Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2013/C 102/09)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt li tiġi opposta applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ([2])

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

"VOLAILLE DE BRESSE"/"POULET DE BRESSE"/"POULARDE DE BRESSE"/"CHAPON DE BRESSE"

Nru tal-KE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda:**

— ☒ Isem il-prodott

— ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

— ☒ Żona ġeografika

— ☒ Prova tal-oriġini

— ☒ Metodu ta' produzzjoni

— ☒ Rabta

— ☒ Tikkettar

— ☒ Rekwiżiti nazzjonali

— ☒ Oħrajn (aġġornament tad-dettalji tal-grupp, tal-awtoritajiet kompetenti u tal-istrutturi ta' kontroll)

2. **Tip ta' emenda/i:**

— ☐ Emenda tad-Dokument Uniku jew tas-Sommarju

— ☒ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew l-IĠP irreġistrati li għalihom ma ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku jew Sommarju

— ☐ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni li ma teħtieġ l-ebda emenda tad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

— ☐ Emenda temporanja tal-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

3. **Emenda/i:**

3.1. *Intestatura "Isem il-prodott":*

L-isem kif ġie rreġistrat bir-Regolament (KE) Nru 1107/96 tat-12 ta' Ġunju 1996 ikopri biss parti mill-isem li għalih kienet saret l-applikazzjoni għar-reġistrazzjoni inizjali. B'hekk, din hija korrezzjoni ta' żball fir-reġistrazzjoni. L-isem irreġistrat huwa "Volaille de Bresse"/"Poulet de Bresse"/"Poularde de Bresse"/"Chapon de Bresse".

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.2. *Intestatura "Deskrizzjoni tal-prodott":*

Il-perjodu tat-trobbija ġie akkumulat fuq il-perjodi kollha tat-trobbija u ġie espress sistematikament f'"jiem" sabiex l-età minima tal-qatla tkun tista' tinftiehem aħjar u sabiex jiġu ffaċilitati l-kontrolli.

Il-perjodu ta' żmien tat-trobbija tat-tiġieġ jew tas-sriedak (poulets) tela' minn 106 għal 108 jum. It-tiġieġ jew is-sriedak jgħaddu l-estensjoni tal-perjodu ta' rfinar f'gaġeġ żgħar magħrufa bħala épinettes. Bl-istess mod, il-piż minimu tat-tiġieġ jew tas-sriedak tela' minn 1,2 kg għal 1,3 kg bil-ġewwieni parzjalment imneħħi. Dawn l-emendi jikkontribwixxu sabiex tittejjeb il-kwalità finali tal-prodott (tjur b'iktar laħam).

Barra minn hekk, ġiet introdotta d-definizzjoni ta' poularde, jiġifieri tiġieġa msemmna: "tjur ta' sess femminili, maturi sesswalment li jkunu kkostitwew l-għanqud tal-bajd tagħhom imma ma jkunx bdew ibidu."

Għall-ħasjien, ġie ddefinit il-perjodu ta' kummerċjalizzazzjoni sabiex tiġi ppreċiżata dik il-prattika tradizzjonali ta' bejgħ li ssir biss fil-festi tal-aħħar tas-sena. Fl-aħħar nett, il-paragrafu li jirrigwarda l-possibbiltà ta' roulage jew tgeżwir tat-tiġieġ imsemmna imma anki tat-tiġieġ jew tas-sriedak ġie fformulat mill-ġdid sabiex jiġu deskritti anki l-prattiki tradizzjonali u sabiex jiġi ppreċiżat li t-tjur jistgħu jiġu kkummerċjalizzati fil-biċċa drapp li jiġu mgeżwra fih jew mingħajru.

3.3. *Intestatura "Definizzjoni taż-żona ġeografika":*

Ġiet ippreċiżata l-lista ta' operazzjonijiet li jsiru fiż-żona sabiex titneħħa kull ambigwità: is-selezzjoni, ir-riproduzzjoni, l-inkubazzjoni u t-tifqis, it-trobbija, il-qatla, il-preparazzjoni tat-tjur u, jekk ikun il-każ, l-iffriżar tagħhom f'temperaturi baxxi ħafna. Din il-lista tikkostitwixxi rkupru tad-dispożizzjonijiet nazzjonali previsti bid-digriet dwar id-denominazzjoni.

3.4. *Intestatura "Prova tal-oriġini":*

Fid-dawl tal-iżviluppi leġiżlattivi u regolamentari nazzjonali, l-intestatura "Evidenza li l-prodott joriġina fiż-żona ġeografika" ġiet ikkonsolidata u tiġbor fiha, b'mod partikolari, l-obbligi ta' dikjarazzjoni u ta' żamma ta' reġistri li jirrigwardaw it-traċċabbiltà tal-prodott u l-monitoraġġ tal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni.

Dawn l-emendi huma marbuta mar-riforma tas-sistema ta' kontroll tad-denominazzjonijiet tal-oriġini introdotta bil-Liġi-Digriet 2006-1547 tas-7 ta' Diċembru 2006 dwar il-promozzjoni tal-prodotti agrikoli, tal-prodotti tal-foresti jew tal-prodotti tal-ikel u tal-prodotti tal-baħar. B'mod partikolari, ġiet prevista awtorizzazzjoni tal-operaturi li tirrikonoxxi l-kapaċità tagħhom li jissodisfaw ir-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-marka li minnha jiksbu l-profitti tagħhom. Il-kontroll tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-DPO "Volaille de Bresse" jiġi organizzat skont pjan ta' kontroll imħejji minn korp ta' kontroll.

Barra minn hekk, din l-intestatura fiha xi żidiet u tissupplimenta diversi dispożizzjonijiet relatati mar-reġistri u mad-dokumenti ta' dikjarazzjoni li jippermettu li tkun żgurata t-traċċabbiltà tat-tjur.

3.5. *Intestatura "Metodu ta' produzzjoni":*

3.5.1. Is-selezzjoni, ir-riproduzzjoni, l-inkubazzjoni u t-tifqis

Ġew introdotti rekwiżiti supplimentari għas-selezzjoni sabiex tiġi żgurata l-konservazzjoni tar-razza. Ġew miżjuda xi preċiżazzjonijiet dwar il-bajd u l-flieles u b'mod partikolari dwar il-piż minimu (50 g għall-bajd u 32 g għall-flieles).

