C/2026/3753

15.7.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3753)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Volailles de l'Ain"

Referenční číslo EU: PGI-FR-0146-AM01 – 21. 4. 2026

1. **Název produktu**

„Volailles de l'Ain"

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHZO „Volailles de l'Ain" se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, konkrétně:

a) nezahrnuje změnu názvu chráněného zeměpisného označení;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní" změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Název

1. Příslušný orgán členského státu

Popis

V souladu s nařízením (EU) 2024/1143 se v položce „Příslušný orgán členského státu“ doplňují kontaktní údaje Národního institutu pro původu a kvalitu (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO).

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

2. Seskupení žadatelů:

Popis

Bylo aktualizováno telefonní číslo a e-mailová adresa seskupení QUALINEA, které sdružuje provozovatele tohoto CHZO. Kromě toho byl nově formulován popis jeho složení.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

3. Druh produktu

Popis

Položka týkající se druhu produktu, dříve definovaná jeho třídou, se ve specifikaci zrušuje.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

4. Popis produktu

Popis

Pokud jde o produkty, na které se vztahuje CHZO, změna se týká produkce těchto dalších produktů:

— pulard,

— husa,

— perlák kapoun,

— žlutá a černá kuřata,

— žlutý kapoun.

Položka se doplňuje o popis fenotypu každého druhu.

Jako možná metoda obchodní úpravy bylo přidáno hluboké zmrazování

Postupy pro získávání a skladování drobů a jejich uvádění na trh byly zahrnuty pouze pro kuřata a perličky.

Pro všechny druhy uvedené ve specifikaci produktu byly přidány porcované díly. Upřesňují se jejich charakteristiky. Mohou pocházet z jatečně upravených těl s drobnými vadami, ale zvolené kusy musí splňovat kritéria obchodní úpravy pro třídu A a jatečně upravené tělo, z něhož porcované díly pocházejí, nesmí vážit méně než 90 % hmotnosti stanovené pro drůbež uváděnou na trh vcelku.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

5. Zeměpisná oblast

Popis

V této položce byly provedeny pouze redakční změny. Vymezení zeměpisné oblasti se nemění.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

6. Důkaz, že produkt pochází z dané zeměpisné oblasti

Popis

Původ produktů je zaručen identifikací a sledováním zvířat a produktů v každé fázi výroby a zpracování.

Byly aktualizovány důkazy o sledovatelnosti a předkládají se ve formě souhrnné tabulky. V této tabulce je uveden typ informací, které se mají zaznamenat pro každou fázi, a související záznamový dokument. V každé fázi jsou zvířata a produkty označeny číslem partie, které umožňuje propojit předchozí fázi s následující.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

PŘENÉST DO BODU 4) SKUTEČNOSTI DOKAZUJÍCÍ, ŽE PRODUKT POCHÁZÍ ZE ZEMĚPISNÉ OBLASTI

Popis

Každý hospodářský subjekt, který se podílí na produkci chráněného zeměpisného označení „Volailles de l'Ain“, se musí před zahájením příslušné činnosti přihlásit u seskupení, aby získal povolení.

Původ produktů je zaručen identifikací a sledováním zvířat a produktů v každé fázi výroby a zpracování.

V každé fázi výrobního řetězce vedou různé hospodářské subjekty (organizace pro monitorování výroby a technické monitorování, chovatelé, výrobci krmiv, jatka, bourárny, balírny) aktuální dokumentaci, aby byla zajištěna sledovatelnost produktu směrem ke spotřebiteli i k výrobci a dodržení metody produkce chráněného zeměpisného označení „Volailles de l'Ain“.

V této tabulce je uveden typ informací, které se mají zaznamenat pro každou fázi, a související záznamový dokument. V každé fázi jsou zvířata a produkty označeny číslem partie, které umožňuje propojit předchozí fázi s následující.

