

**Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2009/C 222/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„PINTADEAU DE LA DRÔME”**

**NR WE: FR-PGI-0005-0546-30.03.2006**

**ChNP ( ) ChOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Institut National de l'Origine et de la Qualité

Adres: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

Tel. +33 153898000

Faks +33 142255797

E-mail: info@inao.gouv.fr

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Syndicat de défense du Pintadeau de la Drôme

Adres: ZA la Pimpie  
26120 Montelieu  
FRANCE

Tel. +33 475601500

Faks +33 475599950

E-mail: pintadeau.drome2@freesbee.fr

Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006):

**4.1. Nazwa produktu:**

„Pintadeau de la Drôme”

**4.2. Opis produktu:**

„Pintadeau de la Drôme” to młoda perliczka o następujących cechach:

- pintadeau = młode perliczki z giętkim, nieskostniałym zakończeniem mostka,
- z gatunków o dowolnym wzroście, posiadających szare, niebieskawe opierzenie, o ciemnym stępie,
- drób o „średniej” masie ciała w chwili uboju 1 750 g (dopuszczalne odchylenie 450 g),
- wiek ubojowy w przedziale od 87 do 100 dni,
- drób, którego mięso ma „dziki” charakter, tzn. zawiera mniej tłuszczu, ma wyraźniejszy smak oraz bardziej zwartą i włóknistą strukturę.

Do obrotu wprowadzane jest surowe, świeże mięso „pintadeau de la Drôme”, w kilku postaciach: w całości:

- po częściowym wypatroszeniu, bez opakowania,
- gotowy do przyrządzania, bez opakowania albo na tacce owiniętej folią spożywczą,

w kawałkach:

- kawałki na tacce owiniętej folią spożywczą lub w atmosferze modyfikowanej,
- kawałki „luzem”.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Hodowla „pintadeau de la Drôme” odbywa się na obszarze geograficznym, który obejmuje 256 gmin departamentu Drôme:

- wszystkie gminy kantonów Bourg de Péage, Crest-Nord, Crest-Sud, Le Grand-Serre, Grignan, Loriol-sur-Drôme, Marsanne, Montélimar I, Montélimar II, Pierrelatte, Romans I, Romans II, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Vallier, Tain-l'Hermitage, Bourg-les-Valence, Portes-les-Valence,
- kanton Bourdeaux z wyjątkiem gmin Bézaudun-sur-Bine, Bouvières i Les-Tonils,
- kanton Buis-les-Baronnies z wyjątkiem gmin Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bésignan, Plaisians, Poët-en-Percip, Rioms, Rochebrunne, la-Roche-sur-le-Buis, la-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Sauveur-Gouvernet i Vercoiran,
- kanton Chabeuil z wyjątkiem gminy Le Chaffal,
- kanton Die z wyjątkiem gmin Aix-en-Diois, Chamaloc, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Molières-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint i Vachères-en-Quint,
- kanton Dieulefit z wyjątkiem gmin Comps, Orcinas, Teyssières i Vesc,
- kanton Nyons z wyjątkiem gmin Arpavon, Chaudebonne, Eyroles i Valouse,
- kanton Rémuzat z wyjątkiem gmin la-Charce, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lempis, Montferrand-la-Fare, Pelonne, Poët-Sigillat, Pommerol, Roussieux, Saint-May i Verclause,
- kanton Saillans z wyjątkiem gmin la-Chaudière, Eygluy-Escoulin, Rimon-et-Savel,
- kanton Saint Jean en Royans z wyjątkiem gmin Bouvante i Léoncel.

Ogólna obserwacja większości terenów tego obszaru produkcji pozwala stwierdzić, że łatwo nagrzewają się one na powierzchni i szybko tracą wodę.

Wszystkie gminy tego obszaru znajdują się na średniej wysokości poniżej 500 m n.p.m. Uwzględniono tylko 3 gminy leżące na wysokości powyżej 500 m n.p.m., które jednak charakteryzują się mikroklimatem związanym z korzystnym nasłonecznieniem gruntów, mianowicie:

- Poët-Celard (547 m) w kantonie Bourdeaux,
- Gigors et Lozeron (585 m) w kantonie Crest-Nord,
- Montréal les Sources (605 m) w kantonie Rémuzat.

Hodowla perliczek od pierwszego dnia do ich wydania odbywa się na obszarze geograficznym.

Działania związane z wylęgiem, ubojem i pakowaniem produktów mogą być przeprowadzane poza obszarem objętym ChOG.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

Wszystkie podmioty działające w sektorze są zarejestrowane (wylęgarnie, producenci pasz, hodowcy, ubojnie).

