

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2013/C 102/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„VOLAILLE DE BRESSE“/„POULET DE BRESSE“/„POULARDE DE BRESSE“/„CHAPON DE BRESSE“

č. ES: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

CHZO () CHOP (X)

1. Položka specifikace produktu, jíž se změna týká:

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná (aktualizace kontaktních údajů sdružení, příslušných orgánů a kontrolních struktur)

2. Druh změny (změn):

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

3.1 Položka „Název produktu“:

Název zapsaný nařízením (ES) č. 1107/96 ze dne 12. června 1996 přebírá pouze část názvu, ohledně něhož byla podána původní žádost. Jedná se proto o opravu chyby, k níž došlo při zápisu. Zapsaný název je „Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.2 Položka „Popis produktu“:

Doba chovu se získá součtem všech dob chovu a systematicky se vyjadřuje ve „dnech“, což usnadňuje určování minimálního věku při porážce a provádění kontrol.

Doba chovu kuřat se prodloužila ze 106 na 108 dní. Zohledňuje tak prodloužení poslední etapy výkrmu v dřevěných klecích, tzv. *épinette*. Stejně tak se zvýšila minimální hmotnost částečně vykuchaných kuřat z 1,2 kg na 1,3 kg. Tyto změny zlepšují kvalitu konečného produktu (drůbeží maso s vyšší výtěžností).

Byla navíc zavedena definice kuřic (*poularde*): „pohlavně zralá samice s fyziologickou schopností produkovat vejce, která však dosud nezahájila snáškový cyklus“.

Byla definována doba uvádění kapounů na trh, čímž se zpřesnil tento tradiční prodej konaný výlučně v souvislosti se svátky konce roku. Nakonec byl přeformulován odstavec o uvazování kuřic i kuřat tkaninou (tzv. *roulage*) tak, že popisuje výhody tradičních postupů a upřesňuje, že drůbež lze prodávat s touto tkaninou, ale i bez ní.

3.3 Položka „Stručné vymezení zeměpisné oblasti“:

Aby se předešlo vzniku nejasností, zpřesnil se seznam úkonů, k nimž dochází v zeměpisné oblasti: výběr, rozmnožování, líhnutí, chov, porážka a úprava i případné hluboké zmrazení. Tento seznam byl převzat z vnitrostátních předpisů, které vyplývají z vyhlášky týkající se zeměpisného označení.

3.4 Položka „Důkaz původu“:

Položka „důkaz, že produkt pochází z vymezené zeměpisné oblasti“ byla s ohledem na legislativní vývoj v oblasti vnitrostátních právních předpisů konsolidována a obsahuje zejména oznamovací povinnosti a vedení rejstříků týkajících se vysledovatelnosti produktu a sledování podmínek produkce.

Tyto změny souvisí s reformou systému kontroly označení původu, kterou zavedlo nařízení 2006-1547 ze dne 7. prosince 2006 o zhodnocení zemědělských produktů, produktů lesního hospodářství, potravin a mořských produktů. Konkrétně by se mělo provozovatelům vydávat osvědčení, že jsou schopni splnit požadavky stanovené ve specifikaci označení, o jehož užívání žádají. Kontrola specifikace CHOP „Volaille de Bresse“ probíhá podle plánu kontroly vypracovaného kontrolním subjektem.

Tato položka byla ostatně doplněna o několik ustanovení týkajících se rejstříků a dokumentů, jež umožňují zaručit zpětnou vysledovatelnost drůbeže.

3.5 Položka „Metoda produkce“:

3.5.1 Výběr, rozmnožování a líhnutí

Pokud jde o výběr, byly zavedeny dodatečné požadavky, které mají zajistit zachování plemene. Byly doplněny některé podrobnosti týkající se vajec a kuřat, zejména minimální hmotnosti (50 g u vajec a 32 g u kuřat).

3.5.2 Chov

Změna dává chovatelům možnost doplnit každou šarži o několik perliček s cílem využít jejich chování na ochranu před predátory. Jedná se o tradiční postup chovu v Bresse. Tyto perličky jsou chovány ve stejných podmínkách a jsou samozřejmě započítány do hustoty osazení tak, aby měly dobré životní podmínky i kvalitní podmínky chovu.