Záznamy o sledovatelnosti

FÁZE

PTMO (organizace pro monitorování výroby a technické monitorování)

Související dokument

Rejstřík zemědělských podniků

Dodací listy mláďat

Záznamy o monitorování a kontrole

Identifikace zemědělského podniku

Plocha drůbežáren a souvisejících výběhů

Plemena mláďat

Hustota

FÁZE

Výroba krmiv

Související dokument

Záznam o výrobě a dodávkách

Dodací listy a štítky

Záznamy o monitorování a kontrole

Identifikace výrobce krmiva

Záznam o dávkování krmiva

Identifikace zemědělského podniku

FÁZE

Chov

Související dokument

Chovná evidence

Dodací listy mláďat

Dodací listy krmiva

Poznámka k částečnému odebírání z chovu

Záznamy o monitorování a kontrole

Identifikace zemědělského podniku

Číslo osvědčení o původu

Číslo drůbežárny

Datum založení

Věk přístupu do výběhu

Plemena mláďat

Hustota

Distribuované krmivo

Kontaktní údaje zemědělského podniku

Číslo drůbežárny

Doba lačnění

Datum odebrání z chovu

Čas odjezdu ze zemědělského podniku

Čas příjezdu na jatka

Počet odvezené drůbeže

Kontaktní údaje jatek

FÁZE

Porážka

Související dokument

Poznámka k částečnému odebírání z chovu

Záznam o porážce, list pro sledování porážkové partie

Prohlášení o certifikaci CHZO

Záznamy o monitorování a kontrole

Identifikace jatek

Doba přepravy

Číslo partie

Datum porážky

Počet poražených zvířat s CHZO, zvířat s CHZO zařazených do nižší třídy a registrovaných v každé partii v každém zemědělském podniku

FÁZE

Bourárna

Související dokument

Záznam o porážce, list pro sledování porážkové partie

Prohlášení o certifikaci CHZO

Záznamy o monitorování a kontrole

Identifikace bourárny

Datum porážky

Datum bourání

Rozbourané množství a certifikované CHZO v každé partii v každém zemědělském podniku

FÁZE

Zařízení pro hluboké zmrazování

Související dokument

Záznam o porážce, list pro sledování hlubokozmrazené partie

Prohlášení o certifikaci CHZO

Záznamy o monitorování a kontrole

Identifikace zařízení pro hluboké zmrazování

Číslo partie

Datum porážky

Datum hlubokého zmrazení

Počet hluboce zmrazených zvířat s CHZO v každé partii v každém zemědělském podniku

FÁZE

Balicí zařízení

Související dokument

Záznam o porážce, list pro sledování balené partie

Prohlášení o certifikaci CHZO

Záznamy o monitorování a kontrole

Identifikace balicího zařízení

Datum porážky

Datum balení

Odkaz na partii / zemědělský podnik

Počet zvířat s certifikátem CHZO zabalených v každé partii v každém zemědělském podniku

Dokumenty týkající se monitorování a kontroly podmínek produkce musí být uchovávány po dobu nejméně 24 měsíců. Mohou být archivovány v papírové nebo digitální podobě.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

7. Popis metody produkce

Popis

Podpoložka 5.1. Použitá plemena

V této podpoložce byly doplněny a popsány fenotypy pro jednotlivé druhy. Tato plemena jsou uznávána jako odolné, pomalu rostoucí variety.

Podpoložka 5.2. Způsob chovu drůbeže

Drůbež „Volailles de l'Ain" je chována ve volném výběhu. Byly stanoveny podmínky pro přístup do výběhů.

Uvádí se podrobný popis vlastností drůbežáren a jejich uspořádání. Byly upřesněny jejich plochy. Plochy drůbežáren jsou větší pro větší druhy (krůty, husy).

Pro nové druhy byly upřesněny a doplněny stanovené hodnoty pro maximální hustotu a počet zvířat v drůbežárně, minimální plochu výběhu na zvíře a maximální věk pro přístup do výběhu.

Podpoložka 5.3. Typ výběhu

V zájmu dobrých životních podmínek zvířat jsou součástí výběhu živé ploty a plocha osázená stromy, s minimálním počtem stromů v závislosti na ploše drůbežárny.

Vysazené stromy rostoucí ve výběhu jsou především místní druhy, musí tvořit alespoň 50 % výsadby.

Podpoložka 5.4. Krmivo

Podíl obilovin a produktů z obilovin, které tvoří krmivo v období výkrmu, byl snížen.

Byl doplněn minimální obsah alespoň dvou druhů obilovin, včetně kukuřice.

Maximální podíl produktů z obilovin v krmné směsi byl omezen.

Doplňuje se seznam povolených kategorií surovin.

Podpoložka 5.5. Přeprava a odběr drůbeže

Byly stanoveny podmínky přepravy mezi chovným zařízením a jatkami z hlediska doby trvání a vzdálenosti. Tyto podmínky zahrnují minimální dobu lačnění v zájmu dobrých životních podmínek zvířat během přepravy.

Podpoložka 5.6. Čekací doba před porážkou

V zájmu dobrých životních podmínek zvířat byla před porážkou přidána doba na zotavení po přepravě a čekací doba před porážkou drůbeže.

Podpoložka 5.7. Prezentace produktů

Další podpoložka

5.7.1 Celá jatečně upravená těla

Byly doplněny požadavky na třídění a hmotnost jatečně upravených těl.

Byly uvedeny teploty po zchlazení.

Byly doplněny požadavky na sběr a skladování drobů, aby byla zachována jejich integrita.

Další podpoložka

5.7.2 Porcované díly produktu

Byla zkrácena doba mezi porážkou a bouráním.

Upřesňují se vlastnosti porcovaných dílů.

Další podpoložka

5.7.3 Hluboké zmrazování produktů

Pro produkty vhodné pro tento způsob konzervace byly doplněny podmínky a časové limity pro hluboké zmrazení.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

8. Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím

Popis

Prvky dokládající souvislost se zeměpisným prostředím byly zcela přepsány, přičemž bylo umožněno rozlišovat mezi specifickými rysy zeměpisné oblasti, produktem a příčinnou souvislostí.

Byly zahrnuty a doplněny základní prvky souvislosti se zeměpisným prostředím.

Ty vycházejí ze silné tradice chovu drůbeže v daném regionu a zdůrazňují půdní a klimatické podmínky, pěstování kukuřice a systém smíšeného pěstování plodin a chovu hospodářských zvířat, tedy lidské faktory, které jsou základem této produkce. Produkce je založena na používání odolných, pomalu rostoucích plemen.

Gastronomická tradice a pověst této drůbeže byly zahrnuty a popsány v příčinné souvislosti.

☑ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

9. Kontrolní subjekt

Popis

Nyní jsou uvedeny kontaktní údaje orgánů odpovědných za kontroly na vnitrostátní úrovni, tj. Národního institutu pro původ a kvalitu (INAO) a Generálního ředitelství pro hospodářskou soutěž, ochranu spotřebitele a předcházení podvodům (DGCCRF). Název a kontaktní údaje certifikačního orgánu lze nalézt na webových stránkách INAO a v databázi Evropské komise.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

10. Označování

Popis

Stávající odstavec se zrušuje a nahrazuje se větou uvádějící povinné prvky regulační povahy specifické pro zeměpisná označení.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

Název

11. Vnitrostátní požadavky

Popis

Tento oddíl je uveden ve formě tabulky, která obsahuje hlavní položky, jež mají být zkontrolovány, a metody hodnocení, které mají být použity.

☐ Tato změna má vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Volailles de l'Ain"

Referenční číslo EU: PGI-FR-0146-AM01 – 21. 4. 2026

1. **Název (názvy)**

„Volailles de l'Ain"

2. **Typ zeměpisného označení:**

☐ CHOP

☑ CHZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

02 – MASO A JEDLÉ DROBY

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Drůbež „Volailles de l'Ain" se vyznačuje:

— používáním odolných, pomalu rostoucích plemen, která umožňují dlouhou dobu chovu;

— chovem ve volném výběhu s přístupem do travnatého výběhu lemovaného stromy;

— krmivem, které ve fázi výkrmu tvoří nejméně ze 70 % obiloviny.

Drůbež „Volailles de l'Ain" má dobrou stavbu těla, dobře osvalené jatečně upravené tělo s dobře rozloženou svalovou hmotou po celé kostře a protučnělostí, která se vyznačuje tenkou vrstvou tuku na prsou, hřbetě a stehnech.

V celých kusech se prodávají pouze jatečně upravená těla třídy A,

Klasifikace porcovaných dílů je oddělena od klasifikace celých jatečně upravených těl. Porcované díly pocházejí z jatečně upravených těl, která mohou mít drobné vady (nelze je zařadit do třídy A), ale musí splňovat kritéria obchodní úpravy pro třídu A, přičemž musí být dodržena minimální hmotnost jatečně upravených těl prodávaných vcelku.

Kuře

Kuře se chová nejméně 81 dní, může se prodávat vcelku nebo v porcovaných dílech, čerstvé nebo hluboce zmrazené. Droby (srdce, žaludek a játra) se prodávají také čerstvé nebo hluboce zmrazené.

Je dostupné bez obalu nebo balené ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

Jednotlivé obchodní úpravy jsou následující:

— vyháčkované (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 1,300 kg);

— ve stavu připraveném k tepelné úpravě (minimální hmotnost vykuchaného jatečně upraveného těla bez drobů je 1,000 kg);

— porcované díly;

— droby (srdce, žaludek a játra)

Kapoun

Kapoun se chová nejméně 150 dní a může se prodávat vcelku, v porcovaných dílech, čerstvý nebo hluboce zmrazený. Je dostupný bez obalu nebo balený ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

Jednotlivé obchodní úpravy jsou následující:

— vyháčkovaný (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 2,900 kg);

— ve stavu připraveném k tepelné úpravě (minimální hmotnost vykuchaného jatečně upraveného těla bez drobů je 2,500 kg);

— v porcovaných dílech.

Pulard

Pulard se chová nejméně 120 dní a může se prodávat vcelku, v porcovaných dílech, čerstvý nebo hluboce zmrazený. Je dostupný bez obalu nebo balený ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

Jednotlivé obchodní úpravy jsou následující:

— vyháčkovaný (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 1,950 kg);

— ve stavu připraveném k tepelné úpravě (minimální hmotnost vykuchaného jatečně upraveného těla bez drobů je 1,650 kg);

— v porcovaných dílech.

Perlička

Perlička se chová nejméně 94 dní a může se prodávat vcelku, v porcovaných dílech, čerstvá nebo hluboce zmrazená. Droby (srdce, žaludek a játra) se prodávají také čerstvé nebo hluboce zmrazené.

Je dostupná bez obalu nebo balená ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

Jednotlivé obchodní úpravy jsou následující:

— vyháčkovaná (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 1,100 kg);

— ve stavu připraveném k tepelné úpravě (minimální hmotnost vykuchaného jatečně upraveného těla bez drobů je 0,850 kg);

— porcované díly:

— droby (srdce, žaludek a játra)

Perlák kapoun

Perlák kapoun se chová nejméně 150 dní a může se prodávat vcelku, v porcovaných dílech,, čerstvý nebo hluboce zmrazený. Je dostupný bez obalu nebo balený ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře.

Jednotlivé obchodní úpravy jsou následující:

— vyháčkovaný (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 1,800 kg);

— ve stavu připraveném k tepelné úpravě minimální hmotnost vykuchaného jatečně upraveného těla bez drobů je 1,400 kg);

— v porcovaných dílech.

Krůta

Krůta se chová nejméně 140 dní a může se prodávat vcelku, v porcovaných dílech, čerstvá nebo hluboce zmrazená, a je dostupná bez obalu nebo balená ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře

Jednotlivé obchodní úpravy jsou následující:

— vyháčkovaná (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 2,700 kg);

— ve stavu připraveném k tepelné úpravě (minimální hmotnost vykuchaného jatečně upraveného těla bez drobů je 2,300 kg);

— v porcovaných dílech.

Husa

Husa se chová nejméně 140 dní.

Může se prodávat vcelku, v porcovaných dílech, čerstvá nebo hluboce zmrazená, a je dostupná bez obalu nebo balená ve fólii, vakuu nebo ochranné atmosféře

Jednotlivé obchodní úpravy jsou následující:

— vyháčkovaná (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 3,100 kg);

— ve stavu připraveném k tepelné úpravě (minimální hmotnost vykuchaného jatečně upraveného těla bez drobů je 2,700 kg);

— vykrvená, ale nevykuchaná (minimální hmotnost jatečně upraveného těla je 3,500 kg);

— v porcovaných dílech.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Krmivo pro drůbež „Volailles de l'Ain" v období výkrmu se skládá nejméně ze 70 % z obilovin a produktů z obilovin (vážený průměr od 29. dne věku s výjimkou hus, u nichž výkrm začíná ve 36 dnech).

