

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine**

(2013/C 102/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>**

**MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9**

**„VOLAILLE DE BRESSE”/„POULET DE BRESSE”/„POULARDE DE BRESSE”/„CHAPON DE BRESSE”**

**EÜ nr: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**KGT ( ) KPN ( X )**

**1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (ühistu, pädevate ametiasutuste ja kontrolliorganite kontaktandmete ajakohastamine)

**2. Muudatus(t)e liik:**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmedetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

**3. Muudatus(ed):**

**3.1. Osa „Toote nimetus”:**

12. juuni 1996. aasta määrusega (EÜ) nr 1107/96 registreeritud nimetuse kuju hõlmab üksnes üht osa nimetusest, mille registreerimist algselt taotleti. Tegemist on seega registreerimisel tehtud vea parandamisega. Registreeritud nimetus on „Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse”.

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

### 3.2. Osa „Toote kirjeldus“:

Kasvatamisaja puhul on liidetud kõik kasvatamise etapid ning seda väljendatakse alati päevades, et minimaalne tapmisvanus oleks mõistetavam ja kontrollimisi oleks kergem teostada.

Noorkanade/-kukkede kasvatamisaeg on 106 päeva asemel nüüdsest 108 päeva. See muudatus väljendab nuumapuuris nuumamise kestuse pikendamist. Ka noorkanade/-kukkede kitkutud ja osaliselt siseelunditest puhastatud rümba minimaalset kaalu suurendatakse 1,2 kg-lt 1,3 kg-le. Need muudatused aitavad parandada toote lõppkvaliteeti (parema lihaga linnud).

Määratleti ka mõiste „noor nuumkana“ – need on suguküpsuse saavutanud emaslinnud, kellel on välja kujunenud munajuha, kuid kes ei ole veel jõudnud munemistsükklisse.

Kohikukkede puhul määrati kindlaks turustamisperiood, eesmärgiga täpsustada, et aastalõpupühade puhul on traditsiooniks korraldada eksklusiivmüük. Sõnastati ka ümber punkt, milles käsitletakse noorte nuumkanade, kuid ka noorkanade/-kukkede kangasse rullimise võimalust, kirjeldades traditsioonilisi meetodeid põhjalikumalt, täpsustamaks, et linde võib turustada rullimiskangaga või ilma.

### 3.3. Osa „Geograafiline piirkond“:

Täpsustati piirkonnas teostatavate toimingute loetelu, et ei jääks mingeid kahtlusi nende osas: välja-valimine, paljundamine, haudumine, kasvatamine, tapmine, lindude ettevalmistamine ja vajaduse korral külmutamine. Sellesse loetelusse on võetud üle riigisiseseid õigusnormid, mis on sätestatud nimetust käsitlevas ministri määruks.

### 3.4. Osa „Päritolutõend“:

Võttes arvesse riikide seadustes ja määrustes tehtud muudatusi, konsolideeriti osa „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratud geograafilisest piirkonnast“ ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registreerimise seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Osutatud muudatused on seotud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi reformimisega, mida tehti 7. detsembri 2006. aasta määrusega 2006-1547 põllumajandussaaduste, metsandussaaduste või toiduainete ja meresaaduste väärindamise kohta (Ordonnance 2006-1547 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer). Eelkõige on nähtud ette ettevõtjate heakskiitmine, millega tunnistatakse, et nad suudavad täita kõnealuse nimetuse spetsifikaadi nõudeid, mida nad soovivad kasutada. KPNi „Volaille de Bresse“ spetsifikaadi täitmise kontroll on korraldatud kontrolliasutuse väljatöötatud kontrollikava alusel.

Seda osa on lisaks täiendatud mitme sättega registreerimise ja deklareerimisdokumentide kohta, mis võimaldavad tagada lindude jälgitavuse.

### 3.5. Osa „Tootmismeetod“:

#### 3.5.1. Väljavalimine, paljundamine ja haudumine

Kehtestatud on täiendavad nõuded väljavalimise kohta, et tagada tõu säilimine. On lisatud täpsustused, milles käsitletakse mune ja tibusid, eelkõige nende minimaalkaalu (50 g munade puhul ja 32 g tibude puhul).

#### 3.5.2. Kasvatamismeetod

Muudatus võimaldab tootjatel lisada partiidesse väikese arvu pärkanu, kelle käitumine peletab eemale röövlloomi. See on Bresse'is traditsiooniline võte. Pärkanade kasvatustingimused on samad ja neid võetakse mõistagi arvesse tiheduse arvutamisel, et tagada lindude heaolu ja kvaliteetsed kasvatingimused.

