

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2009/C 222/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PINTADEAU DE LA DRÔME”

EK-sz.: FR-PGI-0005-0546-2006.03.30

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Cím: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tel. +33 153898000
Fax +33 142255797
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Csoportosulás:

Név: Syndicat de défense du Pintadeau de la Drôme
Cím: ZA La Pimpie
26120 Montelier
FRANCE
Tel. +33 475601500
Fax +33 47599950
E-mail: pintadeau.drome2@freesbee.fr
Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

4. Termékleírás:

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés:

„Pintadeau de la Drôme”

4.2. Leírás:

A „Pintadeau de la Drôme” olyan fiatal gyöngytyúk, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

- Pintadeau = olyan fiatal gyöngytyúk, amely szegycsontjának a vége hajlékony, nem csontosodott el
- Lassú növekedésű törzsszállományból származik, tollazata kékesszürke, lábai sötét színűek
- A baromfi átlagos vágáskori élőtömege 1 750 g (± 450 g)
- Vágási kora 87–100 nap
- Olyan baromfi, amelynek „vad” jellegű húsa van, ami kevesebb zsírtartalmat, jellegzetesebb ízintenzitást, valamint szilárdabb és rostosabb állagot jelent.

A „Pintadeau de la Drôme” frissen, különböző formában kerül kereskedelmi forgalomba:

egészben:

- részben kizsigerelve, csomagolás nélkül
- konyhakész állapotban, csomagolás nélkül vagy tálcán, fóliába csomagolva

feldarabolva:

- feldarabolva, tálcán, fóliába vagy légmentesen csomagolva
- feldarabolva, „ömlesztett” kiszereelésben

4.3. Földrajzi terület:

A „Pintadeau de la Drôme” tenyésztésének földrajzi területe Drôme megye 256 településéből áll, az alábbi megoszlás szerint:

- A 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 és Portesles-Valence kantonok összes települése.
- Bourdeaux kanton Bézaudun-sur-Bîne, Bouvières és les-Tonils települések kivételével.
- Buis-les-Baronnies kanton 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 és Vercoiran települések kivételével.
- Chabeuil kanton le-Chaffal település kivételével.
- Die kanton 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 és Vachères-en-Quint települések kivételével.
- Dieulefit kanton Comps, Orcinas, Teyssières és Vesc települések kivételével.
- Nyons kanton Arpavon, Chaudebonne, Eyroles és Valouse települések kivételével.
- Rémuzat kanton la-Charce, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lemps, Montferrand-la-Fare, Pelonne, Poët-Sigillat, Pommerol, Roussieux, Saint-May és Verclause települések kivételével.
- Saillans kanton la-Chaudière, Eygluy-Escoulin, Rimon-et-Savel települések kivételével.
- Saint Jean en Royans kanton Bouvante és Léoncel települések kivételével.

Az ezen a termelési területen található földterületek többségével kapcsolatban általában véve megállapítható, hogy azok a felszínen könnyen felmelegsznek és könnyen megszikkadnak.

A földrajzi terület minden települése átlagosan 500 m-es tengerszint feletti magasságnál alacsonyabban helyezkedik el. Csak 3 település képez ez alól kivételt, amelyek ugyan 500 méternél magasabban helyezkednek el, de olyan mikroklíma jellemzi őket, amely miatt a földterületek kedvező adottságúak. Ezek az alábbiak:

- Poët-Celard (547 m) Bourdeaux kantonban
- Gigors et Lozeron (585 m) Crest-Nord kantonban
- Montréal les Sources (605 m) Rémuzat kantonban

A fiatal gyöngytyúk tenyésztése 1 napos koruktól a vágóhídról való elszállításukig a földrajzi területen történik.

A keltetés, a vágás és a termékek csomagolása az OFJ földrajzi területén kívül is történhet.

4.4. A származás igazolása:

A termelési lánc minden szereplője nyilvántartásba kerül (keltetők, takarmány-előállítók, tenyésztők és vágóhidak).

Minden gyöngytyúk-szállítmányról dokumentált nyilvántartás készül: a keltető megvalósítási nyilatkozata, a naposálat szállítólevele, a vágóhídra való szállítási nyilatkozat és a vágóhídról való elszállítás szállítólevele, a levágott gyöngycsirkéknél használt címkék bejelentése, valamint az osztályon kívüli

baromfibról szóló kimutatás. Minden címke sorszámot visel. A vágott baromfira egyéni sorszámozással ellátott címke (olyan öntapadós, a vágóhíd engedélyeztetési számát tartalmazó, 3 részre osztott címke, amelyet nem lehet teljes egészében eltávolítani) és/vagy egészségügyi pecséttel ellátott vagy a vágóhíd nevét viselő DLC címke kerül. Az információk közötti következetes összefüggés vizsgálata lehetővé teszi a termék nyomonkövethetőségének biztosítását.

