



Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014

(C/2023/389)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Volailles de Gascogne”

Nr UE: PGI-FR-0175-AM01 – 31.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Volailles de Gascogne”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Właściwy organ państwa członkowskiego

Dodano punkt „Właściwy organ państwa członkowskiego” zawierający dane kontaktowe Institut national de l’origine et de la qualité (INAO, Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Grupa składająca wniosek

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

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Typ produktu

Punkt „Typ produktu” zaktualizowano zgodnie z obowiązującą nomenklaturą.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Nazwa produktu

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

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

5. Opis produktu

Zmieniono punkt „Opis produktu” w celu dodania do wykazu przedmiotowego drobiu pulardy i kapłona perliczki, a także podrobów.

Należy zauważyć, że w obecnej specyfikacji pularda nie jest ujęta ani w wykazie produktów objętych ChOG, ani w opisie, chociaż występuje ona w tabeli przedstawiającej warunki siedliska i wybiegu. W związku z tym zostaje formalnie dodana do wykazu produktów objętych ChOG.

Kapłon perliczki uzupełnia asortyment produktów świątecznych „Volailles de Gascogne”.

Przedmiotowe podroby obejmują wątrobę, żołądek i serce. Podroby pochodzą z tusz drobiowych wyselekcjonowanych do ChOG. Można je wprowadzać do obrotu oddzielnie jako ChOG.

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

Masa kapłona w obecnej specyfikacji to masa w relacji pełnej i przeliczana na masę tuszy.

Usuwa się wykaz kawałków mięsa, zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 543/2008 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego.

Dodano, że kawałki mogą pochodzić z tusz klasy A lub z nieznacznymi wadami. Masa tusz, z których pochodzą kawałki, jest zgodna z minimalną masą wypatroszonych tusz bez podrobów. Wygląd kawałków jest zgodny z kryteriami prezentacji klasy A.

Do opisu tusz dodaje się również, że należą one do klasy A.

Całe tusze, kawałki i podroby mają być wprowadzane do obrotu w postaci głęboko mrożonej.

Opis zmieniono, aby opisać właściwości drobiu: drób mięsisty, o dobrze rozwiniętej masie mięśniowej, wystarczającym stopniu odtuszczenia, delikatnej skórze i jędrnym mięsie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. Określenie obszaru geograficznego

Zmieniono brzmienie punktu „Określenie obszaru geograficznego”, ale obszar geograficzny pozostał niezmienny. Wykazy gmin, sąsiadujących kantonów lub okręgów wymienionych w pierwotnej specyfikacji produktu zastąpiono obowiązującym wykazem gmin.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Zmieniono punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”. Dodano wymóg uprzedniej identyfikacji podmiotów niezbędnej do przeprowadzenia kontroli. W tabeli umieszczono informacje związane z identyfikowalnością (etap/monitorowane informacje/dokument powiązany).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Metoda produkcji

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

— „Wprowadzenie do hodowli”

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

Dodano także wymogi dotyczące dostarczania piskląt nie później niż 36 godzin po wylęgu.

— „Siedlisko i wybieg”

Uzupełniono warunki chowu w budynkach przenośnych.

Dodaje się przepisy dotyczące wielkości włączów (4 m bieżące /100 m²) i przedziały czasowe otwarcia.

Zmieniono opis wybiegów. Termin „zacieniony” zastąpiono słowem „zadrzewiony” i dodano liczbę drzew lub krzewów, w zależności od liczby zwierząt na wybiegu.

W odniesieniu do chowu perliczek lub kapłonów perliczek dodano rozmiar wolier i obowiązek posiadania grzęd.

Przerwę sanitarną uzupełniono o zasadę jej obliczania.

— „Czas trwania i metoda chowu”

Zaktualizowano i zmieniono tabelę zbiorczą dotyczącą warunków chowu i warunków transportu oraz wieku uboju dla poszczególnych rodzajów drobiu poprzez:

- skreślenie kolumny „maksymalna liczba zwierząt w budynku”, będącej innym sposobem wyrażenia treści kolumny „maksymalna obsada na budynek”;
- dodanie powierzchni wybiegów dla kurcząt zgodnie z metodą chowu;
- zmianę terminów w przypadku kapłonów i pulard z 81 dni na 91 dni w celu zapewnienia możliwości przetrzymywania kurcząt przez kilka dodatkowych dni;
- zniesienie obowiązku tuczu końcowego pulardy w zamknięciu od 105. dnia;
- zwiększenie obsady w budynkach z 6,25 pulard na m² po 81 dniach do 9 pulard na m² po 91 dniach;
- zniesienie obowiązku tuczu końcowego perliczek w zamknięciu od 105. dnia;
- zwiększenie obsady na wybiegu w przypadku indyków z 20 m² do 6 m² na indyka;
- dodanie przepisów dotyczących kapłona perliczki.