W odniesieniu do każdego stada perliczek rejestruje się dokumenty: deklaracja wylęgarni o przyjęciu jaj do wylęgu, dokument dostawy jednodniowych piskląt, deklaracja wydania do ubojni, dokument odbioru z ubojni, deklaracja o etykietach stosowanych dla perliczek po uboju i deklaracja dotycząca perliczek zdeklasyfikowanych. Wszystkie etykiety są numerowane. Umieszczenie na tuszach pojedynczo numerowanych etykiet, pieczęci (samoprzylepna etykieta zawierająca numer zezwolenia rzeźni

z trzema nacięciami, które uniemożliwiają jej jednorazowe odklejenie) lub etykiet z datą przydatności do spożycia, oznaczonymi numerem (tzw. estampille sanitaire) lub nazwą ubojni. Kontrole sprawdzające spójność tych danych pozwalają na zagwarantowanie identyfikowalności produktu.

#### 4.5. Metoda produkcji:

„Pintadeau de la Drôme” jest hodowana w systemie, który charakteryzuje:

- wykorzystanie podgatunków o powolnym wzroście, będących wynikiem krzyżowania kilku podgatunków, których przedstawiciele mają wspólną cechę charakterystyczną, wspólny fenotyp, wspólne cechy organoleptyczne oraz pochodzą z departamentu Drôme,
- zagęszczenie ptaków w budynkach ograniczone do 13 zwierząt/m<sup>2</sup> z dostępem, począwszy od wieku 6–8 tygodni w zależności od pory roku, do woliery, której powierzchnia jest dwa razy większa od powierzchni budynku i której wysokość przekracza 2 metry, ze swobodnym dostępem od godziny 9:00 do zmroku,
- żywienie w 100 % na bazie roślin, minerałów i witamin, w tym minimum 70 % zbóż na etapie wzrostu i na końcowym etapie opasania; końcowe opasanie pestkami winogron od 10 tygodnia, rozrzucającymi ręcznie lub w dozownikach o łącznej maksymalnej pojemności 250 kg na budynek o powierzchni 400 m<sup>2</sup>,
- wiek ubojowy określony na co najmniej 87 dni i co najwyżej 100 dni,
- segregowanie tusz w ubojni (selekcja i segregowanie tusz o cienkiej skórce, „pełnej”, ale nie nazbyt tłustej, bez dodatku wody, klasy co najmniej równej klasie A i minimalnej masie 850 g po wypatroszeniu, bez podrobów i 1 100 g po częściowym wypatroszeniu).

Wszystkie etapy odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym z wyjątkiem działań związanych z wylęgiem, ubojem i pakowaniem, które mogą być przeprowadzane poza obszarem produkcji.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Związek z geograficznym obszarem pochodzenia jest oparty na:

##### Historycznej renomie

Jest ona związana z prowadzeniem hodowli perliczek w regionie od końca XIX wieku. Perliczki są hodowane w niewielkich stadach w wielu gospodarstwach departamentu Drôme, a następnie trafiają do dużych miast na południowym wschodzie, gdzie danie cieszy się dużym uznaniem.

Eksperti wybrani przez sąd okręgowy w Valence (Drôme) w 1969 r. stwierdzili, że hodowla perliczek jest prowadzona w departamencie Drôme od niepamiętnych czasów. Sprzedaż perliczek była powszechna w okresie międzywojennym i najprawdopodobniej odbywała się na długo przed pierwszą wojną światową. Dzięki fakturom wystawianym przez hurtowników w latach trzydziestych można uzmysłwić sobie znaczenie tego rynku.

##### Obecnej renomie

Przyznanie „pintadeau de la Drôme” w 1969 r. gwarantowanej nazwy pochodzenia przez sąd okręgowy w Valence (Drôme) potwierdziło tę istniejącą od dawna renomę.

„Pintadeau de la Drôme” zajęła bardzo ważne miejsce w lokalnej kuchni i cieszy się szczególnym poważaniem wśród znaczących restauracji w regionie.

Uznanie dla tego produktu przybiera takie formy, jak powszechny konkurs rolniczy, w którym „pintadeau de la Drôme” otrzymała brązowy medal w 1996 r. czy też spotkania degustacyjne przyciągające szerokie grono odbiorców, jak to zorganizowane w Brukseli w 1993 r., które zgromadziło ponad 1 500 przedstawicieli branży.

Obecnie konsumenci poszukują „pintadeau de la Drôme”, perliczka ta znalazła w związku z tym miejsce w wielu jadłospisach restauracji tego regionu. Skądinąd jest ona utożsamiana z produktami z tego regionu, „o określonym pochodzeniu i wysokiej jakości”, jak wskazuje przewodnik „promenade gourmande en Drôme — une table et un terroir”.

