

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

ΠΟΠ ΠΓΕ (X)
Εθνικός αριθμός φακέλου: IG/17/94

1. ΑΡΜΟΔΙΑ ΕΘΝΙΚΗ ΑΡΧΗ:

Όνομασία: Ministère de l'Agriculture - Direction générale de l'Alimentation
Τηλέφωνο: 49.55.58.45
Fax: 49.55.59.48

2. ΑΙΤΟΥΣΑ ΟΜΑΔΑ:

α) Όνομασία: ASSOCIATION AVICOLE DU GERS
β) Διεύθυνση: Route d'Auch - 32300 MIRANDE
γ) Σύσταση: παραγωγός/μεταποιητής (x) άλλος ()

3. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: VOLAILLES DU GERS

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

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

α) Όνομασία: Βλ. σημείο 3
β) Περιγραφή: Πουλερικά με σφιχτή σάρκα και λεπτή πέτσα, ανώτερης γευστικής και βακτηριολογικής ποιότητας.
γ) Γεωγραφική περιοχή: Πουλερικά που έχουν εκτραφεί στον νομό GERS και στα όμορα καντόνια.

δ) Ιστορικό: Καταγράφονται όλα τα στοιχεία της διαδικασίας παραγωγής (εγκολαπτήρια, 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: 1) Ανθεκτικές ποικιλίες βραδείας ανάπτυξεως - 2) Χαμηλή πυκνότητα - 3) Διατροφή πλούσια σε σιτηρά - 4) Περιορισμένος αριθμός συστοιχείων - 5) Δυνατότητα βοσκής εκτός κλωβών με χορτάρι και σιτά - 6) Εγγυημένη ελάχιστη ηλικία σφαγής - 7) Αναλύσεις των ζωοτροφών με τις οποίες τρέφονται τα κοτόπουλα - 8) Βακτηριολογικές αναλύσεις των προϊόντων μετά από τη σφαγή, στο επίπεδο των γραμμωτών.

στ) Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον: Βασίζεται στα εξής στοιχεία:

Η φήμη του προϊόντος ιστορικά: Συνδεδεμένη με την παραδοσιακή κτηνοτροφία στις αγροτικές εκμεταλλεύσεις αυτής της περιοχής η οποία ανέκαθεν χαρακτηριζόταν από πολυκαλλιέργεια. Το κοτόπουλο "Gris du Gers" ήταν πολύ φημισμένο. Η παραγωγή πουλερικών ελεύθερης βοσκής επανεμφανίστηκε την δεκαετία του '70.

Η φήμη του προϊόντος σήμερα: Η φήμη των πουλερικών του Gers είναι σημαντική για την τοπική γαστρονομία: τα πουλερικά αυτά είναι από τα περισσότερο γνωστά πουλερικά σε εθνικό επίπεδο (κατέχουν τη δεύτερη θέση).

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά: Εξασκοιούται να χρησιμοποιείται η ποικιλία "Gris du Gers" για το κοτόπουλο· διατροφή βάσει σιτηρών τα οποία παράγονται κυρίως στον νομό Gers για όλα τα πουλερικά.

ζ) Δομή του ελέγχου: Όνομασία: AVIGERS
Διεύθυνση: 32300 MIRANDE

Έγκριση υπ' αριθ. LA 11 για την προδιαγραφή NF/EN 45011

η) Σήμανση: Σήμανση σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις, συμπεριλαμβανομένης της ακόλουθης μνείας: "Volailles Fermières du Gers"· η μνεία "Indication Géographique Protégée" μπορεί να εμφανίζεται στη σήμανση.

Όνομασία και διεύθυνση του οργανισμού πιστοποίησης

θ) Εθνικές απαιτήσεις (ενδεχομένως): Οι ισχύουσες προδιαγραφές αναφέρονται στις ελάχιστες εθνικές τεχνικές προδιαγραφές. Λαμβάνεται υπόψη ο κανονισμός ΕΟΚ αριθ. 1538/91, για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού ΕΟΚ αριθ. 1906/90.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αριθ. ΕΟΚ: G/FR/0147/940124
Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου: 11/05/95