Původní předpisy (z roku 1957) týkající se drůbeže „Volaille de Bresse“ nedefinovaly hustotu osazení. Stanovení hustoty osazení v počáteční etapě a doplnění týkající se vybavení, které je v této etapě zapotřebí (krmítka, napáječky), zlepšují zdravotní bezpečnost chovu. Zdokonalují také dobré životní podmínky zvířat, což má dopad na kvalitu konečného produktu.

Zvýšila se navrhovaná hustota osazení v období aktivního růstu (maximálně 12 zvířat na metr čtvereční drůbežárny v případě kuřat a kuřic), aby se zohlednila všechna zvířata po celou dobu chovu. Tato hustota odpovídá postupu užívanému v praxi. V případě kapounů se hustota osazení nezměnila. Uprávně se pouze, že se uplatňuje od 15. července, tj. v období kastrace.

V zájmu kvality se prodloužila poslední etapa výkrmu kuřat v dřevěných klecích (tzv. *épinette*) z 8 na 10 dní. V případě kuřic byla tato etapa zkrácena na minimálně 21 dní, přičemž celková doba chovu zůstala stejná (minimálně 140 dní). Toto ustanovení umožňuje zohlednit rozdíly v délce dní a noci v jednotlivých ročních obdobích, a zamezit tak přechodu kuřic do snáškového cyklu, jakmile se dny začínou prodlužovat.

Zpřesnily se podmínky poslední etapy výkrmu v dřevěných klecích týkající se uspořádání chovné místnosti, hustoty osazení v kleci, celkovou kapacitu v chovné místnosti i vlastnosti klecí, které nemusí být vyrobeny pouze ze dřeva.

3.5.3 Podmínky chovu zvířat a organizace výběhu

Drůbež „Volailles de Bresse“ získává v rámci výběhu významný zdroj potravy, kterým je hlavně tráva a živé organismy (měkkýši, hmyz apod.), jimž svědčí místní půda a vlhké podnebí v Bresse (jílovitá půda, která nepropouští vodu z častých srážek). Cílem zavedení předpisů, které upravují postupy týkající se organizace travnatých výběhů, je zajistit kvalitu tohoto zdroje a podporu dobrých životních podmínek zvířat.

Návrhy se týkají zejména těchto bodů:

- definice pojmů hejno a šarže drůbeže, aby se posílila zpětná výsledovatelnost produkce,
- upřesnění limitů roční produkce na 1 500 hrabavých ptáků na jeden hektar výběhu, aby se zatravnění výběhu zachovalo v dobrém stavu,
- upřesnění týkající se depopulace výběhů po dobu minimálně dvou týdnů před vypuštěním drůbeže do výběhu,
- upřesnění týkající se vlastností travních porostů (více než jednoleté trvalé nebo dočasné travní porosty) a péče o ně,
- zavedení povinnosti vysadit živé ploty s minimální délkou 25 metrů na jeden hektar,
- zkrácení schválené vzdálenosti mezi dvěma budovami pro chov,
- ohrazení hnoje ve výběhu.

Cílem dalších změn je posílit souvislost chráněného označení původu „Volaille de Bresse“ s danou oblastí a zároveň podpořit kvalitu a výsledovatelnost drůbeže s tímto chráněným označením původu:

- upřesnění týkající se jednotlivých etap, které se musí uskutečnit v jednom zemědělském podniku. Sdružení požadovalo zpřesnění tohoto tradičního postupu chovu drůbeže, k němuž dochází v po sobě jdoucích etapách růstu a výkrmu v jednom zemědělském podniku. Díky tomu lze zabránit stresu zvířat i zdravotním rizikům, která by změnou místa chovu (přeprava, změna budovy a prostředí, změna „sociální“ organizace zásilky apod.) mohla vzniknout a která by měla dopad na kvalitu konečného produktu,
- zavedení maximální velikosti hejna kuřat na jednu budovu určenou pro chov i maximální hustoty osazení kuřat,
- zvýšení maximálního počtu kusů drůbeže v jedné šarži na 700 kusů,
- zavedení předpisů o lineárních krmných korytkách a napáječkách v jednotlivých etapách chovu drůbeže,
- upřesnění profylaktických opatření u drůbeže a opatření týkajících se čištění, desinfekce a depopulace budov.