3.5.2. Il-ġestjoni fl-azjenda agrikola tat-trobbija

L-emenda tippermetti li l-produtturi jinkorporaw numru żgħir ta' fargħuni fil-lottijiet sabiex dawn ibeżżgħu lill-predaturi bl-imġiba tagħhom. Din hija prattika tradizzjonali fi Bresse. Dawn it-tjur ikunu soġġetti għall-istess kundizzjonijiet ta' trobbija u naturalment jitqiesu fil-kalkoli tad-densità sabiex jiġu żgurati l-benesseri u l-kwalità tal-kundizzjonijiet tat-trobbija.

It-testi tal-bidu (1957), li kienu jirregolaw il-"volaille de Bresse" ma kinux jiddefinixxu d-densità. Permezz tad-densità, fil-perjodu inizjali u tal-kalibrazzjonijiet iktar preċiżi fit-tagħmir meħtieġ f'dan l-istadju (ħwat għall-għalf u għall-ilma), tkun tista' tittejjeb il-ġestjoni sanitarja tal-azjendi agrikoli tat-trobbija. Huma jikkontribwixxu għall-benesseri tal-annimali u b'dan il-mod jikkontribwixxu wkoll għall-kwalità finali tal-prodott.

Id-densità proposta fil-perjodu tat-tkabbir żdiedet (mhux iktar minn 12-il annimal għal kull metru kwadru ta' bini għat-tiġieġ jew għas-sriedak u għat-tiġieġ imsemmna) sabiex jitqiesu l-annimali kollha tul il-perjodu kollu tat-trobbija. Din id-densità tikkorrispondi għall-prattika. Fejn għandhom x'jaqsmu l-ħasjien, id-densità baqgħet l-istess: ġie ppreċiżat li din tkun applikabbli mill-15 ta' Lulju jiġifieri meta ssir il-ħasja.

Il-perjodu ta' rfinar tat-tiġieġ jew tas-sriedak fl-épinette żdied minn tmint (8) ijiem għal għaxra (10) għal finijiet ta' kwalità. Dawk tat-tiġieġ imsemmna tnaqqas għal mill-inqas 21 jum, filwaqt li l-perjodu ta' żmien totali tat-trobbija baqa' l-istess (mill-inqas 140 jum). Permezz ta' din id-dispożizzjoni tkun tista' titqies il-varjazzjoni fit-tul tal-jiem u tal-iljieli, skont iż-żmien tas-sena, u b'hekk li jiġi evitat li t-titġieġ imsemmen jibda jbid meta l-jiem jitwalu.

Il-kundizzjonijiet ta' rfinar fl-épinettes ġew ippreċiżati fir-rigward tal-mod kif jitqassmu l-gaġeġ, tad-densità fl-épinettes, tan-numru totali ta' tjur fil-gaġeġ kif ukoll tan-natura stess tal-gaġeġ li ma jkunux dejjem magħmula mill-injam.

3.5.3. Il-kundizzjonijiet ta' trobbija tal-annimali u l-ġestjoni tal-bwar mhux ikkultivati

Għall-"volailles de Bresse", il-mogħdijiet barra (mill-gaġeġ) jagħtu kontribut importanti f'termini ta' riżorsi alimentari inklużi fil-ħaxix u fl-organiżmi ħajjin (molluski, insetti, eċċ) li jiżviluppaw b'mod partikolari fil-ħamrija u fil-klima umda ta' Bresse (ħamrija taflija, impermeabbli għall-ilmijiet tax-xita frekwenti). L-introduzzjoni ta' dispożizzjonijet dwar il-prattiki għall-ġestjoni tal-mogħdijiet tal-ħaxix għandha l-għan li tiżgura l-kwalità ta' din ir-riżorsa filwaqt li tiffavorixxi l-benesseri tal-annimali.

Il-proposti jirrigwardaw b'mod partikolari l-punti li ġejjin:

— definizzjoni tal-kunċetti ta' gruppi u ta' lottijiet ta' tjur sabiex tissaħħaħ it-traċċabbiltà tal-produzzjoni;

— preċiżazzjoni dwar il-produzzjoni annwali limitata għal 1 500 tajra għal kull ettaru ta' bur mhux ikkultivat b'mod li l-ħaxix miżrugħ fil-bwar mhux ikkultivati jinżamm fi stat tajjeb;

— preċiżazzjoni dwar is-serħan (fallowing) tal-bur mhux ikkultivat li għandu jitwettaq mill-inqas ġimagħtejn qabel mat-tjur jinħareġ barra fil-bur mhux ikkultivat;

— preċiżazzjonijiet dwar il-kostituzzjoni tal-mergħat (mergħat permanenti jew temporanji ta' iktar minn sena) u dwar il-manutenzjoni tagħhom;

— introduzzjoni ta' obbligu ta' preżenza ta' sisien ta' ħaxix b'tul minimu ta' 25 metru għal kull ettaru;

— tnaqqis tad-distanza awtorizzata bejn il-bini tal-azjenda agrikola tat-trobbija;

— limitazzjoni tad-demel fil-mogħdijiet.

Emendi oħrajn għandhom l-għan li jsaħħu r-rabta mat-territorju tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Volaille de Bresse" u għandhom ukoll l-għan li jsaħħu l-kwalità u t-traċċabbiltà tat-tjur li jingħataw id-denominazzjoni protetta tal-oriġini:

— preċiżazzjonjiet dwar il-fażijiet imwettqa fl-istess azjenda agrikola. Il-grupp xtaq jippreċiża dik il-prattika tradizzjonali li t-tjur jitrabbew f'perjodi suċċessivi ta' tkabbir u ta' rfinar fl-istess azjenda agrikola. B'dan il-mod jiġi evitat tabilħaqq li l-annimali jiġu soġġetti għal tensjoni u għal r-riskji sanitarji li jistgħu jiġu ġġenerati bil-bidla fil-post tat-trobbija (trasport, bini u ambjent differenti, bidla fl-organizzazzjoni "soċjali" tal-lott, eċċ.) u li jkollhom impatt fuq il-kwalità finali tal-prodott;

— introduzzjoni ta' daqs massimu tal-gruppi ta' flieles għal kull bini kif ukoll densità massima għall-flieles;

— żieda fin-numru massimu ta' lott ta' tjur li tela' għal 700 tajra;

— introduzzjoni ta' dispożizzjoni dwar il-pożizzjoni tal-ħwat għall-għalf u għall-ilma fil-perjodi differenti tat-trobbija tat-tjur;

— preċiżazzjonijiet dwar il-miżuri ta' profilassi għat-tjur u dwar il-miżuri ta' tindif, ta' diżinfettar u ta' serħan applikati għall-bini.