Algsetes õigusaktides (1957), millega nimetusega „Volaille de Bresse“ hõlmatud toodet reguleeriti, ei ole määratud kindlaks tihedust. Tihedus algetapis ja täpsustused selle kohta, missuguseid seadmeid on selles etapis vaja (söödarenn, jooginõu), võimaldavad parandada kasvanduste sanitaarjuhtimist. Need aitavad kaasa lindude heaolule ja tagavad nii toote lõppkvaliteedi.

Tihedust kasvuperioodil on suurendatud (maksimaalselt 12 lindu hoone ruutmeetri kohta noorkanade/-kukkede ja noorte nuumkanade puhul), et oleks võetud arvesse kogu kasvatamisaja kõiki linde. Tihedus vastab tegelikule olukorrale. Kohikukkede puhul jäeti tihedus muutmata: täpsustatakse, et seda kohaldatakse alates 15. juulist, st kohitsemise hetkest.

Noorkanade/-kukkede nuumapuuris nuumamise aega pikendatakse 8 päevalt 10 päevale kvaliteedi tagamise eesmärgil. Noorte nuumkanade nuumamise aega lühendatakse 21 päevani, mis on miinimum, jättes kogu kasvatamisaja muutmata (minimaalselt 140 päeva). Selle sätte puhul on võetud arvesse päevade ja ööde pikkuse muutumist sõltuvalt aastaajast ning seega välditakse noorte nuumkanade munema hakkamist, kui päevad pikenevad.

Nuumapuuris nuumamise tingimusi on täpsustatud osas, milles käsitletakse koha planeeringut, lindude tihedust nuumapuurides, lindude koguarvu koha kohta ja puuride laadi ennast: viimased ei ole alati puust.

### 3.5.3. Lindude kasvatamise tingimused ja jalutusalad

Kodulindude „Volailles de Bresse” puhul on jalutusala oluline koht, kust lind saab rohus sisalduvaid toitaineid ning elusorganisme (limused, putukad jms), mis arenevad eriti Bresse'i pinnases ja tänu piirkonna niiskele kliimale (savimullad, mis ei lase läbi sagedaste vihmade vett). Niisuguste sätete kehtestamisega, milles käsitletakse rohukamaraga kaetud jalutusalade majandamist, püütakse tagada selle ressursi kvaliteet ja samal ajal ka lindude heaolu.

Ettepanekud hõlmavad eelkõige järgmisi punkte:

- määratleti mõisted „linnurühm” ja „linnupartii”, et parandada toodangu jälgitavust;
- täpsustati aastatoodangut, mis on piiratud 1 500 kanaliseni jalutusala ühe hektari kohta, et säilitada jalutusala korralik rohtumine;
- täpsustatud on jalutusala sanitaarsetel eesmärkidel tühjana hoidmist, mida peab tegema minimaalselt kahe nädala jooksul enne lindude väljumist jalutusalale;
- täpsustati rohumaade koosseisu (üle aasta vanused ajutised või püsirohumaad) ja nende hooldamist;
- kehtestati kohustus, et peavad olema hekid, mille minimaalne pikkus on 25 meetrit hektari kohta;
- vähendati lubatud vahemaad kasvatushoonete vahel;
- reguleeriti sõnnikuga väetamist jalutusaladel.

Teiste muudatuste eesmärk on tugevdada kaitstud päritolunimetuse „Volaille de Bresse” seost kasvatuskohaga ning parandada ka kaitstud päritolunimetusega lindude kvaliteeti ja jälgitavust:

- täpsustati etappe, mis teostatakse samas ettevõttes. Ühistu soovis täpsustada traditsioonilist meetodit, mille kohaselt kasvatatakse linde üksteisele järgnevatel kasvu- ja nuumaperioodidel samas ettevõttes. See võimaldab nimelt vältida lindude stressi ja sanitaarseid ohte, mis võivad kaasneda kasvukoha vahetusega (transport, uued hooned ja ümbrus, partii „ühiskondliku” korralduse muutus jms) ning mis avaldavad mõju toote lõppkvaliteedile;
- kindlaks on määratud tiburühmade maksimaalne suurus hoone kohta ja maksimaalne tihedus tibude puhul;
- suurendati linnupartii maksimaalset suurust, mis tõsteti 700 linnule;
- kehtestati säte, millega reguleeritakse söödarenni ja jooginõu pikkust lindude kasvatamise erinevatel perioodidel;
- täpsustati lindude profülaktikameetmeid ning hoonete suhtes kohaldatavaid koristamis-, desinfitseerimis- ja sanitaarsetel eesmärkidel tühjana hoidmist käsitlevaid meetmeid.