— „Żywienie”

Dodaje się wykaz pozytywny dozwolonych kategorii surowców. Przewiduje się zakaz stosowania oleju palmowego i kukurydzy zmodyfikowanej genetycznie.

Zawartość zbóż zmieniono z minimum 75 % na minimum 70 %. Obniżenie odsetka zbóż ułatwi wykorzystanie roślin wysokobiałkowych innych niż importowana soja. Zawierają one mniej białka, dlatego zwiększenie ich udziału w dawce pokarmowej kosztem zbóż umożliwi skompensowanie deficytu w spożyciu białka.

Dodaje się maksymalny odsetek całkowitego tłuszczu w paszy wynoszący 6 %.

Specyfikację uzupełnia tabela przedstawiająca okresy tuczu i tuczu końcowego oraz określająca minimalny odsetek kukurydzy dla każdego rodzaju drobiu.

W przypadku drobiu o żółtym mięsie (kurczęcia, kapłona, pulardy) zachowano odsetek kukurydzy ustalony na 50 % na etapie tuczu; obowiązek zaopatrzenia w kukurydzę pochodzącą głównie z obszaru geograficznego zastąpiono natomiast obowiązkiem stosowania kukurydzy niezmodyfikowanej genetycznie.

W przypadku drobiu o białym mięsie dodano odsetek kukurydzy, który ustalono na poziomie 20 %.

Utrzymano okres tuczu końcowego indyków od 64. dnia; skreślono go w odniesieniu do perliczek.

— „Warunki odbierania, transportu i uboju”

Do specyfikacji dodano przepisy określające warunki odbierania, maksymalny czas między zakończeniem odbioru a ubojem, maksymalny czas transportu i czas odzyskania pierwotnego stanu przed ubojem.

— „Ubój – rozbiór”

Do specyfikacji produktu dodano przepisy dotyczące czasu między ubojem a początkiem schładzania oraz dotyczące maksymalnej temperatury tusz.

W specyfikacji produktu uzupełniono, co następuje:

— Drób niespełniający minimalnego wymaganego wieku i minimalnej wymaganej masy nie jest sklasyfikowany jako ChOG „Volailles de Gascogne”.

— Tusze pakowane jako ChOG „Volailles de Gascogne” spełniają kryteria prezentacji klasy A.

— Kawałki pochodzą z tusz, które odpowiadają minimalnej masie i mogą mieć nieznaczne wady; muszą one jednak spełniać kryteria prezentacji klasy A.

— Głębokie mrożenie

Dodano, że głębokie mrożenie ma miejsce w ciągu trzech dni od uboju. Mrożenie jest zabronione.

— „Produkcja podrobów”

W odniesieniu do podrobów dodano przepisy szczegółowe dotyczące obróbki i klasyfikacji podrobów jako ChOG.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

9. Związek

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

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. Organ kontrolny

Punkt „Organ kontrolny”, zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, zmieniono tak, aby ograniczał się do nazwy i danych kontaktowych właściwych organów krajowych (INAO i DGCCRF).

Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne w INAO.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. Etykietowanie

Punkt „Etykietowanie” zmieniono zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, obecny punkt usunięto i zastąpiono zdaniem określającym obowiązki regulacyjne.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. Wymogi krajowe

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

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Volailles de Gascogne”

Nr UE: PGI-FR-0175-AM01 - 31.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Volailles de Gascogne”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby).

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Volailles de Gascogne” to ptaki należące do rzędu kuraków (galliformes). Należą one do różnych rodzin i obejmują kilka typów zwierząt:

- karczę, pularda, kapłon,
- perliczka, kapłon perliczki,
- indyk.

„Volailles de Gascogne” to drób pochodzący z odpornych, wolno rosnących odmian, przystosowanych do długiego okresu chowu, na obszarach zadrzewionych lub użytkach zielonych, na wolnym wybiegu lub w chowie wybiegowym bez ograniczeń.