3.5.4. L-għalf

Il-proċeduri tat-tagħlif tal-"volaille de Bresse" ġew ippreċiżati u b'mod partikolari:

— matul il-perjodu inizjali, ġiet introdotta lista pożittiva ta' elementi li jikkostitwixxu l-għalf inizjali kif ukoll rata massima ta' xaħam totali (6 %) sabiex f'dak il-perjodu t-tagħlif jiġi limitat. Ġie ppreċiżat li ċ-ċereali, li jirrappreżentaw mill-inqas 50 % tal-għalf, ġejjin miż-żona ġeografika.

— matul il-perjodu ta' tkabbir, l-emendi proposti jippreċiżaw il-prattiki ta' tagħlif. Fil-fatt, l-għalf huwa essenzjalment ikkostitwit mir-riżorsi li t-tjur isibu fil-mogħdijiet li magħhom jiġu miżjuda ċereali li jkunu ġejjin miż-żona ġeografika u prodotti tal-ħalib. L-emendi għandhom l-għan li jevitaw dgħufija fit-tjur, filwaqt li jillimitaw b'mod iktar preċiż is-supplimenti mal-għalf tagħhom. B'hekk, matul il-perjodi ta' tkabbir u ta' rfinar, fl-għalf jiġi introdott perċentwal minimu ta' 40 % ta' qamħirrun, skont it-tradizzjoni ta' Bresse. In-natura taċ-ċereali u tal-prodotti tal-ħalib li jingħataw lit-tjur matul dawn il-perjodi kif ukoll il-kwantitajiet tagħhom ġew deskritti b'mod dettaljat. Ġie ppreċiżat li t-tjur jistgħu jingħataw supplimenti ta' proteini veġetali, ta' minerali u ta' vitamini minbarra r-riżorsi lokali. Is-supplimenti jiġu limitati kemm kwantittivament kif ukoll kwalitattivament (kontenut limitat għal 15 % ta' proteini). Is-supplimenti għandhom l-għan li jibbilanċjaw l-għalf mogħti filwaqt li jiżguraw limitazzjoni fil-kontenut ta' proteini tiegħu, li jobbliga lill-"volaille de Bresse" tesplora l-mogħdijiet fuq barra sabiex issib il-komponenti essenzjali tal-għalf tagħha (ħaxix, insetti, molluski żgħar …) u b'hekk ikun jista' jiġi żgurat li jinżammu l-karatteristiċi tipiċi li huma l-espressjoni tar-rabta mat-territorju.

— ġiet introdotta l-projbizzjoni tal-OĠM fl-għalf kollu tal-"Volaille de Bresse" inkluż għall-għalf li t-tjur jingħataw fil-perjodu inizjali, kif ukoll il-projbizzjoni tat-tħawwil ta' speċijiet veġetali ġenetikament modifikati fl-azjendi agrikoli.

3.5.5. Il-qatla, il-preparazzjoni u l-ippakkjar

Il-piż minimu fil-mument tal-konsenja jew tat-teħid tat-tjur tħassar għaliex id-dispożizzjoni kienet qed twassal għal kontroll doppju, jiġifieri dak tal-piż ħaj ikkalkulat fil-waqt li jittieħdu jew li jiġu kkonsenjati u l-piż tat-tajra bil-ġewwieni parzjalment imneħħi fil-biċċerija. Tqies li kien iktar rilevanti li jinżamm il-kontroll fuq il-piż tat-tajra bil-ġewwieni parzjalment imneħħi li jikkorrispondi għall-prodott ikkummerċjalizzat.

L-emendi li saru għandhom l-għan li jżidu l-limitu superjuri tat-temperatura tat-togħlija sabiex dik id-dispożizzjoni tiġi adattata għat-tiġieġ jew għas-sriedak, għat-tiġieġ imsemmna u għall-ħasjien li għandhom piżijiet u stati ta' tismin differenti.

L-operazzjonijiet tal-iżvinar, tat-tneħħija parzjali tal-ġewwieni jew tat-tneħħija tal-ġewwieni, tal-irfinar tat-tnittif u tat-tindif tal-kullar ta' rix li jitħallew fl-għonq, magħruf bħala collerette, baqgħu jsiru bl-id. Madankollu, saru xi preċiżazzjonijiet sabiex jiġi indikat li l-inċiżjoni ċirkolari tat-toqba tal-kloaka tat-tjur tista' ssir permezz ta' sikkina apposta ("couteau à cloaque") jew ta' "coupe-cloaque" li hija għodda semimanwali.

Il-kunċett ta' "preparazzjoni" tat-tjur ġie ddefinit: huwa jikkonsisti fl-irfinar tat-tnittif u fit-tindif tal-kullar ta' rix li jitħallew fl-għonq (collerette). Din hija fażi li ssir bl-idejn u li tippermetti wkoll valutazzjoni tal-prodott eżattament qabel ma jitwaħħlu l-marki ta' identifikazzjoni li għandhom jiżguraw it-traċċabbiltà tal-prodott.

L-operazzjonijiet ta' bridage, jiġifieri l-irbit tat-tajra, ġew deskritti b'iktar preċiżazzjonijiet.

Fl-aħħar nett, il-proċedura ta' ffriżar ġiet sostitwita bil-proċedura ta' ffriżar f'temperaturi baxxi ħafna. Permezz tal-introduzzjoni tal-proċeduri tal-iffriżar f'temperaturi baxxi ħafna (il-perjodu massimu ta' ffriżar f'temperaturi baxxi ħafna, it-temperaturi, l-iskadenza għall-użu) tkun tista' tiġi żgurata l-aħjar kwalità tal-prodott.

3.6. *Intestatura "Rabta maż-żona ġeografika":*

Din il-parti nkitbet mill-ġdid sabiex jintwerew l-ispeċifiċitajiet taż-żona ġeografika, l-ispeċifiċitajiet tal-prodott u r-rabta maż-żona ġeografika. Din l-intestatura ġiet miżjuda skont id-dispożizzjonijiet tar-Regolament (KE) Nru 510/2006.

3.7. *Intestatura "Tikkettar":*

Saru xi preċiżazzjonijiet dwar il-proċeduri kif jinħarġu l-marki ta' identifikazzjoni, dwar l-użu tal-isem "Bresse" fuq id-dokumenti ta' akkumpanjament u fuq il-fatturi u dwar l-indikazzjonijiet li jidhru fuq is-siġill u t-tikketta.