3.5.4 K r m e n í

Byly upřesněny způsoby krmení drůbeže s označením „Volaille de Bresse“, zejména:

- aby se upřesnil způsob krmení v počáteční etapě, byl stanoven pozitivní seznam prvků, z nichž se skládá krmivo v této etapě, jakož i maximální celkové množství tuků (6 %). Upřesnilo se, že obiloviny, které představují alespoň 50 % krmné dávky, pocházejí ze zeměpisné oblasti,

- navrhované změny upřesňují postupy krmení v období růstu. Převážnou část krmiva představují zdroje získané ve výběhu, které jsou doplněny obilovinami pocházejícími ze zeměpisné oblasti a mléčnými výrobky. Cílem změn je předejít nedostatečnému přísunu živin u drůbeže tím, že se podrobněji upraví doplňková krmiva. V souladu s tradicí z la Bresse se pro období růstu a výkrmu zavádí minimální 40 % podíl kukuřice v krmné dávce. Byly upřesněny charakteristiky i množství obilovin a mléčných výrobků, které jsou v těchto obdobích podávány. Bylo také stanoveno, že krmiva z místních zdrojů mohou být doplněna rostlinnými bílkovinami, minerály a vitamíny. Je regulováno množství i kvalita těchto doplňků (obsah bílkovin je omezen na 15 %). Tyto doplňky mají zajistit vyváženost krmné dávky, přičemž omezený obsah bílkovin vede k tomu, že drůbež z la Bresse musí ve výběhu hledat podstatnou část své potravy (tráva, hmyz, malí měkkýši apod.), čímž se zajišťuje zachování typických vlastností, které vyjadřují souvislost s daným územím.
- zavádí se zákaz GMO ve veškerém krmivu určeném pro drůbež „Volaille de Bresse“, a to včetně krmiva podávaného v počáteční etapě, jakož i zákaz pěstování geneticky modifikovaných rostlinných odrůd v dotčených zemědělských podnicích.

3.5.5 Porážka, úprava a balení

Zrušilo se ustanovení o minimální hmotnosti v okamžiku dodání nebo odběru, neboť vedlo ke dvojí kontrole odhadované živé hmotnosti v okamžiku dodání nebo odběru a hmotnosti částečně vykuchané drůbeže na jatkách. Ukázalo se, že je vhodnější ponechat kontrolu hmotnosti částečně vykuchané drůbeže, což odpovídá produktu uváděnému na trh.

Cílem provedených změn je zvýšit horní hranici teploty paření, aby toto ustanovení odpovídalo odlišné hmotnosti a stavu výkrmu jednotlivých kuřat, kuřic a kapounů.

Vykrvení, částečné kuchání nebo kuchání, dočišťování po oškubání a čištění peří ponechaného na krku se nadále provádějí ručně. Bylo však upřesněno, že kruhové naříznutí kloaky drůbeže lze provádět pomocí speciálního nože (tzv. coupe-cloaque), což je poloautomatický nástroj.

Byl definován pojem „úprava“ drůbeže: jedná se o dočištění po oškubání a čištění peří ponechaného na krku. Jsou to úkony prováděné ručně, které umožňují produkt posoudit ještě před tím, než je označen identifikačními značkami zajišťujícími jeho výsledovatelnost.

Byly upřesněny úkony související s vázáním, tzv. *bridage*.

Proces zmrazení se nahradil procesem hlubokého zmrazení. Zavedení podmínek týkajících se hlubokého zmrazení (maximální doba hlubokého zmrazení, teploty, datum spotřeby) napomáhá zajistit optimální kvalitu produktu.

3.6 Položka „Souvislost se zeměpisnou oblastí“:

Tato část byla přepracována s cílem poukázat na zvláštnosti zeměpisné oblasti, zvláštnosti produktu a jeho souvislost se zeměpisnou oblastí. Tato položka byla doplněna v souladu s nařízením (ES) č. 510/2006.

3.7 Položka „Označování“:

Byly zpřesněny podmínky vydávání identifikačních značek, používání označení „Bresse“ na průvodních dokladech a fakturách i údaje uváděné na plombě a etiketě.

3.8 Položka „Vnitrostátní požadavky“:

Vzhledem k vývoji vnitrostátních zákonů a dalších předpisů má položka „Vnitrostátní požadavky“ formu tabulky shrnující hlavní kontrolované prvky, jejich referenční hodnoty a metodu hodnocení.