### 3.5.4. Söö t

Täpsustati kodulindude „Volaille de Bresse” söötmise korda:

- algetapi osas kehtestati loetelu sellest, mis peab algetapis söödas olema, ja rasvaine maksimaalne kogumäär (6 %), et reguleerida söötmist selles etapis; täpsustati, et teraviljad, mis moodustavad minimaalselt 50 % toidunormist, pärinevad geograafilisest piirkonnast;

- kasvuperioodi osas täpsustati väljapakutud muudatustega söötmistavasid: nimelt koosneb sööt peamiselt jalutuslalal leiduvatest ressurssidest, millele lisanduvad teraviljad geograafilisest piirkonnast ja piimatooted. Muudatustega püütakse ära hoida lindude alatoitumust, reguleerides samal ajal täpsemalt nende sööda täiendamist. Näiteks kasvu- ja nuumaperioodil lisatakse söödale Bresse'i traditsiooni järgi minimaalselt 40 % maisi. Üksikasjalikult on kirjeldatud nendel perioodidel antava teravilja ja toodete laadi ning koguseid. Täpsustati, et lindude kohalikest ressurssidest koosnevat sööta võib täiendada taimsete valkude, mineraalainete ja vitamiinidega. Söödalisandile on kehtestatud kvantitatiivsed ja kvalitatiivsed piirangud (valgusisaldus ei tohi olla üle 15 %). Söödalisandi piiramisega püütakse söödanorm tasakaalustada, tagades samal ajal valgusisalduse piiramise, mis sunnib kodulinde „Volaille de Bresse” ringi käima jalutuslaladel, et leida sealt oma põhitoit (rohi, putukad, väikesed limused jm); sel viisil on tagatud ka seost piirkonnaga väljendavate tüüpiliste omaduste säilimine;
- kehtestati absoluutne keeld kasutada kodulindude „Volaille de Bresse” söödas, sealhulgas algetapis antavas söödas, geneetilisel muundatud organisme, samuti keeld kasvatada ettevõtetes geneetiliselt muundatud taimeliike.

### 3.5.5. Tapmine, müügiks ettevalmistamine ja pakendamine

Minimaalkaal tarne- või äraviimise hetkel tühistati, sest õigusnorm tõi kaasa kahekordse kontrollimise, st kontrolliti hinnangulist eluskaalu äraviimise või tarnehetkel ning kitkutud ja osaliselt siseelunditest puhastatud rümba kaalu tapamajas. Asjakohasem tundus säilitada kitkutud ja osaliselt siseelunditest puhastatud rümba kaalu kontrollimine, sest sel puhul on tegemist turustatava tootega.

Muudatuste eesmärk oli tõsta kuuma veega töötlemise puhul vee maksimaaltemperatuuri, et kohandada seda sätet nii, et see oleks sobiv erineva kaalu ja erineva nuumatasemega noorkanade/-kukkede, noorte nuumkanade ja kohikukkede puhul.

Veretustamise, kitkumise ja osaliselt või täielikult siseelunditest puhastamise, kitkumispiirkonna viimistlemise ning „kaeluste” puhastamise toiminguid tehakse endiselt käsitsi. On siiski tehtud täpsustusi, mille kohaselt võib ringikujulise löike lindude kloaagiavasse teha kloaaginoaga, mis on poolmeaaniline tööriist.

Määratleti lindude „müügiks ettevalmistamine”, mis hõlmab kitkumispiirkonna viimistlemist ja „kaeluste” puhastamist. Tegemist on käsitöendusliku etapiga, mil on ka võimalik toodet hinnata vahetult enne seda, kui pannakse peale identifitseerimistähised, mis tagavad toote jälgitavuse.

Täpsemalt on kirjeldatud kinnisidumistoiminguid.

Lõpetuseks asendati sügavkülmutamine külmutamisega. Külmutamistingimuste (külmutamise maksimaalne kestus, temperatuurid, säilivusaja lõpp) kehtestamine võimaldab tagada toote optimaalse kvaliteedi.

### 3.6. Osa „Seos piirkonnaga”:

See osa kirjutati ümber, et tuua esile geograafilise piirkonna ja toote eripära ning toote seos geograafilise piirkonnaga. Osa lisati vastavalt (EÜ) nr 510/2006.

### 3.7. Osa „Märgistus”:

Täpsustati identifitseerimistähiste väljaandmise korda, nimetuse „Bresse” kasutamist saatedokumentidel ja arvetel ning andmeid pitsiril ja märgistusel.

