy.

Znaczną część tego obszaru zajmują piaszczyste, czwartorzędowe osady ukształtowane przez wiatr. Gleby są piaszczyste, często bagienne, z roślinnością przypominającą wrzosowiska. Począwszy od końca XVIII w., sadzono na tym obszarze lasy sosnowe, aby ustabilizować wydmy i osuszyć bagna.

Krajobraz Landes to rozproszone gospodarstwa leśne lub rolne z zabudowaniami rozmieszczonymi wokół *airial*, jak lokalni mieszkańcy nazywają rozległy trawiasty obszar bez ogrodzeń, z niewieloma drzewami, który tworzy polanę w środku lasu z kilkoma domami i budynkami gospodarczymi (stodołami, zagrodami dla owiec i kurnikami).

Na południu znajduje się Chalosse z pagórkowatym krajobrazem, z utworami geologicznymi zawierającymi detryt powstały podczas erozji w Pirenejach. Rolnictwo jest zróżnicowane, obejmuje uprawy mieszane i chów zwierząt, przy czym często łączy się uprawę kukurydzy z chowem drobiu.

Dominujący klimat oceaniczny charakteryzuje się łagodnymi temperaturami, słabymi wiatrami, małą amplitudą temperatur i stosunkowo obfitymi opadami deszczu, występującymi równomiernie przez cały rok.

### Czynniki ludzkie

Do XIX w. rolnictwo w Landes opierało się na gospodarce naturalnej. Chów drobiu stanowił wówczas ważną część działalności rolników: drób, wraz z wieprzowiną, był dla rodzin jedynym źródłem produktów mięsnych. Do lat 50. XX w. drobiem zajmowały się kobiety i jego chów był kwestią drugorzędną w prowadzeniu gospodarstwa.

Po II wojnie światowej gospodarstwa leśne w Landes ucierpiały zarówno w wyniku ogromnego pożaru (w 1949 r.), jak i z powodu spadku wartości żywicy sosnowej. Produkcja drobiu okazała się atutem dla tego obszaru, z uwagi na stosunkowo krótki cykl produkcyjny, dzięki któremu rolnicy mogli częściej uzyskiwać zwrot z zainwestowanych pieniędzy.

Produkcja była nadal tradycyjna, ale opracowano nowe techniki chowu. Rolnicy w Landes utworzyli stowarzyszenie i postanowili nie iść w kierunku intensywnego chowu drobiu, a zamiast tego opowiedzieli się za jakością, jednocześnie racjonalizując tradycyjne metody chowu. Pierwszą czerwoną etykietę uzyskano w 1965 r. dla kurcząt złotych. Potem przyjdą kolejne.

Podjęcie i rozwój produkcji drobiu nie byłyby możliwe bez uprawy kukurydzy, która jest jednym z charakterystycznych elementów paszy dla „Volailles des Landes”.

Zboże to po raz pierwszy wprowadzono do Francji na południu Landes i w Chalosse przed 1600 r. [według J. P. Lescarreta, *Bull. Soc. de Borda*, 1983]. W 1785 r. Antoine Parmentier tak napisał o kukurydzy: „Nie ma dla drobiu większego przysmaku i dobrodziejstwa aniżeli to zboże (...). Mięso jest wyborne, miękkie i delikatne (...). Nie masz bowiem zwierzęcia, dla którego kukurydza nie byłaby wysmienitym pożywieniem” (Parmentier, *Le Mais ou blé de Turquie*) [Kukurydza czyli pszenica turecka], s. 114).

Organizacja siedliska na dużych, niezajętych obszarach *airial* powodowała, że drób mógł korzystać z dobrodziejstw wybiegów pod drzewami. Drób na *airial* w Landes lub w gospodarstwach rolnych w Chalosse może swobodnie wybierać wybiegi. Dotyczy to całego dnia, od momentu otwarcia kurnika do jego zamknięcia.

Chów zwierząt nadal często prowadzi się w małych przenośnych budynkach, przestawianych po każdym użyciu. Sprzyja to regeneracji wybiegów, a tym samym zachęca drób do biegania po całym terenie.