3.8. *Intestatura "Rekwiżiti nazzjonali":*

Fid-dawl tal-iżviluppi leġiżlattivi u regolamentari nazzjonali, l-intestatura "Rekwiżiti nazzjonali" ġiet ippreżentata fil-forma ta' tabella tal-punti prinċipali li għandhom jiġu kkontrollati, tal-valuri ta' referenza tagħhom u tal-metodu ta' valutazzjoni tagħhom.

3.9. *Dettalji tal-awtoritajiet kompetenti, tal-grupp u tal-istrutturi ta' kontroll:*

Ġew aġġornati d-dettalji tal-korp ta' ċertifikazzjoni inkarigat mill-kontroll tad-DPO flimkien mad-dettalji tal-awtoritajiet kompetenti u tal-grupp.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel

"VOLAILLE DE BRESSE"/"POULET DE BRESSE"/"POULARDE DE BRESSE"/"CHAPON DE BRESSE"

Nru tal-KE: FR-PDO-0117-0145-17.11.2010

IĠP ( ) DPO (X)

1. **Isem:**

"Volaille de Bresse"/"Poulet de Bresse"/"Poularde de Bresse"/"Chapon de Bresse"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz:**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel:**

3.1. *Tip ta' prodott:*

Klassi 1.1 Laħam frisk (u l-ġewwieni)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1):*

Il-"Volaille de Bresse"/il-"Poulet de Bresse"/il-"Poularde de Bresse"/ix-"Chapon de Bresse" jappartjenu lill-ġenus *Gallus* u lir-razza Gauloise jew ta' Bresse tal-varjetà bajda. Meta jsiru adulti, l-annimali għandhom karatteristiċi esterni li huma speċifiċi għalihom.

Il-"Poulet de Bresse" hija tiġieġa jew serduk ta' mill-inqas 108 jum li tiżen mill-inqas 1,3 kg bil-ġewwieni parzjalment imneħħi (jiġifieri 1 kg "prêt à cuire", jiġifieri lesta għat-tisjir). Il-"Poularde de Bresse" hija tiġieġa matura sesswalment ta' mill-inqas 140 jum li tkun ikkostitwiet l-għanqud ta' bajd tagħha imma ma tkunx bdiet tbid u li tiżen mill-inqas 1,8 kg bil-ġewwieni parzjalment imneħħi. It-tiġieġ jew is-sriedak u l-poulardes jew tiġieġ imsemmna jistgħu jkunu ġew imgeżwra (roulage) u marbuta (brindage) skont l-użanzi tal-post.

Ix-"Chapon de Bresse" huwa serduk imsewwi (ħasi) ta' mill-inqas 224 jum li jiżen mill-inqas 3,0 kg bil-ġewwieni parzjalment imneħħi. Huwa jiġi kkummerċjalizzat biss għall-festi tal-aħħar tas-sena, bejn l-1 ta' Novembru u l-31 ta' Jannar. Skont l-użanzi tal-post bilfors irid jiġi mgeżwer (roulage) fi drapp b'oriġini veġetali (għażel, qanneb, qoton) u jiġi marbut (bridage) b'tali mod li t-tajra tkun imgeżwra kollha ħlief għall-għonq li t-terz ta' fuq tiegħu jitħallielu r-rix.

It-tjur maqtula għandhom ikunu mlaħħma u bi flettijiet żviluppati; il-ġilda tagħhom għandha tkun nadifa, u ma għandux ikun hemm rix li għadu qed jinbet minn taħt il-ġilda, tiċrit, tbenġil jew ilwien anormali; ix-xaħam għandu jgħatti s-sinsla tad-dahar; il-forma naturali tal-klavikula ma għandhiex tiġi mmodifikata. Is-saqajn u l-ġwienaħ ma għandhomx ikunu miksura. Il-kullar ta' rix li jitħalla fit-terz ta' fuq tal-għonq (collerette) għandu jkun nadif. Is-saqajn għandu jitneħħilhom il-ħmieġ kollu.

It-tajra tiġi kkummerċjalizzata "effilée", jiġifieri bil-ġewwieni parzjalment imneħħi. Il-preżentazzjonijiet "prêt à cuire" (lesta għat-tisjir) u "surgelée" (iffriżata f'temperaturi baxxi ħafna) huma permessi biss għat-tiġieġ jew għas-sriedak, u dejjem jekk is-saqajn u l-ġwienaħ, ħlief is-swaba', ma jkunux maqtugħin barra.

It-tjur li jkunu ġew imgeżwra (roulage) u marbuta (bridage) jistgħu jiġu kkummerċjalizzati mgeżwra jew le. F'dak il-każ, huma jkollhom forma żengulija. Il-ġwienaħ u s-saqajn jinżammu qrib il-ġisem u ma jisporġux iktar. Il-laħam għandu jkun sod, iebes u miżmum sew.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss):*

—

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss):*

It-trobbija tat-tjur issir fi tliet perjodi suċċessivi li huma l-perjodu inizjali, dak tat-tkabbir u l-perjodu tal-irfinar. Matul dawn il-perjodi, fl-għalf tat-tjur jiġu awtorizzati biss:

— iċ-ċereali li jkunu ġejjin biss miż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-oriġini u li jkunu prodotti, jekk ikun possibbli, fl-azjenda agrikola,

— il-veġetali, il-prodotti sekondarji u s-supplimenti li jkunu ġejjin minn prodotti mhux transġeniċi.

Matul il-perjodu "inizjali", li jdum għal mhux iktar minn 35 jum, għall-inqas 50 % tal-volum tal-għalf ikun ikkostitwit minn ċereali li magħhom jistgħu jiġu miżjuda supplimenti magħmula minn materjali veġetali, prodotti tal-ħalib, vitamini u minerali.

It-tjur wara l-perjodu msejjaħ "inizjali" jitrabbew barra, fuq mogħdijiet bil-ħaxix. L-għalf imbagħad ikun essenzjalment ikkostitwit mir-riżorsi tal-bwar mhux ikkultivati (ħaxix, insetti, molluski żgħar,…) li magħhom jiġu miżjuda ċ-ċerali: qamħirrun, qamħ Saraċin, qamħ, ħafur, triticale (ibridu tal-qamħ u tax-xgħir) u xgħir kif ukoll il-ħalib u l-prodotti sekondarji tiegħu. Dawn iċ-ċereali, li l-qamħirrun jikkostitwixxi mill-inqas 40 % tal-għalf, jistgħu jkunu ġew soġġetti għal tisjir, ġerminazzjoni, tgħaffiġ jew tħin, imma għall-ebda pproċessar ieħor. Bejn is-36 u l-84 jum tat-trobbija, perjodu li jikkorrispondi għall-kostituzzjoni tal-iskeletru, it-tjur jistgħu jingħataw supplimenti ta' proteini, minerali u vitamini minbarra r-riżorsi lokali.