3.9 Kontaktní údaje příslušných orgánů, sdružení a kontrolních struktur:

Byly aktualizovány kontaktní údaje certifikačního orgánu pověřeného kontrolou CHOP, příslušných orgánů i sdružení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin
„VOLAILLE DE BRESSE“/„POULET DE BRESSE“/„POULARDE DE BRESSE“/„CHAPON DE BRESSE“

č. ES: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

CHZO () CHOP (X)

1. **Název:**

„Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potravin:**

3.1 **Druh produktu:**

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2 **Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:**

Drůbež s označením „Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“ náleží k rodu *Gallus* a k plemeni Bresse-Gauloise bílé barvy. Zvířata se v dospělosti vyznačují typickými vnějšími vlastnostmi.

Kuře „Poulet de Bresse“ je samec nebo samička ve věku alespoň 108 dní, vážící v částečně vykuchaném stavu minimálně 1,3 kg (tj. 1 kg ve stavu vhodném k tepelné úpravě). Kuřice „Poularde de Bresse“ je samička ve věku alespoň 140 dní, která je pohlavně dospělá s fyziologickou schopností produkovat vejce, avšak dosud nezahájila snáškový cyklus a která v částečně vykuchaném stavu váží minimálně 1,8 kg. Kuřata i kuřice mohou být podle zvyklostí vázány tkaninou (*roulage*) nebo provázkem (*bridage*).

Kapoun „Chapon de Bresse“ je vykastrovaný samec ve věku alespoň 224 dní, který v částečně vykuchaném stavu váží minimálně 3 kg. Kapoun je uváděn na trh výlučně u příležitosti svátků konce roku, tj. mezi 1. listopadem a 31. lednem. Kapoun musí být podle daných zvyklostí svázan způsobem *roulage* za použití tkaniny přírodního původu (len, konopí, bavlna) a způsobem *bridage* tak, že je tělo drůbeže zcela ovinuté s výjimkou krku, jehož horní třetina zůstává opeřená.

Poražená drůbež musí mít vysokou výtěžnost masa a dobře vyvinuté maso na prsou. Kůže musí být čistá, bez brk, trhlin, podlitin nebo abnormálního zbarvení. Drůbež musí být natolik vykrmená, že páteřní kost není viditelná. Přirozený tvar hrudní kosti se nesmí změnit. Končetiny musí být bez zlomenin. Límeč z peří ponechaný na horní třetině krku musí být čistý. Běháky musí být zbaveny veškerých nečistot.

Drůbež je uváděna na trh jako „částečně vykuchaná“. Uvádění na trh ve stavu vhodném k tepelné úpravě nebo v hluboce zmrazeném stavu je možné pouze u kuřat a pouze v případě, že končetiny nebyly, s výjimkou prstů, odstraněny.

Drůbež, která byla svázána způsobem *roulage* nebo *bridage*, může být uváděna na trh takto svázaná či nikoli. Prodávaná drůbež má podlouhlý tvar. Křídla i nohy jsou zatlačeny do trupu a nevyčnívají. Svalovina musí být pevná, tvrdá a musí si uchovávat tvar.

3.3 **Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):**

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Chov drůbeže se uskutečňuje ve třech po sobě jdoucích etapách, tj. v počáteční etapě, etapě růstu a výkrmu. Během těchto etap se ke krmení drůbeže povolují pouze:

- obiloviny pocházející výlučně ze zeměpisné oblasti chráněného označení původu a produkované pokud možno v daném zemědělském podniku,
- rostlinné produkty, vedlejší produkty a doplňková krmiva netransgenního původu.

V počáteční etapě, která trvá maximálně 35 dní, tvoří minimálně 50 % krmné dávky obiloviny, jež lze doplnit rostlinnými krmivy, mléčnými výrobky, vitamíny a minerály.

Po skončení tzv. počátečního období se drůbež chová v travnatém výběhu. Převážnou část krmiva tedy představují zdroje získané ve výběhu (tráva, hmyz, drobní měkkýši apod.), které jsou doplněny obilovinami, tj. kukuřicí, pohankou, pšenicí, ovsem, tritikále, ječmenem, ale i mlékem a vedlejšími produkty z mléka. Tyto obiloviny, z nichž minimálně 40 % krmné dávky tvoří kukuřice, mohou být vařené, naklíčené, drcené nebo umleté, ale nesmějí být zpracovány žádným jiným způsobem. Mezi 36. a 84. dnem chovu, tj. v období, kdy se vyvíjí kostra, se jako doplněk ke krmivu z místních zdrojů mohou přidávat bílkoviny, minerály a vitamíny.