### 3.8. Osa „Riiklikud nõuded”:

Võttes arvesse muudatusi riigisisestes seadustes ja määrustes, on osa „Riiklikud nõuded” esitatud tabeli kujul, milles on näidatud peamised kontrollikohad, viitväärtused ja hindamiseetod.

3.9. Pädevate ametiasutuste, tootjarühma ja kontrolliorganite kontaktandmed:

KPNiga seotud kontrolle teostava sertifitseerimisasutuse ning pädevate ametiasutuste ja tootjarühma kontaktandmeid ajakohastati.

KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta  
„VOLAILLE DE BRESSE”/„POULET DE BRESSE”/„POULARDE DE BRESSE”/„CHAPON DE  
BRESSE”**

**EÜ nr: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010**

**KG ( ) KPN ( X )**

**1. Nimetus:**

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

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Prantsusmaa

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

**3.1. Toote liik:**

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:**

Kodulinnud „Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse” kuuluvad perekonda *Gallus*, tegemist on valge kana *gallia* ehk Bresse'i tõuga. Täiskasvanud isenditel on erilised välised tunnused.

Bresse'i noorkukk või -kana „Poulet de Bresse” on minimaalselt 108 päeva vanune isas- või emaslind, mille osaliselt siseelunditest puhastatud rümp kaalub vähemalt 1,3 kg (s.o 1 kg „kuumtöötlemisvalmis” toodet). Bresse'i noor nuumkana „Poularde de Bresse” on minimaalselt 140 päeva vanune suguküps emaslind, kellel on moodustunud munajuha, kuid kes ei ole veel jõudnud munemistsükklisse ning kelle kitkutud ja osaliselt siseelunditest puhastatud rümp kaalub vähemalt 1,8 kg. Noorkanad/-kuked ja noored nuumkanad võivad sõltuvalt tavadest olla kokkurullitud ja kinniseotud.

Bresse'i kohikukk „Chapon de Bresse” on minimaalselt 224 päeva vanune kastreeritud isaslind, kelle kitkutud ja osaliselt siseelunditest puhastatud rümp kaalub vähemalt 3,0 kg. Seda turustatakse eranditult aastalõpu pühade ajal 1. novembrist kuni 31. jaanuarini. Sõltuvalt tavast peab kohikukk kindlasti olema rullitud taimset päritolu kangasse (linane, kanep, puuvillane) ja kinni seotud, nii et lind on täielikult „sisse mähitud” peale kaela, mille ülemine kolmandik on jäetud suleliseks.

Tapetud linnud peavad olema hästi lihavad, väljakujunenud fileega; nende nahk peab olema puhas, ilma suletüügaste, rebendite ja muljutud kohtade ning ebahariliku värvita; nuumamine peab nende selgroo nähtamatuks muutma ning rinnaku loomulik värv ei tohi olla muutunud. Jäsemed peavad olema murdudeta. Kaela ülemisele kolmandikule alles jäetud sulgedest „kaelus” peab olema puhas. Jalad peavad olema igasugusest mustusest puhastatud.

Linde turustatakse kitkutuna ja osaliselt siseelunditest puhastatuna. Variandid „kuumtöötlemisvalmis” ja „külmutatud” on lubatud üksnes noorkanade/-kukkede puhul, tingimusel et jäsemed (v.a varbad) ei ole ära lõigatud.

Linde, mis on kangasse rullitud ja kinni seotud, võib turustada kokku- või lahtipakituna. Need on sel juhul pikerguse kujuga. Tiivad ja jalad on keha vastu surutud ega ulatu esile. Liha peab olema tihke, kõva ja hästi koos püsima.

**3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):**

—

#### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Linde kasvatatakse kolmes järjestikusel etapil, milleks on algetapp, kasv ja nuumamine. Nendes etappides on lubatud ainult järgmine linnusööt:

- teravili, mis pärineb eranditult päritolunimetusega hõlmatud geograafilisest piirkonnast ja on võimaluse korral toodetud ettevõttes endas;
- taimed, nende kõrvalsaadused ja geneetiliselt muundamata toodetest valmistatud söödalisisandid.

Algetapis, mis kestab maksimaalselt 35 päeva, koosneb söödanorm mahult vähemalt 50 % ulatuses teraviljast, mida võib täiendada taimedest, piimatoodetest, vitamiinidest ja mineraalainetest koosnev söödalisisand.