W połączeniu z paszą na bazie zbóż warunki chowu umożliwiają uzyskanie mięsistego drobiu o dobrze rozwiniętej masie mięśniowej, wystarczającym stopniu otłuszczenia, delikatnej skórce i jędrnym mięsie.

Produkt	Barwa skóry	Minimalny okres chowu	Minimalna masa całych tusz przeznaczonych do sprzedaży	
			Gotowe do obróbki termicznej	Patroszone
Karczę	Żółta lub biała	81 dni	1 kg	1,3 kg
Kapłon	Żółta lub biała	150 dni	1,7 kg	2,0 kg
Pularda	Żółta lub biała	120 dni	1,650 kg	1,950 kg
Perliczka	Brązowa	94 dni	0,850 kg	1,1 kg
Kapłon perliczki	Brązowa	150 dni	1,4 kg	1,8 kg
Indyk	Bładożółta lub biała	140 dni	2,3 kg	2,7 kg

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Przez całe życie drób otrzymuje dietę dostosowaną do potrzeb fizjologicznych w zależności od wieku. Dieta ta składa się głównie ze zbóż, w tym kukurydzy niezmodyfikowanej genetycznie. Udział kukurydzy jest szczególnie ważny w diecie „volailles de Gascogne”, a w przypadku drobiu o żółtym mięsie stanowi co najmniej 50 % zbóż.

Surowcami składowymi paszy są wyłącznie surowce roślinne, produkty mleczne i minerały.

Od okresu tuczu dieta drobiu zawiera co najmniej 70 % zbóż w mieszance paszowej, według średniej ważonej. Odsetek produktów zbożowych nie może przekraczać 15 % całkowitej masy mieszanki paszowej.

Maksymalna zawartość tłuszczów w paszy nie może przekraczać 6 %.

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

Chów „Volailles de Gascogne” odbywa się na określonym obszarze geograficznym od momentu ich wprowadzenia do hodowli do momentu odbioru.

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

Drób jest oferowany do sprzedaży w jednej z następujących form:

- całe tusze częściowo wypatroszone (patroszone)
- tusze wypatroszone z podrobami lub bez, z głową lub bez (gotowe do obróbki termicznej)
- kawałki
- podroby: wątroba, serce, żołądek.

Cały drób, kawałki i podroby są wprowadzane do obrotu w stanie świeżym lub w postaci głęboko mrożonej.

Tusze i kawałki „Volailles de Gascogne” spełniają następujące kryteria prezentacji:

całe sztuki pochodzą z tusz klasy A;

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

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje:

- departamenty: Gers (32), Lot-et-Garonne (47), Hautes-Pyrénées (65), Landes (40), Pyrénées-Atlantiques (64) w całości
- gminy następujących departamentów na podstawie oficjalnego kodu geograficznego (COG) w dniu 1 stycznia 2022 r.:

W departamencie Dordogne (24):

Bardou, Bayac, Beaumontois en Périgord, Besse, Biron, Boisse, Bouniagues, Bourniquel, Campagnac-lès-Quercy, Capdrot, Colombier, Conne-de-Labarde, Cunèges, Eymet, Faurilles, Faux, Fonroque, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Gageac, Issigeac, Lamonzie-Saint-Martin, Lavalade, Lavaur, Lolme, Loubejac, Marsalès, Mazeyrolles, Mescoules, Monbazillac, Monestier, Monmadalès, Monmarvès, Monpazier, Monsac, Monsaguel, Montaut, Montferrand-du-Périgord, Naussannes, Orliac, Plaisance, Pomport, Prats-du-Périgord, Rampieux, Razac-d'Eymet, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Avit-Rivière, Saint-Avit-Sénieur, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cassien, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Cernin-de-l'Herm, Sainte-Croix, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Marcory, Saint-Perdoux, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-de-Monpazier, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Soulaures, Thénac, Vergt-de-Biron, Villefranche-du-Périgord.