Obsah bílkovin v denní krmné dávce nesmí přesáhnout 15 %.

Po této etapě růstu následuje etapa výkrmu, která u kuřat trvá minimálně deset dní, u kuřic tři týdny a u kapounů čtyři týdny. Drůbež je v této etapě chována v dřevěných klecích (épinettes) na tmavém, tichém a vzdušném místě. Krmná dávka drůbeže je v této etapě stejná jako v etapě růstu, lze však přidat rýži.

Závěrem lze uvést, že krmivo drůbeže (výběh a obiloviny) pochází z téměř 90 % ze zeměpisné oblasti.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti:

V zeměpisné oblasti dochází k výběru, rozmnožování a líhnutí, chovu i porážce drůbeže.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Úprava drůbeže (dočišťování po oškubání a čištění peří ponechaného na krku), její balení a v případě kuřat i hloubkové zmrazení se uskutečňují v zeměpisné oblasti v těchto obchodních úpravách:

- částečně vykuchaná drůbež (*effilée*),
- svázaná způsobem *roulée* a *bridée*. Tento způsob, který je u kapounů povinný, představuje tradiční úpravu drůbeže „Volaille de Bresse“. Úvaz se provádí tkaninou rostlinného původu (len, bavlna nebo konopí), je pevně stažený a ručně zašitý (minimálně 15 až 20 stehů podle stáří kuřete, kuřice nebo kapouna),
- ve stavu vhodném k tepelné úpravě nebo hluboce zmrazená (pouze u kuřat). Končetiny se, s výjimkou prstů, zachovávají.

Povinnost realizovat tyto etapy v zeměpisné oblasti je odůvodněna velmi specifickým a tradičním know-how. Nejlepším příkladem jsou techniky *roulage* a *bridage*. Tato technika se používá především u příležitosti svátků konce roku a umožňuje lepší pronikání tuku do svalů, což umožňuje organoleptickým vlastnostem produktu lépe vyniknout. Chovatelé drůbeže s označením „Volaille de Bresse“ tyto postupy uchovali, i když je k jejich realizaci zapotřebí značného času i úsilí. I obchodní úpravy drůbeže ve stavu vhodném k tepelné úpravě a hluboce zmrazené jsou v případě CHOP „Volaille de Bresse“ velmi specifické, protože se neodstraňují končetiny, s výjimkou prstů.

Zvláštní pozornost je navíc třeba věnovat velmi jemné kůži drůbeže „Volaille de Bresse“, aby se při škrubání, ohýbání nebo balení nepoškodila. Je proto zapotřebí v maximální možné míře omezit manipulaci s drůbeží, která by mohla vést k zabarvení nebo poškození kůže (trhliny, podlitiny nebo abnormální zbarvení jsou podle popisu produktu důvodem k vyřazení drůbeže).

Realizace v zeměpisné oblasti je nevyhnutelná, protože tyto úkony se provádějí souběžně se zařazováním drůbeže do CHOP. Poté, co byla realizována tato poslední etapa týkající se zařazování, může být drůbež uváděna na trh s označením CHOP. Na základě tohoto zařazení jsou přiděleny identifikační značky, zejména plomby (a pečete v případě kuřic a kapounů). Tyto značky usnadňují identifikaci produktů a zaručují také jejich vysledovatelnost.

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Drůbež „Volaille de Bresse“/„Poulet de Bresse“/„Poularde de Bresse“/„Chapon de Bresse“ se označuje kroužkem chovatele, plombou jatek, zvláštní etiketou a identifikační pečeti v případě kuřic a kapounů.

Etiketa se při zařazování drůbeže do chráněného označení původu před jejich odesláním umístí na hřbet drůbeže v částečně vykuchaném stavu nebo na hrud' drůbeže, která se prodává ve stavu vhodném k tepelné úpravě. Etiketa uvádí logo CHOP Evropské unie.

Vzory identifikačních značek:

Nepřenosný a nerozpojitelný kroužek s údaji chovatele. Nepřenosná plomba v podobě spony s nápisem „Bresse“. Na tuto plombu se v případě jatek uvádějí údaje o jatkách. Pokud porážku provádí chovatel na své farmě, uvádí se na plombě nápis *Abattage à la ferme* (porážka na farmě).