Pärast seda nn algetappi kasvatatakse linde rohtunud jalutusaladel. Sööt koosneb siis peamiselt sellest, mida jalutuslalal leidub (rohi, putukad, pisilimused jms), millele lisanduvad teravili – mais, tatar, nisu, kaer, tritikale, oder – ning piim ja piimasaadused. See teravili – kusjuures mais moodustab vähemalt 40 % söödanormist – võib olla kuumtöödeldud, idanenud, purustatud või jahvatatud, kuid muud töötlemisviisid on keelatud. Kasvatamise 36. päevast 84. päevani – ajavahemik, mil luustik tugevneb – võib lindudele lisaks kohalikele ressurssidele anda valke, mineraalaineid ja vitamiine.

Valgusisaldus päevases söödanormis on maksimaalselt 15 %.

Sellele kasvuetaapile järgneb nuumamisetapp, mis noorkanade/-kukkede puhul kestab minimaalselt 10 päeva, noorte nuumkanade puhul kolm nädalat ja kohikukkede puhul neli nädalat ning mis viiakse läbi puuris ning hämaras, rahulikus ja õhutatud ruumis. Selles etapis on lindude söödanorm samasugune nagu kasvuetaapis, kuid lisada võib riisi.

Kokkuvõttes pärineb lindude sööt (jalutusala ressursid ja teravili) 90 % ulatuses geograafilisest piirkonnast.

#### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Lindude väljavalimine, paljundamine ja haudumine ning kasvatamine ja tapmine toimuvad geograafilises piirkonnas.

#### 3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Lindude ettevalmistamine müügiks (kitkumipiirkonna viimistlemine ja „kaeluste” puhastamine), nende pakendamine ja asjakohasel juhul külmutamine – mis on lubatud ainult noorkanade/-kukkede puhul – toimuvad geograafilises piirkonnas, kusjuures toode esineb järgmistel kujudel:

- kitkutuna ja osaliselt siseelunditest puhastatuna;
- kangasse rullituna ja kinniseotuna. Kangasse rullimine ja kinni sidumine – kohikukkede puhul kohustuslikud toimingud – seisnevad selles, et linnud „Volailles de Bresse” esitatakse, nagu traditsioon ette näeb, tugevasti pingul taimset päritolu kangas (linane, puuvillane või kanep), mida on õmmeldud käsitsi (vähemalt 15–20 õmblust sõltuvalt sellest, kas tegemist on noorkana/-kuke, noore nuumkana või kohikukega);
- variant „valmis kuumtöötlemiseks” või „külmutatud” esineb üksnes noorkanade/-kukkede puhul. Lindude jäsemed (v.a varbad) jäetakse alles.

Kohustust viia need etapid läbi geograafilises piirkonnas õigustab see, et kasutada tuleb väga konkreetset ja traditsioonilist oskusteavet. Selle parimad näited on lindude kangasse rullimine ja kinnisidumine. Seda meetodit kasutatakse eriti aastalõpupühade puhul ning see võimaldab rasvadel paremini lihastesse tungida ja aitab toote organoleptilistel omadustel paremini mõjule pääseda. Kodulinde „Volaille de Bresse” tootvad ettevõtjad on need tootmistavad ja järgneva töö, mis võimaldab saavutada need turustuskujud, aja jooksul alles hoidnud. Variandid „valmis kuumtöötlemiseks” ja „külmutatud” on kaitstud päritolunimetuse „Volaille de Bresse” puhul ka eripärased, sest jäsemeid (v.a varbad) ei tohi ära lõigata.

Lisaks eeldab lindude „Volaille de Bresse” väga pehme nahk väga suurt ettevaatust, et seda ei rebitaks kitkumise, kokkukeeramise ja pakendamise käigus katki. Käsitsemistoiminguid, mis võivad nahale märke jätta ja seda kahjustada (rebendid, muljutud ja ebaharilikku värvi kohad annavad alust lindudelt nimetuse äravõtmiseks toote kirjelduse põhjal), tuleb seega piirata nii palju kui võimalik.

Lõpuks tuleb märkida, et neid toiminguid tuleb teha geograafilises piirkonnas, sest neid tehakse lindudele kaitstud päritolunimetuse tunnustamise etapis. Alates sellest nimetuse tunnustamise etapist, mis on viimane etapp, võib linde turustada kaitstud päritolunimetuse all. Kaitstud päritolunimetuse tunnustamisest annavad tunnistust identifitseerimistähised, eelkõige plommid (ning noorte nuumkanade ja kohikukkede puhul pitserid). Need tähised võimaldavad tooteid identifitseerida, kuid aitavad ka tagada nende jälgitavuse.

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Kodulindudel „Volaille de Bresse”/„Poulet de Bresse”/„Poularde de Bresse”/„Chapon de Bresse” on samaaegselt kasvataja rõngas, tapja plomm, konkreetne märgis ning noortel nuumkanadel ja kohikukkedel identifitseerimispitser.

