

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: άρθρο 5 () άρθρο 17 (X)**

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

Εθνικός αριθμός φακέλου : IG/08/94

1. ΑΡΜΟΔΙΑ ΕΘΝΙΚΗ ΑΡΧΗ :

Όνομασία : **Ministère de l' Agriculture - Direction générale de l' Alimentation**
Αριθ. τηλεφώνου : 49.55.58.45 Fax : 49.55.59.48

2. ΑΙΤΟΥΣΑ ΟΜΑΔΑ :

α) Όνομασία : SYNDICAT des FERMIERS D' ARGOAT
β) Διεύθυνση : 52 Bld Waldeck-Rousseau - 22000 SAINT-BRIEUC
γ) Σύσταση : παραγωγός/μεταποιητής (X) άλλος (X)

3. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ : VOLAILLES DE BRETAGNE

4. ΤΥΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ :(βλ. κατάλογο) : κρέατα και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων (Κεφάλαιο II - Παράρτημα 2 της Συνθήκης της Ρώμης)

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ: (σύνοψη του άρθρου 4 παράγραφος 2)

α) Όνομασία : VOLAILLES DE BRETAGNE

β) Περιγραφή : πουλερικά με σφικτή σάρκα τα οποία παρουσιάζουν οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ανώτερης ποιότητας και έχουν σφαγεί σε ηλικία πλησίον της σεξουαλικής ωριμότητας. Παρουσιάζονται στον καταναλωτή υπό διάφορες μορφές: έτοιμα για μαγείρεμα ή "effilé" (μερικώς εκσπλαχνισμένα), ολόκληρα ή τεμαχισμένα, νωπά ή βαθύψυκτα.

γ) γεωγραφική περιοχή : η παραγωγική περιοχή των πουλερικών "Volailles de Bretagne" περιλαμβάνει την διοικητική περιφέρεια της Bretagne με τους τέσσερεις νομούς της, καθώς και τα όμορα καντόνια των νομών Ile-et-Vilaine και Morbihan.

δ) Ιστορικό: Καταγράφονται όλα τα στοιχεία της διαδικασίας παραγωγής (εγκαταστήρια, παραγωγοί ζωοτροφών, πτηνοτρόφοι, σφαγεία). Κάθε παρτίδα πουλερικών αποτελεί αντικείμενο καταχωρήσεων εγγράφων: δήλωση τοποθέτησης εκ μέρους του πτηνοτρόφου, δελτία παράδοσης των πουλερικών ημερησίως, δήλωση αναχώρησης για το σφαγείο και δελτίο αποκομιδής από το σφαγείο, δήλωση σχετικά με τις ετικέτες που έχουν χρησιμοποιηθεί για τα πουλερικά μετά από τη σφαγή και δήλωση αλλαγής κατηγορίας πουλερικών. Όλες οι ετικέτες είναι αριθμημένες. Για να εξασφαλισθεί η δυνατότητα παρακολούθησης της πορείας (ιχνηλασίας) του προϊόντος, διενεργούνται έλεγχοι όσον αφορά τη συνοχή μεταξύ αυτών των πληροφοριών

ε) μέθοδος παραγωγής : ποικιλίες και διασταύρωση ποικιλιών βραδείας ανάπτυξης. Εκτροφή στο ύπαιθρο. Διατροφή βάσει σιτηρών και σφαγής σε μεγάλη ηλικία που καθορίζεται για κάθε είδος και προσεγγίζει την σεξουαλική ωριμότητα (εκτός από την περίπτωση των καπονιάν). Διαλογή των σφαγίων στο σφαγείο.

στ) δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον: βασίζεται στα εξής στοιχεία:

Η ιστορική φήμη του προϊόντος: εκ παραλλήλου με την ανάπτυξη, από το 1950, της βιομηχανικής πτηνοτροφίας, η παραγωγή πουλερικών υψηλής ποιότητας επανεμφανίσθηκε στην περιοχή, και το πρώτο σήμα Label Rouge των πουλερικών της Βρετάνης χορηγήθηκε σε ένα κοτόπουλο λευκού χρώματος το 1966.

Η φήμη του προϊόντος σήμερα: Η χορήγηση του σήματος Label Rouge πιστοποίησε την ανώτερη ποιότητα του προϊόντος και επιβεβαίωσε αυτήν την φήμη. Οι εστιάτορες της περιοχής προτείνουν εδέσματα που βασίζονται σε πουλερικά της Βρετάνης.

Ιδιαίτερο χαρακτηριστικό : εκτροφή σε περιοχή με κλίμα ωκεάνειο το οποίο είναι ιδιαίτερος ενδεδειγμένο για την εκτροφή στο ύπαιθρο.

ζ) Δομή του ελέγχου: Όνομασία : QUALITE-BRETAGNE
Διεύθυνση: 104 Rue Eugène Pottier - BP. 6629
35066 RENNES Cédex

θ) Σήμανση : Volailles de Bretagne με συμπλήρωση της ονομασίας του αντίστοιχου ζωϊκού είδους
Όνομασία και διεύθυνση του οργανισμού πιστοποίησης

Εθνικές απαιτήσεις (ενδεχομένως): Πιστότητα του προϊόντος ως προς τις ελάχιστες τεχνικές οδηγίες και τις αντίστοιχες προδιαγραφές του σήματος κατατεθέντος.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

αριθ. ΕΟΚ : G/FR/0155/940124

Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου :11/05/95