Identifikační pečete kapounů a kuřic mají formu pečete s nápisem „Poularde de Bresse roulée“ nebo „Poularde de Bresse“ nebo „Chapon de Bresse“ a údajem „appellation d'origine contrôlée“ (zapsané označení původu) nebo „appellation d'origine protégée“ (chráněné označení původu).

Podmínky umístování identifikačních značek:

Kroužek upevňuje chovatel na levý běhák dřívě, než drůbež opustí farmu. Plomba se umísťuje na spodní část krku při zařazení drůbeže do chráněného označení původu před jejím odesláním. Kroužek i plomba jsou určeny k jednorázovému použití, musí být řádně upevněny, aby nemohlo dojít k jejich porušení. Pečete se umísťují na spodní část krku a upevňují se plombami.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast chráněného označení původu „Volaille de Bresse“ se rozkládá na území nebo na části území následujících obcí:

Departement Ain (01):

Kantony 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 a Viriat.

Obce nebo části obcí v kantonech:

Ceyzériat: Ceyzériat (západní část D52), Jasseron (západní část D52),

Châtillon-sur-Chalaronne: l'Abergement-Clémenciat (severní část Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (severozápad), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (severní část Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas,

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (západní část N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (západní část N83), Verjon (západní část N83), Villemotier,

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (část), Druillat (část), Saint-Martin-du-Mont (západní část D52), Tossiat (západní část D52), La Tranclière,

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (severní část Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (severní část Chalaronne), Thoissey,

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (západní část D52), Meillonas (západní část D52), Pressiat (západní část D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (západní část D52).

Departement Jura (39)

Obce nebo části obcí v kantonech:

Beaufort: Augea (západ N83), Beaufort (západ N83), Bonnaud, Cezancey (západ N83), Cousance (západ N83), Cuisia (západ N83), Mallerey, Maynal (západ N83), Orbagnia (západ N83), Sainte-Agnès (západ N83), Vercia (západ N83), Vincelles (západ N83),

Bletterans: Bletterans, Chapelle-Voland, Cosges, Desnes (západ), Fontainebrux, Larnaud, Nance, Relans, Les Repôts, Ruffey-sur-Seille (část), Villevieux,

Chaumergy: Bois-de-Gand (západ), La Chassagne (jih D468), Chaumergy (část), La Chaux-en-Bresse (západ D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (část), Francheville (západ D95 + jih D468), Froideville (část), Rye (západ D468), Vincent (západ D95),

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (západ D468), Chaînée-des-Coupis (jihozápad), Chaussin (jih D468), Les Essards-Taignevaux (západ D468), Les Hays, Neublans-Abergement,

Chemins: Annoire (jižně od Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (část), Petit-Noir (západně od Doubs),

Lons-le-Saunier Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (jih N78 + západ N83),

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (západ N83), Messia-sur-Sorne (sever N83), Trenal,

Saint-Amour: Balanod (západ N83), Chazelles, Digna (západ N83), Nanc-lès-Saint-Amour (západ N83), Saint-Amour (západ N83), Saint-Jean-d'Étreux (západ N83).

Departement Saône-et-Loire (71):

Les Cantons de Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Obce nebo části obcí v kantonech:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (levý břeh), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel,

Cuiseaux: Champagnat (západ N83), Condal, Cuiseaux (část), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenard, Joudes (západ N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur,

Pierre-de-Bresse: Authumes, Beauvernois, Bellevesvre, La Chapelle-Saint-Sauveur, Charrette-Varennes (část), La Chaux, Dampierre-en-Bresse, Fretterans (část), Frontenard, Lays-sur-le-Doubs (část), Montjay, Mouthier-en-Bresse, Pierre-de-Bresse, La Racineuse, Saint-Bonnet-en-Bresse, Torpes,

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (část), La Truchère,

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (jih), Navilly (jižně od Doubs), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

— Přírodní faktory

K produkci „Volaille de Bresse“ dochází v mírně kopcovité nížině s háji, která vznikla plio-kvarterní periglaciální geologickou činností, v jejímž důsledku jsou v oblasti velmi jílovité a nepropustné půdy. Podnebí je pod silným oceánským vlivem. Je vlhké a často se vyskytují mlhy.