Märgis pannakse kitkutuna ja osaliselt siseelunditest puhastatuna turustatavate lindude seljale või kuumtöötlemiseks valmis lindude rinnakule päritolunimetuse tunnustamise ajal enne väljasaatmist. Märgisel on Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse logo.

Identifitseerimistähiste mudelid on järgmised.

Eemaldamatu rõngas on rikkumatu rõngas, millel on kasvataja kontaktandmed. Eemaldamatu plomm on klamber, millel on kiri „Bresse”. Tapamaja kasutamise korral on esitatud tapamaja kontaktandmed. Kui linnud tapab kasvataja oma talus, on plommil märges „Tapetud talus” („Abattage à la ferme”).

Kohikukkede ja noorte nuumkanade identifitseerimispitserid on pitserid, millel on märges „Poularde de Bresse roulée” (Kokkurullitud Bresse'i noor nuumkana) või „Chapon de Bresse” (Bresse'i noor nuumkana) või „Poularde de Bresse” (Bresse'i kohikukk) ja märges „appellation d'origine contrôlée” (kontrolitud päritolunimetuse) või „appellation d'origine protégée” (kaitstud päritolunimetuse).

Identifitseerimistähiste kinnitamise viis

Rõnga kinnitab linnukasvataja kodulinnu vasakule jalale enne, kui see ettevõttest välja saadetakse. Plomm pannakse kaela alaosasse lindude päritolunimetuse tunnustamise ajal enne väljasaatmist. Rõngast ja plommi saab kasutada ainult ühe korra ning need tuleb kinnitada hoolikalt, et need oleksid rikkumatud. Pitserid pannakse kaela alaosasse ja neid hoiab kinni plomm.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Päritolunimetuse „Volaille de Bresse” geograafiline piirkond hõlmab järgmiste kommunide ja kommuniiosade territooriumi.

Aini departemang (01):

Järgmised kantonid: 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 ja Viriat.

Järgmiste kantonite kommunid või kommunide osad:

Ceyzériat: Ceyzériat (D52 lääneosa), Jasseron (D52 lääneosa);

Châtillon-sur-Chalaronne: Abergement-Clémenciat (Châtilloni põhjaosa), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (loodeosa), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (Chalaronne'i põhjaosa), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

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

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

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (Chalaronne'i põhjaosa), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (Chalaronne'i põhjaosa), Thoissey;

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

Jura departemang (39)

Järgmiste kantonite kommuunid või kommuunide osad:

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

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

Chaumergy: Bois-de-Gand (lääneosa), La Chassagne (D468 lõunaosa), Chaumergy (osa), La Chaux-en-Bresse (D95 lääneosa), Chêne-Sec, Commenailles, Foulénay (osa), Francheville (D95 lääneosa + D468 lõunaosa), Froideville (osa), Rye (D468 lääneosa), Vincent (D95 lääneosa);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (D468 lääneosa), Chaînée-des-Coupis (edelaosa), Chaussin (D468 lõunaosa), Les Essards-Taigevaux (D468 lääneosa), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (Doubs' lõunaosa), Longwy-sur-le-Doubs (osa), Petit-Noir (Doubs' lääneosa);

Lons-le-Saunier-Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (N78 lõunaosa + N83 lääneosa);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (N83 lääneosa), Messia-sur-Sorne (N83 põhjaosa), Trenal;

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

Saône-et-Loire'i departemang (71):

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

Järgmiste kantonite kommuunid või kommuunide osad:

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (vasak kallas), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel;

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

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

Tournus: Lacrost, Préty, Raténelle, Romenay, Tournus (osa), La Truchère;

Verdun-sur-le-Doubs: Ciel, Longepierre (lõunaosa), Navilly (Doubs' lõunaosa), Pontoux, Sermesse, Toutenant, Verdun-sur-le-Doubs, Verjux.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

— Looduslikud tegurid

Kodulindude „Volaille de Bresse” tootmispiirkonnaks on väikeste orgudega metsane tasandik, mis on moodustunud kvaternaari-pilotseeni periglatsiaalsest geoloogilisest materjalist, millest on kujunenud väga savine ja vett läbilaskmatu pinnas. Kliima on ookeani tugeva mõju tõttu niiske ja sageli udune.