Ir-rata ta' proteini tal-għalf li jingħata kuljum hija ta' mhux iktar minn 15 %.

Dan il-perjodu ta' "tkabbir" jiġi segwit minn perjodu ta' "rfinar" li jdum mill-inqas għaxart ijiem għat-tiġieġ jew għas-sriedak, tliet ġimgħat għat-tiġieġ imsemmna u erba' ġimgħat għall-ħasjien, u li t-tjur iqattgħuh f'gaġeġ żgħar magħrufa bħala épinettes f'ambjent imdallam, kalm u b'ventilazzjoni tajba. Matul dak il-perjodu, l-għalf tat-tjur ikun l-istess wieħed tal-perjodu ta' tkabbir, imma miegħu jista' jiġi miżud ir-ross.

Fl-aħħar mill-aħħar, kważi 90 % tal-għalf tat-tjur (bur mhux ikkultivat u ċereali) ġej miż-żona ġeografika.

3.5. *Stadji speċifiċi fil-produzzjoni li għandhom isiru fiż-żona ġeografika ddefinita:*

Is-selezzjoni, ir-riproduzzjoni, it-tifqis u l-inkubazzjoni flimkien mat-trobbija u mal-qatla tat-tjur iseħħu fiż-żona ġeografika.

3.6. *Regoli speċifiċi għat-tqattigħ, għat-tħakkik, għall-ippakkjar, eċċ.:*

Il-preparazzjoni tat-tjur (irfinar tat-tnittif u tindif tal-kuruna ta' rix fl-għonq, jiġifieri l-collerette), l-ippakkjar tagħhom u, jekk ikun il-każ għat-tiġieġ jew għas-sriedak biss, l-iffriżar f'temperaturi baxxi ħafna, isiru fiż-żona ġeografika skont il-metodi ta' preżentazzjoni li ġejjin:

— il-preżentazzjoni "effilée", jiġifieri bil-ġewwieni parzjalment imneħħi;

— il-preżentazzjoni "roulée et bridée", jiġifieri mġewżwra u marbuta. L-operazzjonijiet tat-tgeżwir (roulage) u tal-irbit (bridage), obbligatorji għall-ħasi, jikkonsistu fi preżentazzjoni tradizzjonali tal-"volailles de Bresse" fi drapp b'oriġini veġetali (għażel, qoton jew qanneb) issikkat ħafna u meħjut bl-idejn (għall-inqas minn 15 sa 20 pont tal-ħjata skont jekk it-tajra tkunx tiġieġa jew serduk, tiġieġa msemmna jew ħasi);

— il-preżentazzjoni "prêt-à-cuire" (lesta għat-tisjir) jew "surgelée" (iffriżata f'temperaturi baxxi ħafna) għat-tiġieġ jew għas-sriedak biss. Is-saqajn u l-ġwienaħ tat-tjur (ħlief għas-swaba') għandhom jitħallew.

L-obbligu li dawn il-fażijiet jitwettqu fiż-żona ġeografiku huwa ġġustifikat fid-dawl tal-għarfien ferm speċifiku u tradizzjonali li jintuża. It-tgeżwir (roulage) u l-irbit (bridage) tat-tjur huma l-aħjar eżempju ta' dan. Din it-teknika tintuża fuq kollox għall-festi tal-aħħar tas-sena u permezz tagħha x-xaħam ikun jista' jidħol iktar fil-muskoli u b'hekk jikkontribwixxi għal espressjoni organolettika aħjar tal-prodotti. L-operaturi tas-settur tal-"Volaille de Bresse" żammew dawn il-prattiki minkejja ż-żmien u l-ħidma sinifikanti li huma meħtieġa għal dawn il-preżentazzjonijiet. Il-preżentazzjonijiet "prêt-à-cuire" (lesta għat-tisjir) u "surgelée" (iffriżata f'temperaturi baxxi) huma wkoll speċifiċi għad-DPO "Volaille de Bresse" bil-kundizzjoni li s-saqajn u l-ġwienaħ (ħlief għas-swaba') ma jinqatgħux barra.

Barra minn hekk, il-ġilda ferm delikata tal-"volaille de Bresse" teħtieġ attenzjoni għalkollox partikolari sabiex din ma tinġibidx waqt l-operazzjonijiet kollha ta' tnittif, ta' tiwi u ta' ppakkjar. Għaldaqstant, għandu jiġi limitat għall-massimu t-tbagħbis li jista' jimmarka u jgħarraq il-ġilda (tiċrit, tbenġil u lwien anormali huma raġunijiet sabiex it-tjur jiġi żgradat skont id-deskrizzjoni tal-prodott).

Fl-aħħar nett, it-twettiq fiż-żona ġeografika hija ħtieġa peress li dawn l-operazzjonijiet jitwettqu fl-istess ħin li t-tjur jiġu kklassifikati bid-DPO. Huwa abbażi ta' din l-aħħar fażi ta' klassifikazzjoni li t-tjur ikunu jistgħu jiġu kkummerċjalizzati bil-marka DPO. Din il-klassifikazzjoni tissarraf, f'termini konkreti, fit-twaħħil ta' marki ta' identifikazzjoni, b'mod partikolari s-siġilli (u t-timbri għat-tiġieġ imsemmna u għall-ħasjien). Dawn il-marki huma mezzi ta' identifikazzjoni tal-prodotti imma jiżguraw ukoll it-traċċabbiltà tagħhom.

3.7. *Regoli speċifiċi għat-tikkettar:*

Il-"Volaille de Bresse"/il-"Poulet de Bresse"/il-"Poularde de Bresse"/ix-"Chapon de Bresse", fl-istess ħin, ikollhom fuqhom iċ-ċurkett tal-bidwi li jrabbihom, is-siġill tal-biċċier u tikketta speċifika filwaqt li t-tiġieġ imsemmna u l-ħasjien ikollhom anki timbru ta' identifikazzjoni.

It-tikketta titwaħħal fuq dahar it-tjur ippreżentati bil-ġewwieni parzjalment imneħħi jew fuq il-klavikula tat-tjur ippreżentati "prêt à cuire" (lesti għat-tisjir) waqt il-klassifikazzjoni tat-tjur bid-denominazzjoni tal-oriġini qabel id-distribuzzjoni. It-tikketta tinkludi l-logo tad-DPO tal-Unjoni Ewropea.