4.5. Az előállítás módja:

A „Pintadeau de la Drôme” tenyésztése az alábbi módszerrel történik:

- Lassú növekedésű törzsállomány használata, ami több törzs kereszteződéséből jött létre. A törzsállományt alkotó egyedek közös jellemzővel, fenotípussal, közös organoleptikus tulajdonsággal rendelkeznek. Közös jellemző még, hogy Drôme megyéből származnak.
- Az ólakban az állatok sűrűsége maximum 13 állat/m² lehet, és – az évszaktól függően – 6–8 hetes koruktól az állatok szabadon járhatnak reggel 9 óra és sötétedés között az ólak területénél kétszer nagyobb, 2 m-nél magasabb ketrecbe.
- Kizárólag növényi, ásványianyag- és vitamintartalmú takarmánnyal való táplálás, aminek a növekedési és a hizlalási időszakban minimum 70 %-a gabonaféle kell, hogy legyen. A 10. héttől kezdve a hizlalás szőlőmaggal történik, amit vagy szórva, vagy 400 m²-es épületenként legfeljebb 250 kg-os baromfietetőkbe helyeznek el.
- A vágási kor minimum 87, maximum 100 nap.
- A vágott baromfi válogatása a vágóhídon (a vékony bőrű, bőrös, de nem túl zsíros, hozzáadott víz nélküli, legalább A osztályú, kizsigerelve és belsőségek nélkül minimum 850 g tömegű, vagy részben kizsigerelve minimum 1 100 g tömegű vágott baromfi kiválasztása és válogatása).

Minden szakasz a földrajzi területen megy végbe, kivéve a keltetés, a vágás és a csomagolás, amelyek a termelési területen kívül is elvégezhetők.

4.6. Kapcsolat:

A földrajzi területtel való kapcsolat az alábbiakon alapszik:

Történelmi hírnév

A fiatal gyöngytyúkok tenyésztése a régióban egészen a XIX. század végéig nyúlik vissza. A szárnyast kis számban tenyésztik Drôme megye számos gazdaságában, majd Délkelet-Franciaország nagyvárosaiba szállítják őket, ahol a belőlük készült étel nagy hírnévnek örvend.

A „Tribunal de grande instance de Valence” bíróság (Drôme megye) által felkért szakértők 1969-ben megállapították, hogy Drôme megyében már időtlen idők óta tenyésztnek gyöngycsirkét. A gyöngycsirke értékesítése a két világháború között igen elterjedt volt, de valószínűleg már jóval az I. világháború előtt is jellemző volt. Az 1930-as évekből származó nagykereskedelmi számlákból jól kiolvasható, hogy mekkora piacot jelentett ez akkoriban.

Jelenlegi hírnév

Amikor 1969-ben a „Tribunal de grande instance de Valence” bíróság a „Pintadeau de la Drôme” eredetmegjelölést oltalom alá helyezte, ezt a régi hírnevet ismerte el.

A „Pintadeau de la Drôme” a helyi gasztronómiában igen fontos helyet vívott ki magának, és a régió nagyobb vendéglátóinak körében különösen kedvelt étel.

A „Pintadeau de la Drôme” hírnevét többek között olyan események is öregbítik, mint például az a mezőgazdasági verseny („concours général agricole”), ahol 1996-ban a „Pintadeau de la Drôme” bronzérmes lett, vagy az olyan, nagy közönséget vonzó termékkóstolók, mint az 1993-ban, Brüsszelben, 1 500 szakember részvételével megrendezett termékkóstoló.

Ma már a fogyasztók kifejezetten keresik a „Pintadeau de la Drôme” ételkülönlegességet, és ennek megfelelően szerepel is a régió számos éttermének az étlapján. Továbbá, a régió „eredeti, minőségi” termékei közé tartozik, mint ahogy az a „Promenade gourmande en Drôme — une table et un terroir” gasztronómiai útikönyvben is szerepel.