W departamencie Gironde (33):

Aillas, Aubiac, Auriolles, Auros, Bagas, Baigneaux, Balizac, Barie, Bassanne, Bazas, Bellebat, Bellefond, Bernos-Beaulac, Berthez, Bieujac, Birac, Blagnac, Blasimon, Bommès, Bourdelles, Bourideys, Brannens, Brouqueyran, Camiran, Captieux, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Castets et Castillon, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cazalis, Cazats, Cazaugitat, Cessac, Cleyrac, Coimères, Coirac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutures, Cudos, Daubèze, Dieulivol, Escaudes, Escoussans, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Floudès, Fontet, Fossès-et-Baleysac, Frontenac, Gajac, Gans, Gironde-sur-Dropt, Giscos, Gornac, Goualade, Grignols, Hostens, Hure, Labescau, Ladaux, Lados, Lamotte-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Langon, Lartigue, Lavazan, Léogeats, Lerm-et-Musset, Lignan-de-Bazas, Lustrac-de-Durèze, Loubens, Louchats, Loupiac-de-la-Réole, Lucmau, Lugasson, Marimbault, Marions, Martres, Masselès, Massugas, Mauriac, Mazères, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Morizès, Mourens, Neuffons, Le Nizan, Noailac, Noailan, Origne, Pellegrue, Le Pian-sur-Garonne, Pompéjac, Pondaurat, Porte-de-Benauges, Préchac, Le Puy, Puybarban, La Réole, Rimons, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Saint-André-du-Bois, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Brice, Saint-Côme, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Léger-de-Balson, Saint-Loubert, Saint-Macaire, Saint-Maixant, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Castelnau, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleraques, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Symphorien, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soullignac, Soussac, Taillecevat, Targon, Toulence, Le Tuzan, Uzeste, Verdelaix, Villandraut.

W departamencie Tarn-et-Garonne (82):

Belvèze, Bourg-de-Visa, Brassac, Castelsagrat, Espalais, Fauroux, Gasques, Golfèch, Goudourville, Lacour, Lamagistère, Miramont-de-Quercy, Montaignu-de-Quercy, Montjoi, Perville, Pommevic, Roquecor, Saint-Amans-du-Pech, Saint-Beauzeil, Saint-Clair, Saint-Nazaire-de-Valentane, Touffailles, Valeilles, Valence.

Mapa przedstawiająca obszar geograficzny jest dostępna do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z pochodzeniem ChOG „Volailles de Gascogne” opiera się na ugruntowanej renomie wynikającej z jakości drobiu produkowanego na tym obszarze oraz na naturalnych i ludzkich czynnikach stojących za rozwojem tej produkcji w Gaskonii. Metoda chowu, stosowanie odpornych, wolno rosnących ras oraz dieta bogata w kukurydzę sprzyjają powolnemu rozwojowi drobiu o jędrnym mięsie i stanowią podstawę renomy „Volailles de Gascogne”.

Gaskonia jest od południa ograniczona przez Pireneje, na zachodzie przez Zatokę Biskajską, na północy przez wzgórze okalające dolinę Garonny. Gaskonia jest nazwą dawnego księstwa, które około X wieku rozciągało się na Gujennę i obejmowało to samo terytorium południowo-zachodniej Francji do czasów rewolucji.

Ten rozległy obszar można podzielić na trzy części:

- ogromna piaszczysta równina w kształcie trójkąta, opadająca łagodnie w kierunku Oceanu Atlantyckiego, pokryta wrzosowiskami (znana jako Landy Gaskońskie),
- od podgórze Pirenejów na północ od Agenais i Armagnac gęsta sieć hydrograficzna wydrążyła doliny o pagórkowatej rzeźbie znane jako „Coteaux de Gascogne”.
- szeroka dolina Garonny – o zboczach porośniętych sadami, winnicami i łąkami – odprowadzająca wodę z Pirenejów i Masywu Centralnego swoimi dwoma dopływami: Lot i Tarn.

W Gaskonii panuje umiarkowany klimat oceaniczny, charakteryzujący się niewielkimi różnicami temperatur oraz stosunkowo łagodnymi zimami i umiarkowanie ciepłymi latami.

Za sprawą dolin wysokim nawodnieniu i łagodnego klimatu rozwinęła się uprawa zbóż, zwłaszcza kukurydzy, która jest podstawowym pożywieniem „Volailles de Gascogne”.

Zboże to, sprowadzone Hiszpanii pod nazwą „Blé d'Inde”, szybko stało się istotną rośliną uprawną w regionie. Jej korzyści dla drobiu opisano w traktacie rolniczym opata Roziera, opublikowanym w 1787 r.: „Drób wszelkiego rodzaju odnosi widoczne pożytki z karmienia surową lub gotowaną kukurydzą, w postaci mąki lub granulatu, zyskuje dużo tłuszczu, a jego mięso nabiera łagodnego i delikatnego smaku, toteż najbardziej ceniony drób pochodzi z miejsc, w których ziarno to jest uprawiane w dużych ilościach”.