Il-mudelli tal-marki ta' identifikazzjoni:

L-anell mhux trasferibbli huwa ċurkett li ma jistax jitbagħbas li jkollu fuqu d-dettalji tal-bidwi li jkun rabba t-tajra. Is-siġill mhux trasferibbli huwa klipp li jkollha fuqha l-kitba "Bresse". Fil-każ tal-biċċeriji, ikun hemm id-dettalji tal-biċċier. F'każ li t-tjur jinqatlu fl-azjenda agrikola mill-bidwi li jkun rabbihom, is-siġill ikollu miktub fuqu "Abattage à la ferme" (il-qtil sar fl-azjenda agrikola).

It-timbri ta' identifikazzjoni tal-ħasjien u tat-tiġieġ imsemmna ikunu timbru li fuqu jkun hemm miktub "Poularde de Bresse roulée" (Poularde de Bresse imgeżwer) jew "Poularde de Bresse" jew "Chapon de Bresse" u l-indikazzjoni "appellation d'origine contrôlée" (denominazzjoni tal-oriġini kkontrollata) jew "appellation d'origine protégée" (denominazzjoni protetta tal-oriġini).

Il-kundizzjonijiet biex jitwaħħlu l-marki ta' identifikazzjoni:

L-anell jitwaħħal mill-bidwi li jrabbi t-tjur mas-sieq ix-xellugija qabel ma t-tjur jitilqu mill-azjenda agrikola. Is-siġill jitwaħħal isfel nett tal-għonq meta t-tjur jiġu kklassifikati bid-denominazzjoni tal-oriġini qabel id-distribuzzjoni. L-anell u s-siġill jistgħu jintużaw darba biss u għandhom jitwaħħlu b'attenzjoni sabiex ma jkunux jistgħu jitbagħbsu. It-timbri jitwaħħlu isfel nett tal-għonq u jinżammu bis-siġill.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika:**

Iż-żona ġeografika tad-denominazzjoni tal-orġini "Volaille de Bresse" tkopri t-territorji tal-muniċipalitajiet (communes) jew ta' partijiet mill-muniċipalitajiet li ġejjin:

Id-Dipartiment (Département) ta' Ain (01):

Id-distretti awtonomi (cantons) ta' 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, u Viriat.

Il-muniċipalitajiet jew il-partijiet mill-muniċipalitajiet tad-distretti awtonomi ta':

Ceyzériat: Ceyzériat (il-parti fil-Punent ta' D52), Jasseron (il-parti fil-Punent ta' D52);

Châtillon-sur-Chalaronne: Abergement-Clémenciat (il-parti fit-Tramuntana ta' Châtillon), Biziat, Chanoz-Châtenay, Châtillon-sur-Chalaronne (il-Majjistral), Chaveyriat, Condeissiat, Dompierre-sur-Chalaronne (il-parti fit-Tramuntana ta' Chalaronne), Mézériat, Neuville-les-Dames, Saint-Julien-sur-Veyle, Sulignat, Vonnas;

Coligny: Beaupont, Bény, Coligny (il-parti fil-Punent ta' N83/D52), Domsure, Marboz, Pirajoux, Salavre (il-parti fil-Punent ta' N83), Verjon (il-parti fil-Punent ta' N83), Villemotier;

Pont-d'Ain: Certines, Dompierre-sur-Veyle (parti), Druillat (parti), Saint-Martin-du-Mont (il-parti fil-Punent ta' D52), Tossiat (il-parti fil-Punent ta' D52), La Tranclière;

Thoissey: Garnerans, Illiat, Saint-Didier-sur-Chalaronne (il-parti fit-Tramuntana ta' Chalaronne), Saint-Etienne-sur-Chalaronne (il-parti fit-Tramuntana ta' Chalaronne), Thoissey;

Treffort-Cuisiat: Courmangoux (il-parti fil-Punent ta' D52), Meillonnas (il-parti fil-Punent ta' D52), Pressiat (il-parti fil-Punent ta' D52), Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat (il-parti fil-Punent ta' D52).

Id-Dipartiment ta' Jura (39):

Il-muniċipalitajiet jew il-partijiet mill-muniċipalitajiet tad-distretti awtonomi ta':

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

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

Chaumergy: Bois-de-Gand (il-Punent), La Chassagne (in-Nofsinhar ta' D468), Chaumergy (parti), La Chaux-en-Bresse (il-Punent ta' D95), Chêne-Sec, Commenailles, Foulenay (parti), Francheville (il-Punent ta' D95 + in-Nofsinhar ta' D468), Froideville (parti), Rye (il-Punent ta' D468), Vincent (il-Punent ta' D95);

Chaussin: Asnans-Beauvoisin (il-Punent ta' D468), Chaînée-des-Coupis (il-Lbiċ), Chaussin (in-Nofsinhar ta' D468), Les Essards-Taignevaux (il-Punent ta' D468), Les Hays, Neublans-Abergement;

Chemins: Annoire (in-Nofsinhar ta' Doubs), Longwy-sur-le-Doubs (parti), Petit-Noir (il-Punent ta' Doubs);

Lons-le-Saunier-Nord: Chilly-le-Vignoble, Condamine, Courlans, Courlaoux, Montmorot (in-Nofinshar ta' N78+ il-Punent ta' N83);

Lons-le-Saunier-Sud: Frébuans, Gevingey (il-Punent ta' N83), Messia-sur-Sorne (it-Tramuntana ta' N83), Trenal;

Saint-Amour: Balanod (il-Punent ta' N83), Chazelles, Digna (il-Punent ta' N83), Nanc-lès-Saint-Amour (il-Punent ta' N83), Saint-Amour (il-Punent ta' N83), Saint-Jean-d'Etreux (il-Punent ta' N83).

Id-Dipartiment ta' Saône-et-Loire (71):

Id-distretti awtonomi ta' Beaurepaire-en-Bresse, Cuisery, Louhans, Montpont-en-Bresse, Montret, Saint-Germain-du-Bois, Saint-Germain-du-Plain, Saint-Martin-en-Bresse.