Bresse'i põllumajandussüsteemis on keskest rolli etendanud mais, mis jõudis siia XVII sajandi algul (st veidi rohkem kui sajand pärast Andaluusia rannikule jõudmist) ning millest valmistatakse toitu nii inimestele kui ka kodulindudele. Selles olukorras on sajandite jooksul välja kujunenud traditsiooniline põlvkultuurne põllumajandus, mis rajaneb taimede ja teravilja ning lindude ja veiste kasvatamisel (lüksilehmad, kes seejärel imetavad) ning kestab tänaseni.



— Inimtegur

Juba 1591. aastal oli Bourg-en-Bresse'i linna registrites mainitud kodulinde „Volaille de Bresse” ja eelkõige „rasvaseid kohikukki”. Alates XVII sajandist muutusid andamid kohikukkedes ja noortes nuumkanades aina sagedasemaks ning XVIII sajandi lõpul olid need ette nähtud kõikides üürilepingutes. Nende liha mahlakust rõhutas hiljem gastronoom Brillat-Savarin, kes kirjutas 1825. aastal oma raamatus „Physiologie du goût”: „Noorte nuumkanade hulgast on lemmik Bresse'i nuumkana.”

Tootmise arengut soodustasid turustamisvõimalused, mis tekkisid tänu raudteeliini Pariis–Lyon–Marseille rajamisele. Niisuguse suure linna lähedus nagu Lyon on kindlasti ka üks arengut tagant tõukav tegur, mida ei tohi unustada.

Kohalik tõug, mida peetakse ainsaks tõuks, mille puhul on võimalik päritolunimetust taotleda, on väga maalähedane ning suurepäraselt kohanenud Bresse'i keskkonna ja niiskete muldadega. Ajalooliselt valis iga kasvataja oma lindude hulgast aretuslinnud ise välja. Seejärel, kui vastavad ettevõtjad hakkasid tegutsema kollektiivselt, loodi 1955. aastal väljavalimiskeskus. Tekkis genealoogiline väljavalimine, mis võimaldas tõu säilitada.

Kasvatamistavad põhinevad esivanematelt päritud söötmissrežiimil, mille aluseks on lindude iseseisev toitumine rohukamaraga jalutusaladel (vihmaussid, rohi jms); seda toitu täiendavad teravili ja piimatooted (lahjendatud piim, vadak, piimapulber, petipiim jms). Lindude lõplik nuumamine toimub puurides, mida nimetatakse *épinettes*, rahu ja ilma valguseta, et vältida igasugust ringiliikumist. Tapetud linnud pannakse müüki täiesti originaalsel viisil ja neil on kaela alaosas sulgedest „kaelus”.

Kasvataja pöörab erilist tähelepanu delikatesslindudele, milleks on kohikukk – isaslind, kes koorub kevade algul ja kastreeritakse enne 15. juulit, ning noor nuumkana – noorkanast vanem emaslind, kes ei ole veel jõudnud munemistsükklisse. Delikatesslinde nuumatakse puurides kauem kui noorkanu/kukki ning neile antakse sagedamini ahvatlevat sööta segasöödana. Neid käsitletakse tapmisel ka väga õrnalt ja kitkutakse äärmiselt hoolikalt, et mitte vigastada nahka. Kui nad „ehitakse” Bresse'i moodi – nagu on kohikukkede puhul kohustuslik –, surutakse lindude koivad ja tiivad keha vastu. Siis keeratakse linnud kokku tugevasse taimset päritolu kangasse, mis seejärel ömmeldakse väga tihedalt käsitsi kinni peene nõõriga, alustades keskelt ning lõpetades pea ja tagumiku juures, et lind oleks täielikult „sisse mähitud” peale kaela, mille ülemine kolmandik jäetakse kitkumata. Lahtimähitud lind on iseloomuliku silindrilise kujuga ning sellest silindrist ulatuvad välja ainult pea ja kael.

## 5.2. Toote eripära:

Linde iseloomustab peen luustik ja väikesed nahapoorid, mis näitavad, et liha ja rasv arenevad hästi. Pikk selg tagab suured fileed.

Kodulinnud „Volaille de Bresse” kvalifitseeritakse rasvasteks lindudeks, st lindudeks, kelle kere on pikk ja äärmiselt sale, mis annab tunnistust nende lindude heast nuumatavusest. Nad eristuvad kergesti terakanast, kes on laiem, ümaram ja kes ei ole nii verevaene.

Pärast linnu küpsetamist – mida tuleb teha mõõdukalt, et säiliks kõik organoleptilised omadused – iseloomustab teda eelkõige kõrge lihasus, liha pehmus, tugev maitse ja äärmine mahlasus.