Tej dzisiejszej renomy nie podważyło badanie uznania przeprowadzone w grudniu 2005 r. z inicjatywy stowarzyszenia na rzecz ochrony „pintadeau de la Drôme”.

- 75–85 % konsumentów słyszało o produkcie „Pintadeau de la Drôme”,
- „Pintadeau” cieszy się uznaniem i dobrym wizerunkiem wśród dystrybutorów i konsumentów perliczek w regionie Rodan-Alpy, a szczególnie w okolicach Lyonu.

### Innych cechach charakterystycznych

Drôme jest regionem, w którym hodowla drobiu od zawsze była silnie obecna w gospodarstwach wiejskich, które początkowo zajmowały się bardzo zróżnicowaną działalnością. Gospodarstwa te rozwijały się od lat sześćdziesiątych poprzez specjalizację produkcji. Hodowla „pintadeau de la Drôme” nie była wyjątkiem od tej zasady. Budynek hodowlany przeznaczony do tej produkcji są dziś wyspecjalizowane i charakterystyczne dla produkcji „pintadeau de la Drôme”, ponieważ są wyposażone w woliery zgodne z lokalną praktyką.

Warto podkreślić, że ten system wybiegu z woliery nie występuje w pozostałych regionach hodowli perliczek.

Hodowcy, którzy hodują „pintadeau de la Drôme” stosują tym samym metodę hodowli specyficzną dla regionu. Jest ona oparta na:

- wykorzystaniu podgatunków specyficznych dla obszaru: „pintadeau de la Drôme” wywodzi się z podgatunków o powolnym wzroście. Podgatunki te, jednoznacznie określone z zootechnicznego punktu widzenia, są wynikiem krzyżowania kilku podgatunków, których przedstawicieli łączy pochodzenie z departamentu Drôme,
- korzystnym klimacie, który jest związany z systemem hodowli specyficzną dla regionu: obszar produkcji „pintadeau de la Drôme” znajduje się wyraźnie w najlepiej nasłonecznionych strefach i na najbardziej przepuszczalnych glebach. Słoneczny klimat departamentu Drôme jest korzystny dla rozwoju perliczek, ponadto zachęca zwierzęta do wychodzenia do woliery. Ta metoda hodowli, bliska naturalnym zwyczajom perliczki, daje jej tym samym olbrzymią swobodę poruszania się na słońcu i wietrze doliny Drôme. „Pintadeau de la Drôme” korzysta tym samym z pobytu na świeżym powietrzu, który ma bezpośredni wpływ na ciemne charakterystyczne ubarwienie jej skóry i mięsa oraz na poziom warstwy tłuszczu,
- żywieniu związanym z obszarem: w odniesieniu do racji żywnościowej „pintadeau de la Drôme” określono, że zboża i produkty na bazie zbóż stanowią główne pożywienie perliczek (70 % na etapie wzrostu i końcowym etapie opasania). Zboża są w dużej mierze uprawiane w departamencie Drôme (kukurydza, pszenica, jęczmień, ...).

Od 10 tygodnia do pożywienia dodaje się pestki winogron. Dawna praktyka hodowlana w tym regionie polegała bowiem na rozrzucaniu hodowanym ptakom wycieczek z prasy do owoców i wycieczek powstałych w trakcie destylacji, ponieważ niegdyś większość gospodarstw rolnych z regionu Drôme zajmowała się produkcją wina na własny użytek. Dokumenty z tamtych czasów potwierdzają zgodnie, że „wycieczki z prasy do owoców i wycieczki powstałe w trakcie destylacji były rozrzucane wśród domowego ptactwa”, a „perliczki zjadały się pestkami winogron”.

To stare, tradycyjne podejście dziś nadal jest praktykowane, a nawet jeśli obecnie pestki winogron nie pochodzą bezpośrednio z gospodarstw, wykorzystanie ich jako żywności na końcowym etapie opasania pozostają cechą charakterystyczną, która decyduje o wyjątkowym charakterze „pintadeau de la Drôme”.

Ten dodatek żywieniowy w końcowym opasaniu zgodnie z dawnymi praktykami regionu ma pozytywny wpływ na walory smakowe, którego dowiodła analiza organoleptyczna, mianowicie: podkreśla „dziki” charakter mięsa, który objawia się wyraźniejszym smakiem oraz bardziej zwartą i włóknistą strukturą.

#### 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Qualité-France SA  
Adres: Le Guillaumet  
60 Avenue du Général De Gaulle  
92046 Paris La Défense Cedex  
FRANCE

Tel. +33 141970074  
Faks +33 141970832  
E-mail: —

#### 4.8. Etykietowanie:

Należy umieścić oznaczenie „Pintadeau de la Drôme”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCPintadeauDeLaDrôme.pdf>