C/2026/3753

15.7.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3753)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Volailles de l'Ain“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Volailles de l'Ain“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Сектор**

☑ Земеделска продукция

☐ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Министерство на земеделието и продоволствената независимост)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗГУ „Volailles de l'Ain“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна на наименованието на защитеното географско указание;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

1. Компетентна служба на държавата членка

Описание

В точката „Компетентен орган на държавата членка“ се добавят данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (Institut national de la qualité et de l'origine — INAO) в съответствие с Регламент (ЕС) 2024/1143.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

2. Група заявител

Описание

Актуализират се телефонният номер и електронната поща на QUALINEA, органът, който обединява операторите на посоченото ЗГУ. Освен това се изменя формулировката на състава му.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

3. Вид продукт

Описание

От продуктовата спецификация се заличава точката относно вида на продукта, който преди се е определял въз основа на класа.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

4. Описание на продукта

Описание

По отношение на продуктите, за които се използва това ЗГУ, изменението предвижда производството на следните допълнителни продукти:

— угоени ярки,

— гъше месо,

— скопена мъжка токачка,

— жълти и черни пилета,

— скопено мъжко жълто пиле.

Точката се допълва с описание на фенотипа за всеки вид.

За всички продукти се добавя дълбоко замразяване като възможен метод за търговско представяне.

За пилетата и токачките се включват подробни правила за вземането на проби, съхранението и предлагането на пазара само на карантия.

За всички видове, предвидени в продуктовата спецификация, се добавят разфасовките. Уточняват се характеристиките им. Те могат да произхождат от кланични трупове с незначителни дефекти, но избраните парчета месо трябва да отговарят на критериите за представяне за клас А и кланичните трупове, от които са получени разфасованите парчета, не трябва да са с минимално тегло по-малко от 90 % от определеното тегло за домашните птици, предлагани на пазара цели.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

5. Географски район

Описание

В главата са направени само редакционни промени. Определението на географския район не е променено.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

6. Доказателства, че продуктът произхожда от географския район

Описание

Произходът на продуктите се гарантира чрез идентификацията и проследимостта на животните и продуктите на всеки етап от производството и преработката.

Данните за проследимостта се актуализират и представят под формата на обобщаваща таблица. В тази таблица за всеки етап от производството се посочва естеството на информацията, която трябва да се регистрира, както и съответният регистрационен документ. На всеки етап животните и продуктите се идентифицират с партиден номер, което дава възможност за свързване на предходния етап със следващия.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

ПРЕХВЪРЛЯ СЕ В РАЗДЕЛ 4. ДОКАЗАТЕЛСТВА, ЧЕ ПРОДУКТЪТ ПРОИЗХОЖДА ОТ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГЕОГРАФСКИ РАЙОН

Описание

Всеки оператор, участващ в производството на защитеното географско указание „Volailles de l'Ain“, е длъжен преди започване на съответната дейност да се идентифицира пред групата производители, за да получи одобрение.

Произходът на продуктите се гарантира чрез идентификацията и проследимостта на животните и продуктите на всеки етап от производството и преработката.

На всеки етап от производствената верига различните оператори (организации за производствен и технически мониторинг, животновъди, производители на фураж, кланици, транжорни, цехове за опаковане) съхраняват актуални документи, които позволяват възходящата и низходящата проследимост на продукта и гарантират съответствието с метода на производство на защитеното географско указание „Volailles de l'Ain“.

В схемата на проследимостта за всеки етап от производството се посочва естеството на информацията, която трябва да се регистрира, както и съответният регистрационен документ. На всеки етап животните и продуктите се идентифицират с партиден номер, което дава възможност за свързване на предходния етап със следващия.

Регистри на проследимостта

ЕТАП

ОПТМ (Организация за производствен и технически мониторинг)

Съответен документ

Списък на стопанствата

Разписки за доставка на пилета

Регистър на мониторинга и контрола

Идентификация на стопанствата

Площ на птичарниците и свързаните с тях открити пространства

Генетични линии на пилетата

Гъстота

ЕТАП

Производство на фураж

Съответен документ

Регистър на производството и доставките

Разписки за доставка и етикети

Регистър на мониторинга и контрола

Идентификация на производителя на фураж

Регистър на дозирането на фуражите

Идентификация на стопанството

ЕТАП

Животновъдство

Съответен документ

Развъден регистър

Разписки за доставка на пилета

Разписки за доставка на фураж

Разписка за частично извеждане от стопанството

Регистър на мониторинга и контрола

Идентификация на стопанството

№ на СП (сертификат за произход)

№ на сградата

Дата на въвеждане

Възраст за достъп до откритите пространства

Генетична линия на пилетата

Гъстота

Разпределени фуражи

Координати на стопанството

№ на сградата, Начален час на гладуването

Дата на извеждане от стопанството

Час на напускане на мястото на отглеждане

Час на пристигане в кланицата

Брой извозени домашни птици

Координати на кланицата

ЕТАП

Клане

Съответен документ

Разписка за частично извеждане от стопанството

Регистър на приетите животни, регистър за проследяване на партидата за клане

Декларация за сертифициране на ЗГУ

Регистър на мониторинга и контрола

Идентификация на кланицата

Време за транспортиране

№ на партидата

Дата на клането

Брой на закланите, декласифицираните и конфискуваните животни, сертифицирани по ЗГУ, на партида и на стопанин

ЕТАП

Транжорна

Съответен документ

Регистър на приетите животни, регистър за проследяване на партидата за транжиране

Декларация за сертифициране на ЗГУ

Регистър на мониторинга и контрола

Идентификация на транжорната

Дата на клането

Дата на транжирането

Количество разфасовано и сертифицирано ЗГУ на партида и на стопанин

ЕТАП

Цех за дълбоко замразяване

Съответен документ

Регистър на приетите животни, регистър за проследяване на партидата за дълбоко замразяване

Декларация за сертифициране на ЗГУ

Регистър на мониторинга и контрола

Идентификация на цеха за дълбоко замразяване

№ на партидата

Дата на клането

Дата на дълбоко замразяване

Количество дълбоко замразено сертифицирано ЗГУ на партида и на стопанин

ЕТАП

Цех на опаковане

Съответен документ

Регистър на приетите животни, регистър за проследяване на партидата за опаковане

Декларация за сертифициране на ЗГУ

Регистър на мониторинга и контрола

Идентификация на цеха за опаковане

Дата на клането

Дата на опаковане

Референтен номер на партидата/стопанина

Количество опаковано сертифицирано ЗГУ на партида и на стопанин

Документите, свързани с наблюдението и контрола на условията на производство, трябва да се съхраняват най-малко 24 месеца. Те могат да бъдат архивирани на хартиен носител или в цифров формат.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

7. Описание на метода на производство на продукта

Описание

Подточка 5.1. Използваните генетични линии

В тази подточка се добавят и описват фенотиповете за всеки вид. Генетичните линии са признати като издръжливи бавнорастящи генетични линии.

Подточка 5.2. Начинът на отглеждане

Домашните птици „Volailles de l'Ain“ се отглеждат на открито. Уточняват се условията за достъп до откритите пространства.

Подробно се описват характеристиките на птичарниците и тяхното устройство. Уточняват се изискванията за площта им. Птичарниците за по-големите птици (пуйки, гъски) трябва да са с по-голяма площ.

За новите видове се уточняват и добавят приетите стойности за максимална гъстота и брой за всеки птичарник, както и за минимална площ на откритите пространства за една птица и максималните възрастови граници за достъп до откритото пространство.

Подточка 5.3. Вид на откритото пространство

Съставът на откритите пространства включва живи плетове и дървесна площ с минимален брой дървета в зависимост от застроената площ в подкрепа на хуманното отношение към животните.

По-голямата част от дърветата, засадени и налични в откритите пространства, произхождат от местни видове, които трябва да представляват най-малко 50 % от засаждането.

Подточка 5.4. Фураж

Намалява се делът на зърнените култури и зърнените продукти, влизащи в състава на фуража през периода на угояване.

Добавя се изискването за наличието най-малко на 2 вида зърнени култури, от които едната е царевица.

Ограничава се максималният дял на зърнените продукти във фуражната смеска.

Добавя се списък на разрешените категории суровини.

Подточка 5.5: Транспортиране и събиране на домашни птици

Уточняват се условията за транспортиране между мястото на отглеждане и кланицата от гледна точка на времето и в разстоянието. Тези условия предвиждат минимално време за гладуване в подкрепа на хуманното отношение към животните по време на транспортирането.

Подточка 5.6. Време на изчакване преди клане

Добавят се период на възстановяване след транспортиране и карентен период преди клането на домашните птици в подкрепа на хуманното отношение към животните преди клане.

Подточка 5.7. Представяне на продуктите

Допълнителна подточка

5.7.1. Цели кланични трупове

Добавят се условията за сортиране и за теглото на кланичните трупове.

Уточняват се температурите след сушенето

Добавят се условията за събиране и съхранение, за да се запази целостта на карантията.

Допълнителна подточка

5.7.2. Разфасовки от продукти

Ограничава се периодът между клането и разфасоването е ограничен.

Уточняват се характеристиките на разфасовките.

Допълнителна подточка

5.7.3. Дълбоко замразяване на продукти

Добавят се условията и сроковете за дълбоко замразяване на продуктите, които позволяват този метод на съхранение.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

8. Елементи, обосноваващи връзката с географската среда

Описание

Цялостно се преформулират елементите, обосноваващи връзката с географската среда, като се дава възможност за разграничаване на специфичните характеристики на географския район, на продукта и на причинно-следствената връзка.

Включват се и се допълват съществуващите основни елементи на връзката с географската среда.

Те се основават на богатата традиция на птицевъдството в региона, като подчертават почвено-климатичните условия, отглеждането на царевица и системата на смесено отглеждане на култури, т.е. човешките фактори, които са в основата на това производство. Последното се основава на използването на издръжливи бавнорастящи генетични линии.

Кулинарната традиция и репутацията на тези птици се включват и се описват в причинно-следствената връзка.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

9. Контролен орган

Описание

В тази точка са посочени данните за контакт на компетентните органи за упражняване на контрол на територията на Франция: Националният институт по въпросите на произхода и качеството (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) и Генералната дирекция по въпросите на конкуренцията, потреблението и борбата с измамите (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, DGCCRF). Наименованието и данните за контакт на сертифициращия орган са на разположение на уебсайта на INAO и в базата данни на Европейската комисия.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

10. Етикетиране

Описание

Настоящата част се заличава и се заменя с изречение, в което се посочват задължителните регулаторни елементи, които са специфични за географските указания.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

11. Национални изисквания

Описание

Тази точка е представена под формата на таблица с основните елементи, които подлежат на контрол, и метода за тяхната оценка.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Volailles de l'Ain“

Референтен номер на ЕС: PGI-FR-0146-AM01 — 21.4.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Volailles de l'Ain“

2. **Вид на географското означение**

☐ ЗНП

☑ ЗГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

02 — МЕСА И КАРАНТИИ, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Характерно за отглеждането на птиците „Volailles de l'Ain“ е:

— Използване на издръжливи бавнорастящи генетични линии, които позволяват дълъг период на отглеждане

— Свободно отглеждане с достъп до затревени и засадени с дървета открити пространства

— Фураж, състоящ се от най-малко 70 % зърнени култури по време на етапа на угояване.

Птиците „Volailles de l'Ain“ са с добра конформация, имат равномерно покрит кланичен труп, с добре разпределена мускулна маса по целия скелет и залоеност, характеризираща се с тънък слой тлъстина по гърдите, гърба и бутчетата.

Само кланичните трупове от клас А се продават цели.

В случай на разфасовки тяхната класификация е независима от класификацията на целите кланични трупове. Те произхождат от кланични трупове, които могат да имат леки дефекти (поради което не могат да бъдат класифицирани като А), но които трябва да отговарят на критериите за представяне за клас А, като същевременно се спазва минималното тегло на кланичните трупове, предлагани на пазара цели.

Пиле:

Отглеждано в продължение на най-малко 81 дни, то може да се предлага на пазара цяло или на разфасовки, в прясно състояние или дълбоко замразено. Карантията (сърце, воденичка и черен дроб) също се продава прясна или замразена.

Предлага се неопаковано, опаковано във фолио, вакуумирано или в защитна атмосфера.

Вариантите на търговско представяне са следните:

— С отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичния труп от 1,300 kg);

— Готово за печене (минимално тегло на изкормения кланичен труп без карантия 1,000 kg);

— Разфасовки;

— Карантия (сърце, воденичка и черен дроб).

Скопен петел

Отглеждан в продължение на най-малко 150 дни, скопеният петел може да се предлага на пазара цял или на разфасовки, в прясно състояние или дълбоко замразен. Предлага се неопакован, опакован във фолио, вакуумиран или в защитна атмосфера.

Вариантите на търговско представяне са следните:

— С отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичния труп от 2,900 kg);

— Готов за печене (минимално тегло на изкормения кланичен труп без карантия 2,500 kg);

— Разфасовки.

Угоена ярка:

Отглеждана в продължение на най-малко 120 дни, угоената ярка може да се предлага на пазара цяла или на разфасовки, в прясно състояние или дълбоко замразена. Предлага се неопакована, опакована във фолио, вакуумирана или в защитна атмосфера.

Вариантите на търговско представяне са следните:

— С отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичния труп от 1,950 kg);

— Готова за печене (минимално тегло на изкормения кланичен труп без карантия 1,650 kg);

— Разфасовки.

Токачка:

Отглеждана в продължение на най-малко на 94 дни, токачката може да се предлага на пазара цяла или на разфасовки, в прясно състояние или дълбоко замразена. Карантията (сърце, воденичка и черен дроб) също се продава прясна или замразена.

Предлага се неопакована, опакована във фолио, вакуумирана или в защитна атмосфера.

Вариантите на търговско представяне са следните:

— С отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичния труп от 1,100 kg);

— Готова за печене (минимално тегло на изкормения кланичен труп без карантия 0,850 kg);

— Разфасовки;

— Карантия (сърце, воденичка и черен дроб).

Скопена мъжка токачка

Отглеждана в продължение на най-малко 150 дни, скопената мъжка токачка може да се предлага на пазара цяла или на разфасовки, в прясно състояние или дълбоко замразена. Предлага се неопакована, опакована във фолио, вакуумирана или в защитна атмосфера.

Вариантите на търговско представяне са следните:

— С отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичния труп от 1,800 kg);

— Готова за печене (минимално тегло на изкормения кланичен труп без карантия 1,400 kg);

— Разфасовки.

Пуйка:

Отглеждана в продължение на най-малко 140 дни, пуйката може да се предлагат на пазара цяла или на разфасовки, в прясно състояние или дълбоко замразена, като се предлага неопакована, опакована във фолио, вакуумирана или в защитна атмосфера.

Вариантите на търговско представяне са следните:

— С отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичния труп от 2,700 kg);

— Готова за печене (минимално тегло на изкормения кланичен труп без карантия 2,300 kg);

— Разфасовки.

Гъска

Гъската се отглежда в продължение на най-малко 140 дни.

Тя може да се предлагат на пазара цяла или на разфасовки, в прясно състояние или дълбоко замразена, като се предлага неопакована, опакована във фолио, вакуумирана или в защитна атмосфера.

Вариантите на търговско представяне са следните:

— С отстранени вътрешности (минимално тегло на кланичния труп от 3,100 kg);

— Готова за печене (минимално тегло на изкормения кланичен труп без карантия 2,700 kg);

— Обезкръвена, но не изкормена (минимално тегло на кланичния труп 3,500 kg)

— Разфасовки.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Фуражът за „Volailles de l'Ain“ се състои от най-малко 70 % зърнени култури и техни производни през периода на угояване (среднопретеглена стойност от 29-дневна възраст, с изключение на гъските, при които периодът на угояване започва на 36-дневна възраст).

Във фуража присъстват най-малко 2 вида зърнени култури, от които едната е царевица. Зърнените продукти представляват максимум 15 % от общото количество зърнени култури и зърнени продукти във фуражната смеска.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Птиците „Volailles de l'Ain“ се отглеждат изключително в географския район на ЗГУ от момента на пристигането им на еднодневна възраст до деня на изваждането им от стопанството.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетът трябва да включва символа за ЗГУ на Европейския съюз в същото зрително поле като наименованието на ЗГУ.

5. **Кратко определение на географския район**

Районът обхваща следните департаменти и общини:

— Департамент Ен

— Департамент Рон:

Albigny-sur-Saône, Alix, Ambérieux, Anse, Arnas, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Cailloux-sur-Fontaines, Cercié, Charentay, Charnay, Chassieu, Chazay-d'Azergues, Cogny, Colombier-Saugnieu, Corcelles-en-Beaujolais, Couzon-au-Mont-d'Or, Curis-au-Mont-d'Or, Décines-Charpieu, Denicé, Dracé, Fleurieu-sur-Saône, Fontaines-Saint-Martin, Fontaines-sur-Saône, Genas, Genay, Gleizé, Jonage, Jons,

Lacenas, Lachassagne, Lancié, Limas, Lozanne, Lucenay, Marcy, Meyzieu, Montanay, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Neuville-sur-Saône, Odenas, Le Perréon, Poleymieux-au-Mont-d'Or, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Pusignan, Quincieux, Rillieux-la-Pape, Rivolet, Rochetaillée-sur-Saône, Saint-Bonnet-de-Mure, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-au-Mont-d'Or, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Lager, Saint-Laurent-de-Mure, Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sathonay-Camp, Sathonay-Village, Taponas, Vaulx-en-Velin, Vaux-en-Beaujolais, Villefranche-sur-Saône,

— Департамент Сон е Лоар:

Azé, Bantanges, Berzé-la-Ville, Bissy-la-Mâconnaise, Burgy, Bussières, Chaintré, Champagnat, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, La Chapelle-Thècle, Charbonnières, Chardonnay, Chasselas, Chevagny-les-Chevrières, Clessé, Condal, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Cuiseaux, Davayé, Dommartin-lès-Cuiseaux, Farges-lès-Mâcon, Flacey-en-Bresse, Fleurville, Frontenaud, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Joudes, Lacrost, Laizé, Leynes, Lugny, Mâcon, Martailly-lès-Brancion, Ménetreuil, Milly-Lamartine, Le Miroir, Montbellet, Montpont-en-Bresse, Ozenay, Péronne, Préty, Prissé, Pruzilly, Ratenelle, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Romenay, Royer, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand, Sainte-Croix, La Salle, Sancé, Senozan, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, La Truchère, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Varennes-Saint-Sauveur, Vergisson, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré,

— В департамент Юра:

Andelot-Morval, Arinthod, Aromas, Avignon-lès-Saint-Claude, Balanod, Bellecombe, La Boissière, Les Bouchoux, Broissia, Cernon, Chancia, Charchilla, Charnod, Chassal-Molinges, Châtel-de-Joux, Chevreaux, Choux, Coiserette, Condes, Cornod, Coyrière, Coyron, Crenans, Les Crozets, Coteaux-du-Lizon, Digna, Dramelay, Etival, Genod, Gigny, Graye-et-Charnay, Jeurre, Lajoux, Lamoura, Larrivoire, Lavancia-Epercy, Lect, Leschères, Les Trois Châteaux, Loisia, Maisod, Marigna-sur-Valouse, Martigna, Meussia, Moirans-en-Montagne, Montlainsia, Monnetay, Montagna-le-Reconduit, Montcusel, Montfleur, Montrevel, Les Moussières, Nanchez, La Pesse, Lavans-lès-Saint-Claude, La Rixouse, Rogna, Saint-Amour, Saint-Claude, Saint-Hymetière-sur-Valouse, Septmoncel Les Molunes, Thoirette-Coisia, Thoissia, Val d'Epy, Val Suran, Valzin en Petite Montagne, Vescles, Villard-Saint-Sauveur, Villards-d'Héria, Viry, Vosbles-Valfin, Vulvoz,

— В департамент Изер

Les Abrets en Dauphiné, Annoisin-Chatelans, Anthon, Aoste, Arandon-Passins, Avenières-Veyrins-Thuellin, La Balme-les-Grottes, La Bâtie-Montgascon, Le Bouchage, Bouvesse-Quirieu, Brangues, Chamagnieu, Charette, Charvieu-Chavagneux, Chavanoz, Chimilin, Chozeau, Corbelin, Courtenay, Crémieu, Creys-Mépieu, Dizimieu, Frontonas, Granieu, Hières-sur-Amby, Janneyrias, Leyrieu, Montalieu-Vercieu, Moras, Morestel, Optevoz, Panossas, Parmilieu, Le Pont-de-Beauvoisin, Pont-de-Chéruy, Porcieu-Amblagnieu, Pressins, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Baudille-de-la-Tour, Saint-Hilaire-de-Brens, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Romain-de-Jalionas, Saint-Sorlin-de-Morestel, Saint-Victor-de-Morestel, Sermérieu, Siccieu-Saint-Julien-et-Carisieu, Soleymieu, Tignieu-Jameyzieu, Trept, Vasselin, Vénérieu, Vernas, Vertrieu, Veyssilieu, Vézeronce-Curtin, Villemoirieu, Villette-d'Anthon,

— В департамент Савоа:

Avressieux, La Balme, Billième, Champagneux, Chanaz, La Chapelle-Saint-Martin, Chindrieux, Conjux, Gerbaix, Jongieux, Loisieux, Lucey, Marcieux, Meyrieux-Trouet, Motz, Novalaise, Ontex, Rochefort, Ruffieux, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Curtille, Sainte-Marie-d'Alvey, Serrières-en-Chautagne, Traize, Verthemex, Vions, Yenne,

— В департамент От Савоа:

Archamps, Bassy, Beaumont, Bossey, Challonges, Chaumont, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chessenaz, Chevrier, Chilly, Clarafond-Arcine (Clarafond), Clermont, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Desingy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Feigères, Franclens, Frangy, Jonzier-Epagny, Marlioz, Menthonnex-sous-Clermont, Minzier, Musièges, Neydens, Présilly, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Julien-en-Genevois, Savigny, Seyssel, Usinens, Valleiry, Vanzy, Vers, Viry, Vulbens.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на

☑ репутацията

☑ определено качество

☑ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Връзката с произхода на „Volailles de l'Ain“ се основава на репутацията и на спецификите на продуктите, свързани със знанията и уменията на птицевъдите.

Географският район на ЗГУ „Volailles de l'Ain“ е регион на съприкосновение и преход между различни геоложки образувания.

Западната му част обхваща равнината Брес и платото Домб, включително Côtière и част от Val de Saône. Той представлява тектонска разломна зона, водеща началото си от терциера в хода на основните етапи на алпийската орогенеза. На юг, към центъра на района, се намират Буже и южната част на Revermont, белязани от поредица хълмове. На североизток Pays de Gex се състои от планински район, играещ ролята на климатична бариера, която се издига до 1 720 метра, и равнинен район с надморска височина между 350 и 600 метра.

На запад равнините и платата показват известна еднородност. Количеството на валежите нараства стабилно от запад на изток до първите склонове на Юра, Revermont и Буже, а след това увеличението е неравномерно според изложението на склоновете и долините на изток. Обичайно планините в източната част на департамента спират и задържат дъждоносните атмосферни фронтове, което обяснява защо в източната част на департамента падат повече валежи. Това обяснява и по-високите температури, сравнително хомогенни в западната част на департамента и малко по-разнородни на изток поради планинския терен.

Речната мрежа на департамента е развита и гъста. Съществуват два отделни вида речни корита: от една страна малките реки, преминаващи през флувиоглациалните отлагания на равнината Брес и платото Домб, и от друга — малките реки, течащи по нагънатите хълмове в южната част на планината Жура, позната като Буже.

В резултат на тези природни фактори отглеждането на царевица е основен компонент на икономиката и селскостопанската традиция на департамента Ен.

Департаментът Ен, разположен на кръстопътя на различни климатични влияния (континентални, планински и средиземноморски), се характеризира със:

— Плодородни и разнообразни почви: равнините и долините, особено Брес и Val de Saône, са богати на алувиално-ливадни почви с високо съдържание на глина, които са идеални за отглеждане на царевица.

— Умерен климат:: горещото и влажно лято и меката есен благоприятстват изобилното производство на царевица.

— Разнообразен ландшафт: откритите площи, състоящи се от ливади и зърнени култури, осигуряват идеална среда за отглеждането на домашни птици на открито.

Птицевъдството е дълбоко присъщо на департамента Ен. Птицевъдното производство заема дял от почти 20 % от цялото животновъдно производство в департамента. Въздействието му се дължи на разнообразието в асортимента и във видовете птици, както и на наличието на висококачествени дистрибуторски мрежи със сериозна репутация. Това разнообразие се дължи отчасти на голямото търсене на местни продукти. Секторът се възползва и от присъствието на всички заинтересовани страни (подбор, излюпване, групи производители, доставчици на фуражи, клане).

Това действително е район с богата птицевъдна традиция. През 2015 г. птицевъдството е било основна дейност на 170 стопанства. Ако се включат и притежателите на домашни птици, бройката би достигнала над 800 стопанства. По традиция всяко стопанство в Ен е разполагало с птичарник, който е осигурявал допълнителни приходи, и това продължава и до днес в много стопанства, за които птицевъдството не е основна дейност.

6.2. Специфична характеристика на продукта

Домашните птици „Volailles de l'Ain“ се отглеждат на открито от минимална възраст при свободен достъп до затревени и засадени с дървета открити пространства.

Те произхождат от издръжливи бавнорастящи генетични линии, за които е благоприятно обитаването на открити пространства.

Благодарение на храненето с фураж, съставен предимно от зърнени култури, „Volailles de l'Ain“ притежават следните характеристики:

— добра конформация,

— равномерно покрит кланичен труп, с добре разпределена мускулна маса по целия скелет, с твърдо месо,

Домашните птици „Volailles de l'Ain“ са отглеждани на открито в съответствие с традиционните умения на стопанствата в района. Те са хранени отчасти с царевица, в съответствие с традицията на отглеждане. След това са продавани на пазарите. Тези практики са тясно свързани с природните характеристики на територията.

— Пасищата са много разпространени в района на Ен. Това позволява птиците традиционно да се отглеждат на открито

— Районът е подходящ за отглеждане на зърнени култури и царевица. Затова фуражните добавки за „Volailles de l'Ain“ се състоят най-малко от 70 % зърнени култури. Това се отразява върху качеството на угояването (натрупването на междумускулна мазнина).

— Изборът на бавнорастящи генетични линии и минимална възраст за клане затвърждават традицията на отглеждане в района: земеделските стопани прилагат за домашните птици метода на бавното отглеждане. Птиците се колят в състояние на физиологична зрялост, когато мускулатурата е имала време да се развие и да настъпи вътремускулно омазняване.

Благодарение на тези специфични характеристики „Volailles de l'Ain“ се ползват с репутацията на висококачествена птицевъдна продукция.

Дълбоките традиции на птицевъдството в този департамент са засвидетелствани и в местните архиви. Например следният откъс от общинските регистри на град Bourg-en-Bresse от 12 ноември 1591 г., свидетелства за птицевъдните традиции в департамента Ен: „На този ден народът бил тъй радостен от оттеглянето на римляните, че в знак на признателност към маркиз дьо Трефор общинският съвет гласувал да му бъдат поднесени две дузини угоени скопени петли“.

отглеждането на царевица е трайно залегнало в местните селскостопански практики от векове и оказва пряко влияние върху традиционните методи на отглеждане на селскостопански животни.

Подобно на птицевъдното производство, консумацията на домашни птици е дълбоко присъща на департамента Ен.

Птичето месо заема важно място в кулинарните традиции на Ен. „Ен е първенец в изкуството на доброто хранене. Това е департаментът с най-голям брой ресторанти в кулинарния пътеводител „Мишлен“. Във всяко село има по две-три малки заведения, предлагащи трапеза, която другаде би минала за разкошна, а тук се смята за нещо съвсем обикновено.“ (A.Cognet-Marie-France № 339—1984- L'Ain Gourmand).

В наши дни няма ресторант, в който да не се предлага домашна птица, приготвена по различни рецепти:

— Рецепта за печено селско пиле от Ен, пълнено с ароматни подправки, в сос от портокалова сметана (рецепта от Nicolas Morelle, Voyage des Sens, Val Revermont)

— Селско пиле от Ен с речни раци (рецепта от Table d'Augustine, Priay)

— Селско пиле от Ен с мушмули (рецепта от Glycines, Neuville les Dames)

— Селско пиле от Ен, изпечено до бяло, поднесено във фин кремообразен сос от crème d'Etrez (рецепта от Stéphane Téjérina, Polliat)

Пилето е вкусно, независимо от начина на приготвяне: печено на фурна, задушено в яхния, печено, цяло или на парчета. Поради това на местно ниво съществува силно търсене на домашни птици с високо качество, на което отговарят „Volailles de l'Ain“.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-0300d171-9217-40a1-9f9c-72d46c08b339