Krmivo musí obsahovat nejméně dva druhy obilovin včetně kukuřice. Produkty z obilovin nesmí tvořit více než 15 % celkové krmné směsi.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Drůbež „Volailles de l'Ain" se chová výhradně v zeměpisné oblasti CHZO, a to od okamžiku, kdy dosáhne stáří jednoho dne, až do dne jejího odebrání z chovu.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení musí obsahovat symbol Evropské unie pro CHZO ve stejném zorném poli jako název CHZO.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast tvoří tyto departementy a obce:

— celý departement Ain;

— v departementu Rhône:

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 a Villefranche-sur-Saône;

— v departementu Saône et Loire:

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 a Viré;

— v departementu Jura:

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 a Vulvoz;

— v departementu Isère:

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 a Villette-d'Anthon;

— v departementu Savoie:

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 a Yenne;

— v departementu Haute-Savoie:

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 a Vulbens.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☑ dané jakosti

☑ ostatních vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Souvislost s původem produktu „Volailles de la Champagne“ je založena na jeho pověsti a na specifických vlastnostech produktu spojených s know-how chovatelů drůbeže.

Daná zeměpisná oblast je regionem, kde se vyskytují různé geologické útvary a přechody.

Západní část zahrnuje regiony Bresse a Dombes, včetně Côtière a části údolí Val de Saône. Odpovídá tektonickému riftovému údolí, které vzniklo v třetihorách během hlavních fází alpinského vrásnění. Dále na jih směrem do středu oblasti se rozkládá region Bugey a jižní část regionu Revermont, které se vyznačují pásmem kopců. Pays de Gex na severovýchodě se skládá z hornaté oblasti, která tvoří klimatickou bariéru a dosahuje nadmořské výšky až 1 720 metrů, a z nížinné oblasti s nadmořskou výškou 350 až 600 metrů.

Roviny a náhorní plošiny na západě jsou poměrně homogenní. Úroveň srážek se poměrně rovnoměrně zvyšuje od západu k východu až k prvním svahům pohoří Jura, Revermont a Bugey, poté se nepravidelně zvyšuje v závislosti na orientaci svahů a údolí na východě. Srážkové systémy mají tendenci se zastavovat na horách ve východní části departementu a setrvávat tam, což je důvodem, proč ve východní části departementu prší více. V důsledku topografických podmínek jsou teploty na západě departementu vyšší a poměrně stálé a na východě poněkud rozmanitější.

Departement disponuje rozsáhlou a hustou hydrografickou sítí. Nacházejí se zde dva různé typy vodních toků: nížinné toky plynoucí přes fluvioglaciální usazeniny Bresseské roviny a Dombeské plošiny a toky plynoucí přes zvlněný reliéf jižní Jury, známý jako Bugey.

Díky těmto přírodním faktorům je základní součástí hospodářství a zemědělské tradice departementu Ain pěstování kukuřice.

Pro departement Ain, který se nachází na křižovatce různých klimatických vlivů (kontinentální, horský a středomořský), jsou charakteristické:

— úrodné a rozmanité půdy: – roviny a údolí: zejména Bresse a Val de Saône jsou bohaté na aluviální jíly, které jsou ideální pro pěstování kukuřice;

— mírné podnebí: horká a vlhká léta a podzimy podporují bohatou produkci kukuřice;

— rozmanitá krajina: volná prostranství, která zahrnují luční porosty a obilné kultury, jsou ideálním prostředím pro chov drůbeže ve volném výběhu.

Chov drůbeže má v departementu Ain hluboké kořeny. Tvoří téměř 20 % živočišné výroby v tomto departementu. Jeho síla spočívá v rozmanité nabídce produktů a druhů a v přítomnosti kvalitních dodavatelských řetězců s dobrou pověstí. Tato rozmanitost je částečně důsledkem silné poptávky po místní produkci. Přínosem pro dodavatelský řetězec je také přítomnost všech zúčastněných stran (při výběru, líhnutí, seskupení producentů, dodavatelé krmiv a porážka).