A jelenlegi hírnevet igazolja az az ismertségi tanulmány is, amelyet a „Pintadeau de la Drôme” védelmére létrehozott egyesület („Syndicat de défense du pintadeau de la Drôme”) készített 2005 decemberében, és amelyből kiderül, hogy

- a fogyasztók 75–85 %-a hallott már a „Pintadeau de la Drôme”-ről,
- a „Pintadeau” a gyöngytyúk-forgalmazók és fogyasztók körében ismertségre és jó hírnévre tett szert a Rhône-Alpes régióban, különösen Lyon környékén.

Egyéb különleges tulajdonságok

Drôme megyében a baromfitenyésztés – amely a kezdetekben igen sokszínű volt – mindig is igen fontos helyet foglalt el a mezőgazdasági üzemekben. Ezek az üzemek termelésüket tekintve az 1960-as évektől kezdve szakosodtak. Ez alól a Drôme megyei gyöngycsirke-tenyésztés sem volt kivétel. A gyöngycsirke-tenyésztésre szolgáló állattenyésztő-telepek ma már szakosodtak, a helyi gyakorlatnak megfelelő ketrecekkel vannak felszerelve és így megfelelnek a „Pintadeau de le Drôme” termeléséhez szükséges egyedi feltételeknek.

Érdemes megjegyezni, hogy a ketreces kifutó használata más gyöngycsirke-tenyésztő régióban nem jellemző.

A „Pintadeau de la Drôme” tenyésztői tehát a régióra jellemző specifikus tenyésztési módszert alkalmaznak, amely a következőkön alapszik:

- a területre jellemző törzsállomány alkalmazása: a „Pintadeau de la Drôme” lassú növekedésű törzsállományból származik. A „Pintadeau de la Drôme” zootechnikai szempontból jól beazonosított, több törzs kereszteződéséből jött létre, és a törzsállományt alkotó egyedek közös jellemzője, hogy Drôme megyéből származnak.
- a területre jellemző tenyésztési rendszerhez kapcsolódó kedvező éghajlati viszonyok: a „Pintadeau de la Drôme” tenyésztési területét így egyértelműen a legkedvezőbb tulajdonságú területek és a legjobb vízáteresztő képességű talajok jelentik. Drôme megye éghajlatát a sok napsütés jellemzi, ami a gyöngycsirke fejlődése szempontjából kedvező, valamint elősegíti a gyöngycsirkék ketreces kifutóban való tartását is. Ez a – gyöngycsirkék természetes szokásaihoz közel álló – tenyésztési mód nagy szabadságot hagy az állatoknak a Drôme-völgy napsütötte és szeles vidékén. A „Pintadeau de la Drôme” így friss levegőn mozoghat, aminek közvetlen hatása van bőrének és húsának jellemzően sötét pigmentációjára, valamint zsirtartalmára.
- a területre jellemző táplálás: a „Pintadeau de la Drôme” takarmányadagja szerint az alapvető takarmány gabonafélékből és azok származékaiból áll (a növekedési és hizlalási időszakban 70 %-os arányban). Ezeknek a gabonáknak nagy részét Drôme megyében termelik (kukorica, búza, árpa stb.).

A 10. héttől kezdve a táplálék tartalmaz szőlőmagot is. Az erre a területre jellemző régi gyakorlat szerint a présházakból kikerült törkölyt, valamint a szeszfőzés során visszamaradt pépet odaadták a baromfiknak, mivel akkoriban a drôme-i gazdák családi fogyasztásra saját házi bort termeltek. Beszámolók szerint „a törkölyt” és a szeszfőzés során visszamaradt pépet odaadták a „tanyán élő baromfiknak” és „a gyöngycsirkék szinte verekedtek a szőlőmagokért”.

Ez a régi és hagyományos gyakorlatot még napjainkban is alkalmazzák, és jóllehet, manapság a szőlőmagok már nem közvetlenül a gazdaságból származnak, a hizlalási szakaszban takarmányként való használatuk még mindig jellemző, és ez adja a „Pintadeau de la Drôme” jellegzetességét.

Ez, a hizlalási szakaszban jellemző táplálékbevitel megfelel a régióban jellemző ősi gyakorlatnak, és kellemesebb ízt eredményez, amit az érzékszervi vizsgálat is kimutatott. Ez nem más, mint a hús „vad” jellegének kihangsúlyozása, ami jellegzetesebb ízintenzitást, valamint szilárdabb és rostosabb állagot jelent.

4.7. Ellenőrző szerv:

Név: Qualite-France SA
Cím: Le Guillaumet
60 Avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Defense Cedex
FRANCE

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

4.8. Címkézés:

A címkén a „Pintadeau de la Drôme” megnevezésnek kell szerepelnie.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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