Kukuřice, která se v Bresse objevila na začátku 17. století (jen o něco více než jedno století poté, co se dostala na andaluské pobřeží) hrála ústřední úlohu v zemědělském systému této oblasti jakožto základní potravina i jako krmivo pro drůbež na farmách. V těchto souvislostech se během staletí rozvinulo tradiční smíšené hospodářství založené na pěstování travních porostů a obilovin a na chovu drůbeže a dobytka (mléčného a později dojného), která se zachovala dodnes.

— Lidské faktory

Obecní záznamy města Bourg-en-Bresse uvádějí zmínku o drůbeži „Volaille de Bresse“ již v roce 1591; odkazují zejména na kapouny *chapons gras*. Od 17. století se množí případy, kdy se kapouni a kuřice využívají k placení, a na konci 18. století se vyskytují ve všech smlouvách. Později na šťavnatost masa upozornil gastronom Brillat-Savarin, který v roce 1825 ve svém díle *Physiologie du goût* napsal: „Pokud jde o kuřice, výsadní postavení mají kuřice z Bresse.“

Rozvoj produkce podpořilo zjednodušení obchodu související s vybudováním železniční tratě Paříž–Lyon–Marseille. Blízkost velké aglomerace, jakou je Lyon, je jistě také nezanedbatelným faktorem rozvoje této produkce.

Místní plemeno, které jako jediné může získat chráněné označení původu, je velmi odolné a velmi dobře přizpůsobené prostředí i vlhkým půdám v Bresse. Historicky si každý chovatel vybíral chovné jedince do svého hejna sám. Později, vlivem kolektivizace v této oblasti, vzniklo v roce 1955 chovné středisko. Středisko řídí plemenný výběr, který napomáhá zachování tohoto plemene.

Postupy chovu se opírají o tradiční krmný režim založený na tom, že si drůbež sama obstarává krmivo v travnatých výbězích (červy, tráva apod.), které se doplňuje obilovinami a mléčnými výrobky (zředěné mléko, syrovátka, sušené mléko, podmásli apod.). Závěrečný výkrm probíhá v klecích, tzv. *épinettes*, v tichém a tmavém prostředí, aby se zajistil dostatečný klid zvířat. Drůbež se po porážce prodává poměrně originálním způsobem, s „límcem“ z peří na horní části krku.

Chovatelé věnují zvláštní pozornost drobné drůbeži označované jako *volailles fines*, k níž patří kapoun, kohoutek narozený na počátku jara a vykastovaný před 15. červencem, a kuřice, samička starší než kuře, která zatím nezahájila snáškový cyklus. Závěrečný výkrm této drobné drůbeže v klecích trvá delší dobu než v případě kuřat a krmivo má nečastěji formu kaše. Velká pozornost se této drůbeži věnuje i při porážce a následném pečlivém oškubání, by nedošlo k poškození kůže. Poražená drůbež je upravována způsobem typickým pro Bresse, kdy jsou běháky a křídla pevně přitlačena k trupu (u kapounů povinné). Drůbež je následně zavazována do pevné tkaniny přírodního původu, která je pevně ručně utažena a zašita jemnou nití od středu směrem k hlavě i k biskupu tak, aby byl celý kus drůbeže zavazutý, s výjimkou krku, na jehož horní třetině je ponecháno peří. Drůbež má po rozbalení typický tvar válce, z něhož vyčnívá jen hlava a krk.

5.2 Specifičnost produktu:

Zvířata se vyznačují štíhlou kostrou a strukturou kůže, která dokládá dobrý potenciál tvorby masa a tuku. Délka hřbetu zaručuje mohutnost prsou.

Drůbež „Volaille de Bresse“ je kvalifikována jako typ „volaille grasse“, tj. prodloužená a extrémně štíhlá drůbež, což dokládá její potenciál pro výkrm. Lze ji snadno odlišit od typu „poulet de grain“, který je mnohem větší, zavalitější, s méně anemickými znaky.

Po uvaření této drůbeže, které předpokládá určitou dovednost, aby se zachovaly její organoleptické vlastnosti, se tato drůbež vyznačuje vysokou masnou užitkovostí, jemností, výraznou chutí a značnou šťavnatostí.