Jde skutečně o kraj s tradicí chovu drůbeže. V roce 2015 představoval chov drůbeže hlavní činnost 170 zemědělských podniků. S ohledem na počet chovatelů drůbeže se jednalo o více než 800 zemědělských podniků. Tradičně měl každý zemědělský podnik v departementu Ain drůbežárnu jako doplněk k příjmu, což platí pro mnoho podniků dodnes, i když chov drůbeže není jejich hlavní činností.

6.2 Specifičnost produktu

Drůbež Volailles de l'Ain je chována ve volném výběhu od minimálního věku s volným přístupem do travnatého výběhu lemovaného stromy.

Pochází z odolných, pomalu rostoucích plemen, která s oblibou zkoumají výběh.

Díky stravě založené na vysokém obsahu obilovin má drůbež „Volailles de l'Ain" tyto vlastnosti:

— dobrou stavbu těla,

— dobře osvalené jatečně upravené tělo s dobře rozloženou svalovou hmotou po celé kostře a s pevným masem.

Drůbež „Volailles de l'Ain" je chována ve volném výběhu souladu s tradičním know-how zemědělských podniků v oblasti. Podle zemědělské tradice se živí částečně kukuřicí. Poté se prodává na trzích. Tyto postupy jsou úzce spjaty s přírodními charakteristikami regionu.

— Louky jsou v departementu Ain velmi běžné. Drůbež se proto tradičně chová ve výbězích.

— Celá oblast je vhodná pro pěstování obilovin a kukuřice. Nejméně 70 % krmiva pro drůbež „Volailles de l'Ain" proto tvoří obiloviny. To ovlivňuje kvalitu výkrmu (mezisvalové tukové zásoby).

— Výběr pomalu rostoucích plemen a minimální věk pro porážku zachovává zemědělskou tradici regionu: chovatelé věnují chovu drůbeže dostatek času. Drůbež se poráží ve fyziologicky zralém stádiu, neboť její svaly mají čas se vyvinout a prorůst tukem.

Díky těmto vlastnostem má „Volailles de l'Ain" pověst kvalitní drůbeže.

Pátrání v archivech departementu odhaluje dlouholeté vazby mezi chovem drůbeže a tímto departementem. Například slova: „Lidé měli toho dne při odchodu Římanů takovou radost, že městská rada odhlasovala, že mají být markýzi z Treffortu na znamení vděčnosti věnovány dva tucty vykrmených kapounů", která byla zapsána do obecních registrů města Bourg-en-Bresse dne 12. listopadu 1591, svědčí o tom, že v regionu Ain byl chov drůbeže tradiční činností.

Pěstování kukuřice je v místních zemědělských postupech zakořeněno již po několik staletí a přímo ovlivňuje tradiční způsoby chovu hospodářských zvířat.

Stejně jako produkce drůbeže má v departementu Ain hluboké kořeny i její konzumace.

Departement Ain má silnou gastronomickou tradici zaměřenou na drůbež. „Departement Ain je předním departementem v oblasti vysoké gastronomie. Může se pochlubit největším počtem restaurací oceněných hvězdičkami v průvodci Michelin. V každé vesnici jsou dva nebo tři vynikající malé podniky, které nabízejí menu, jež by jinde bylo považováno za luxusní, ale tady je považováno za zcela jednoduché." – A Cognet – Marie-France č. 339 – 1984 – *L'Ain Gourmand*.

V dnešní době neexistuje restaurace, která by nenabízela různé pokrmy z drůbeže z volného chovu:

— Kuřecí stehno z drůbeže Ain z volného chovu plněné bylinkami s pomerančovým krémem – recept Nicolase Morella, restaurace Voyage des Sens, Val Revermont;

— Kuře Ain z volného chovu, s raky – recept restaurace La Table d'Augustine, Priay;

— Kuře Ain z volného chovu, se smrži – recept restaurace Glycine, Neuville les Dames;

— Zprudka opečené kuře Ain z volného chovu se smetanovou omáčkou Etrez – recept Stéphana Téjériny, Polliat.

Konzumenti si ji vychutnávají ve všech podobách: pečenou, dušenou, grilovanou, vcelku nebo rozdělenou na části. Proto existuje silná místní poptávka po kvalitní drůbeži, kterou drůbež „Volailles de l'Ain" uspokojuje.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

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