#### Specyfika produktu

„Volailles des Landes” pochodzi z linii odpornych, wolno rosnących, dostosowanych do długich okresów chowu na zadrzewionych wybiegach przy małej gęstości obsady.

Te warunki chowu, w połączeniu z paszą na bazie zbóż, a w szczególności kukurydzy, umożliwiają pozyskanie drobiu o jędrnym mięsie (w przypadku drobiu surowego), o dobrym stopniu odtuszczenia (z równomierną warstwą tłuszczu podskórnego) i umięśnionego (z odpowiednio rozwiniętą masą mięśniową i pochodzącego ze zrównoważonego tuczu).

#### Związek przyczynowy

Obszar geograficzny chowu „Volailles des Landes” charakteryzuje się wyjątkowymi warunkami klimatycznymi sprzyjającymi chowowi drobiu. Obecność dużej masy lasu działa jak bufor na wahania temperatury, wilgotności i intensywności wiatru. Jest to zatem idealne środowisko dla chowu drobiu.

Charakter działalności człowieka na tym obszarze oraz rozwój upraw kukurydzy umożliwiły utrzymanie tradycyjnego chowu drobiu z dietą opartą na zbożach, w której kukurydza stanowi co najmniej połowę paszy. Nacisk kładzie się na siedlisko w postaci kurników, często w formie prostych szop otwartych w ciągu dnia, dających dostęp do wybiegu i używanych wyłącznie do ochrony drobiu przed wilgocią i porannymi przymrozkami oraz przed drapieżnikami.

Linie wolno rosnące potrzebują więcej czasu niż inne na naturalny rozwój tkanki mięśniowej. Chów na wolnym wybiegu lub chów na otwartej przestrzeni pomaga „Volailles des Landes” rozwijać swoje cechy charakterystyczne: masę mięśniową i jędrne mięso, gdyż pasza z kukurydzy, czyli zboża bogatego w skrobię, dostarcza drobiowi porcję energii niezbędną do osiągnięcia właściwego stopnia odtuszczenia (równomiernej warstwy tłuszczu podskórnego).

Poszanowanie lokalnych tradycji i rozsądne dostosowanie metod chowu do nowoczesnych wymogów produkcji umożliwiły utrzymanie zawsze docenianej jakości: żółty kurczak z Landes (pod różnymi markami) kilkakrotnie (np. w 2022 r.) uzyskał złoty medal w Concours Général de Paris.

O kurczętach z Landes wspominają szefowie kuchni nagrodzeni gwiazdkami Michelin. Jednym z nich jest Philippe Lagrula, który lubi przygotowywać drób. „Żółty kurczak z Landes jest klasą sam dla siebie ze swoim niezrównanym smakiem oraz miękkim i delikatnym mięsem. Nie da się go porównać z innym drobiem”. [Sabine Darre, publikująca w dodatku „À table” do gazety *Dauphiné Libéré*, 2023]. Podobnie szefowa kuchni Hélène Darroze: „Smak pieczonego kurczaka jest moją magdalenką Prousta; jest to potrawa mojego dzieciństwa w Landes. W niedzielę wieczorem moja rodzina spotykała się w domu dziadka w Villeneuve-de-Marsan. Jedliśmy kurczaka pieczonego w piecu z grubo krojonymi frytkami smażonymi na kaczym tłuszczu. Były to bardzo tłuste okazy drobiu z Landes, karmionego kukurydzą i biegającego po całym gospodarstwie”. [Jacky Durand, *Libération*, październik 2008]. Drób z Landes jest również drogi szefowi kuchni Michelowi Guérardowi, dla którego „najlepsze kurczęta na świecie pochodzą z Landes” [Audrey Ludwig w specjalnym wydaniu serii *Côté Landes*, Alfred Éditions, czerwiec 2022].

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

[https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document\\_administratif-adbcc949-fc76-4495-a764-229800b37dda](https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-adbcc949-fc76-4495-a764-229800b37dda)