W XVI w., pod rządami Henryka IV Wielkiego, rolnictwo przeżyło istny rozkwit, a powszechne stosowanie współdzierżawy [fr. *métayage*] pozwoliło na intensywniejsze wykorzystanie gruntów. Drób wykorzystywano wówczas do opłacania dzierżawy właścicielom.

Kurnik prowadziły głównie kobiety, a drób był walutą w przypadku wielu usług. Od tamtej pory chów drobiu rozwijał się, aby stać się rzeczywistym źródłem dochodów dzięki sprzedaży bezpośredniej na lokalnych rynkach.

W 1960 r. ustawą o orientacji rolnej [fr. *loi d'orientation agricole*] wprowadzono we Francji oficjalny znak jakości: „label rouge”. Z inicjatywy kilku rolników powstała pierwsza profesjonalna branża drobiarska w regionie.

Wzniesiono specjalne budynki przeznaczone dla drobiu i zaopatrywano kilka ubojni, w tym „Les fermiers de Gascogne”, która w 1971 r. otrzymała „label rouge” w uznaniu dla jakości kurcząt. „Volailles de Gascogne” wyróżniono ChOG w 1996 r.

Asortyment drobiu wysokiej jakości rozwinął się i poszerzył o kurczaka, pularcę, kapłona, perliczkę, kapłona perliczki i indyka.

Obecnie, podobnie jak w przeszłości, drób zachował swój odporny charakter i utrzymano metodę chowu na wolnym wybiegu. Zwierzęta są nadal karmione ziarnami zbóż, które stanowią co najmniej 70 % ich diety, z dużym udziałem kukurydzy. Pokarm jest stale dostępny w budynku, dzięki czemu ptaki, które mogą swobodnie wchodzić do niego i wychodzić, mogą żywić się zgodnie ze swoimi potrzebami.

„Volailles de Gascogne” to drób pochodzący z odpornych, wolno rosnących odmian, chowany na zadrzewionych wybiegach lub użytkach zielonych, na wolnym wybiegu lub w chowie wybiegowym bez ograniczeń.

Drób jest mięsisty, o dobrze rozwiniętej masie mięśniowej, wystarczającym stopniu otuszczenia, delikatnej skórze i jędrnym mięsie.

Dzięki łagodnemu klimatowi i gęstej sieci hydrograficznej Gaskonia stała się obszarem uprawy mieszanej i hodowli. Żyzne grunty na równinach są wykorzystywane do uprawy zbóż lub ogrodnictwa towarowego, podczas gdy zbyt strome zbocza pozostawia się jako łąki lub lasy i wykorzystuje do hodowli zwierząt, zwłaszcza drobiu z wolnego wybiegu lub chowu wybiegowego bez ograniczeń.

Łagodny klimat umożliwił:

- uprawę kukurydzy, która stała się istotną częścią diety „Volailles de Gascogne”. Kukurydza dostarcza drobiowi znaczną część energii, sprzyja rozwojowi mięśni i mięsistemu wyglądowi „Volailles de Gascogne”;
- chów na wybiegach zadrzewionych, które zaspokajają naturalną u drobiu potrzebę eksploracji i drapania, a jednocześnie chronią przed słońcem i drapieżnikami. Aktywność ta sprzyja rozwojowi masy mięśniowej i jędrności mięsa tego wolno rosnącego drobiu.

Hodowlę „Volailles de Gascogne” zmodernizowano poprzez dostosowanie specjalistycznych umiejętności wykorzystywanych w uprawie mieszanej i hodowli do warunków geograficznych Gaskonii. Dieta bogata w kukurydżę oraz metoda chowu na wolnym wybiegu lub w chowie wybiegowym bez ograniczeń na zadrzewionych wybiegach nadają drobiowi jego szczególne cechy i jakość, które są cenione przez wiele masarni i restauracji.

Na stronie „Gault et Millau l'expert gourmand” „Volailles de Gascogne” figuruje jako niekwestionowany klasyk serwowany w restauracjach. „Ślimaki, łosoś, foie gras, dorsz smażony, antrykot z pietruszką i frytkami czy drób z Gascogne – zamiast silić się na oryginalność za wszelką cenę, warto z przyjemnością i znanstwem przyrządzać te niekwestionowane klasyki, na które zawsze jest popyt”.

Jest to dowód uznania renomy „Volailles de Gascogne”, potwierdzający jakość i jednorodność produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-df9d655a-57ab-48b5-9fbe-1cba5d056f5e