Pokud jde o masnou užitkovost, je drůbež „Volaille de Bresse“ pozoruhodně bohatá na výběrové části, např. délku a velikost prsou nebo plnost stehen. Všechny kosti jsou velmi tenké, hlava a krk jsou štíhlé, což znamená, že je podíl nekonsumovatelných částí velmi malý. Drůbež se po vykrvení a oškubání vyznačuje plností masa i tuku. Nemá díky tomu vyčnívající části.

Maso je jemné a šťavnaté, díky čemuž bylo na trzích v Paříži přezdíváno jako jemné (*moelleux*). Maso odpadá samo od kosti a jednotlivé svaly se od sebe oddělují velmi lehce. Svalové vlákno je tak jemné, že jej lze rozpoznat jen velmi těžko. Šlachy a aponeurózy téměř neexistují a lze je jen obtížně odlišit od masa. Kromě podkožního tuku, jehož tloušťka se liší podle míry vykrmení, se tuk vyskytuje i ve svalech. Každé z miniaturních svalových vláken je svým způsobem obaleno jemnou tukovou vrstvou a tento tuk po uvaření dodává masu výjimečnou jemnost.

Kuřice je plnější a těžší než kuře a díky vyšší míře vykrmení se vyznačuje specifickou kvalitou chuti. Kapoun je díky kastraci a vyšší délce života, které jsou důležitými faktory pro dlouhodobý a pravidelný průnik tuku do svalové tkáně, vysoce gastronomicky ceněnou drůbeží, jež se uvádí na trh výlučně u příležitosti svátků konce roku.

Zkušební degustátoři uznávají, že maso této drůbeže má specifickou vůni, pro níž je vyhledávanou pochoutkou největších labužníků.

Tuto drůbež, která je hluboce zakořeněna v místní gastronomii, připravují i propagují největší kuchaři ve Francii i ve světě.

5.3 *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):*

Smíšené hospodářství v Bresse přímo reagující na charakteristiky přírodního prostředí, zejména na jeho příznivé podmínky pro pěstování travních porostů a kukuřice, které vyžadují vlhké podnebí a půdu dobře zásobenou vodou, je hlavním faktorem, který stojí u zrodu chovu drůbeže v Bresse. Kukuřice, doplňující ostatní obiloviny, umožnila díky svým výživovým hodnotám produkci výkrmové drůbeže, která stojí za dobrou pověstí označení „Volaille de Bresse“.

Chovatelé dokázali zachovat čistotu plemene, aby mohli pokračovat v rozvoji drůbeže „Volaille de Bresse“. Odolnost tohoto plemene mu umožnila přežít v náročném prostředí, kde se částečně živí místními volně žijícími živočichy, které doplňuje krmivo pocházející z dané zeměpisné oblasti (kukuřice, mléko) podávané chovateli v období chovu a výkrmu.

Chov je tedy založený na silné tradici, která snoubí krmený režim s velmi nízkým obsahem bílkovin, specifické postupy výkrmu a vyšší jatečný věk, díky němuž zvířata dosahují úplné fyzické zralosti.

Způsob chovu, péče a výkrm vedou k tomu, že drůbež po uvaření získává pozoruhodné organoleptické vlastnosti. Tradiční postup pevného uzavazování drobné drůbeže do tkaniny způsobem *roulage* napomáhá pronikání tuku do svalů. Ethery, které tuk absorbuje a které se vařením uvolňují, navzájem reagují a vsřebávají se do celé hmoty, čímž dodávají drůbeži jemnou vůni.

Velká část této drůbeže se prodává v souvislosti se čtyřmi specifickými soutěžemi s názvem *Les glorieuses de Bresse*, z nichž první se uskutečnila v Bourg-en-Bresse dne 23. prosince 1862. Tři další akce se konají týden před Vánoce v Pont-de-Vaux, Montrevel-en-Bresse a Louhans, kde se shromáždí více než 1 000 zavazovaných kusů drůbeže a nejkrásnější z nich posuzuje porota. Chovatelé drůbeže soutěží o nejlepší umístění svých kapounů a kuřic, které se následně prodávají za nejvyšší ceny. Nejlepší kusy bývají ozdobou nejhezčích výkladních skříní a velkých vánočních stolů. Tyto soutěže dokazují hrdost chovatelů na své produkty a jejich silnou vazbu na svou práci.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽³⁾)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCVolailleDeBresse2011.pdf>

⁽³⁾ Viz poznámka pod čarou 2.