Mis puudutab liharohkust, siis Bresse'i kana söödavad tükid on märkimisväärselt suured, fileed pikad ja laiad ning kintsud ümmargused. Luud on väga peened, pea ja kael haprad, nii et tarbimiskõlbmatud osad on äärmiselt väikesed. Veretustatud ja kitkutud lindu iseloomustab lihatükkide ümarus ja suur rasvasus, mis ei lase millelgi esile tükki.

Liha on õrn, lausa sulab suus, tänu millele sai see Pariisi turgudel hüüdnime „pehme”. Liha tuleb ise luu küljest lahti ja erinevad lihased eralduvad üksteisest väga kergesti. Lihaskiud on nii peened, et neid peaaegu ei ole näha. Kõõluseid ja aponeuroose peaaegu ei ole ning need sulanduvad lihasse. Lisaks pealmisele rasvakihi – mille paksus sõltub nuumatuse astmest – leidub rasva lindude lihases. Iga imetilluke lihaskiud on justkui „keeratud” õrna rasvaümbrisesse, mis muudab liha pärast küpsetamist erakordselt pehmeks.

Noor nuumkana on ümmargusem ja raskem kui noorkana/-kukk ning ta on eriliselt maitsev tänu sellele, et teda on rohkem nuumatud. Kohikukk on tänu sellele, et ta kastreeriti ja tema eluiga oli pikk – mis soodustas rasva korrapäraselt tungimist lihaskudedesse pika aja vältel –, väga kõrge gastronoomilise väärtusega lind, mida turustatakse eranditult aastalõpupühade ajal.

Lõpuks tuleb märkida, et asjatundlikud degustaatorid tunnistavad, et lindude lihal on eriline lõhn, mille tõttu hindavad seda ka kõige peenemad gurmaanid.

Seda toodangut, millel on kohalikus gastronoomias väga kindel koht, kasutavad toiduvalmistamisel ja reklaamivad kõige suuremad peakokad nii Prantsusmaal kui ka mujal.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Bresse'i polükultuurne põllumajandus, mis on otseselt tingitud selle looduskeskkonna eripärasest, eelkõige asjaolust, et see sobib taimekultuuridele ja maisile, mis vajavad niisket kliimat ja suurte veevarudega muldasid, on määrav tegur, mille tõttu siin kodulinde „Volaille de Bresse” kasvatatakse. Teistele teraviljadele lisaks antav mais on tänu oma toiteväärtusele võimaldanud toota rasvaseid linde, millele linnud „Volaille de Bresse” oma maine võlgnevadki.

Tootjad on osanud hoida tõu puhtana, et arendada linde „Volaille de Bresse”. See tõug on tänu oma maalähedusele suutnud elada raskes keskkonnas, kus ta toitub osaliselt piirkonna oma loomastikust ja saab täiendavat sööta geograafilisest piirkonnast (mais, piim), mida annab talle kasvataja kasvatamise ja nuumamise ajal.

Kasvatus põhineb seega tugeval traditsioonil, mille puhul on eriti valguvaene söötmissrežiim ühendatud eriliste nuumamismeetodite ja kõrge tapmisvanusega, tänu millele saavutavad linnud täieliku füsioloogilise küpsuse.

Kasvatamisviis, eriline talitamine ja nuumamine tagavad, et pärast küpsetamist on lindudel silmapaistvad organoleptilised omadused. Traditsiooniline meetod, mille puhul keeratakse delikatesslinnud kokku väga kitsasse kangasse, soodustab eelkõige rasvade tungimist lihastesse. Eetrid, mida rasv imab ja mis küpsetamisel vabanevad, reageerivad omavahel ja tungides kogu lindu, annavad sellele hõrgu lõhna.

Paljud nendest lindudest müüakse neljal erilisel konkursil, mida nimetatakse „Les glorieuses de Bresse” („Bresse'i kuulsad kaubad”), millest esimene leidis aset Bourg-en-Bresse'is 23. detsembril 1862. Jõulueelsel nädalal toimub veel kolm üritust, nimelt Pont-de-Vaux's, Montrevel-en-Bresse'is ja Louhans'is ning sinna tuuakse 1 000 lintidega kaunistatud lihakeha, millest kauneimaid hindab žürii. Lindude lihakehad võistlevad esimeste kohtade pärast kohikukkede ja noorte nuumkanade kategoorias ja nende hinnad on väga kõrged ning ilusaimaid vitriine ja suursuguseimaid vana-aasta õhtu laudu lähevad ehtima parimad neist. Need konkursid näitavad, kui uhked on kasvatajad oma toodete üle ja kui pühendunud on nad oma tegevusele.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7 <sup>(3)</sup>)

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

---

<sup>(3)</sup> Vt joonealust märkust 2.