Il-muniċipalitajiet jew il-partijiet mill-muniċipalitajiet tad-distretti awtonomi ta':

Chalon-sur-Saône-Sud: Chalon-sur-Saône (ix-xatt fuq ix-xellug), Châtenoy-en-Bresse, Epervans, Lans, Oslon, Saint-Marcel;

Cuiseaux: Champagnat (il-Punent ta' N83), Condal, Cuiseaux (parti), Dommartin-les-Cuiseaux, Flacey-en-Bresse, Frontenaud, Joudes (il-Punent ta' N83), Le Miroir, Varennes-Saint-Sauveur;

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

Tournus: Lacrost, Préty, Ratenelle, Romenay, Tournus (parti), La Truchère;

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

5. **Rabta maż-żona ġeografika:**

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

— Fatturi naturali

Iż-żona ta' produzzjoni tal-"volailles de Bresse" tikkorrispondi għal pjanura msaġġra xi ftit immewwġa, ir-riżultat ta' kontribuzzjonijiet ġeoloġiċi periglaċjali Plijo-Kwaternarji li ħolqu ħamrija ferm taflija u impermeabbli. Il-klima taħt influwenza oċeanika qawwija hija umda u ta' spiss tkun imċajpra.

Il-qamħirrun, li tfaċċa fi Bresse fil-bidu tas-seklu 17 (jiġifieri ftit iktar minn seklu wara li tfaċċa fil-kosti tal-Andalucía) kellu rwol ċentrali fl-agrikoltura ta' Bresse fejn għamilha kemm ta' bażi għall-ikel tal-bniedem kif u ta' bażi għall-għalf tat-tjur fl-irziezet. F'dan il-kuntest, matul is-sekli ġiet stabbilita biedja mħallta tradizzjonali bbażata fuq kultivazzjonijiet ta' ħaxix u ta' ċereali u fuq it-trobbija ta' tjur u ta' bovini (l-ewwel tal-ħalib imbagħad li jreddgħu) li għadha preżenti sal-lum.

— Fatturi umani

Mill-1591, ir-reġistri muniċipali tal-belt ta' Bourg-en-Bresse isemmu l-"Volailles de Bresse" u b'mod partikolari x-"chapons gras" (ħasjien imsemmna). Mis-seklu 17, il-ħlasijiet bil-ħasijien u bit-tiġieġ imsemmna bdew joktru u fi tmiem is-seklu 18, jissemmew fil-kirjiet kollha. Is-sukkulenza tal-laħam ġiet enfasizzata sussegwentement mill-gastronomu Brillat-Savarin, li f'*Physiologie du goût*, miktub fl-1825, jgħid: "Pour la poularde, la préférence appartient à celle de Bresse." (Fejn għandha x'taqsam it-tiġieġa msemmna, wieħed għandu jippreferi dik ta' Bresse.)

L-iżvilupp tal-produzzjoni ġie ffavorit mill-faċilitajiet ta' kummerċjalizzazzjoni marbuta mat-twaqqif tal-linja ferrovjarja Paris–Lyon–Marseille (PLM). Il-qrubija ta' żona urbana kbira, bħal dik ta' Lyon, ċertament kienet ukoll fattur ta' żvliupp li mhux ta' min jittraskurah.

Ir-razza lokali rikonoxxuta bħala l-unika li setgħet twassal għall-kisba tad-denominazzjoni tal-oriġini hija ferm rustika u adattata tajjeb ferm għall-ambjent u għall-ħamrija umda ta' Bresse. Storikament, kull bidwi li kien irabbi t-tjur kien jagħżel huwa stess it-tjur tat-tgħammir mill-qatgħa tiegħu. Imbagħad, bl-involviment kollettiv tas-settur, fl-1955 inħoloq ċentru ta' selezzjoni. Dan wassal għal selezzjoni ġeneoloġika li tippermetti l-konservazzjoni tar-razza.

Il-prattiki tat-trobbija huma msejsa fuq sistema ta' tagħlif antika bbażata fuq tagħlif awtonomu tat-tjur mill-mogħdijiet tal-ħaxix (dud tal-art, ħaxix …), issupplimentat b'ċereali u bi prodotti tal-ħalib (ħalib dilwit, xorrox, ħalib fi trab, xorrox tal-butir …). It-tismin finali tal-annimali jsir fil-gaġeġ magħrufa bħala "épinettes", f'ambjent kalm u għall-kenn mid-dawl sabiex tiġi evitata kwalunkwe aġitazzjoni. Malli jinqatlu, it-tjur ġeneralment jiġu ppreżentati b'mod għalkollox oriġinali u jżommu kullar ta' rix isfel nett tal-għonq (collerette).

Il-bidwi li jrabbi t-tjur joqgħod partikolarment attent għat-tjur fini li huma l-ħasi, tajra ta' sess maskili mwielda fil-bidu tar-rebbiegħa u li tissewwa qabel il-15 ta' Lulju, u t-tiġieġa msemmna, tajra ta' sess femminili li jkollha iktar żmien mit-tiġieġa u li ma tkunx bdiet tbid. L-irfinar fl-épinettes huwa itwal għat-tjur fini milli għat-tiġieġ jew għas-sriedak u dawn jingħataw l-iktar ta' spiss għalf maxx appetituż. Huma jiġu ttrattati b'mod iktar delikat meta jiġu biex jinqaltu u jitnittfu b'attenzjoni kbira sabiex il-ġilda ma tiġix imbenġla. Meta huma "jitlibbsu" skont it-tradizzjoni ta' Bresse, proċedura li hija obbligatorja fil-każ tal-ħasjien, is-saqajn u l-ġwienaħ tat-tjur jinżammu qrib tal-ġisem. It-tjur imbagħad jintwew f'biċċa drapp solida b'oriġini veġetali li tinħiet bl-idejn b'mod issikkat ħafna permezz ta' spaga rqiqa, proċedura li tibda miċ-ċentru biex tispiċċa fir-ras u fil-warrani b'mod li t-tajra tkun imgeżwra kollha, ħlief għall-għonq li t-terz ta' fuq tiegħu jitħallielu r-rix. Meta tinħall mit-tgeżwir tagħha, it-tajra jkollha l-forma karatteristika ta' ċilindru fejn ir-ras u l-għonq biss ikunu maħruġa 'l barra.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott:*

L-annimali huma kkaratterizzati minn skeletru u minn grana tal-ġilda fini li jindikaw kapaċità għall-iżvilupp tal-laħam u tax-xaħam. It-tul ta' daharhom jista' jtellef mill-kwantità tal-flettijiet.

Il-"Volaille de Bresse" tiġi kklassifikata bħala tat-tip "volaille grasse" (tajra xaħmija), jiġifieri twila, rqiqa u ferm fina, li jixhed kemm dawn l-annimali huma adattati sabiex jissemmnu. Huma jingħarfu faċilment mit-tip "poulet de grain" (tiġieġa mgħalfa jew serduk mgħalef il-qamħ) li huwa ikbar, iktar botni u b'karatteristiċi ta' anemija inqas evidenti.

Wara tisjir li għandu jkun ikkontrollat sabiex jiġu kkonservati l-kwalitajiet organolettiċi kollha tat-tjur, dawn tal-aħħar jkunu kkaratterizzati b'mod partikolari mill-ammont kbir ta' laħam li jkollhom, mill-irtubija tal-laħam, mit-togħma bnina ferm u mill-ammont sinifikanti ta' meraq li jkollu l-laħam tagħhom.

Dwar l-ammont ta' laħam tagħha, il-"Volaille de Bresse" hija notevoli minħabba l-kobor tal-aħjar qatgħat kif ukoll minħabba t-tul u l-wisa' tal-fletti tagħha jew l-ammont ta' laħam li jkun hemm mal-koxox tagħha. L-għadam huwa kollu fin ħafna, ir-ras u l-għonq huma rqaq b'tali mod li l-partijiet li ma jittiklux huma ftit. ħafna Meta tiġi żvinata u mnittfa, it-tajra tkun ikkaratterizzata mill-ammont kbir ta' laħam u ta' xaħam li ma jħallu jidher xejn li jisporġi 'l barra.

Il-laħam huwa artab kważi jinħall, li swielu l-laqam ta' "moelleux" f'Pariġi. Il-laħam jinqala' waħdu minn mal-għadam u l-muskoli differenti jistgħu jiġu sseparati wieħed mill-ieħor b'faċilità kbira. Il-fibri muskolari huma tant irqaq li kważi ma tindunax bihom. L-għeruq u l-fascia huma kważi ineżistenti u ma jingħarfux mil-laħam. Minbarra x-xaħam ta' barra li jvarja skont il-grad ta' tismin, il-muskolu tat-tjur huwa infiltrat bix-xaħam. Kull waħda mill-fibri muskolari ċkejkna hija bħallikieku "imlibbsa" b'għant ta' xaħam delikat li, wara t-tisjir, jagħti lil-laħam l-irtubija eċċezzjonali tiegħu.

It-tiġieġa msemmna hija iktar imbaċċa u hija itqal mit-tiġieġa jew mis-serduk u għandha kwalità ta' togħma partikolari marbuta mal-istat ta' tismin iktar avvanzat tagħha. Il-ħasi, minħabba li jkun ġie msewwi u minħabba li jkun għex iktar, u dan jiffavorixxi l-infiltrazzjoni fit-tul u regolari tax-xaħam fit-tessuti muskolari, huwa tajra ta' kwalità gastronomika għolja ħafna li tiġi kkummerċjalizzata biss għall-festi tal-aħħar tas-sena.

Fl-aħħar nett, id-dewwieqa informati jirrikonoxxu li l-laħam tat-tjur għandu riħa speċjali u li minħabba f'hekk huwa mfittex mill-iprem esperti tal-ikel.

Din il-produzzjoni, ankrata sew fil-gastronomija lokali, tissajjar u tiġi promossa mill-ikbar chefs kemm fi Franza kif ukoll barra mill-pajjiż.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għall-IĠP):*

Il-biejda mħallta ta' Bresse, riżultat dirett tal-karatteristiċi tal-ambjent naturali tagħha, b'mod partikolari l-kapaċitajiet tagħha li jiffavorixxu l-kultivazzjonijiet tal-ħaxix u tal-qamħirrun, li jeħtieġu klima umdu u ħamrija b'riżervi ta' ilma sinifikanti, hija l-fattur determinanti li ta lok għat-trobbija tat-tjur fi Bresse. Minħabba l-kwalitajiet nutrizzjonali tal-qamħirrun, flimkien ma' ċereali oħrajn, setgħu jiġu prodotti tjur xaħmija li sawru r-reputazzjoni tal-"Volailles de Bresse".

Il-produtturi għarfu jikkonservaw ir-razza fi stat pur sabiex jiżviluppaw il-"Volaille de Bresse". Fil-fatt, minħabba l-karatteristiċi ta' rustiċità tagħha hija tista' tgħix f'dan l-ambjent diffiċli fejn hija tiekol kemm il-fawna naturali tat-territorju kif ukoll is-supplimenti sostanzjali għall-għalf li ġejjin miż-żona ġeografika (qamħirrun, ħalib) li jagħtiha l-bidwi li jrabbiha matul it-trobbija u t-tismin tagħha.

B'hekk, it-trobbija hija msejsa fuq tradizzjoni b'saħħitha li tassoċja għalf partikolarment nieqes mill-proteini, ma' metodi ta' tismin speċifiċi u ma' età ta' qatla tardiva li tippermetti li l-annimali jilħqu maturità fiżjoloġika sħiħa.

Il-metodu ta' trobbija, il-kura u t-tismin jagħtu lit-tjur imsajra karatteristiċi organolettiċi notevoli. Permezz tal-prattika tradizzjonali tat-tgeżwir (roulage) tat-tjur fin fi drapp ferm issikkat, b'mod partikolari x-xaħam ikun jista' jidħol sew fil-muskoli. L-eteri assorbiti mix-xaħam u rilaxxati bit-tisjir jirreaġixxu ma' xulxin u jidħlu fil-massa kollha tat-tajra biex jagħtuha r-riħa delikata tagħha.

Ħafna minn dawn it-tjur jinbigħu wara erba' kompetizzjonijiet speċifiċi magħrufa bħala "Les glorieuses de Bresse" li l-ewwel waħda saret f'Bourg-en-Bresse fit-23 ta' Diċembru 1862. Fil-ġimgħa ta' qabel il-Milied, f'Pont-de-Vaux, f'Montrevel-en-Bresse u f'Louhans, isiru tliet manifestazzjonijiet oħrajn li jiġbru iktar minn 1 000 annimal imlibbsa b'żagarelli, fejn l-isbaħ tjur jiġu vvalutati minn Bord tal-Għażla. Il-bdiewa li jrabbu t-tjur jikkompetu ma' xulxin għall-ewwel premjijiet tal-ħasjien u tat-tiġieġ imsemmna u għall-ogħla prezzijiet, u huma l-aħjar tjur li jmorru jsebbħu l-isbaħ vetrini u l-ikbar imwejjed ta' Lejliet il-Milied jew Lejliet l-Ewwel tas-Sena. Dawn il-kompetizzjonijiet juru sa liema punt il-bdiewa li jrabbu t-tjur huma mkabbrin bil-prodotti tagħhom u jixhdu kemm huma marbuta mal-attività tagħhom.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni:

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ([3]))

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

([3]) Ara n-nota f'qiegħ il-paġna Nru 2.